

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

31. JANUARJA

ŠTEV. 5

Čitaj kmetijske knjige in liste

Naši kmetje so v splošnem pridni, marljivi, vztrajni, toda preveč se trudijo telesno, premalo duševno. Vztrajno se držijo starih navad in izkušenj svojih očetov in dedov in mislijo, da bodo uspešno gospodarili samo tako, kakor so se od teh navadili. Še vedno jih je premalo, ki se ravna po navodilih kmetijskih strokovnjakov in po izkušnjah naprednejših kmetovalcev. Saj take izkušnje so stokrat pridobljene, temeljito proučene in neštetokrat z uspehom uporabljene. Tako nazadnjaštvo paše tupatam zelo v oči zlasti v okolici kmetijskih šol, kjer se še vedno najdejo kmetje, ki nepravilno obdelujejo svoje njive in travnike, slabo ravna z živino, imajo v neredu gospodar, poslopja vzlic temu, da se na šolskem posestvu lahko vsak dan pripravi o uspehih naprednega kmetijstva. Niso tudi dovzetni za nasvete, ki jih čitajo v kmetijskih knjigah in časopisih, četudi izhajajo ti večinoma iz kmetijske prakse in iz izkušenosti kmetovalcev. Kdor hoče dandanes uspešno gospodariti na svoji kmetiji in si ohraniti njeno posest, ta mora vsekakor upoštevati nauke nevodobne kmetijske vede.

Iz tega sledi, da ne sme biti kmet le priden, ampak tudi razumen delavec, še bolj pa razumen gospodar, ki svoje znanje neprestano izpopolnjuje. Kakor vsak obrtnik stalno zasleduje razvoj svoje stroke, tako mora biti tudi kmet poučen o napredku v kmetijstvu, ki je plod tisočih raziskovanj in izkušenj. Današnja doba ne zahteva od kmetkega gospodarja toliko telesnega dela kakor nekdanj, ker si ga lahko olajša z raznimi stroji. Potrebno pa mu je toliko več duševnega dela pri razmišljanju, kako bo v svojem gospodarstvu dosegel največji uspeh s

čim manjšim naporom in s čim nižjimi upravnimi stroški.

Odkod pa naj kmet črpa svoje znanje za naprednejše gospodarjenje? Najbolj uspešne so seveda *kmetijske šole*, ki bi jih moral posečati vsak bodoči kmetki gospodar. Toda teh ni dovolj za vso našo kmetko mladino. Za starejšega gospodarja itak ne prihajajo v poštev. Pač pa so za vse, za mlado in staro, *kmetijski tečajji* po deželi, razna *kmetijska predavanja* in slično, kar se nudi kmetu v bližini njegovega doma brez posebnih izdatkov zanj. Posečati taka predavanja je vsakemu izredno koristno, kajti na njih se mnogo nauči. Taka predavanja dosežejo pa svoj uspeh šele tedaj, če kmetje na njih podane nasvete tudi upoštevajo na svojih posestvih.

Toda predavanj in kmetijskih tečajev ni mnogo v letu in tudi ne v vsakem kraju. Zato pa je tembolj potrebna samouizobrazba potom *kmetijskih knjig in časopisja*. Slovenski kmet ima hvala Bogu v tem pogledu dovolj prilike za pouk. Dovolj imamo kmetijskih knjig, dovolj časopisov, ki niso pisani visoko učeno za znanstvenike, ampak poljudno za pripravega kmeta. Te naj vsak kmetki gospodar, pa tudi kmetki mladenič zlasti pozimi marljivo čita in proučuje. Koliko primernih nasvetov iz tega tiska je lahko čitatelj deležen in na njih podlagi si lahko izboljša svoje gospodarstvo: koliko koristi bo iz tega črpal, stokrat več nego mu povzroča izdatkov nakup kmetijskih knjig ali naročnina kmetijskih listov.

Posebno uspešno je čitanje kmetijskega tiska v družbi z domačo družino ali s sosedi, ker se pri tem lahko izmenjujejo misli in se lažje ugotovi, če je

kakšna novotarija primerna tudi za domače kmetijstvo, ali pa ni za njegove kmetijske razmere.

Navajajmo zlasti mladino na čitanje kmetijskih knjig in časopisov, ker ji s tem privzgojimo ljubezen do kmetijstva, zlasti do domače grude. Brez te ljubezni ne more nikdo postati dober kmetijski gospodar.

Marsikdo, ki posluša predavatelje, čita navodila v kmetijskih knjigah ali listih, poreče: To navodilo, ta nasvet ni zame, ni za tukajšnje razmere, prikladen je le za druge kraje, za bogate kmetije, za veleposestva itd. Izgovorov je polno, ki naj ga potrdijo v njegovem starokopitnem gospodarstvu. Ne trdimo, da je vse, kar se piše o kmetijstvu, primerno za vsako kmetijo, za vsak kraj. Nikakor ne! Pač pa se da iz raznih opisov in naukov izluščiti marsikatero izkušnjo za domače posestvo. In v tem pogledu je zelo važen pogovor med sosedi, pri katerem se porajajo različna mnenja, različne misli, ki dovajajo do koristnih ukrepov za izboljšanje domačega gospodarstva. Poudarjamo pa, da morajo pri vseh nameravanih izboljšavah voditi gospodarja sledeča načela: *olajšati si kmetijsko delo, zmanjšati izdatke, vzli temu pa povečati proizvodnjo*. Kdor to upošteva, bo s pridom čital kmetijsko literaturo.

Najprikladnejši čas za čitanje je za kmeta zima, ko nima na posestvu nujnega posla. To dobo mora pridno uporabiti, kajti spomladi in poleti, ko ga delo preganja in je zvečer zadovoljen, če lahko kmalu leže, ne pride do čitanja. Slovenci imamo za razne panoge precej dobrih kmetijskih knjig. Želeti bi le bilo, da jih slovenski kmetje še marljiveje čitajo in iz njih črpajo nauke za napredno kmetovanje. Izdatki zanje itak niso previsoki in se kmalu bogato izplačajo, če gospodar upošteva v njih zbrane nauke.

Tudi slovensko kmetijsko časopisje je zelo razvito in malokateri tako majhen narod šteje toliko različnih strokovnih listov kakor naš. Vsak kmet naj ima razen svojega tednika »Domoljuba« ali

»Slovenskega gospodarja«, ki mu stalno prinašata v svojih posebnih prilogah mnogo poučnih sestavkov iz kmetijstva, tudi še en ali drugi kmetijski časopis, primeren panogi, s katero se največ peča. Nikomur naj ne bo žal izdatkov za strokovne liste. Ljubezen do čitanja in do samoizobrazbe naj vodi vsakega naprednega gospodarja pri njegovem kmetovanju.

Glede kmetijskega časopisja je še to pripomniti: Te vrste listov niso kakor navadni dnevnik ali tednik, ki prinašajo dnevne novice brez trajne vrednosti. Prečita se jih in nato uporabi papir v razne koristne svrhe. Kmetijskih listov kakor tudi »Domoljubove« priloge »Gospodar in gospodinja« pa ni zavreči, ker vsebujejo nauke, nasvete, navodila, ki nam še čez leta dobro služijo. Če jih damo vezati s kazalom vred, nam postanejo priročna knjiga, ki nam po potrebi nudi odgovore na številna gospodarska vprašanja. Zatorej hranimo posamezne številke in konec leta dobimo knjigo, ki nam poveča domačo kmetijsko knjižnico ter nudi nasvete v marsikaterih dvomljivih položajih, ko ne moremo nikogar vprašati za navodilo. V takih slučajih nam postane vezan letnik kmetijskega časopisa dober prijatelj.

g Kupčija z vinom v Dalmaciji. Ker vpliva uporaba dalmatinskega vina v Sloveniji tudi na cene domačega pridelka, je umestno, da opozorimo na tamkajšnji položaj vinske kupčije, ki je v zadnjem času postala zelo živahna. Tako je bilo samo iz šibeniškega okraja izvoženih v notranjost države nad 25.000 hl vina. Če ostane promet tako živahen je upanje, da bodo letos vinogradniki prodali do nove trgatve ves svoj pridelek. Vsled živahnejšega povpraševanja cene rastejo. Tako se plačuje črno vino od 12—13 odstotkov alkohola po 3—3.30 Din liter, belo vino po 3.40—4 Din. opolo 3.40—3.60 Din. Cene se pa še vendo dvigajo. Po dolgih letih so dalmatinski vinogradniki gotovi, da bodo letos vnovčili ves svoj pridelek in izpraznili svoje kleti. Bojijo se samo, da ne bi špekulanti vspondbujeni po ugodnih cenah, začeli navravljati »malo vino« t. j. potvorjeno vino.

V sadovnjaku februarja meseca

Zaradi skrajno slabega vremena v letošnjem januarju je zaostalo mnogo dela v sadovnjakih. Marsikje se niti ni začelo. Tem več oprava bomo imeli prihodnji mesec, ko se bo — tako vsaj zairdno pričakujemo — vreme ustanovilo in bo tudi že daljši dan.

Snaženje sadnega drevja in vravnava vrhov — to je: izrezavanje suhih, pregozlih in v napačno smer rastočih vej in vejic je ta mesec najnujnejše opravilo. To velja še posebno za sadovnjake, ki so zanemarjeni in že več let niso bili obdelani. Take sadne goščave, ki jih je tudi še pri nas dovolj, so prava nadloga ne samo za lastnika, ampak tudi za vse bližnje in daljnje sosede. Zanemarjen sadovnjak je še posebno dandanes, ko je sadje najboljši in najsigurnejši vir dohodkov, prava sramota za njegovega lastnika in žalostno spričevalo njegove nevednosti.

Za precepljanje je še mnogo drevja po naših sadovnjakih. Kdor s tem delom odlaša, se brani boljših dohodkov in ovira napredek in razvoj sadjarstva sploh. Za precepljanje treba drevje pripraviti — to se pravi — obžagati, pomladiti že pozimi, da gre delo pozneje, ko bo čas za požlahtnjevanje, uspešno in hitro od rok. Narežite tudi nemudoma potrebne cepiče; kdor jih pa nima doma, naj jih tudi brez odloga naroči pri zanesljivem sadjarju! Cepiči, ki naj čakajo do aprila ali celo v maj za požlahtnjevanje za lub, morajo biti narezani januarja ali vsaj februarja, dokler je trdna zima. Pa spraviti jih je treba na hladno. V mirzi kleti, postavljeni v vlažen mah, se drže prav dobro. Nekaj časa se ohranijo tudi zunaj v vrtu, ako jih na senčnem prostoru prisujemo z zemljo.

Razen drevja in cepičev treba pripraviti tudi orodje in potrebščine za precepljanje. Cepivni nož, škarje in žagica, to troje je neogibno potrebno. Prav tako rafijevo ličje in cepivna smola. Rafijevo ličje se dandanes dobi povsod za majhen denar. Cepivno smolo pa si lahko naredimo doma, ako raztopimo na žerjavici smrekovo smolo in še vroči prilijemo in dobro vmešamo na vsak kilogram smole $\frac{1}{4}$ litra dobrega vinskega cveta ali špirta (ne gorivnega!) Če imamo pri rokah laneno olje, ga prilijemo par žlic. Izdelek se tudi iz-

boljša, ako dodamo za kak oreh voska. Namesto smole vzamemo lahko kolofonijo, ki se tudi dobi v vsaki prodajalni na kmetih. Cepivno smolo bi moral imeti vsak sadjar vedno pri hiši, zlasti pa na pomlad, ko je treba neprodušno zapirati rane, ki nastajajo po drevju pri snaženju, ali pa rane, ki jih napravi zajec na mladih jablanah in še pri raznih drugih prilikah. Požlahtnjevali menda tudi ne bomo z ilovico in mahom, kakor so delali naši dedje in pradedje.

Proti koncu meseca bo treba drevje, ki je obdelano z žagico in s strguljo, vbrizgati z 10% raztopino arborina. Če to nikakor ni mogoče, namažimo vsaj debela in debelejša veja s to raztopino (10% = na 9 litrov vode 1 kg arborina).

Kaj pa gnojenje? Krvavo potrebno je povsod! Saj je tako redek, ki bi res količkaj redno gnojil sadnemu drevju, dasi je neovržno dokazano, da le s smotrenim gnojenjem dosežemo več in boljši pridelek in vrhutega tudi bolj redne letine. V sadovnjak torej vsaj gnojnico! Ker pa to še ne zadostuje, dodajmo še ves pepel, kolikor ga imamo na razpolago. Kdor pa količkaj zmore, naj gnoji še z umetnimi gnojili izmed katerih je zelo pripraven nitrofoskat. Vsakdo naj si zapomni, da se je gnojenje sadnemu drevju še vedno izplačalo.

Ali boste kaj sadili? Kasno je že sicer, ako niste še nič mislili na to. Vendar še ne prekasno. Najprej pregledajte zemljišče (lego, zemljo), odločite se za plemo, prevdarite koliko dreves potrebujete, pregledajte sadni izbor in izberite vrsto. Naročite drevje od zanesljivega drevesničarja, ne iščite najcenejšega! Ko bo skopnel sneg, naj bo prvo delo kopanje jam. Pripravite čez zimo tudi kole in kompost!

Kdor namerava cepiti češnje, naj nikar nič ne odlaša. Sedaj februarja meseca je za to pravi čas. Kolikor pozneje, toliko nezanesljiveje. Tudi v češnjem cvetu se lahko z uspehom cepi, toda cepiči morajo biti narezani sedaj sredi zime in tako shranjeni, da do aprila, ko navadno češnje cveto, nič ne zbrste. To je pa jako težavno in samo v ledenici mogoče. Cepimo torej rajši takoj sedaj! H.

Gojitev lanu

V zadnjih letih zelo priporočajo gojitev lanu, da si na ta način pridelamo potrebno seme in predivo doma, ne da bi ga treba toliko uvažati. Gospodarska kriza zahteva namreč od držav, da skušajo pridobivati čimveč svojih potrebščin v lastnem gospodarstvu in tako zmanjšajo uvoz. Zlasti je pri tem upoštevati tiste kulture, ki so bile že od nekdaj razširjene v državi, so pa tekom let propadle, ker se niso več izplačale.

Pridelovanje lanu je bilo v vsej naši državi razširjeno in to morda manj za pridelavanje semena kot pa prediva, iz katerega se je izdelovala domača tkanina. Moderne razmere so pa odpravile prejo in domače tkalne statve, s tem pa tudi omejile lanene posevke. Sedaj pa skušajo razni merodajni krogi to rastlino dovesti zopet do stare slave in pridobiti kmetovalce za njo. Tako je kmetijsko ministrstvo določilo tudi za to leto primeren znesek za nakup lanenega semena iz Rusije, takozvanega jarega pernavskega lanu. To seme bodo banovine razdelile kmetovalcem brezplačno pod pogojem, da vrnejo po žetvi toliko semena, kolikor so ga dobili. O tem bodo banske uprave pravočasno obvestile one, ki se za to gojitev zanimajo.

Da bodo pa kmetje, ki še ne poznajo gojitev te rastline, pravilno z njo postopali in dosegli čim več pridelka, hočemo tu podati nekaj navodil glede žetve in gojitve lanu.

Jari lan se seje zgodaj spomladi, čim je nastopilo ugodno vreme in se je zemlja dovolj osušila ter je prenehala nevarnost pred mrazovi. Za setev lanu mora biti zemlja skrbno pripravljena, zrahljana, očiščena plevla ter dobro zagnojena. Svežega hlevskega gnoja pa lan ne prenese. Da se doseže popolnejši uspeh, je k lanu najbolje gnojiti še nekoliko z umetnimi gnojili. Na 1 ha površine potrosimo pred setvijo 200 kg superfosfata in 100 kg kalijeve soli, po setvi pa še 100 kg cilskega solitra, ki zelo ugodno vpliva na rast finih bilk. (Apnenega dušika pa nikakor ne trositi ob setvi ali po njej, ker tedaj uniči vse mlade rastline. Če se hoče z njim gnojiti ga je zaorati najmanj 14 dni pred setvijo lanu).

Za pridobivanje prediva je lan sejati na gosto, za kar potrebujemo na 1 ha 130 do

150 kg semena. Čim gostejši je lan, tem linejše je predivo. Seme moramo prav enakomerno posejati in spraviti v zemljo z lahko brano, po možnosti ga še povajljati. Navadno se računa, da ne sme biti globlje v zemlji kot 2—3 cm.

Kakor hitro lan ozeleni in se prikaže plevel, ga prvič oplejemo; drugič pa tedaj, ko odraste približno do 20 cm. Če presega lan 25 cm, tedaj ga ne smemo več pleti, ker bi se stebelca pokvarila. Lan dozori v približno dvanajstih tednih, zato ima zgodnja setev to prednost, da ga spravimo z njive lahko še pred ostalim žitom.

Opozarjamo torej gojitelje lanu, da se pravočasno pobrigajo, da pridejo do dobrega jarega lanenega semena, ki jim bo dal lepše blago, obilnejši pridelek in večji dobiček. V današnjih časih mora vsak poljedelec gojiti tiste rastline, ki mu donajajo največ koristi, kajti samo tako bo lahko vzdržal na svojem posestvu.

g Argentina poveča žitno proizvodnjo. Čudna vest prihaja iz Argentine. Vzlje dosecanji svetovni nadprodukciji pšenice je argentinska vlada izdelala zakonski načrt, po katerem naj se v prihodnjih petih letih poveča argentinska produkcija žita. S pomočjo notranjega posojila 100 milijonov pezet se zgradi v Argentini veliki žitni silosi. Zgradbo teh silosov bo vlada izročila onim državam, ki se obvežejo, da bodo kasneje jemale argentinsko žito,

g Pospeševanje sadjarstva v Jugoslaviji. Kmetijsko ministrstvo je nabavilo 200.000 sadnih dreves različnih sort, ki jih namerava razdeliti posameznim banskim upravam. Te jih bodo razdelile med sadjarske zadruge in druge sadjarje-kmete, ki si hočejo urediti moderne sadovnjake. Ker je sadjarstvo dandanes tista kmetijska panoga, ki donša še največ koristi, zato jo hoče ministrstvo tudi s tem izdatno podpreti. V ta namen bodo pa morale tudi posamezne banske uprave staviti v svoje proračune primerne zneske za čim izdatnejše podpiranje sadjarstva.

V KRALJESTU GOSPODINJE

Ne zametimo nogavic

Stare nogavice in nerabno pleteno perilo uporabljamo gospodinje že od nekdaj pri različnih gospodinskih opravilih; tako n. pr. pri snaženju boljših čevljev, za poliranje kovinastih predmetov, za brisanje prahu itd. Za našeta dela ni treba drugega, kakor da nerabne nogavice podolgemo prerežemo in morda sešijemo po več plasti skupaj v eno samo, debelejšo krpo.

Ako pa hočemo žrtvovati malo več truda in pridnosti, tedaj napravimo iz teh nerabnih reči lepe nove in koristne predmete, in to brez vsakih stroškov. Nogavice zrežemo čisto enostavno v obliki špirale poševno do pete v dolg trak (strgano stopalo in peto zavrzemo). Ko smo zrezali na ta način več nogavic v trakove, sešijemo konce na narobni strani skupaj, potem jih pa zvijemo v klopčič. Če se nam trak pri navijanju posuče, nič ne de, ker ga uporabljamo še boljše zvitega, da je videti kakor nekaka vrstica. Iz dobljenega klobčiča lahko pletemo ali kvačkamo najrazličnejše stvari. Debelina pletilk ali kvačke se ravna po debelini zrezanih nogavic oziroma po širini traku, ki smo ga iz njih narezali, pa tudi po tem, kaj mislimo napraviti.

Če imamo nogavic precej, tedaj se lotimo lahko večjega dela, kakor je stenska preproga za k postelji, preproga za na tla, torbica za nakupovanje, vreča za gretje nog itd.

Za kakršnokoli preprogo pletemo raven, poljubno velik kos iz raznobarnih nogavic. Različne barve dajo v preprogi lepe črte, ki požive celoten kos. Končano preprogo uporabimo različno, kakor sem že omenila. Dobro nam služi taka preproga tudi za pokrivanje kamenitih tal in če je manjša, za brisanje obuvala pri vходу v sobe ali v stanovanje.

Vrečo za noge pa si napletemo ali nakvačkamo iz volnenih nogavic, da je bolj topla. Obenem s pripravljenim trakom iz nogavic, opletamo lahko še eno volneno nit in končno vrečo še podložimo. Delamo jo naokroglo, ali pa v ravnem kosu in jo potem sešijemo skupaj. Zelo dobro nam služi, kadar se peljemo

pozimi na vozu, če sedimo delj časa mirno v manj topli sobi in pri podobnih prilikah. Iz enega ravnega kosa si napravimo tudi torbico. Da je bolj pri kupne vnanjosti vpletamo vanjo obenem še vrvice ali nit žive barve. Končno jo sešijemo skupaj ter nakvačkamo močne ročaje. Za te pa vzamemo lahko tudi močen trak.

Če kvačkamo na okroglo, to se pravi, da naredimo najprvo nekaj verižnih pentelj, jih strnemo v obroček, vanj pa delamo goste pentlje ter dalje obliko okrogle krpe, dobimo nekakšne debele okrogle prtičke. Te koristno uporabimo za podstavke pri vroči namizni posodi, pri vazah s cveticami in sličnem. Pa tudi lične obročke za prtiče (servijete) si nakvačkamo iz nogavic, okrog pa jim napravimo čipke iz kake živobarvne niti. Nekatera izmed gospodinj si bo napravila morda tudi rokavico za umivanje, ali pa kakšno igračko za njenega malčka. Prav lepo se da napraviti na ravno kar opisani način žoga ali pa živalca, kakor medvedek ali slon. Žogo napravimo takole: nakvačkamo si okrogel možnjiček, vanj denemo majhno škatljičico z nekaj kamenčki jo ovijemo s cunjami ter vse skupaj zbašemo natesno v možnjiček ter ga zgoraj skvačkamo skupaj. Žogica prijetno ropoče in je majhnim otrokom v veliko zabavo.

Razumljivo je, da se lotimo v vse te namene samo temeljito opranih, t. j. popolnoma čistih nogavic. Slabe pete in stopale vržemo proč. Narežemo nogavice lahko še drugače in sicer kar počez v obročke, te pa zvozljamo skupaj. Odpade šivanje trakov in celokupna dvojna nit je močnejša od prejšnje.

To delo bi bilo za naše kmetske gospodinjje posebno pripravno za zimske večere. Čez leto si nabereimo nekaj nogavic, ki jih potem tako koristno uporabimo. Dobro so volnene, bombažaste in svilene, le dajo svilene tanjši izdelek.

S. H.

Ona: »Danes se bom pa okorajžila in sama skuhalo kosilo. Kaj bi rad imel, možek moj?« — On: »Sardine in sir.«

KUHINJA

Pustni krofi. Krofi morajo imeti poleg finega prijetnega okusa tudi lep, obliko. Pri napravljanju krofov je pred vsem treba dovolj toplote. Skleda, moka in prtiči morajo biti segreti. Tudi kuhinja mora biti topla. Preprih in hlajenje škoduje obliki in okusu. Testo zanje se napravi bolj ali manj fino. Način dobrih in lepih je takle: V skledi mešam $\frac{1}{4}$ l mlačne sladke smetane ali dobrega mleka, pridenem 7 rumenjakov, limoninih lupinic, sok ene pomaranče, 10 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja z vanilijo in primerno soli. Ko je dobro stepeno in zmešano, prisipam 42 dkg segrete moke, dvignjen kvas iz 2 dkg. Vse to dobro zmešam in temeljito stepem. Nato pokrijem s segretim prtičem in pustim, da vzide. Ko testo vzide, ga na deski ali na prtiču razvaljam za prst na debelo in zrežem z obodcem krofe, ki jih napolnim s segreto mezgo, pokrijem z drugim izrezkom, ob krajih narahlo pritisknem, da se testa sprimeta, nakar izrežem krof z drugim nekoliko manjšim obodcem. Pokladam jih na pogrnjene deske ali rešeta, pokrijem s prtičem ter pustim shajati na toplem, a ne vročem prostoru. Shajane ocvrem na razbeljeni masti ali na masti in maslu. Razbeljene masti ne sme biti več kot za dva prsta visoko. V maščobo devam krofe tako, da pride zgornja plast krofa na dno posode. V mast devam le toliko krofov, da lahko plavajo, ker se v masti še razširijo. Pokrite cvrem toliko časa, da se zdolaj zarumene, nakar jih obrnem, pokriti mi jih ni več treba. Ocvrte devam na segret krožnik in jih potresam s presejanim sladkorjem.

Jetrna juha. Štiri dkg masti razbelim. V razbeljeno mast vržem polovico drobne čebule, tenko narezane ali še boljše naribane, nato malo rumenega korenčka, tudi naribanega, drobno zrezanega zelenega peteršilja in 15 dkg telečjih jeter. To dušim toliko časa, da je zelenjad mehka. Da se mi ne prismodi, prilivam polagoma juho. Ko je zmehčano, pretlačim skozi sito, zalijem z juho, kropom ali krompirjevko in za-

belim s prežganjem, katerega sem naredila iz treh dkg masti in 3 dkg moke. Ko dobro prevre osolim, okisam s kisom ali limoninim sokom in malo popopram. Kot zakuha so primerne opečene žemljine kocke ali ocvrt grah.

»Ocvrt grah«. Testo za grah napravim takole: V skledi mešam 2 celi jajci, nekoliko mleka, primerno soli in toliko moke, da se testo lahko vlija. V kozici razbelim mast. V to mast vlivam skozi luknjasto ponev testo. Za enkrat vlijem toliko, da v razbeljeni masti ni drenja. Ko so grahki lepo rumeni, jih pobiram iz masti. Na ostalo mast nakapam zopet testo. To delam toliko časa, da je vse testo porabljeno.

Goveja pečenka. Kos govejega mesa, križ ali stegno, dobro potokčem s kladivom. Nato osolim in popopram. To pustim kake pol ure stati, da se meso razsoli. V kozico denem 10 dkg masti, drobno razrezane čebule, zelenega peteršilja, majarona, timeza, čelega popra in dišave (gvirca). Na dišave položim meso, polijem s kozarcem belega vina, ter dušim, dobro pokrito, dve uri in pol. Med dušenjem pečenko parkrat obrnem in pridno polivam s sokom. Po dve in polurnem dušenju vzamem pečenko iz kozice, jo razrežem na kose, mast in zelenjad pa pretlačim skozi sito na meso. Lahko napravim tudi omako. To pa takole: Mast odlijem, zelenjad pretlačim. Na mast vržem žlico moke, da malo zarumeni, nato pretlačeno zelenjad zalijem z juho in okisam z vinom. Omako dam posebej k mesu.

Krompirjeva polenta. Krompirja v oblicah skuham toliko, da ga je stlačenega poln krožnik. Na deski naredim testo iz krompirja, treh jajc, 6 dkg surovega masla, 20 dkg bele moke, 2 dkg parmezan-sira in primerno soli. Iz vseh snovi napravim klobaso, zavijem v namazan prt ter skuham v slanem kropu. Kuhana je v pol ure. Kuhano razrežem na rezine, zabelim s surovim maslom in potresem s parmezan-sirom.

Tibetanci izražajo svoj pozdrav s tem, da gostu kar najbolj mogoče na dolgo pokažejo svoj jezik.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Promet v devizah na ljubljanski borzi se v zadnjih tednih giblje med 2 in 3 milijoni Din. Inozemske valute so se zadnje dni kupčevale po naslednjih cenah: 1 angleški funt 179.40 Din, 1 ameriški dolar 35.65 Din, 1 holandski goldinar 23.08 Din, 1 nemška marka 13.58 Din, 1 švicarski frank 11.11 Din, 1 avstrijski šiling 9.15 Din, 1 belgijski belga 7.98 Din, 1 italijanska lira 3.01 Din, 1 francoski frank 2.25 Din, 1 češka krona 1.70, 1 grška dragma 0.37 Din.

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem. Dne 23. t. m. je bilo prignanih na sejem 16 konj, 13 bikov, 148 volov, 321 krav in 16 telet. Skupaj 514 glav. Od teh je bilo prodanih 216, za Italijo 14 glav. Kupčija je bila živahna, cene so pa ostale neizpremenjene: Za 1 kg žive teže so plačevali za debele vole po 3.25—4 Din, poldebele 2.75—3.50 Din, vprežni voli 2.75—3.25 Din, biki za klanja 3—3.50 Din, klavne krave debele 2.25—3.25 Din, plemenske krave 1.75 do 2.25 Din, breje krave 2—2.25 Din, mlada živina 2.75—3.25 Din, teleta 4—5 Din. Mesne cene: Volovsko meso I. vrste 10 do 12 Din, II. vrste 8—10 Din, meso od bikov, krav, telic 4—7 Din, telečje meso I. vrste 14—16 Din, II. vrste 10—12 Din, svinjsko meso sveže 10—16 Din.

g Ptujski prašičji sejem. Prašičji sejm v Ptuj 24. t. m. je bil dobro založen, kajti pripeljali so nanj 246 prašičev, od katerih so prodali 106. Cene so bile naslednje: Prolenki 6.50—7 Din za 1 kg, polmastni 7—7.75 Din, mastni 8 Din, prašičji za pleme po kakovosti od 260 do 450 Din. pujski 6—12 tednov stari od 125 do 150 Din kos.

g Mariborski prašičji sejem. Dne 26. t. m. je bilo na mariborski prašičji sejem pripelanih samo 81 prašičev, od katerih je bilo prodanih samo 37 glav, kar je znak izredno slabe kupčije. Cene so bile sledeče: Mladi prašičji 7—9 tednov stari za kos po 130—140 Din, 3—4 mesece 200 do 250 Din, 5—7 mesecev 320—360 Din, 8—10 mesecev 450—500 Din, 1 leto stari 650—700 Din. Za 1 kg žive teže 7—8.50 Din, mrtve teže 9.50—11 Din.

CENE

g Cene kože divjačine. Na ljubljanskem sejmu kož divjačine v dneh 22. in 23. januarja t. l. so se dosegle precej ugodne cene. Sejem je bil srednjedobro založen, blago je bilo v splošnem zelo dobro, kar je pripisovati letošnji zgodnji zimi. Povpraševanje je bilo dovolj za dobro blago, za slabo pa je bilo malo zanimanja. Izredno lepi komadi so bili prodani za cene, ki znatno presegajo one inozemskih tržišč. Dve tretjini blaga je bilo iz Dravske banovine, ostalo pa iz drugih krajev naše države. Kupci tu- in inozemski so se zanimali zlasti za kune zlatice in belice, dihurje, jazbece, verice nekoliko manj za lisice. Na dražbi so bile za prvovrstno blago dosežene sledeče cene: Lisice gorske 195—250 Din, izredni komadi celo 330 Din, lisice poljske 170—205 Din, kune zlatice 600—700 Din, izredni kosi 820 Din, kune belice 500—580 Din, dihurji 95—125 Din, verice 7 Din, divji zajci zimski 5.20 Din, jesenski 1 Din, jazbeci 60 Din, vidre 525 Din; jeleni 16 Din za 1 kg.

g Lesno tržišče. Kupčija z lesom na ljubljanski blagovni borzi je stalno mlačna. Povpraševanja po blagu, zlasti po bukovini, testonih in tavoletah je v zadnjem času dovolj, toda do zaključkov pride le malo, ker ali blago ne odgovarja ali so cene kupcem nezadovoljive. Zaključkov je bilo nekoliko v orehovitih plohih, smrekovitih plohih, v tramih in v neobrobieni bukovini.

g Hmeljsko tržišče. V hmeljski kupčiji je sedaj mirno. Sicer je nekaj zanimanja in povpraševanja po 50—60 Din za kg, vendar do večjih zaključkov ne pride, ker so zadnje partije lanskega hmelja v zelo čvrstih rokah. Vendar pa je bilo po 60 Din za kg nakupljenega še nekaj blaga. Cene so se precej ustalile in zato za enkrat ni pričakovati kakih sprememb. — Češkoslovaška je lani izvozila blizu 100 tisoč stotov po 50 kg hmelja v vrednosti 157 milijonov čeških kron, v letu 1932 pa 112 tisoč stotov v vrednosti 81 milj. Kč.

g Položaj na žitnem tržišču. Vzlic neznatnim ponudbam se cene pšenici niso popravile. Povpraševanja je namreč tako malo, da se zaloge niso nič kaj zmanjšale. Od lani je ostalo 30.000 vagonov pšenice.

izvozilo se je pa komaj 1000 vagonov. Četudi imamo s Češko, Avstrijo in Francijo ugodnostne pogodbe, vendar ne moremo tja skoro ničesar izvažati. Dokler bo ta zaloga blaga pritiskala na domači trg se cene ne bodo mogle izboljšati. Na banatskem tržišču je ostala cena pšenici neizpremenjena na 95 do 97.50 Din za 100 kg, moka pa na 185—200 Din po kakovosti. Otrobov je malo na ponudbo, ker so mlinci precej razprodani. V vojvodini stanejo drobni 60—65 Din, debeli pa 80—85 Din. — Vojvodinski strokovnjaki priporočajo posestnikom, naj v letu 1934 zmanjšajo površino pšenične posetve za 10 odstotkov, torej za toliko, da bo približno samo za domačo potrebo. Potem bo cena poskočila. Na mesto pšenice, bi sejali oljnate rastline, ki jih doma primanjkuje. — Umetno sušena koruza se trguje po 70—72 Din za 100 kg, toda le na postajah, ki imajo ugodnejše železniške tarife. Prometa v žitu na ljubljanski blagovni borzi v zadnjih dneh ni bilo.

RAZNO

ga Proti prehladu. Najsigurnejše sredstvo, da se obvarujemo vsakega katarja, nahoda, kašlja in koliki obstoji v tem, ako si oblečemo flanelasto oblačilo po vsem životu na golo kožo.

ga Zoper želočni krč ali tiščanje v želodcu. Jemlji skozi več dni vsak večer 7—9 belih poprovih zrnc na vodi. Čutil boš kmalu olajšavo. V teku časa ponovi tu in tam to sredstvo.

ga Zoper trakuljo in gliste. Nastrgaj rumeno korenje z nožem ali strgalnikom, daj bolniku od tega vsako jutro na tešče porcijo (1—2 korenjev) in s tem nadaljuj nekaj dni.

PRAVNI NASVETI

Pravne nasvete dajemo brez izjeme samo v listu. V pismih ne moremo odgovarjati. Odgovori pridejo na vrsto po tistem redu, kakor so prišla vprašanja.

Dolg v gostilni. T. J. Z. Dolžnik je že od l. 1929 dolžan gostilničarju, ki mu je dajal na up pijačo in jestvine. Vedno je odlašal s plačilom, sedaj pa sploh noče plačati in trdi da je zaščiteno ter, da ga gostilničar ne more tožiti in da mu sploh ni smel dajati na upanje. Ali gostilničar lahko dolg iztoži? — Če je dolžnik kmet in bo dobil takšno potrdilo pri županstvu je zaščiteno po uredbi o

zaščiti kmetov, ker je dolg nastal pred 20. aprilom 1932. Ako dolg ne znaša več ko 1200 dinarjev, ga bo moral dolžnik plačati v treh letih v enakih obrokih. Ta rok treh let se podaljša na pet let tistim dolžnikom — kmetom, ki dokažejo s potrdilom občinskega oblastva, potrjenim od sreskega načelnika, da imajo takih dolgov, vsakega do zneska 1200 dinarjev pri več upnikih in da ne presegajo ti dolgovi skupaj vsote 3600 dinarjev. Drugače pa morajo plačati dolgove v 12 letih. Prvi obrok bo moral plačati do 15. novembra 1934 in sicer 6%. Kar se pa tiče dopustnosti dajati pijačo na upanje, pa velja na Hrvaškem, še zakon, po katerem gostilničarji takih dolgov, če so znašali nad 5 dinarjev sploh niso mogli iztožiti. Pri nas v Sloveniji pa takega zakona nimamo.

Vžitkar in zaščita kmeta. Vprašate, če mora tudi vžitkarica čakati dolžnika 12 let do polnega izplačila. — Tudi vžitkarji morajo čakati dolžnika, ako je kmet in če so njihove terjatve nastale pred 20. aprilom 1932.

Vodovodna doklada. Z. M. Od 1912 leta ima vaša vas vodovod in ste bili vi do letos oproščeni plačevanja zanj, ker ga nič ne rabite. Letos pa ste dobili od davčne uprave nalog, da plačate poleg drugih davkov tudi vodovodno doklado. Kako bi se ubranili plačanja te doklade. — Vodovodna doklada se pobira najbrž na temelju sklepa občinskega odbora. Če je to tako, bi se bili morali proti dotičnemu sklepu pritožiti na bansko upravo. Če je pa sklep pravomočen, se ne bo dalo nič napraviti. Ob priliki sklepanja o občinskem proračunu pa pazite, kaj se bo sklenilo o občinskih davščinah. Če smatrate, da sklep ni pravičen, se pravočasno pritožite.

Pri vojaki obolel. A. G. Služili ste pri vojaki 12 mesecev, nakar ste oboleli in ste bili spoznani za začasno nesposobnega. Ker ste popolnoma ozdravili, bi radi odslužili tako še ostalih 6 mesecev. Kam je treba vložiti takšno prošnjo? — Takšne prošnje se vlagajo pri komandi vojnega okrožja. Sicer pa se boste morali javiti na redni nabor, kadar bo na vrsti vaša občina.

Ograja ob meji. I. J. Ograjo smete postaviti ob meji tako, da ne boste s tem posegli v kakšne pravice mejaša. Večkrat ima mejaš ob meji pavico goniti živino ob priliki oranja. Takšne ali podobne pravice imu ne smete z ograjo krati.

Kateri dolg se mora takoj plačati. V. S. T. Pod zaščito ne spadajo davki, dolgovi kmetov do 500 dinarjev, ki so jih napravili za nakup življenskih potrebščin, obleke, obutve in ki so nastali po 20. oktobru 1931; vsi ostali dolgovi kmetov nastali po 20. aprilu 1932; terjatve za vzdrževanje, terjatve, ki izvirajo iz kaznivega dejanja; terjatve za poljsko škodo; terjatve za plačo oseb zaposlenih v dolžnikovem gospodinjstvu ali gospodarstvu; zakupnine in najemnine; terjatve obrtnikov za opravljena obrtna dela dospele po 20. oktobru 1931.