

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

18. JANUARJA

ŠTEV. 3

Pogoji za zdravo rast in rodovitnost

Kakor v splošnem od vsake kulturne rastline, tako zahtevamo tudi od sadnega drevesa zdravo, čvrsto rast in pa, da čim bolj redno rodi lepo razvito sadje. Velike so te zahteve. Uresničile se bodo le tedaj, če tudi mi damo drevesu, kar od nas zahteva in z vso pravico tudi lahko pričakuje.

Za zdravo, krepko rast in primerno rodovitnost potrebuje drevo vodo in redilne snovi v zemlji in sončno svetlobo. K tem trem osnovnim zahtevam se pridružuje še četrta, ki je v najtesnejši zvezi s prejšnjimi. To so zdravi, dobro razviti listi, kot proizvajalci snovi (gradiva) za vsakoletni prirastek in plod. Ako manjka le eden izmed naštetih štirih pogojev za vsestransko uspevanje, trpi drevo pomanjkanje in se nikakor ne more zdravo razvijati, še manj pa roditi dober sad.

Oglejmo si nekoliko bliže te štiri zahteve za dobro rast in rodovitnost sadnega drevja in preudarimo, v koliko je mogoče sadjarju vplivati na nje, da se potrebam sadnega drevja čimbolje ustrezne.

Voda raztaplja redilne snovi v zemlji in šele v taki redki raztopini jih morejo rastline sprejemati in oddajati v vse nadzemjske dele drevesa. Brez zadostne vode je ovirano prehranjevanje in potemtakem tudi rast in še celo rodovitnost. Na množino vode v zemlji sicer ne moremo naravnost vplivati, ker je odvisna izvečine od padavin. Če so te zadostne in o pravem času, se nam ni treba bati pomanjkanja vode. Žal, da so večkrat zelo neenakomerno razdeljene. Velikokrat jih je naenkrat preveč; ko bi jih bilo pa najbolj treba, jih primanjkuje. Posledica: slaba rast, malo nerazvitega sadja, ali celo popolna nerodovitnost. Vendar se dá tudi v tem oziru nekaj storiti, da se sadno drevje lege z globoko primerno vlažno zemljo, ki pa seveda ne sme biti močvirna. Čim globlja je namreč zemlja, tem laže prenaša sušo, ker se porabljena vlaga v zgornjih plasteh vedno iznova nadomešča iz globljih plasti. Kjerkoli mogoče, zlasti pri mlajšem sadnem drevju, imejmo zemljo oko-

li dreves obdelano, zrahljano. Čez poletje je pokrijmo z drobnim gnojem, listjem ali s kako drugo tvarino. S tem zadržujemo vlago v zemlji in jako ugodno pospešujemo rast drevja in razvoj sadja. Kjer so prilike za namakanje, se to delo zelo izplača, zlasti ob poletnih mesecih, ko jame sadje zoreti.

Zadostna množina redilnih snovi v zemlji je prav tako važna zahteva vsake rastline, ako naj se povoljno razvija in dá čimboljši pridelek. Ta zahteva je skoraj popolnoma v naših rokah, kajti redilne snovi ne padajo izpod neba, ampak jih moramo vedno dodajati sami v obliki primerne gnoja. Pri nas žal — vsaj splošno — še ni prodrlo prepričanje, da je treba tudi sadnemu drevju gnojiti, ako hočemo pridelati obilo lepega sadja in doseči bolj redne sadne letine. Sedaj pozimi je najugodnejši čas, da mislimo tudi na to rastlino in da obrnemo nekaj hlevskega gnoja tudi v ta namen. Pa vsaj z gnojnico gospodarimo bolj skrbno, da nam ne bo otekala brez koristi iz hlevov in gnojišč, ko jo naši sadovnjaki tako kravo potrebujejo. Če le kako mogoče, izpopolnimo jo s fosforovo kislino (superfosfat) in s kalijem. Spravljajmo pepel in ga trosimo po sadovnjaku. Ko zasajamo nove sadovnjake, ogibajmo se slabih, neprimernih prostorov, izbirajmo pa zemljišča z dobro, globoko, rodovitno zemljo. Za sadno drevje so neprimerna suha, plitva, kamnita tla, nepropustna ilovica, čista barjasta zemlja in pa močvirna tla z visoko podtalnico.

Voda in redilne snovi pa pridejo do vejljave le tedaj, ako ima sončna svetloba dostop do vsake veje, do vsakega lista in do slehernega ploda. Brez sonca ni življenja, ni rasti. Iz surovih rudninskih snovi, ki jih raztopljene v vodi sprejemajo konci lasastih sesalnih koreninic in jih potiskajo navzgor do najsrajnejših vej in vejic in pa iz zračnega ogljika se s pomočjo sončnih žarkov in zelenih listov tvorijo snovi, od katerih se redé in naraščajo vsi deli rastline s plodovi vred. Lahko rečemo, da ima sadjar v svoji oblasti tudi sončno svetlobo. Za zadostno

svetlobo v sadovnjakih skrbimo na ta način, da sadimo drevje v dovolj velikih razdaljah. Kjer stoje jablane in žlahtne hruške 10—12 metrov, hruške močnice, češplje, orehi po 12—15 in še več metrov narazen, ondaj se ni treba bati, da bi se drevje obsenčevalo in drug drugemu oviralo dostop sonca, ko bi doseglo še tako starost. Kjer imamo pregošte mlajše nasade, razredčimo jih na ta način, da vzamemo iz zemlje vsako drugo drevo, ali vsako drugo vrsto in posadimo drevje drugam. Starejših nasadov na ta način ne moremo razredčiti. V takem slučaju ni druge pomoči, nego da odstranimo posamezna, manj vredna drevesa. S takim ravnanjem ne oškodujemo sadovnjaka, ampak ga le izboljšamo. Pri posameznem drevesu prav tako lahko poskrbimo za dostop sonca, ako drevje redno snažimo in že iz mlada pravilno redčimo vrhove. Gosto vejevje v krošnji je najhujša ovira za povoljen razvoj sadja. V senci zraste skoraj sam drobiž brez prave barve in okusa. Popolnoma razvito, lepo barvano in okusno sadje raste le na vejah, ki so čimdalje na soncu. Drevo z redko krošnjo, s poševnimi, vodoravnimi in celo visečimi vejami donaša mnogo več, boljšega in lepšega sadja nego drevo s gosto krošnjo, s pokonci rastočimi vejami. Ta važna in iz mnogoletnih izkušenj pridobljena ugotovitev naj bo vodilo pri presojanju vrha, ko mu izrezujemo pregošte veje in krajšamo preveč v višavo rastoče veje.

Sedaj pa še četrta zahteva — zdravo listje. Že iz prejšnjih odstavkov je razvidno,

v kakšni zvezi so listi z vodo, redilnimi snovmi in svetlobo in kakšen važen posel opravljajo v življenju rastline. Lahko bi jih primerjali s silno umetnimi stroji, ki predelavajo surovo rudninsko hrano v organske snovi. Listi sprejemajo iz zraka ogljikovo kislino iz zemlje pa v vodi raztopljeni rudninske snovi. S sodelovanjem sonca in listnega zelenila se vrši to skrivnostno pretvarjanje (usvajanje, asimilacija). Jasno je, da morejo ta posel opravljati le celi in zdravi listi. Zato drevo, ki ima objeden ali od boleznih pokvarjen list, ne more uspevati, niti roditi dobrih plodov. — Tudi redno delovanje listov sadjar lahko izdatno pospešuje, ako s preizkušenimi sredstvi in načini odvrta od njih razne škodljive vplive. Največ zla prizadevajo listom in s tem vsemu drevesu razni zajedavci — živalskega (gosenice, hrošči, ušice itd.) in rastlinskega (glivičastega) rodu. Žuželke jih objedajo in drevo večkrat popolnoma ogolijo, druge pa zopet izsesevajo iz njih hrano in na ta način popolnoma onemogočijo njihovo delovanje. Glivice pa liste prerastejo, da se posuše in odpadejo, ali pa jih vsaj jako ovirajo v usvajanju. Zato pa mora biti sadjar upravljalnik tu na straži, da o pravem času poseče vmes in zanesljivo prepreči poškodovanje tega prevažnega organa. V to svrho imamo razna sredstva (škropiva), s katerimi obdelavamo sadno drevje že pozimi, ko je še golo, zlasti pa na pomlad, ko se začno razvijati listi in se z njimi vred pokažejo tudi zajedavci. H.

Kmetija v januarju

Pri živini je pozimi pglavitno dobro in skrbno krmljenje in čiščenje. Po navadi so v zimskem času hlevi zaduhli, smrdljivi in vlažni. Gnoj dostikrat pustimo, da se nabira kar ces teden v hlevu. Živina stoji do kolen v gnoju in lastnih odpadkih, v njih leži in je nesnažna do skrajnosti. V tekšnih razmerah nikakor ne more kmet pričakovati, da bo njegova živina zdrava in da se bo ugodno razvijala. Vse nasprotno bo prej. Naštetim pomanjkljivostim in nemarščinam se pridruži še slabo krmljenje, kako naj živinorejec pričakuje uspehov! Drugače je treba ravnati, živino moraš vsak dan temeljito očistiti, prav tako gnoj dnevno skidati, živino pa — če le vreme dopušča — vsak dan gnati na vodo, da se sprehodi in navžije svežega zraka, med tem pa prezračiš hlev.

Poleg tega je zelo dobro, da ob ugodnem vremenu spuščas živino ven (na tekališče), da se giblje.

Glede krmljenja je stvar sledeča: točno je treba preceniti vse zaloge krme (seno, otava, korenstvo, ensilaža itd.). Potem pa vzeti v roke koledarček Kmečke zveze in po tabelah preračunati, koliko krme potrebuješ za vsa govejo živino in konje dnevno in koliko približno dni je do nove. Če bo račun pokazal, da je krme premalo, je možno troje: 1. živini pritrgovati na krmi in jo stradati ter na ta način nekako zimo pretolči, 2. nekaj živine odprodati, ostalo pa primerno krmiti, 3. dokupiti toliko krme, kolikor račun pokaže, da je je premalo. — Prve mora na vsak način odpasti! Stradanje živine je negospodarsko, slabo; posebno

mlade plemenske živali tako zelo trpijo na posledicah slabega krmljenja, da si sploh več ne opomorejo. Ne drži več živine, kakor jo moreš dobro prehraniti! Ostaneta drugi dve možnosti: ali dokup krme, ali odprodaja nekaterih manjvrednih živali. Kdor more, mu svetujemo, naj si dokupi krme, ker bo po vseh znakih sodeč živina spomladi draga zaradi izvoza v Nemčijo, ki je na slinavki in parkljevki izgubila velike množine goveje živine. Kdor pa krme dokupiti ne more, mu preostane edino sredstvo: odprodaja živine. Seveda je res, da je pod ceno, kdor v sil prodaja, ali pomagati se ne da. Prihodnje leto bo pač treba pravočasno misliti na vsa ta vprašanja in sena dokupiti, oziroma živine odprodati, ko bo primeren čas za to.

Pri perutnini priporočamo našim gospodinjam, naj skrbijo za mešano krmo perutnine. Poleg zrnja naj pokladajo tudi surovo peso, ostanke solate, zelja ali druge zelenjave in postavijo napajalnice na takšno mesto, da voda v njih ne bo zmrzovala. Vsako jutro je treba dati perutnini mlačne vode. Da bodo kokoši bolj nesle, jih imejmo na toplen prostoru, vendar ne v govejem hlevu. Glejmo, da bo imela perutnina dovolj peska za brskanje.

V vinogradih delo sedaj počiva. Če smo vinograde okopali že jeseni, se bo sedaj

zemlja lepo razzebla in sprhnela in bo zimska vlaga ostala v njej.

Več opravka bo imel sedaj vinogradnik v kleti. Ako letošnja vina še nisi pretočil, se bo v januarju treba lotiti pretakanja. Pretočili bomo vsa vina, razen onih, ki imajo mnogo kisline ali zelo veliko sladkorja. Takšna vina boš pretočil šele meseca februarja. Pred pretakanjem preizkusi vina na stanovitnost pri zračenju. O tem smo govorili že v mesecu decembru. Poišči in preberi.

Pri prvem pretakanju vina močno prezračimo. Čisto vino ločimo od motnega, goste drože pa denemo spet posebej. Z motnega vina pretočimo čez nekaj dni vino, ki se je med tem očistilo. Kar je ostalo motnega in na drožeh, damo posebej in porabimo za dom. Naj noben kletar ne pozabi sodov stalno in redno dopolnjevati. V ta namen si pripravi nekaj primerne vina, ki naj bo po možnosti isto kakor v sodu ali vsaj zelo podobno. Nikdar in nikoli pa ne smeš dopolnjevati sodov z vinskimi ostanki ali z vinom, ki si ga vzel z drož. Pokvariš si s tem lahko vsa vina.

Skrbi, da bo zaradi mraza klet dobro zaprta. Najbolje je, da ostane toplota v kleti okrog 10 stopinj C. Da bo v kleti dober zrak, skrbi za pravočasno zračenje, ko je zunaj primerna toplina.

Prvo pretakanje vina

Pravilno kletarstvo zahteva med drugim tudi pravočasno pretakanje vina, sicer se to lahko pokvari. Posebno važno je prvo pretakanje, ker tedaj odstranimo iz njega drože in kalež. Drože so skupina odmrlih ali umirajočih kiselnih glivic ali kvasnic; dalje je v njih mnogo sluznina, beljakovin, vinskega kamna in škodljivih bakterij. Te začno odmrle kiselne glivice razkrajati in posledica je, da se vino skvari, zavre. Pri tem se večkrat razvija žveplov vodik, ki da vinu neprijeten vonj po gnilih jajcih. Pri pretakanju izločimo iz njega tudi druge škodljive snovi, zemljo in razno nesnago, ki je pri napravi mošta prišla vanj. Vse te snovi se sesedejo na dnu sode v obliki kaleža. Če pustimo vino na kaležu čez toplo poletje, začno zlasti beljakovine gniti in vino kvariti. Čim slabša je klet in čim šibkejša je vino, tem prej se pokvari.

Zelo nevarno je držati vino predolgo na drožeh, ne da bi sod večkrat dopolnili, kajti tedaj se kaj rado skisa, cikne. Na povr-

šini vina v nepolnem sodu opazimo tenko, masno mrenico, ki jo sestavljajo bakterije oetne kisline. Te razkrajajo alkohol v vodo in v oetno kislino, napravijo vino cikasto. Tudi druge vrste bakterij se razvijajo; na pr. take, ki povzročajo miševino (vino dobi duh in okus po miših). Ta duh prihaja od oetnega amida. Te in razne druge bolezni so posledica predolgega ležanja vina na drožeh.

Tu pa tam se pa pri odlašanju pretakanja razvijajo tudi koristne bakterije, ki vino izboljšajo. To so take, ki zmanjšajo vinsko kislino. To pride v korist zlasti vinom, ki so preveč kislila. Ko preneha glavno vretje in se drože začno sesedati, tedaj prične delovanje teh kislino razkrajajočih bakterij. Čim več kisline ima vino, čim nižja je toplota v kleti, tem počasneje se vrši razkrajavanje kisline, tem več časa traja, predno se ta zmanjša. Zlasti v slabih letih jo imamo v vinih preveč.

Da dosežemo zaželjeni uspeh, moramo

prvo pretakanje izvršiti ob pravem času. Ta se ravna navadno po tem: 1. če je sladkor že pokipel; 2. če je vino čisto; 3. če ima več ali manj kisline; 4. v kakšnem zdravstvenem stanju je vino.

Dokler ima vino še kaj sladkorja, dokler še ni dobro pokipelo, ni priporočljivo ga pretakati. (Izveti so seveda mošči, ki so imeli mnogo sladkorja.) Prezgodaj pretočena vina so nestanovitna in podvržena boleznim (vlačljivosti, ciku itd.). Gladko in dobro pokipenje je važen pogoj za stanovitno vino. V zadnjih letih se je razvila navada, da se vino oslaja in ne dopušča, da bi popolnoma pokipelo, češ, pivci zahtevajo sladko vino tudi v poletnem času. Posledica pa je, da začne tako vino v toplem času nanovo kipeči in se tedaj skvari. Mnogo ga pa sploh gre po zlu. Zal pa je vedno manj pravih vinopivcev, ki bi želeli in pravilno ocenili samo dobro, zdravo, pristno božjo kapljico.

Ko je kipenje prenehalo, pustimo vino, da se očisti, to je, da se drože in kalež sesedejo na dno in se samo čisto vino odloči. Če prekmalu pretakamo, ko je vino še preveč močno, tedaj pride mnogo kaleža v novi sod in kmalu bo treba zopet pretakati. Sicer pa s tem delom ne smemo predolgo čakati. Če je vino še nekoliko močno, to nič ne de, če pride z zrakom v dotiko, kajti ta pomaga, da se iz njega izločijo snovi, ki ga kalijo in delajo nestanovitnega.

Pred pretakanjem moramo tudi vino preizkusiti na kislino. Če je še močno kislno, ga ne smemo še pretočiti. Mnogokrat je celo priporočljivo, drože nekolikokrat premešati, da pridejo z zrakom v dotiko razkisujoče bakterije, ki potem živahneje delujejo in zmanjšajo kislino. Če bi tedaj vino pretočili in

bi v njem ostala vsa kislina, morali bi ga pozneje razkisati z apnom ali kredo. Če pustimo tako vino na drožeh tja do februarja ali celo do začetka marca, ne smemo sode preveč trdno zabiti, kajti pri razkrajevanju kisline se trosi ogljikova kislina, ki mora iz sode ven. Vsekakor treba tako vino večkrat poskusiti na kislino, da doženemo pravi čas pretakanja.

Pri manj kiselih vinih pa je še bolj paziti, kajti taka še prej zmanjšajo kislino. Taka vina moramo pretočiti takoj, ko se izboljšijo. Če imamo vino, ki ima zelo malo kisline, ki je torej zelo milo, tedaj ne smemo čakati, da se očisti, ampak ga pretočimo, dokler je še močno, sicer izgubimo preveč kisline.

Zgodi se pa lahko, da nas zdravstveni položaj vina sili k hitremu pretakanju vzlic znatni kislini. Vino ima kako hibo, bolezen ali kak poseben pogrešek, zaradi česar pretakanja ne smemo odlašati.

Iz navedenega je jasno, da se pri prvem pretakanju vin ne smemo ozirati niti na staro navado niti na kake svetnike, ampak določimo čas za to po stanju vina kot takega. Torej vino samo naj nam pove, kdaj ga naj prvič pretočimo.

Izkustva dolgih stoletij nam povedo, da je vino najbolje pretakati ob lepem vremenu in visokem barometričnem pritisku. Tedaj vhaja namreč iz njega manj buketnih snovi in ogljikove kisline, to je vino se manj svežic. Pri pretakanju je dobro, če sod, v katerega vino pretakamo, nekoliko zažveplamo. Na 3 do 4 hl zažemo 1 azbestni trak žvepla. Žvepleni dim uniči škodljive glivice v sodu in v vinu ter prepreči razne vinske bolezni, ne da bi kvarno vplivalo na kakovost pijače.

Vinske posode in njih oskrbovanje

Pri pretakanju in ehanjevanju vina moramo posebno paziti na sode, da so popolnoma čisti vsake umazanije, in kar je še važnejše, da so prosti vseh glivic, kalij, ki bi povzročale razne bolezni vina ali bi ga docela pokvarile. Vino moramo vedno hraniti v zdravem sterilnem sodu, le tako bo vino ostalo zdravo in dobrega naravnega okusa.

Vsak nov sod mora biti ovinjen, to se pravi, da ga z raznimi v vinu topečimi se izvlečki izlužimo. Ako pa ne rabimo sode takoj za boljše vino, zadostuje, da spustimo v sod vročo paro, pod pritiskom 1—2 atmosfer, ter tako z vročino pripravimo sod za vino. Ako nimamo priložnosti za paro,

se lahko poslužimo tudi vrele vode, ki jo vlijemo v sod. Nato vrtimo sod v vseh smerih, tako da oplakne voda vso notranjščino. Voda pa se ne sme ohladiti v sodu, ampak jo moramo že prej izliti. Mnogo temeljiteje pa opravimo delo, če dodamo kropu 2—3% sode. Tudi sedaj ne smemo vlivati v sod boljnih vin, ampak le navadna vina, kot cviček, patoka i. dr. Nikdar ne smemo vlivati belega vina v sode, kjer smo hranili rdeče, ker bi dobilo močno, nenaravno barvo.

Sod, v katerem se je razvila plesen, moramo razdreti, doge najprej dobro odrgniti s suho krtačo, zlasti tam, kjer se stikajo, nato jih najprej z mrzlo, nato pa še z vročo

vodo še enkrat oribati. Zadnji vroči vodi dodamo pest sode. Šele sedaj je zopet sod čist in sterilen. Da pa to čistost (steriliteto) ohranimo, ga žveplamo, to se pravi zažgemo v njem žveplo. Najbolj praktični za žvepljanje so žvepleni trakovi iz jute ali še boljše iz azbesta. Tak trak obesimo na žico, ga prižgemo ter denemo v sod, ki ga takoj začepimo.

Na sod, ki drži 5 veder (1 vedno drži 56 litrov), računamo 1 azbestni trak. Tako žveplan sod ostane čist (sterilen) 5—6 tednov. Žveplamo zato, da ohranimo posede sterilni, s tem zaberanimo tudi razvoj plesni in gliv kvasovk. Z žveplanjem v sodih, kjer je že vino, odpravimo plesen — kan, ter odvrnemo kisanje (Essigsüch). J. M.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Mimica

Male Mimico ne bom nikoli pozabila. Nekega dne je prišla k meni in mi skrivnostno in zmagošlavno nekaj stisnila v roko. Pogledala sem in videla majhno, že oškrbljeno škatlico in v njih železene kipec praškega Jezuščka. Vedela sem, kakšen zaklad je to v otrokovih očeh, pa sem ga ji hotela vrniti. Toda nikakor ga ni marala nazaj. Končno si nisem znala drugega pomagati, pa sem ji rekla: »Saj bo Jezušček žalosten, če ga daš od sebe proč.« »Pa ne,« je urno odgovorila, »saj bo pri vas.« Takemu dokazovanju se nisem mogla ustavljati in še sedaj hranim med drugo ropotijo tudi tega Jezuščka, ki me vedno spominja na malo Mimico.

Pa še nekaj drugega me spominja nanno. Lepa zlata in srebrna s čipkami obrobljena podobica Marije z Brezij. In enem koncu so te čipke sicer že strgane, ampak vseeno je ta podobica čudovit zaklad. »Poglejte, kako se lepo odpira,« mi je rekla, ko mi jo je izročila, »in notri je zlata Marija.« Kaj hočete še lepšega na svetu!

Mimica je bila majhen, slaboten otročiček, najmanjša v razredu. Ampak samo sebe je imela že za veliko in je vedno govorila o »otrokih«. Tiste dni, ko smo se pogovarjali o Miklavžu in parkeljnih, je nekoč prišla k meni in mi zaupno pošepetala na uho: »Saj jaz vem, kdo je Miklavž. Ampak tega ne smemo povedati, da otroci ne zvedo.« In je pokazala po razredu, kjer so sedeli fantiči in deklički, ki so bili vsi večji in močnejši kot naša Mimica.

Tudi doma je imela otroke. Danes se ni mogla učiti, ker je morala na otroke paziti, drugič si je strgala krilce, ker je za otroke maline nabirala, tretjič je zamudila šolo, ker je morala prej še otroke umiti. Res sem bila radovedna na te Mimičine otroke. Pa je nekega dne sredi pouka nekaj začelo škrbati po razrednih vratih. Radovedna grem po-

gledat, kdo je čudni obiskovalec, ki še potrkati prav ne zna. Zunaj je stal močan, zavaljen fant in prav tako močna, nekoliko manjša deklica. Ko jih Mimica zagleda, vesela zakliče: »O, naši otroci!« To so bili torej Mimičini otroci. Oba, fant in deklica, sta bila večja in močnejša kot Mimica sama, pa vendar je deklica prav materinsko skrbela zanju. Povedala sta, da je doma morala mama za nekaj časa zdoma in ju je pustila sama. Ker jima je pa postalo dolgčas, sta se napolila po svetu, da poiščeta svojo drugo mamo, Mimico. Mimica ju je lepo vzela k sebi, jima dala barvice in knjige in skrbela, da sta bila mirna in pridna in nista motila pouka. Vsak hip je tudi zdaj temu, zdaj drugemu obrisala svečo, ki se mu je nabirala pod nosom, ali mu popravila razkuštrane lase.

Na domu je Mimica silno visela. Sicer je bila tudi v šoli rada, ampak dom ji je bil čez vse. Vedno je govorila o njem in natančno sem ga poznala, še preden sem ga prvič videla. Doma so imeli koze in zajce in kokoši, svedla tudi kanarčka v kletki ni manjkalo. In vselej, kadar je bilo kaj prireje pri hiši, je Mimica obljubila, da mi bo eno malo živalco prinesla v dar. S težavo sem ji dokazovala, da nimam hleva, kamor bi živalco spravila, da sem zajezila val njene radodarnosti. Tudi mamo in očeta je imela silno rada in vselej so ji žarele oči, kadar je govorila o njima. Njena mati je bila drobna, suha ženica, ki so ji obraz prepregale globoke gube. Vsa je živela le za svojo številno družino. Poleg Mimice in obeh otrok je bilo pri hiši še pet večjih fantov in deklet in za vse te je mati skozi ves teden sama skrbela in delala. Zato je bila tako zgarana. Prav taka bo nekaj Mimica, sem

Oče je bil v službi daleč z doma in je le vsako soboto prihajal domov. Toda vsaka sobota je bila za družino praznik. Vsako soboto ga je šla Mimica z otroci čakati na kolodvor, in če ni prišel s prvim vlakom, so ga čakali še pri drugem ali tudi še pri

tretjem, dokler v resnici ni prišel. In potem so ga zmagoslavno epremili domov in vsakokrat je bilo veselje, kakor bi se bil po desetih letih zopet vrnil iz tujine. Oče je vsakemu prinesel kako majhno darilce: morda tudi samo lepo hruško ali pest orehov. Pa kaj za to? Saj niso gledali na dragocenost darila. Ker ga je oče od tako daleč prinesel, zato je bilo tako nekaj posebnega in dobrega in lepega. In vsaka nedelja, ko je bil oče doma, je bil za družino svečan dan. Ko sem bila nekoč priča temu lepemu družinskemu življenju, sem razumela, zakaj je Mimica tako navezana na dom, in želela sem si tak dom vsem svojim malim, čeprav je bil ta dom zares skromen in majhen.

Mimico smo imeli v šoli vsi radi, čeprav ni bila med najboljšimi učenkami. Kako bi se pa tudi mogla z vso skrbjo posvetiti šoli, ko pa je imela doma toliko dela? Otroci in živali ji niso pustili časa, da bi se bila učenju posvetila.

Nekoč sem jo srečala na cesti, ko je šla iz trgovine. V rokah je nesla košaro, ki je bila skoraj večja kot ona sama. Zasmilila se mi je, ko se je upogibala pod težkim tovorom, pa sem jo vprašala, zakaj jo mama pusti, da sama toliko nese. »O, saj je mama rekla, naj mi ta dva pomagata,« je odgovorila in pokazala na bratca in sestrico, ki sta prazna stopala poleg nje. »Ampak, kaj naj mi pomagata?« je dostavila, »saj sta še otroka.«

In je odšla dalje proti domu, vsa upognjena sredi med obema hrustoma. Jaz sem gledala za njo in sem že takrat vedela, da bo Mimica nekaj dobra mama. Naj bo učenka taka ali taka, v življenju bo s svojo ljubeznijo do svojcev in svojo požrtvovalnostjo v polni meri izpolnila svojo življenjsko nalogo. Srečni otroci, katerim bo ona nekaj v resnici mati.

Ha.

KUHINJA

Ocvirkovi žličniki za juho. 6 dkg ne preveč suhih ocvirkov prav na drobno sesekljaj: sesekljanju primešam eno celo jajce, 7 žlic mleka in 11 dkg moke. Testo dobro stepem in dobro stepenega zakuham v žlico v vrele juho. Juho pustim 10 minut vreti, nakar jo dam na mizo.

Sladka repa s korenjem. Repo olupim, operem in zrežem na kocke. V kozici razbelim surovega masla ali masti, vržem repo na mast, posolim, potresem s kumno in pokrito pražim do mehkega. Da se jed ne prismodi prilijem med praženjem nekaj žlic

juhe. Korenje ostrgam, operem in zrežem na rezine. Potem rezance oprazim do mehkega na surovem maslu ali na maslu. Med praženjem korenje osolim, prav malo potresem s sladkorjem. Na krožnik dam repo v sredino, okrog pa razvrstim korenje v venec. Jed dam kot prikuho k mesu na mizo.

Špehovi emoki. Na majhne kocke zrežem 5 starih žemelj. Kocke polijem z en četrt litrom vrele juhe od suhega mesa. Potem pustim kocke en četrt ure stati, da se med tem časom dobro napoje. Napojenim primešam 8 dkg kuhane in na majhne kocke rezane slanine, eno celo stepeno jajce in toliko moke, da se testo dobro sprime. Ko je testo dobro zmešano, napravim precej velike cmoke in jih skuham v obilni vreli slani vodi. Kuham jih en četrt ure. Kuhane poberem iz vode, razvežem na dva ali na tri kose, potresem z drobtinami in zabelim z masljo. Na mizo dam kot samostojno jed s kislim zeljem ali s kisljo repo.

Klobasa brez črev. Cela svinjska pljuča skuham v slani vodi. Med kuhanjem pride-nem vodi korenino petršilja, vejico zelene in košček lavorovega peresa. Kuhana in ohlajena pljuča zrežem in na drobno sesekljaj. V kozici razbelim žlico masti, pride-nem sesekljane čebule. Ko se čebula speni, dodam pljuča, malo oparim, nakar pride-nem pol litra zbrisanega riža, dobro zmešam in pražim nekaj minut. Nato zalijem jed z juho, v kateri so se kuhala pljuča. Med vrenjem dodam jedi ščep popra, ščep cimeta, ščep nageljevih klinčkov in velik ščep majaronovil pleva. Kuhanje po potrebi osolim in kuham 25—30 minut. Ko je klobasa kuhana, jo v obliki klobase denem na podolgast krožnik in dam na mizo s krompirjem in kislim zeljem na mizo.

Čokoladne prestice. Testo za prestice napravim iz 18 dkg moke, treh rumenjakov, 10 dkg surovega masla in 9 dkg zribane čokolade. Iz testa oblikujem prestice, katere v srednje vroči pečici spečem.

SEJMI

22. jan.: živ. in kram. Sodražica. Mozirje. — 23. jan.: svinj. Središče. — 24. jan.: svinj. v Ormožu, gov. in konj. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — 25. jan.: živ. in kr. Dolnja Lendava. Blagovica. gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu. svinj. Celje, Ptuj in Trbovlje, gov. in drobn. Koprivno-Veliki dol. živ. in kram. Slovenj Gradec. — 26. jan.: svinj. Turnišče. — 27. jan.: svinj. in drobn. Maribor. — 28. jan.: svinj. Brežice, Celje in Trbovlje.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Cene goveje živine in prašičev so v zadnjih dneh sledeče: voli I. 5.50, II. 5, III. 4.50; telice I. 5, II. 4.50, III. 4; krave I. 4, II. 3.50, III. 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 9, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 11, telečje 10, svinjske 8 din za 1 kg.

Kranj. Na ponedeljskem sejmu 9. januarja, kamor so prignali 45 volov, 15 krav, 7 telet in 60 prašičev, je bila cena tale: voli I. 6.25, II. 5.50, III. 5; telice I. 6.25, II. 5.50, III. 5; krave I. 5.50, II. 5, III. 4.25; teleta I. 8, II. 6.50—7, prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov 140 do 280 din komad. Surove kože goveje 8—11, telečje 14, svinjske 4—8 din za 1 kg.

Dolenji Logatec. Poročajo o sledečih živinskih cenah: voli I. 5.50, II. 5, III. 4.50; telice I. 5.50, II. 5, III. 4.50; krave I. 4, II. 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

Smartno pri Litiji. Na sejmu, dne 7. januarja, so plačevali živino po tehle cenah: voli 4.25—5.25, telice okrog 4.50, krave za pleme 4, za meso 3, teleta 6—7, prašiče 7 do 7.50 din za 1 kg žive teže.

Laško. V zadnjem času so bile cene živini naslednje: voli I. 5.50 II. 4.75, III. 4; telice I. 5.25, II. 4.25, III. 4; krave I. 4.50, II. 3.50, III. 3; teleta I. 6, II. 5; prašiči špeharji 10, pršutarji 8.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 7, telečje 8, svinjske 4 din za 1 kg.

Planina nad Sevnico. Na živinski sejem dne 11. januarja so prignali 6 volov I. vrste, 82 II. in 102 III. vrste, 38 telic, 110 krav, 31 juncev in 1 bika. Cene so se sukale tako: voli I. 5.50, II. 4.75, III. 4; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 3.50; krave I. 4.50, II. 3.75, III. 2.50; junci 3.50—4.50, bik 5 din za 1 kg žive teže.

Brežice. Živina ima v zadnjem času tele cene: voli I. 5.50, II. 4.50, III. 3.50, telice I. 5, II. 4, III. 3; krave I. 4.50, II. 3.50, III. 2; teleta I. 5.50, II. 5; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

Maribor. Na sejmu dne 10. januarja so prodajali živino po naslednjih cenah: voli I. 5.50, II. 4.50, III. 3.25—4; krave I. 4.50, II. 3.50, III. 2—3; telice I. 6, II. 5, III. 4; teleta I. 6, II. 5, prašiči špeharji 8, pršutarji

7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

Na svinjskem sejmu dne 13. januarja pa so veljali prašiči: 5—6 tednov stari 90—110, 7—9 tednov 115—190, 3—4 mesece 270—340, 5—7 mesecev 340—480, 8—10 mesecev 480 do 540, 1 leto 780—1000 din.

Murska Sobota. V zadnjih dneh velja živina: biki I. 5.50, II. 4, III. 3.50; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 3.50; krave I. 3, II. 2.50, III. 2—2.50; teleta I. 5, II. 4.50; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

CENA

Ljubljana. Pšenica 1.95—2.10, ječmen 1.90, rž 1.95—2, oves 2—2.10, koruza 1.50 do 1.85, fižol 4—5, krompir 0.75—1 din 1 kg, seno 95—100, slama 60 din 100 kg.

Kranj. Pšenica 2, ječmen 1.90, rž 1.55, oves 1.80, koruza 1.50, fižol 2.50—3, krompir 0.80—1 din 1 kg, seno 100, slama 60 din 100 kg. Jabolka I. 7, II. 5, III. 4 din 1 kg.

Dolenji Logatec. Pšenica 2, ječmen 1.80, oves 1.70, koruza 1.35, fižol 2.50, krompir 0.75; jabolka I. 4, II. 3, III. 3 din za 1 kg.

Maribor. Pšenica 2.50, ječmen 2, rž 2, oves 1.75, koruza 1.50, fižol 2.50, krompir 0.70 din za 1 kg, lucerna 90, seno 60, slama 30 din za 100 kg. Jabolka I. 4, II. 3 din za 1 kg. Med 16 din za 1 kg.

Murska Sobota. Pšenica 1.50—1.80, ječmen 1.50, rž 1.30—1.60, oves 1.20—1.40, fižol 2, krompir 0.50—0.70, seno 0.50, slama 0.35 din za 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

Mievski izdelki: Moka št. 0 3—3.25, št. 2 2.90—3.05, št. 4 2.70—2.85, št. 6 2.50—2.75, kaša 3—3.30, ješprenj 2.90—3.25, ješprenjček 4.20—7, otrobi 1.30—1.55, koruzna moka 1.90—2.10, zdrob koruzni 2.25, pšenični 3.30, moka ajdova 4—5, ržena 2.90—3.10 za 1 kg.

Najvažnejše specerijsko blago: Sladkor kristalni 14.50, v kockah 16, riž 8—13, olje (jedilno) 14—18, kis 2.50—3.50, sol morska 2.75, kamena 4, petrolej 11 7.50, testenine 8 do 17, pralni lug 4 din za 1 kg.

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

PRAVNI NASVETI

Jamščina pri dražbi. T. J. R. Na dražbi pri sodišču ste kupili posestvo za 47.000 din. Takoj ste morali založiti jamščino preko 5000 din, nato ste plačali 90.000 din, ostanek pa plačujete v mesečnih obrokih. Vprašate, zakaj vam računajo obresti od cele kupnine, in zakaj ne upoštevajo kavcije, ki je že nad pol leta plačana pri sodišču. — Glede plačila kupnine na dražbah prodanih nepremičnin so merodajni le dražbeni pogoji, ki jih mora sodišče v vsakem primeru posebej na predlog zahtevajočega upnika odobriti. Te dražbene pogoje mora izdražitelj ob domiku tudi podpisati in se s tem zaveže da jih bo točno izpolnil. Iz dražbenih pogojev bo tudi v vašem primeru razvidno, s kakšnimi obrestmi se mora kupnina obrestovati in kdaj zapadejo posamezni obroki v plačilo. Jamščina, ki jo mora vsak izdražitelj ob početku dražbe položiti pri sodišču, se pa sme uporabiti le za dopolnitev poslednjega obroka kupnine, če je izpolnil kupec vse ostale obveznosti iz dražbenih pogojev. Na sodišču založena jamščina ne leži na sodišču v gotovini, ampak jo je moralo sodišče naložiti pri državni Hipotekarni banki, ki jo tudi obrestuje in se pri obračunu poslednjega obroka vračuna jamščina z vsemi do tedaj nateklimi obrestmi.

Prodana kobila J. P. V. Prodali ste kobilo, ki je bila pri vas povsem zdrava. Kupec jo je rabil 1 mesec, sedaj pa zahteva, da jo vzamete nazaj, češ, da je ugotovil, da je »ušatla«. Vprašate, katere so postavne napake in čez koliko dni se lahko še razveljavi kupčijo. — Postavne napake so tište boleznii in hibe, za katere velja domneva, da je bilo živinče že pred izročitvijo bolno, ako se v dveh tednih po izročitvi pojavijo. Pri konjih, oslih, mezgah in mulah so to: smrkavost, nadušljivost, vrtoglavost, notranje vnetje oči (jasna slepota) in grizenje jasl. Kupec se sme poslužiti pravne domneve, da je bila hiba že pred izročitvijo le, ako o zapaženih napaki takoj obvesti izročitelja. Ali, če je ta odsoten, občinskega predstojnika ali da preiskati živinče po izvedencu. Če kupec tega ni storil tekom prvih dveh tednov, ali pa če so se pojavile kake druge hibe, potem mora on dokazati (po pričah in izvedencu), da so te hibe obstojale že pred izročitvijo. Če tega ne more dokazati, ne bo mogel uveljaviti jamčenja nasproti prodajalcu. Zaradi hibe pri živini mora kupec sodno uveljaviti svojo pravico do jamčenja v 6 tednih, sicer je tožba ugasnila.

Tuja na lastnem posestvu. B. M. L.: Pred 40 leti vam je umrl oče, ko ste bili stari pol leta. V oporoki je vam zapustil posestvo, ki bi ga morali prevzeti s 24 letom, vaša mati pa je dotlej imela prosto gospodarstvo, po-

tem pa do smrti prevzišek. Ta oporoka se je kasneje spremenila v korist matere tako, da ima pravico prostega gospodarstva na posestvu do svoje smrti, na kar je pristal vaš lakratni varuh. Nato se je mati v drugič poročila in v svojemu možu odstopila svoje dosmrtno gospodarske pravice. Njen mož se je je zavezal svoječasno prepustiti posestvo vam. Otroci iz tega zakona so že odrasli in si lastijo posestvo. Vprašate, kdaj boste to posestvo dobili v svoje roke. — Vaša nesreča je bila pač smrt očeta Sicer vam je oče v oporoki hotel zagotoviti vaše pravice, vendar so bile razmere za vašo mater-vdovo pretežke, da bi sama vzdržala. Posestvo je rabilo možkega gospodarja, zato se je mati morala poročiti; razumljivo je, da je mož zahteval tudi nekaj pravic za svoje delo in zato je mati morala doseči dosmrtno gospodarsko pravico na vašem posestvu in je to pravico ob poroki prenesla na svojega moža. Dokler vaša mati živi, ima njen mož prosto gospodarstvo na posestvu. Ob smrti vaše matere preneha ta pravica in takrat boste postali dejanska posestnica svojega posestva. Takrat boste imeli pravico zahtevati, da se s posestva umaknejo očim in njegovi otroci. Vaš očim kot gospodar, lahko sedaj dela na posestvu kar hoče. Svetujemo vam, da se morda zmenite z očmom glede odkupa posestva. Saj vaša mati lahko še 20 let živi in v tem času nimate nobenega haska od svojega posestva.

Rudarski upokojeneec J. L. V.: Če in kdaj se bodo rudarskim upokojencem zvišali njih prejemki, ne moremo vedeti.

Obljubljena dota. V. F. Č.: Ko ste se ženili, vam je oče neveste obljubil doto. Pri notarju ste napravili ženitovanjsko pismo in je oče vaše žene omenil le polovico prej obljubljene dote, ki se je zapisala: Od te zapiseane dote vam je last izplačal prvo polovico, drugo polovico pa še ne. Vprašate, če lahko vi ali pa vaša žena zahtevate od očeta izplačilo obljubljene dote. — Hčerka ima pravico zahtevati od svojih staršev, kadar se mož, njihovemu stanu in imovini primerno doto. V kolikor je oče svoji hčerki obljubil doto v okviru svoje zakonite dolžnosti, ga taka obljuba napram hčerki veže, čeprav ni zapisana pred notarjem. Če tedaj pri notarju zapisana dota ne dosega dote, ki bi jo moral oče hčerki z ozirom na svoje premoženje dati, je oče že zaradi dane obljube obvezan napram hčerki, da izpolni to obljubo, sicer ga lahko hčerka tudi toži za to. Kot mož vaše žene pa morete od svojega tasta zahtevati plačilo dote le v tistem iznosu, kakor je bilo to v ženitni pogodbi pred notarjem zapisano in nič več. Kar vam je oče vaše žene ustno več obljubil, je neutožljivo.

V vsako hišo »Domoljuba!