

# Gospodar in gospodinja

LETO 1938

14. DECEMBRA

ŠTEV. 50

## Ali so na varnem?

V mislih imamo namreč rastline, ki z njimi krasimo vrt in hišo. Mnogo ali celo večina teh naših prijateljic je doma v topljših krajih, kjer ne poznajo zime, kakršna je v zimnem pasu naše zemlje, kamor spadajo tudi naši kraji. Imamo namreč v tem oziru neugodno, celinsko podnebje z razmeroma hudo zimo in vročim poletjem. Čeprav so se mnoge izmed tujih vrtnih rastlin, doma iz sončnega juga ali celo iz vročih predelov naše zemlje, dosti dobro privadile na naše podnebje in žež poletje navadno izvrstno uspevajo, vendar tako popolnoma se pa našim podnebnim razmeram ne niso prilagodile, da bi mogle prenesti našo zimo tako, kakor jo prenašajo naše domačinke. Zato imamo s temi sicer lepimi, toda bolj ali manj občutljivimi rastlinami vsako zimo precej skrbi in težav, ako jih hočemo ohraniti žive in zdrave tja do pomladi.

Glede na občutljivost za mrz in druge zimske nepravilike delimo vse okrasne rastline v tri skupine, in sicer v neobčutljive, občutljive in zelo občutljive. Večino našega okrasnega grmičja, kakor je n. pr. španski bezeg, japonska kutina, vajgellja i. dr., prav tako večina trajnic, kakor n. pr. potonika, jeglič, perunike, razni vrtni nageljni i. dr., pa tudi več dvoletnic, kakor n. pr. mačehe, potočnice, marjetice i. dr., prištevamo k neobčutljivim vrtnim rastlinam, ki vobče ne potrebujejo žež zimo nikakega varstva. Vendar pa se vse zelene rastline, ki ostanejo žež zimo na prostem (tudi zelenjad, kakor n. pr. motovile, špinaca, zimska solata), najboljše počutijo, ako jih zapade debel sneg. Pod to izvrstno, naravno odejo ostanejo zdrave, čvrste in se na pomlad hitro in povoljno razvijejo. Včasih pa tudi tem sicer tako neobčutljivim rastlinam vendar le huda prede, zlasti kadar pritisne hud mrz na golo in piha dalje časa ledena burja. Ni jim sicer sile zaradi mraza samega, ampak suh, mrzel zrak in burja tako izsušita zelenje (liste), da odmrije. Rastline so na pomlad kakor bi bile obžgane, le srce jim navadno ostane živo. Te poškodbe jih obvarujemo, ako jih ob

takih neugodnih prilikah narahlo pokrijemo s smrekovimi vejami ali s kakšno drugo odejo, ki propušča zrak.

V drugo skupino okrasnega vrtnega rastlinja spadajo vse tiste rastline, ki ostanejo tudi žež zimo sicer v vrtu, pa jih moramo v našem podnebnju primerno pokriti, sicer bi imeli spomladi namesto vstajenja — pogreb. Najvažnejša rastlina iz te skupine je vsekako vrtnica. Vse novejšje in najnovejšje odgoje te prekrasne cvetlice, ki je tudi pri nas ne manjka na nobenem vrtu, ne prenešajo naših zim. Sicer jih mrz nekaj stopinj pod ničlo še ne ugonobi, vendar pa odmirajo druga za drugo, ako se poostri na 15 ali celo 20° C. Treba jih je torej na vsak način zavarovati pred najhujšim mrazom na ta način, da pritrilnim (grmičastim) osipamo osrče z zemljo kakih 10—15 cm na visoko. Poganjki, ki molé iz tako nastalega kupčka, sicer zmrznejo, kar pa je brez škode, ker moramo nizke vrtnice spomladi na kratko obrezati. Glavno je, da ostane vrtnica živa v zlatnem delu osrčja.

Visoke vrtnice pripognemo k tlom in pokrijemo vrh v listjem, smrekovimi vejami, s suho lahko prstjo ali slamnatim gnojem. Najboljša odeja so vsekakor smrekove veje, ker je zračna, najslabša pa mokra, težka ilovica ali pa masten gnoj. Z obojim zapremo zrak in rastline pod tako odejo kaj rade gnijejo. Ko bi vedeli, da bo o pravem času zapadel dovolj debel sneg, in da bo držal do pomladi, bi ne bilo treba pokrivati nobene vrtnice, niti kake druge tovrstne rastline. Ker pa imamo večkrat kopne, pa vseeno hude zime, ne kaže drugače, nego da vrtnice zavarujemo vsako jesen. Prerano pokrivanje, ko so vrtnice še zelene, je pa takisto škodljivo, ker ne počakamo, da bi les dozorel in da bi se rastlina polagoma utrdila. Sedajle sredi decembra je pravi čas, da vrtnice končno veljavno pokrijemo. Dostej ni bilo še niti en dan toliko mrzlo, da bi mogo škodovati tudi najbolj občutljivim sortam (n. pr. čajevkam).

Ponekod ravnajo tudi tako, da imajo odejo pripravljeno, toda čakajo hudega mra-

za. Če medtem zapade sneg, tem bolje. Ko pa začne proti koncu zime kopneti in so vrtnice v nevarnosti, jih šele rahlo pokrijejo. Zelo napačno pa ravnaajo tisti, ki zavarujejo visokodebelne vrtnice tako, da kar stoječim zavijejo vrh v papir ali vrečevino. Na ta način »zavarovanac« vrtnica bo prej pozebla, nego če bi bila ostala gola, pa bi jo samo pripognili na tla. Pokonci stoječi najhujše prizadene velika razlika med podnevno in ponočno toplino. To razliko na tleh ležeča in količkaj pokrita prav malo občuti.

Kakor vrtnice, je treba dobro zavarovati hortenzije, nekatere zlahtnejše krizanteme, zlati šehoji, v bolj mrzlih krajih tudi vinsko trto, ki jo gojimo ob zidu. Grme hortenzij zavijemo precej na debelo s slamo, ki je za te vrste rastline zelo ugodna odeja. Na krizanteme namečemo listja, ki ga pokrijemo s smrekovimi vejami; vinsko trto položimo na tla in vržemo po njej nekoliko prsti. Nekatere trajnice, ki jim jeseni odmrjejo nadzemeljski deli, imajo občutljive korenine. Pozebe jih obvarujemo, ako denemo po njih nekoliko gnoja ali kake druge tvarine, ki slabo prevaja toploto. Še celo tulipanom, ki so sicer zelo neobčutljivi za mraz, ne bo škodilo, ako pokrijemo gredice par centimetrov na debelo z drobnim gnojem.

Kaj pa z rastlinami, ki ne prenesejo niti ene same stopinje mraza? Tiste morajo pa čez zimo iz vrta v primerna prezimovališča; nekatere v tople sobe, večina pa v nekurjene prostore, kjer pa vendar ne zmrznejo. Gomoljev od georgin ali dalj ne smemo pustiti čez zimo v zemlji, ker bi zmrznile kakor krompir. Zato smo jih shranili v kleti na suhem prostoru. Da čez zimo ne gnijejo, jih je treba dobro obsušiti in otresti z njih vso zemljo. Prav tako smo spravili čebulice od mečkov (gladiol). Kane so krasne poletne cvetlice. Toda gomolji so zelo občutljivi. Shraniti jih je treba čez zimo v suhem pesku v kurjeni peči. Lávore, oleandre, dracene juke, bolj trde palme, evonimus, muze, pa tudi lončne nageljne, fuksije, roženkravt in rožmarin, in kar je še takih vedno zelenih sobnih in vrtnih rastlin, ki jih običajno gojimo v posodah, se čez zimo najboljše počutilo v hladnih, pa svetlih prostorih, kjer je okoli 5° C nad ničlo. Te rastline hočejo pozimi počivati. Zato jim najbolj škoduje čez zimo prevelika toplota in pogosto zalivanje. Z rastlinami, ki se zaradi pretoplega prezimovališča tudi pozimi ne umiré, ne bomo imeli veselja. Rastlin, ki čez zimo rade gnijejo, kakor n. pr. muze ali pelargonije, ne smemo čez zimo nič zalivati. H.

## Vtisi iz I. banovinske perutninske razstave v Mariboru

Konec.

Tudi razstava sama, ki smo si jo ogledali popoldne, nas je zelo zadovoljila. Najprej so bile kletke (vsa razstava je bila v Unionski verandi) z enim petelinom in dvema kokošima. Takih skupin so razstavila rejeka središča 57; banovinski kmet, zavodi 10 kletk; društvo gojiteljev malih živali v Mariboru 8 kletk; Zveza društev rejcev malih živali v Ljubljani 8 kletk; D. r. m. ž. »Zivalca« v Ljubljani 10 kletk. — Perutnino iz letos dobavljenih subvencijskih jaje, ki živi zdaj po raznih kmečkih in šolskih dvoriščih, smo ogledovali v 56 kletkah. — Sledila je skupina »letošnje« plemenske perutnine za prodajac. V vsaki kletki je bilo po 5 petelinov. Takih skupin smo našli 34. Bile so pa naprodaj tudi letošnje jarčice, v vsaki kletki — bilo jih je 34 — po 5 jarčic. Kletk s kapuni je bilo samo 6, v vsaki po 3 živali. Zdelo se nam

je, da se pri nekaterih kapunenje ni posebno dobro obneslo. Splošno je bila razstavljena samo rjava štajerka, vmes je bilo le kakih 3 do 4 kletke z belimi štajerkami, ki so nam bile pa tudi po godu. Na razstavi je bilo tudi nekaj račjih (7 kletk), gosjih (9 kletk) in puranovih družin (5 kletk), ki nas pa razen puranov niso posebno zanimale. Bolj so vlekale našo pozornost velike kletke s štajerskimi kokošmi, kjer je bilo v vsaki kletki po 10 jarkic z enim petelinom. Vseh takih kletk je bilo 16. — Tudi poučni oddelek, ki je bil nameščen v veliki unionski dvorani, nam je pokazal marsikaj zanimivega in koristnega. Tako smo videli zaboje jaje, sortiranih po standardni kвалiteti: S posebno velika (nad 65 g), A velika (60—65 g), B srednjevelika (55 g), D navadna (50—55 g), D majhna jajca (45—50 g). Zanimiv je bil stroj za sor-

tfranje jaje na električni pogon. Perutnarska zadruga iz Maribora je razstavila krmilno moko »Ovat, ki jo priporočam našim kurjerejem, da jo poizkusijo. Poučen je bil tudi vzorni kurnik za 35 kokoši z zaklopnimi gnezdi, razno orodje, krmilniki, napajalniki, krma za perutnino, domača strokovna literatura in še marsikaj drugega.

Po tej razstavi smo obiskal tudi vzorčni sadni sejem v dvorani »Zadružne gospodarske banke«, končno pa še vinarsko in sadjarsko šolo pod Kalvarijo. Krasni vrtovi in vinogradi, hlevi in kleti s pripravami za stiskanje grozdja in vrenje mošta itd. itd. Najbolj pa smo se vneli pri obisku novega skladišča za fino sadje za izvoz, ki se ob 4° C in 80 odst. vlage imenitno ohrani do spomladi, s tem pa tudi dvigne ceno sadju

od 3—5 din jeseni na 10 din spomladi. Samo, da si ogledajo to skladišče, bi se izplačati izleti naših gospodarjev iz sadjarske bogatih vasi v Maribor, da skladišče ne le vidijo in preštudirajo, ampak kaj podobnega ustvarijo tudi doma, seveda potom zadržnega dela. Prelep je pogled iz zelenjadnega vrta proti Kalvariji. Nič neverjetnega ni, če je trdil lansko leto nek francoski obiskovalec, da ta panorama prekosi po svoji naravni lepoti celo izumetničeno krasoto svetovno znanega versajskega parka pri Parizu. Natočili smo še kupico renskega rizlinga, pravih nebeških solza iz gore Kalvarije, in se poselovili od severne prestolnice naše Slovenije s hvaležnim srcem za vse, kar smo videli in slišali. ovfr.

## Vinograd in klet v decembru

Ako nam bo vreme dovoljevalo, bomo v vinogradih končali zimsko kop in nadaljevali z gnojenjem. Ker se v tem času lahko vreme kar čez noč izprevrže v hud mraz, moramo paziti, da pri gnojenju ne bomo puščali korenin dalj časa odgrnjenih. Nadaljevali bomo z rigolanjem na onih delih vinograda, kjer nameravamo zasaditi nove trte. Pri rigolanju pazimo, da ne mečemo v dno jarkov snega ali zmurle zemlje, kar bi preprečilo spomladi pravočasno ogretje zemlje in zavrlo rast cepljenk. Kjer hočemo vinograd opustiti, bomo trse s koreninami vred izkopali in sežgali. Tudi pri rigolanju za nove nasade je treba zbrati vse korenine starih trsov in jih sežgati, ker so na njih lahko številne klice trne bolezni, zlasti koreninske plesni in trohnozne glivice, ki jih s sežiganjem uničimo.

V vinskih kletih je utihnila enakomerna pesem moštov — sv. Martin je že davno naredil iz mošta vino, ki se sedaj razvija naprej. Vinogradnik, ki postane čez zimo kletar, mora zlasti sedaj marsikaj vedeti, če hoče, da se mu trdo delo v vinogradu poplača z dobro kapljico. Mošči so sedaj povreli. Kdor je poslušal naše nasvete in je pozno trgjal, ima letos polno in lepo ubrano vino, iz katerega bo z umnim kletarenjem vzgojil odlično kapljico; oni pa, ki se jih dober svet ne prime in so komaj čakali, da na pol dozorelo grozdje potrgajo in sprešajo, imajo kislico, iz katere se ne bo dalo kaj prida napraviti.

V splošnem so letos zaradi milega, toplega vremena vina dobro povrela; le močno

sladki mošči z nad 22% sladkorja so ostali še deloma sladki, toda ker imajo tudi dovolj alkohola (vsaj 14%!), niso v nevarnosti, da bi se pokvarila, četudi ostanejo sladka še naprej. Bolj nevarno je pri onih vinih, ki so jih zavoljo male količine naravnega sladkorja naši vinogradniki umetno sladkali šele potem, ko je naravni sladkor že povrel. Ker nimajo v sebi večje, to se pravi zadostne količine alkohola, ki bi jih varoval pred pokvarjenjem, se nevarno, da ne bodo vzdržali. Dokler je v kleti še zadosti visoka toplina (vsaj okrog 10 stopinj C), priporočamo, naj vinogradniki takšna vina nekajkrat premešajo, da spravijo na ta način kvasnice, ki so se že usedle na dno sodov, do sladkorja. Ko je pa padla enkrat toplina v kleti do 4 stopinj C, je mešanje odveč, ker glivice sploh ne delujejo več.

Sedaj bodo vinogradniki začeli že misliti na prvo pretakanje. Kdaj naj se prvič pretaka, to je glavno vprašanje. Čas prvega pretakanja je odvisen od količine kisline v vinu. Če je vino močno kislo, bomo s pretakanjem počakali, ker je potrebno, da ostanejo kisa vina delj časa na drožek, da se jim kislina zmanjša. Kako se jim zmanjša?

V mladih vinih so gotove glivice, ki razkrajajo jabolčno kislino, ki je mnogo hujša od vinske, v mlečno kislino in ogljikov dvokis. Ta mlečna kislina je mnogo milejša kakor jabolčna. Navedene glivice pa potrebujejo za svoj obstoj in delovanje — drože, s katerimi se hranijo. Tudi je za njihovo delovanje treba toplote okrog 15 stopinj C. Ako torej hočeš kislina vina popraviti, moraš

skrbeti za zadostno toplino v kleti in drožeh z vinom večkrat premešati. Zato seveda ne moreš še misliti na pretakanje, ker je potrebno, da ostane vino čim dalj časa na drožeh. Pretakanje bomo odložili notri do februarja.

Drugače je pa treba pretakati vina, ki imajo malo kisline. Da se zgoraj navedenim glicivam onemogoči razkroj kisline, jih je treba čimprej ločiti od drož, kar se pravi: pretočiti jih moramo že meseca decembra.

Kako bomo pretakali?

Pred pretakanjem se postavi iz vsakega sode po pol čaše vina na zrak v toplejšem prostoru, da ugotovimo, ali bo porjavelo. Letos vina precej nagibajo k porjavenju. Če vino v kozarcu porjavi, ga moramo pred pretakanjem precej zažveplati, da rjavenje preprečimo. V ta namen porabimo 1 tableto

(10 gr) kalijevega metabisulfita, ki ga raztopimo v mali količini vina in vlijemo v sod ter dobro premešamo. Po nekaj dneh poskus glede rjavenja ponovimo. Če bi spet porjavelo, moramo dodati še nekaj metabisulfita.

Pri prvem pretakanju je važno, da vino močno zračimo. Zrak povzroči, da se vino hitreje čisti in razvija. Zlasti je močno zračenje potrebno pri vinih, ki smo jih prej zaradi porjavenja žveplali, da izpuhti iz njih žvepleni dvokis. Sode, kamor pretakamo, rahlo zažveplamo. Nekaj dni po pretakanju sode dopolnimo, ker se po vsakem pretakanju vino nekoliko usede. Na dopolnjevanje sodov tudi pozneje ne smemo pozabiti, ker je potrebno, da so stalno do pilke polni. Skrbimo tudi, da bo zrak v kleti vedno čist in zdrav.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Kako postrežemo

Za božične praznike se večkrat zgodi, da dobimo v hišo gosta, ki mu radi lepo in res dobro postrežemo; pa tudi domače veselji, če smejo ob taki priliki sesti k lepo pogrnjeni mizi, kjer jim nudi gospodinja skrbno pripravljeno kosilo ali večerjo.

Dobro sestavljen jedilnik in okusno pripravljena jedila pa še niso porok za vseskozi posrečen obed. Vedeti moramo tudi, kako nam je obed prinesiti na mizo in kako ga ponuditi, ker šele pravilna in točna postrežba napravi prijetno razpoloženje pri obedu. Nespretna in površna postrežba pa povzroči pri mizi lahko marsikak mučen prizor za goste in gostitelja. Da se temu ognemo, moramo biti poučeni vsaj o najvažnejših pravilih, ki veljajo za strežbo pri mizi.

Obednico najprej snažno pospravimo; nato zakurimo peč, da je soba prijetno topla. Mizo pogrnemo čim bolj zgodaj popoldne, ker imamo pozneje med kuhanjem manj časa. Medtem, ko polagamo posodo na mizo, jo sproti še enkrat zbršimo s čistim prtikom, prav tako tudi jedilni in jemanli pribor. Tudi posodo, v kateri prinesemo obed na mizo, skrbno zbršimo. Nato denemo obed, kar nameravamo rabiti za topla jedila, v kuhinjo na gorko, da se pogreje.

Preden začnemo na lepo pogrnjeno mizo polagati krožnike, malo preračunajmo, ali bo za vse dovolj prostora. Vsaka oseba potrebuje namreč vsaj 60 cm prostora, da ni

preveč na tesnem. Plitve in globoke krožnike položimo za dva prsta od miznega roba. Pri tem pazimo, da so drug od drugega enako oddaljeni in da nobeden ne pride nad nogo mize (ako smo sestavili več manjših miz v eno večjo). Desno od krožnika denemo povsod nož z ostrino proti krožniku, prav tako dva prsta od miznega roba. Žlico položimo poleg noža na desno, levo od krožnika pa vilice z ostrimi na kvišku. Mali pribor pa leži počez nad krožnikom, in sicer najprej nožek z ročajem na desno, vilice z ročajem na levo, žlička zopet z ročajem na desno in z jamico navzgor (isto velja tudi za veliko žlico). Desno zgoraj nad veliko žlico postavimo kozarec, levo pa krožnik za solato ali kompot. Končno položimo še prtik levo od krožnika ali na krožnik. Na mizo spada še ena ali več solnic ter košarica z narezanim kruhom.

Gospodinja ali druga oseba, ki hoče streči pri mizi, se mora pravočasno čedno obleči. Gospodinja za ta čas odloži predpasnik, pomočnica pa naj ima po močnosti temnejšo obleko in čist bel predpasnik. Paziti je na to, da ni obuta v copate, ampak v čedne čevlje, ki ne štorkljajo in ne škripljejo. Biti mora tudi snažno počesana in imeti čiste roke in nohte.

Oseba, ki streže pri obedu, mora opraviti vse čim bolj mirno in tiho. Posodo z jedili prinese v sobo na podnosu, ki ga odloži na strežno mizico ali lavo. Nobena posoda ne sme biti preveč polna, kar je grdo videti in otežkoča jemanje in strežbo. Kako hitro

se nam pri prepolni posodi kaj polije ali raztrese po mizi! K veaki jedi denemo orodje za jemanje: k loncu za juho zajemalko, k mesu vilice, k pripuham večjo jemalno žlico, k solati pribor za solato ali vilice in žlico.

Najprej ponudimo osebi, ki smo ji odkazali častno mesto. Ako nosimo jedila okrog, položimo posodo z jedjo na levo roko in ponudimo vsaki osebi od leve strani. Pri tem se oseba, ki streže, nekoliko skloni, in približa skledo ali pladenj krožniku, da gost lahko vzame. Težko posodo je treba držati z obema rokama. Ker so posode večnioma vroče, damo na roko prtič, ki je zložen skupaj. Pijačo, kavo in čaj nudimo vedno od desne strani. Od desne pobiramo tudi krožnike, a začnemo šele tedaj, ko so vsi gostje nehali jesti. Če nam med strežbo pade kaj na tla, n. pr. nož ali žlica, je ne smemo več rabiti, ampak moramo prinesiti svežo, na podnosu. Ko položimo med obedom svež pribor na mizo, ali kadar prinesemo sveže krožnike, jih vedno prijemamo in delimo le s prtičem. Le rabljeno posodje smemo prijeti z roko brez prtiča.

Pri mizi naj oseba, ki streže, ne kašlja in se nen vsekuje; z desno roko, ki je prosta, naj se ne oprijemlje gostovega stola. Vestī se mora lepo, a ne prisiljeno, da poteka obed mirno in prijetno v veselje gostov in gostiteljev. H. Š.

## Hoja otrok

Največ odraslih ljudi hodi navzven, ker menijo, da je takšna hoja lepa, kar pa je docela napačno. Divji narodi hodijo navnofer, civiliziran človek naj pa hodi tako, da so kolena obrnjena naravnost naprej. Tako lahko hodimo po cele ure, ne da bi se utrudili. Če pa hodimo, z nogami obrnjenimi navzven, se bomo pešačenja kmalu naveličali.

Otrok, ki je prepuščen sam sebi, bo racal seveda po »kurje«, pa se bo navzlic temu lepo razvijal ter rasteł, zato ni prav, če bi mati otroka silila, naj pri hoji obrača noge navzven. Ko otrok odraste, bo sam od sebe hodil prav.

Otroci, ki imajo šibke noge, naj bi pridno tekali bosī, noge ojača zlasti tekanje po grčavem podu z bosimi nožicami. Če pa ima otrok krive noge, mu bo pomagal zdravnik.

Predvsem pa si otroci kvarijo noge v čevljih, ki so preveliki, prekratki ter teoni. Matere bi pač morale paziti, da obujejo otroka v pravšno obutev.

## Dober zgled

Otroci so pač takšni, da se vedejo in ravnaajo tako, kot vidijo pri odraslih, zlasti posnemajo mater, očeta, starejše brate in sestre. Toda dober zgled don.a, je najboljša vzgoja za otroka.

Če je otrok površen, je največkrat kriva mati, ki mu v slepi ljubezni preveč streže. Sama pospravi razmetane igrače, ko se je otrok naveličal igranja, odnese posodo z vodo, ko se je otrok umil, celo večjim otrokom osnaži mati čevlje. Mar se bomo čudili, če otrok, ki je tako navajen, pusti vse razmetano, ker ve, da bo za njim pospravila mati?

S takšno skrbjo, ki ni na pravem mestu, mati otroku bolj škoduje, nego koristi. Tak otrok — ko doraste — ne bo samo površen, bo tudi len in nesamostojen, kratko in malo: nič kaj prida človek.

Če hočemo otroka lepo vzgojiti, mu moramo dopovedati tako, da bo s svojim še nerazvitim razumom tudi razumel, kaj hočemo od njega. Najhitreje pa se bo koristnih naukov oprijel, če tudi njegovi domači tako žive, kakor ga učijo.

## DOMAČA LEKARNA

Če te duši v prsih, stolci navadno bučo, iztisni sok in kuhaj s sladkorjem, da bo gostljato. Jemlji večkrat po žlici.

Voda se zapira: kuhaj pest bučnih pešk na ¼ litra vode in izpij to v dveh presledkih. Nekateri devajo za vodenico devet bučnih pešk, tri korenine kopriv in žlico preslice. Bučine peške izlušči in vživaj več dni po peščici, če imaš trakuljo. Na kmetih pravijo, da dobi uši, kdor vživa bučino seme.

Pepel je tudi pozabljen. Včasih so se ljudje zdravili z vsemi vrstami pepela. Tako je moral biti za to bolezen trtin pepel, za drugo rakov ali krastačin. Najbolj navadno zdravilo za udnice in prehlajene kosti je bil gorak bukov pepel. Če se je ženska prehladila, si je napravila za noge vročo kopel bukovega pepela in soli. Zmrznjenega so obložili z gorkim pepelom. Pijancu so dali žličko pepela na vodi ali na kavi in streznil ee je.

Kdor ima udno bolezen, ne sme vživati mesa in mesnih juh. Dobro vpliva sadje in sadne pijače, posebno jabolčni mošt. Brusnice (rdeče borovnice) vživaj surove, dokler so, in ko ni več svežih, si napravi pijačo iz posušenih. Brezin sok, po dve žlici na dan, prerodi kri. Bezgov ocedek, meza in čaj so za slabokrvne; hudokrvnim povzročajo prehudo vročino. Pri težkih napadih je treba biti par dni v postelji. Tačas pij dosti



Hmonađe. Nekí bolník, kí je ímel že sključene ude, se je pozdravil s tem, da je vžíval na dan po kupící limonovega soka. Tudi to ní za vsak želodec. Na kmetih je navada, da obložijo bolne ude z lapuhovím, bezgovím ali brezovím listjem. Najbolje je, če napolníš vrečo z mladím brezovím listjem in vtlakneš bolníka vsaj do pasu vanj. Ko je listje kakor kuhano, odíže bolníku. Listje ní več za steljo in je najboljše, da ga vržeš v ogenj. Tudi orehovo listje vleče bolezen iz kostí.

## KUHINJA

**Potice.** Testo za potice je lahko zelo fino, manj fino in tudi preprosto. Vsaka gospodinja bo sama najlaže presodila, kakšno testo bo napravila za božične potice. Za vse vrste pa velja dobro stepanje in toplota. Za suhe moke ( $\frac{3}{4}$  kg je enako  $1\frac{1}{2}$  litru moke). Tudi kvasa potrebujejo potice več kot navadno potico se navadno potrebuje  $\frac{3}{4}$  kg lepe, vaden kruh. Posebno rozinova in medena potica sta težki; zaradi tega pa potrebujeta večjo množino kvasa. Za testo lažjih potic zadostuje 2 dkg droži za posamezen kos. Za rozinovo in medeno potico pa je treba 3 dkg za posameznico.

**Testo za bolj navadne potice.** Kvašček napravim najprej. Za 2—3 dkg kvasa potrebujem 3 žlice mlačnega mleka ali toliko mlačne vode in žličko sladkorja (na prevročem in z vročo vodo napraljen kvas se ne vzdiguje). Lonček s kvasom postavim na primerno toplem prostor. V večji sledi mešam ali švrkljam  $\frac{1}{2}$  litra topllega mleka,

malo soli, žličko sladkorja, eno celo jajce ali samo rumenjaki in za jajčno velikost surovega ali kuhanega masla (kuhano maslo ima prednost). V stepenje stresem  $\frac{3}{4}$  kg moke in shajan kvas. Prav dobro je poplakniti kvasov lonček z žlico mrzle vode in to vlití na moko. Potem zmešam s kuhalnico snovi skupaj in testo prav temeljito stepem. Testo stepam toliko časa, da se to odloči od skleda in od žlice. Testo postavim pokrito na toplem prostor, da vzide. Ko testo na pol vzide, ga še enkrat stepem in postavim na toplo. To drugo stepanje je kratko, a zelo ugodno vpliva na rahlost testa. Vzhajano testo stresem na z moko potresen prt, testo potresem z moko in zvaljam za prt na debelo. Po testu razmažem nadev in po nadevu potresem drobtinice in sladkor. Pri mazanju koz ne smem varčevati z masčobo. Testo zvijem trdo skupaj, ga potlačim v kozí in z nožem prebodem na več mestih, da ne bo potica luknjičasta.

**Fino testo za potice.** Kvašček napravim prav tako kot za navadno potico. Za testo potrebujem  $\frac{3}{4}$  kg moke, 3 rumenjake, primerno soli, 2 žlici sladkorja, 7 dkg surovega ali kuhanega masla, 3 del sladke stepene smetane in toliko topllega mleka, da je testo volno in rahlo. Testo pokrijem s snažno ruto in pustim, da vzhaja. Med vzhajanjem testo še enkrat stepem. Vzhajano testo stresem na z moko potresen prt in ga zvaljam za mezinec na debelo. Testa v kozicah naj ne bo do polovice posode, ker mora testo z vrhom narasti v kozici. Potice so boljše, če so v peči pečene, kot pa v pečici.

## GOSPODARSKE VESTI

### ŽIVINA

g Ljubljana. Dne 7. decembra so bile cene živine sledeče: volí I. vrste 6 din, II. 5—5,50, III. 4—5; telice I. 6, II. 5—5,50, III. 4,50; krave I. 5,50, II. 4,25, III. 2,50—3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji, domači 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže.

g V ljubljanski okolici so cene tele: volí I. vrste 5,75—6 din, II 5, III. 4,50; telice I. 5, II. 4, III. 3,50; krave I. 4, II. 3,50, III. 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 8—9, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

g Kranj. Na ponedeljski sejem 5. dec. t. l. so prignali 78 volov (prodali 29), 43 krav (10), 4 teleta (4), 1 junca (1) in 124 prašičev (51). Cene: volí I. vrste 6,50 din, II. 6, III.

5,50; junci I. 6,50, II. 6, III. 5; krave I. 5,50, II. 5, III. 4,50; teleta I. 8, II. 7, III. 6; prašiči špeharji 10—11, pršutarji 8,50—9,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8—11, telečje 11, svinjske 6—8 din za 1 kg. Volna neoprana 24 do 26 din, oprana 34—36 din za 1 kg.

g Kamnik. V začetku decembra so imeli naslednje živinske cene: volí I. vrste 5,50 din, II. 5, III. 4; telice I. 5,50, II. 5, III. 4; krave I. 5, II. 4, III. 3; teleta I. 6,50, II. 6; prašiči špeharji 8—9, pršutarji 7,50—8 din za 1 kg žive teže.

g Laško. Poročajo o sledečih cenah goveje živine: volí I. vrste 5,75 din, II. 4,75, III. 4,50; telice I. 5, II. 4,50, III. 3,75; krave I. 4, II. 3,50, III. 3; teleta I. 6,50, II. 5—6;

prašiči špeharji 10, pršutarji 8.50 za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 7, telečje 8, prašičje 4 za 1 kg.

g Šmarje pri Jelšah. V zadnjem času poročajo o tehle cenah živine: voli I. vrste 4.50—5.50 din, II. 3.50—4.50, III. 2.50—3.50; telice I. 4.50—5.50, II. 3.50—4.50, III. 2.50—3.50; krave I. 4.50, II. 3.50, III. 2.50; teleta I. 6.50, II. 5.50; prašiči, špeharji 10—11, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 10, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg; volna, neoprana 15, oprana 30 din za 1 kg.

g Ptuj. Na živinskem sejmu dne 6. dec. so prodajali živino takole: voli 4—4.75, krave 1.75—3.70, biki 4, junci 3.50—4, telice 3—4 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 7. dec. so šli prašiči po teh cenah: debeli 8—8.50 din, pršutarji 7.25—7.75 din in plemenski 6.75—7.25 din za 1 kg žive teže. Pripeljali so 181 repov, prodali 72.

## CENE

g Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90—2.10 din, ječmen 1.90, rž 1.85—2, oves 1.90—2, koruza 1.50—1.85, fižol 3.60, krompir 1 din; krma: lucerna 100 kg 85—100, seno 75—90, slama 60 din. Čisti med 1 kg 20 din.

g Kranj. Pšenica 1 kg 1.90 din, ječmen 1.85, rž 1.85, oves 1.60, koruza 1.50, fižol 2.50—3, krompir 0.80—1, seme lucerne 19; seno 100 kg 80, slama 50 din. Jabolka: I. 7, II. 5, III. 4 din za 1 kg. Čisti med 22—24 din 1 kg.

g Laško. Pšenica 1 kg 1.80—2 din, oves 1.50, fižol 1.50—2, krompir 0.75; seno 100 kg 50—60, slama 18—20 din. Jabolka I. 3.50, II. 1.50—2; čisti med 18—20 din za 1 kg.

g Šmarje pri Jelšah. Pšenica 1 kg 2—2.50 din, ječmen 1.50—2, rž 1.75—2, oves 1.50, koruza 1.30—1.75, fižol 2—3, krompir 1; lucerna 100 kg 70, seno 40—60, slama 39 din. Jabolka I. 3, II. 2 din za 1 kg. Čisti med 1 kg 18—20 din.

g Lendava. Pšenica 1 kg 1.50 din, ječmen 1.60, rž 1.40, oves 1.30, koruza 1, fižol 2.50, krompir 0.60, seno 100 kg 30, slama 10 din; jabolka I. 2—2.50; čisti med 16 din za 1 kg.

## LJUBLJANSKI TRG

g Zelenjava: endivija 1 kg 4 din, motovilec merica 1, radič 1 kg 6, cvetača 5—6, rdeče zelje 1, kislo zelje 2—3, ohrovt 3, kolerabe 1, špinača 8, konoplja 8—10, laneno seme 5—60, čebula 3.50—4, por 2, česenj 6

do 8, kislá repa 2, korenje 6, peteršilj 6, zelena paprika kom 0.50, rdeča pesa 1 kg 2 din.

g Sadje: jabolka I. 8 din, II. 5, III. 3; suhe češplje 8—12, grozdje 8—10, nešplje 5—6, suhe hruške 12, orehi 8—10, luščeni orehi 28 din za 1 kg.

g Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 liter 2—2.25 din, surovo maslo 1 kg 22—28 din, čajno maslo 32—36, kuhano maslo 28—30, bohinjski sir 26, polementalec 26, trapist 18—26; jajca komad 1—1.15 din.

## SEJMI

Sejmi do 25. decembra:

19. dec.: živ. in kram. Višnja gora. — 20. dec.: živ. in kram. Črnomelj, svinj. Dol. Lendava. — 21. dec.: živ. Ljubljana, živ. in kramar. Krašnja, Sv. Šebeščan v Slov. krajini. — 22. dec.: živ. Šmihel-Stopiče, Dol. Lendava.

## PRAVNI NASVETI

Odpravnina sestram N. F. D. - Oče je izročil posestvo zetu in sestri, ostalim sestram pa je izgovoril, da jim morata prevzemnika izplačati po 8000 din. S tem niste bili zadovoljne in zahtevate od zeta, da mora dati po 10.000 din, nakar je rekel, da bo že dal, tako da bo za vse prav. To vse je bilo govoreno doma, pri notarju pa se je zapisalo za vsako sestro le 8000 din in še to, da jih je prevzemnik dolžan plačati v 8 letih. Vprašate, če lahko od prevzemnikov —svaka in sestre — zahtevate izplačilo obljubljenih 10.000 din prej kot v 8 letih. — Pogodbo je napravil oče s prevzemnikoma. Kar se je med njimi končno dogovorilo, to veže obe stranki. Če je oče za ostale otroke določil odpravnino, ki jo morata prevzemnika plačati, sta ta dva dolžna jo tako plačati, kot eta se nasproti očetu izročitelju zavezala. To, kar je zet pred sklenjeno izročilno pogodbo obljubil, da bo naredil, da bo za vse prav, je zgolj obljuba v besedah, ki je pa ne morete iztožiti. V teku 8 let sta šele dolžna prevzemnika izplačati po 8000 din vsaki sestri. Če pa imslite, da je vrednost izročene posestva večja, tako da po očetu določeni znesek po 8000 din ne dosega niti nujnega deleža, potem imate pravico, da po smrti očeta zahtevate od prevzemnikov dopolnitev nujnega deleža.

Plačevanje vojnice. K. T. Leta 1932 ste odslužili popolni rok. Leta 1937 ste pa bili pregledani pri vojaški komisiji, ki vas je proglasila za stalno nesposobnega. Davčna uprava vam je naložila plačilo vojnice.

Vprašate, ali morate plačevati vojnico kljub temu, da ste odslužili vojaški rok? — Ker so vas spoznali za stalno nesposobnega za vojaško službo, boste morali plačevati vojnico do dovršenega 50. leta starosti.

**Tožba zaradi neplačila dolga.** Š. F. K. Pri trgovcu ste se zadolžili v letih 1920 do 1928. Pisali ste mu, naj vam pošlje obračun in obveznico, kjer ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov. Trговец vam obračuna in obveznice ni poslal, pač pa vas je izročil odvetniku, da ves dolg izterja. Poklicani ste bili na sodišče, kjer ste povedali, da ste kmet, trgovčev odvetnik pa je vztrajal na tem, da morate do konca leta ves dolg plačati. Vprašate, kaj bi storili, da boste pod zaščito? — Upniku pošljite potrdilo o tem, da ste kmet. Seveda bo upnik lahko pri sodišču zahteval, da sodišče to potrdilo preizkusi in razveljavi. Če se to zgodi, boste morali ves dolg plačati takoj. Tudi premislite, če ni dotični trgovec v slabšem gnojnem položaju, kakor vi. V tem primeru ne uživajte zaščite. O sporu bo odločilo sodišče. Dne 2. decembra t. l. je stopil v veljavo nov pravilnik o zameni dolžniških listin z novimi obveznicami. Ako upnik ne bo v treh mesecih uvedel postopka, ki ga predpisuje ta pravilnik, lahko zahteva dolžnik zamenjavo dolžniških listin. V tem primeru začne teči rok za plačilo obrokov 1. novembra po izvršeni zamenjavi listin.

**Ponovno znižanje dolga.** K. J. R. Zaščiten kmetjski dolžnik ste in vprašate, ali bi mogli doseči, da vam privilegirana agrarna banka zniža dolga za 75%? — Tega ne boste dosegli. Gotovo vam je že sodišče znižalo dolg za 50%, kar je dokončno. Tako znižani dolg boste morali odplačati v predpisanih obrokih.

**Davek od žage.** M. J. Vprašate, ali ste dolžni plačevati davek od žage, s katero imate le malo dela? — Ako žaganje vršite za druge, ste seveda dolžni plačevati davek. Ako se vam naloži previsok davek, se pravočasno obrnite s pritožbo na davčno upravo.

**Pogodba.** S. M. Poslali ste nam »Pogodbo«, s katero ste kupili parcelo, ki se je oddelila od skupne lastnine in vprašate, ali je pogodba veljavna? — Vsebinsko bi pogodba odgovarjala, ker je vse razumljivo napisano, kar sta kupec in prodajalec hotela. Samo oblika pogodbe je precej nerodna in nepopolna in ne verjamemo, da bi sodišče izvršilo zemljiškoknjižni prepis. Boste pač morali dati pogodbo sestaviti strokovnjaku. Če si tretje osebe laste kakšne pravice na kupljenem delu parcele, bo moralo spor rešiti sodišče.

**Izredni cestni prispevek.** V. K. Lesni trgovec je kupil gozdno parcelo, ki jo na-

merava pozekati. Pot do parcele je zelo slaba, in jo bo z vožnjo še bolj pokvaril. Vprašate, ali boste lahko zahtevali od nje- ga odškodnino za pokvarjeno pot? — Vsakdo, ki z izredno vožnjo prekomerno izkorišča in kvari javne ceste, je zavezan plačevati pristojni cestni upravi izreden prispevek za vzdrževanje uporabljene cestne proge, če ni prispevka oproščen po uredbi o izrednem cestnem prispevku. Če bo v vašem primeru promet presegal 52 ton na leto, trgovec ni oproščen izrednega letnega prispevka. Izredni cestni prispevek odmeri pristojna cestna uprava, brž ko je prijavljena uporaba po zavezanca ali cestnem osebju. Izredni cestni prispevek se lahko plača tudi v materialu.

**Babice.** O. T. V šolo za babice se sprejemajo učenke z najmanj uspehom dovršenimi štirimi razredi ljudske šole. Pouk v šolah za babice traja 18 mesecev. Tako šolo imamo tudi v Ljubljani in je treba tja vložiti prošnjo za sprejem.

**Ali more občina prepričati izdajo gostilničarske obrti.** D. M. Dovolitve za gostilničarsko obrt izdaja obrtno oblastvo, ki je v vašem kraju okrajno načelstvo. Preden se izda taka dovolitev, se mora zahtevati od občine in zadruga mnenje glede potrebe. Občina izdajo dovoljenja ne more prepričati, pač pa ima pravico pritožbe na višje obče upravno oblastvo, če se izda dovolitev proti njenemu mnenju. Prav tako ima tudi zadruga pravico do pritožbe.

**Stroški za zdravnika in zdravila.** P. A. — Vprašate, kdo je dolžan plačati stroške za zdravnika in zdravila, ali gospodar ali dnevničar, ki je služil gospodarju 10 mesecev. — Niste povedali, kakšno delo je opravljal gospodarju ta dnevničar. Morda je zavezan obveznemu zavarovanju delavcev. Potem ima pravico do brezplačnega zdravljenja in do potrebnih zdravil od okrožnega urada za zavarovanje delavcev, ki bo gospodarju naknadno predpisal dolžne prispevke. Če pa gre za hlapca pri kmečkem posestvu, ki niso zavezani obveznemu zavarovanju, potem pa mora gospodar nuditi hlapcu, ki je sprejet v službodavčevu skupnost, poleg denarnih prejemkov potrebno oskrbo in zdravniško zdravljenje ter potrebna zdravila do 14 dni, ako je službeno razmerje že trajalo 14 dni, in do 4 tednov, ako je trajalo že pol leta.

**Oddaja v zakup.** M. B. Z. — Pasestnik, ki odda zemljo v zakup, mora poleg zakupnine določiti tudi čas, za koliko časa da je dana zemlja v zakup. Če med strankama ni dogovorjen poseben odpovedni rok, velja za odpoved 6 mesečna odpoved.

**Kmetje! Vaša stanovska organizacija je Kmečka zveza!**