

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

21. FEBRUARJA

ŠTEV. 8

Zelenjadne rastline, od katerih pri nas lahko pridelujemo seme

(Konec.)

Stročnice. Grah in fižol sta za naše kraje najvažnejši stročnici. Semenskega graha se uvozi k nam na vagone. Pravijo, da se pri nas zaradi moljavnosti ne da pridelovati. Mogoče, da je res nekaj na tem. Vendar pa to ni glavni vzrok, da semena te tako čislane stročnice ne pridelujemo niti za domačo potrebo. Bolj verjetno je, da smo se tudi v tem oziru »modernizirali«, ker semena rajši kupujemo, nego bi jih pridelovali doma. Na drugi strani je pa tudi res, da dobimo zlasti semenski grah v vsaki poljubni sorti in taki kakovosti, ki je pri površnem ravnanju doma ne moremo doseči. Ko bi pritiskala sila, bi pa gotovo nič ne oklevali, ampak kljub moljavnosti poskrbeli za domače semensko robo, kakor so delali naši predniki, ko še ni bilo uvoza. Pri grahu je nekoliko krivo tudi to, ker imamo vobče premalo zemlje; za semenski grah je pa treba precej prostora, ako hočemo pridelati količkej večjo količino semena. Najbrž tudi naše podnebje za to kulturo ni po vsem prikladno, ker imamo v nekih dobah preveč padavin, pa spet dolgotrajne sušne dobe. Zato je pridelovanje semenskega graha precej nezanesljivo, ker je preveč zavisno od vremena. Suho, pa ne prevroče vreme po cvetju zelo pospešuje tvorbo stročja.

Graha je več zvrsti in zelo mnogo sort. Vobče razlikujemo okroglozrnat, oglatozrnat in sladki grah. Vsaka teh treh zvrsti ima nešteto sort, ki se ločijo med seboj posebno po višini rastline. Po kmetih je jako v čislj sladki grah, ki je užiten v stročju. Angleški sabljač zraste celo čez poldrugi meter visok. Kdor bi hotel pridelovati semenski grah v večji množini za prodaj, naj se prej dogovori, oziroma

posvetuje s kako trgovino s semeni, ki naj določi sorte, ki gredo najbolj v promet.

Grah se med seboj ne križa, zato lahko gojimo razne sorte drugo poleg druge.

Fižol je pri nas, zlasti po vinorodnih predelih tako znan in čislan vrtni in poljski sadež, da je tudi pridelovanje semena povsod udomačeno. Semenski fižol kupuje pri nas samo meščan, ki ga sadi na vrtu. Pa še ta bi bolje opravil, ko bi sadil domače, preizkušene sorte, namesto uvoženih, dragih, pa slabejših od domačih.

Tudi fižol, pritlični in preklar, ima sila sort. Za seme bomo gojili pač tiste sorte, ki najbolj ustrezajo našim potrebam in zahtevam (rodovitnost, okus, tržna vrednost itd.).

K stročnicam spadajo tudi leča in bob; ponekod sade tudi cizaro, ki pa za naše kraje nima pomena. Isto lahko trdimo o soji, ki so jo že marsikje poskušali gojiti, pa se menda nikjer ni udomačila.

Pridelovanje semena od stročnic je sicer jako preprosto. Vendar pa ravnanje, kakor je ponekod v navadi, ni pravilno. Za seme obrnejo namreč ostanek po rastlinah, ki jih niso za živež do čistega obrali. Pravilno je tako, da že med letom odberemo za seme samo tiste rastline, ki se odlikujejo po posebno dobrih lastnostih (pristnost sorte, rodovitnost, zdravje itd.). Od teh rastlin, ki jih odločimo za seme že davno prej, preden zorijo, ne trgamo plodov za jed, ampak pustimo na njih vse stročje, zlasti pa prvi zaroč; ki je za seme največ vreden.

Čebulnice so zelo važna zelenjad, ki se uporablja skoraj vsak dan v vsaki še

tako revni kuhinji. Pridelovanje semena je kaj preprosto in tudi že pri nas povsod znano. Največ se porabi navadne čebule. Zato pa je treba tudi mnogo semena in čebulka. Za semensko čebulo izberimo najlepše, popolnoma enakomerno razvite, trde čebule, ki imajo tanek vrat. Čez zimo morajo biti na suhem in na hladnem, da ne odganjajo. Razne sorte moramo saditi najmanj 200 do 300 metrov narazen, da se med seboj ne oprasé. Ponekod se bavijo tudi s pridelovanjem čebulka. V to svrho sejemo seme šele maja ali junija meseca prav na gosto (na 1 kv. meter zadostuje 30 g semena). Za dvoletno pridelovanje priporočamo debelo domačo, holandsko rumeno in žitavsko. Za enoletno pridelovanje se dobro obnaša vertus in žitavska orjaška.

Por je tudi čebulnica, ki jo čislajo posebno meščani. Manj znana je po kmetih. Pa je škoda, ker je jako okusna in zdrava začimba, pa uporabna tudi za razne prikuhe. Seme se prideluje še laže nego pri čebuli. Por pustimo čez zimo kar zunaj na gredi, ker ne pozebe. Drugo leto gre v cvet in pozno na jesen zori. Pri nas je v navadi le zimski por. Sorti karentan in bolgarski sta izvrstni.

Izmed bučnic so za naše razmere najvažnejše kumare. Tudi od te zelenjadi se pri nas prideluje seme, seveda izvečine samo za dom. Za seme pustimo na eni rastlini samo nekaj najlepših, popolnoma enakomerno razvitih plodov, vse druge pa odstranimo, ko so še mladi. Kumara je zrela, ko je popolnoma zagozelo rumena. Ko jo utrgamo, jo pustimo

nekaj časa na soncu, da pozori. Potem pobereмо seme z drobovino vred iz nje in ga na gostem rešetu toliko časa izpiramo, da je popolnoma čisto. Očiščeno seme na soncu dobro presušimo in spravimo na suh prostor. Kumar je mnogo sort. Za seme bomo gojili kako dobro debelo plodno sorto, n. pr. erfurtsko, delikatno, senzacijo, unikum i. dr.

Prav tako se prideluje seme jedilnih in drugih buč.

Končno naj omenimo še seme paradižnika. Tudi to se pri nas prav lahko prideluje povsod, kjer paradižniki dobro uspevajo. Saj ni treba drugega, nego da izberemo v nasadu najlepše rastline z vsemi potrebnimi vrlinami, izmed katerih je posebno važna pristnost sorte. Take za seme odbrane rastline še posebej negujemo, zrele plodove pobiramo in polagamo na poseben prostor na soncu, kjer naj pozorijo. Seme dobimo iz plodov kakor je bilo opisano pri kumarah. Izmed mnogih sort se priporočajo: rana sorta Alice Roosevelt, poznejše: lukullus, veliki rdeči i. dr.

Našteli smo vsa tista zelenjadna plemena, od katerih je v količkah ugodnih prilikah mogoče pridelati dobro seme, ki ne bo nič zaostajalo za uvoženim. V marsikaterem primeru utegne biti tudi boljše.

Opozarjamo še enkrat gospodinje na pridelovanje zelenjavnih semen vsaj za dom. Kdor ima pa potrebno voljo in zmožnost ter primerno zemljišče, se pa naj loti pridelovanja semen za prodaj. Toda: Vestnost, in še enkrat vestnost!

H.

O gradbenih načrtih

Najbolj zanemarjena panoga kmetijske strokovnega pouka je pri nas brezdvomno kmečko stavbarstvo. Le malo je slovenskih kmečkih ljudi, ki se razumejo na »plane«, kakor pravimo gradbenim načrtom po domače.

In vendar je čitanje in razumevanje gradbenih načrtov tudi za kmečkega človeka nujno potrebno znanje. Saj najdemo večkrat v kakem koledarju ali strokovnem listu načrte vzornih in praktičnih stanovanj, hlevov, svinjakov, zemljiških izboljšav (melioracij) itd. Toda če ljudje teh vzornih načrtov ne razumejo,

se tudi okoristiti z njimi ne morejo. Prav tako se dogaja, da naroči marsikateri kmečki gospodar gradbenemu podjetniku, naj mu napravi načrt za stavbo hiše ali hleva, in ko mu ga ta prinese na vpogled, ga gospodar brez nadaljnega odobri, ker je zanj načrt pač le samo »plan«, ki mora biti, ker ga oblast zahteva. A ko z zidavo pričnejo, nastane zmeda, da se Bogu usmili: načrt kaže tako, gospodar pa hoče imeti drugače in ubogi zidar ne ve, kako naj napravi; navadno se zgodi tako, da zida nekaj po načrtu, nekaj po gospodar-

jevih željah in postavi zgradbo, kakršne ni imel v mislih niti gospodar, niti tisti, ki je risal načrt.

V pouk našim kmečkim ljudem objavljamo najpotrebnejše za razumevanje gradbenih načrtov in znake, katerih se poslužujemo pri risanju istih.

I. Vrste gradbenih načrtov.

Gradbeni načrti so del gradbenega osnutka, ki obsega razen gradbenih načrtov še opis stavbe in gradbeni preračun. To vse skupaj šele omogoča gospodarju vpogled v projektantovo (to je tisti, ki je napravil načrte za stavbo) zamisel bodoče zgradbe in možnost ugotovitve, da-li napravljeni načrti ustrezajo njegovi lastni zamisli in njegovim željam in pogojem. O ostalih dveh delih gradbenega osnutka bomo morda govorili kdaj pozneje, zazdaj se poskusimo seznaniti natančneje z načrti, ki so podlaga gradbenega osnutka.

Gradbeni načrti so lahko:

a) skice, to so na hitro in največkrat prostoročno narisani osnutki zgradb ali njih delov, navadno v merilu 1:400 (to pomeni, da vsak cm dolžine načrta odgovarja 400 cm = 4 m dolžine stavbe);

b) gradbeni načrti pa so izdelani v vseh potankostih, da ustrezajo zahtevam in predpisom gradbenih oblastev, katerim jih moramo priložiti ob vložitvi prošnje za gradbeno dovoljenje, in sicer v dveh enakih izvodih. Navadno dobi gospodar predložene le posnetke (kopije) pravih načrtov, prenešene iz matičnega izvirnega načrta na prosojen per-

gamenten papir. Taki posnetki načrtov so praktični zato, ker jih lahko zvijamo ali zgibamo, pa se zaradi trpežnosti papirja vendarle ne pokvarijo.

Gradbeni načrti so risani navadno v merilu 1:100 in imajo navedene tudi vse važnejše mere posameznih delov zgradbe, da je mogoče na njih osnovi napraviti preračun stroškov za gradivo in delo, ter vnaprej nabaviti in obdelati potrebno gradivo.

Za posamezne važnejše dele zgradb je treba navadno napraviti še podrobne načrte v večjem merilu, tako zvane polirske in detajlne načrte, ki so risani v merilih 1:50 pa do 1:1, torej v naravni velikosti.

Po smeri, v kateri nam načrti prikazujejo zgradbe ali njih posamezne dele, razlikujemo načrte v:

1. tlorise, ali talne načrte, ki prikazujejo pogled od zgoraj na vodoravni prerez stavbe, mišljen v višini enega metra nad tlemi, oziroma podom narisane stavbe in njenih posameznih nadstropij;

2. prereze, ki prikazujejo pogled od strani v navpično prerezan osnutek stavbe, segajoč skozi vso njeno višino in dolžino (pri podolžnih), ozir. širino (pri prečnih prerezih), ali ne samo skozi posamezne dele stavbe; na katerem mestu so posamezni prerezi mišljeni, je navadno v tlorisu, oziroma v drugih načrtih označeno;

3. narise, ki prikazujejo od spredaj ali od strani mišljeni zunanji pogled na zgradbo ali njene dele. Narisi pročelj, ozir. sploh zunanjih strani stavbe se imenujejo tudi »fasade«. (Dalje.)

Strojenje kožic za domačo uprabo

Kožice katere smo namenili za strojenje moramo takoj, ko jih slečemo ali napeti ali pa ustrojiti. V nobenem primeru pa ne smemo pustiti kožic ležati v kakšnem kotu, kjer se nam kožice gotovo pokvarijo in so neuporabljive.

Ustrojimo jih lahko tudi sami. Seveda moramo imeti za to delo čas in veselje. V vsakem drugem primeru ne nasvetujemo nikomur, da se loti tega dela, ki je jako zamudno in se obnese le po večkratnih poskusih.

Slečeno kožico temeljito očistimo masti, da slana voda lahko prodre v kožo.

Pri tem delu moramo rabiti top nož in paziti, da kože ne razrežemo. Nato raztopimo na liter vode pol kg soli in s to slano vodo namažemo kožice po mesni strani, ter nekoliko časa pustimo, da ta slana voda prodre v kožo. Medtem namočimo žaganje v vodi, toda le toliko, da je vlažno. S tem vlažnim žaganjem natresemo tla, kamor bomo položili kožice in na to podlago denemo drugo kožico z dlako navzdol, potresemo mesno stran z žaganjem itd. Naložimo toliko kožic, kolikor jih nameravamo ustrojiti. Vse tako zložene kožice pokrijemo z de-

sko in obtežimo s primernim kamnom. Zjutraj kožice očistimo žaganja ter priženemo s trganjem mesa. V to svrho postavimo primerno visok kol, na katerega pritrdimo 5 mm debelo železo v velikosti širine kožice in v obliki polkroga. Ob to železo stržemo kožice in jih nato pustimo temeljito posušiti Suhe kožice nato nadrgnemo z močnatim lepilom (ki ga rabijo tapetniki). Še boljše pa je, ako napravimo lepilo tako, da mu mesto vode primešamo pivo in masti ter na približno 5 kg te zmesi dodamo pest soli. Čim več masti je v tej zmesi tem volnejše je potem krzno, in v tej zmesi morajo biti kožice približno 20 ur, nakar jih očistimo. To čiščenje najlažje opravimo, ako nam je na razpolago pločevinast boben v katerega nasujemo pesek in žaganje od trdega lesa. Boben segrevamo, toda le toliko, da vzdrži roka na njem. V tem bobnu, ki mora biti tako prirejen, da ga

lahko vrtimo, čistimo kožice približno dve uri. Ko so očiščene, jih zopet stržemo na omenjenem železu, nakar jih nadrgnemo z moko (na mesni strani) in potem ostrgamo to moko z ostrim nožem. Kožice so kot krzno gotove.

Še boljše krzno pa dobimo, ako namočimo mesto moke, ječmenov zdrob, ki ga pustimo v mlačnem stanju, da nekoliko zavre in pridenemo tej zmesi na 2 in pol kg, pol kg soli. Pri tej mešanici pa morajo kožice ležati naložene druga na drugo najmanj štiri dni.

Opisano strojenje je zelo enostavno in tudi skoraj najcenejše, vendar se nam pa posreči le po večkratnem poskusu. Zatorej ne priporočamo niti tega niti katerega drugega strojenja, temveč ako hočemo imeti res pravilno in dobro ustrojene kožice, jih oddamo strojarju strokovnjaku v izdelavo, ki nam jih strokovnjaško in gotovo tudi ceneje ustroji.

Lesni pepel v gospodinjstvu

V kmetijstvu ima pepel še vedno staro ceno. Kakor v prejšnjih časih, ga še tudi zdaj vztrajno trosijo po zeljniku in vsako leto po vrtu, zlasti na tisto gredico, kamor spomladi vsejejo zeljno seme. Gospodar ve, da lesni pepel na travniku mah uničuje, da je po pepelu trava lepša, da tam, koder je trosil pepel, požene polno detelje. Kalij namreč, ki se v lesnem pepelu nahaja, povzroči, da se neznatne rastlinice detelje, ki so med travo skoraj nevidne, okrepe in postanejo bujno-rastoče.

Bolj pozabljen in manj cenjen pa je pepel v gospodinjstvu. Kako tudi ne! Imamo milo, sodo in toliko odličnih pralnih in čistilnih sredstev, ki imajo samo to slabo stran, da jih je treba kupiti in za nje denar šteti. Na kmetih pa je prav za denar težko in ga včasih kar po več mesecev ni od nikoder dobiti. Zato bi ne bilo napačno, če bi uporabo pepela, zlasti pepelnega luga v naša gospodinjstva zopet uvedli. Mnogo dl narjev bi si prihranile in na koncu leta bi nastala iz teh prihrankov že lepa vsotica, ki bi prav prišla povsod, kamorkoli bi jo gospodinja obrnila. Naj torej slede nekatere navodila:

1. Kako dobiš lug iz lesnega pepela? Suh lesni pepel — najboljši je od bukovih drv — presej v kotel ali čeber (na škafo pepela računaj pet škafov vode), ga polij s kropom ali prekuhaj. Ko zavrelico nekaj-

kratov temeljito premešaj, jo pusti do drugega dne, da se pepel posede in lug očisti. Lug (kalijev lug), ki si ga drugi dan previdno spodlila, da se ni skalil, lahko uporabljaš za pranje in čiščenje raznih predmetov.

2. Pranje z lugom iz lesnega pepela. Lug, katerega si dobila iz lesnega pepela, je precej močan, zato mu prideni nekoliko vroče vode, da dobiš mlačno tekočino, v katero perilo namoči. Dobro je, da se perilo namaka vsaj šest ur, da lug nesnago razmoči in madeže razkroji, da se pri pranju lažje odstranijo. V tem lugu perilo z roko ali na valoviti deski premencaj, zloži v čeber ter polij s čistim, vrelim in nerazredčenim lugom iz lesnega pepela. Ko se je lug toliko ohladil, da moreš v njem delati, zmencaj perilo kar v tem lugu in ga do čistega operi. Če imaš milo pri roki, tedaj madeže ali, če je po robovih še kaj umazanih mest, jih še nekoliko namili. Vendar to ni potrebno, če si imela dober lug in če si pri pranju pravilno postopala. Med tem naliij v kotel svežega luga ter v njem perilo še skuhaj ali požehtaj in v čisti vodi izperi. Videla boš, kako bo perilo, ki si ga prala z lugom iz lesnega pepela, snežnobelo, dočim je perilo, ki ga pereš v lugu iz sode (natrijev lug) vedno nekoliko rumenkasto. Lug iz lesnega pepela je posebno priporočljiv za pranje rjuh, prtov in otirač

iz lanenega in konopljenega platna. Nekatere gospodinje, ki imajo veliko časa za pranje, žehtajo ali kuhajo perilo na ta način, da položijo v kotel ali čeber-žehtnik na vrh perila vrečo presejanega pepela, da voda kalij-sproti raztaplja v jedki lug, ki perilo opere in ubelí. Tako prane rjuhe in prtovi iz domačega platna, se zrahljajo, da niso več tako ostri in obdrže posebno dehtivost, ki je domačemu platnu lastna.

3. Čiščenje tal in vse lesene robe z domačim lugom. Če hočeš, da bodo tla iz mehkega lesa lepo bela, jih umivaj s pepelnim lugom na ta način, da s lugom sproti polivaš, s krtačo ali s svežnjem slame in vresja tla odrgneš in s čisto vodo temeljito splakneš in pobrišeš s čisto krpo. Prav tako čistiš s pepelnim lugom vso leseno robo, od miz do stolčkov, polic, škafov, lesenih krožnikov, kuhalnic, lesenih, žlic, raznih desk itd.

4. Steklena posoda, v pepelnem lugu oprana, dobi najlepši lesk! Stekleno robo: skledice, kozarce, vrče, krožnike zloži v večjo posodo in polji z mlačnim lugom, da stoji čez posodo. Posoda naj ostane v lugu nekaj ur, potem jo v vroči vodi preplakni in s snažno brisačo osuši. Na isti način opereš tudi steklenice. Če so prav zanemarjene, jih za 5—10 ur napolni s toplim lugom in nato splakni v čisti vodi.

5. Porcelan, posebno preprostejši krožniki in skodelice, ki so v rabi vsak dan, dobijo umazano-sive madeže, katere z navadnem umivanjem ne moreš odstraniti. Tak star in rabljen porcelan zloži v primerno velik lonec, zalij ga z vodo ter mu pridaš na vsak liter vode pest pepela in pristavi k ognju, da zavre. Ko je lug vrel dobre četrt ure, odstavi in pusti, da se vse skupaj toliko ohladi, da posodo lahko pobereš iz lonca in jo v vroči vodi do čistega oplakneš. Videla boš, da so madeži popolnoma izginili in je posoda, kakor nova.

6. Kovinaste in pločevinaste posode in raznih modelov gotovo pri nobeni hiši ne manjka. — Razne neemajlirane ponvice, pekače, modeli za šartelj, dunajski kruh itd. — so ponekod že tako očrneli in ožgani, da jih z navadnimi sredstvi za čiščenje ni več mogoče očistiti tako, da bi kovina ne trpela. Vso tako robo zberi, jo zloži v kotel in kakor porcelan obkuhaj v pepelnem lugu. Čudila se boš, ko boš iz kotla jemala modele vse lepe, snažne in prenovljene!

7. Če se na dnu lonecev in kozic jed pripali, jo s silo ne strgaj, da lonecev in

kozic ne pokvariš! V tak lonec ali kozico nalij za dva prsta vode, pridaš pest pepela ter postavi na štedilnik, da počasi zavre. Pepelni lug bo pripaljeno jed razkrojil in omehčal, da jo boš brez posebnih sredstev lahko odstranila.

8. Navadne žlice, zajemalke, umivalne skledice, vedrice in podobno robo prav lepo očistiš, če vročo namočeno krpo posuješ s pepelom, ga naneseš na umazane predmete ter toliko časa drgneš, da nesnago odstraniš. Tudi fajančne umivalnike in kopalne banje lepo očistiš s pepelom in vročo vodo. Pepel mora biti presejan!

9. Kuhinjske nože, jedilne nože, rob od štedilnika pokapaj s kisom, potrosi s pepelom in očisti. S pepelom odstraniš vso nesnago in morebitno rjo, lesk pa daš, če nože, oziroma štedilnikov rob zlikaš s presejanim prahom tolčene opeke.

*

Vsi navedeni načini uporabe pepela so dobri, ker so preizkušeni. Pepel nič ne stane in je vedno pri roki, zato ga le pridno uporabljajmo! So gospodinje, ki s suhim lesnim pepelom potresejo valilno gnezdo, da se v njem ne redi mrčes, ki bi kokljo pri valjenju nadlegoval. Drugi rabijo zopet lipov pepel za kopeli, da jim omehča kurja očesa in razne otdrine na nogah.

Prav bi pa bilo, da bi ta ali ona gospodinja opisala še kak drug način uporabe pepela, ki je med kmeti še v navadi, da se bomo gospodinje druga od druge učile in da bo tisto, kar ena zna in ve, koristilo tudi drugi.

Veterinarški nasveti

Umetno hranjenje prašičkov. J. N. N. Pred nekaj dnevi je vrgla vaša svinja deset mladičev. Prvi dan po porodu je bilo vse dobro, drugega dne zjutraj pa ste opazili, da je svinji izpadla vsa maternica. Maternica je bila že temno modre barve, vsa umazana in mrzla. Ker niste imeli upanja, da bo svinja ostala pri življenju, ste jo zaklali, ostalo vam pa je živih vseh deset prašičkov. Ker so ti lepo razviti in dobre pasme, bi jih hoteli na vsak način odgojiti. Hranite jih s kravjim mlekom, ki ga prašički ne prenašajo najbolje. Želite zvedeti, kako naj bi prašičke hranili, da bodo dobro uspevali. — Škoda, da ste staro svinjo takoj zaklali, saj se izpad maternice da s strokovno pomočjo večkrat uspešno rešiti. Za mladiče bi bilo najbolje, če bi jim

mogli preskrbeti dve doječi svinji, katerim bi jih skrivaj podtaknili. Če vam to ni mogoče, hranite prašičke na sledeči način. Prvi teden dajajte vsakemu prašičku liter kuhanega mleka, ki ste ga razredčili z dvema litroma vode in dodali 6 dkg ovsenega zdroba; drugi teden dajte vsakemu prašičku dnevno poldrugi liter kuhanega mleka z dvema litroma vode in 6 dkg ovsenega zdroba; tretji teden naj pride na vsakega prašička dnevno 2 litra kuhanega mleka z 2 litri vode z isto količino ovsenega zdroba; četrty teden pa lahko dobijo prašički že samo kuhano kravje ali kozje mleko. V tem času lahko daste že tudi ječmenovega zdroba, ki ste ga navlažili z mlekom in mu dodali klajnega apna. Koristen dodatek k hrani bi bilo tudi težakovo olje. Hrana je lahko že raznovrstna, skrbeti pa je treba, da pujski ne dobe preveč vodene, ali težko prebavljive hrane. Taka hrana bi preveč razširila želodec in čreva, ki zaradi tega ne bi mogla več tako dobro prebavljati in izkoriščati hrane kakor to more normalen in nerazširjen želodec in čreva.

KUHINJA

Paradižnikova juha. Na 4 dkg razbeljene masti vržem sesekljano čebulo in zelen peteršilj ter 4 dkg moke. Ko je moka zarumenela, pridenem prav malo paradižnikove mezge in malo zalijem. To zmes pražim toliko časa, da so vsi dodatki zmehčani. Nato precedim vse skupaj skozi sito in zalijem toliko, kolikor rabim za svojo družino. Ko juha nekaj časa vre, jo še osladim in po potrebi osladim. Kot pridatek mi služi prazen riž ali na kratko zlomljeni kuhani makaroni ali polžki iz testa.

Polžki iz testa. Dva dkg surovega masla zdrobim med 7 dkg presejane moke. Nato napravim testo s pridatkom enega rumenjaka. Testo dobro pognetem in pustim pol ure počivati. Počito testo narežem na kose. Te kose povaljam in raztegnem v dolgo kačico, katero narežem za lešnik debele koščke. Koščke pritiskam s palcem preko robate deščice, ki je nalašč za to določena. Polžke skuham na vreli paradižnikovi juhi.

Orehova rulada. Šest rumenjakov mešam z 10 dkg sladkorja toliko časa, da se zmes speni. Potem primešam 5 dkg zmletih orehov, 5 dkg presejane moke in na-

zadnje sneg iz 6 beljakov. Pekačo pokrijem z dobro namazanim papirjem in po papirju zravnam testo za pest na debelo ter spečem v precej vroči pečici. Še vroči ruladi odstranim papir. Površino nekoliko shlajene rulade namažem najprej z 10 dkg segrete marmelade in s 3 deli oslajene smetane. Rulado zvijem skupaj in šele ohlajeno zrežem na kose.

Meseni krofki. Ostanke govedine, telatine ali svinjine, lahko tudi mešano, prav na drobno sesekljam ali zmeljem. Zmeljeno meso denem na razbeljeno mast, kateri sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen peteršilj, dodam še v mleku namočeno in ožeto žemljico, malo popopram in dodam sesekljane limonine lupinice. S pridatkom jajca spojim meso in pridatke ter oblikujem okrogle hlebčke, ki jih povaljane v drobtinicah prav hitro spečem na razbeljeni masti ali na maslu. Krofke dam s solato na mizo.

Telečji zrezki s papriko. Kos telečjega stegna narežem na kose. Te kose potolčem, posolim in v moki povaljam. V kozici razbelim surovo maslo ali mast, dodam precej sesekljane čebule in malo paprike. Ko je čebula na pol zarumenela, priložim zrezke in jih po obeh straneh lepo rumeno zapečem. Ko so zrezki pečeni, dodam 2 žlici kisle smetane. Ko še zavre, poberem zrezke iz omake, jih zložim na krožnik in polijem s precejeno omako. Zraven dam popečena krompir ali kake poljubne cmoke.

SEJMI

24. febr.: živ. in kram. Moravče, Studence pri Krškem, svinj. Središče, živ. Blanca. — 27. febr.: živ. in kram. Metlika, Ig, svinj. Dol. Lendava, svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor. — 28. febr.: živ. in kram. Ziri, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Lemberg, Vitanje. — 29. februarja: živ. in kram. Toplice, svinj. Turnišče, živ. in kram. Dol. Lendava. — 1. marca: Krka v kraju Videm, Nova vas, svinj. in drobn. Maribor, živ. Marenberg, živ. in kram. Planina (Šmarje pri Jelšah), Slov. Konjice, živila in prašiči Trbovlje. — 2. marca: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Celje, gov. Slovenjgradec, svinj. Križevci.

Kmetovanje vodi k ljubezni do zemeljske in nadzemeljske domovine. - Kmetijstvo daje ljudem domovino in dom, ljubi mir ter navaja ljudi k marljivosti in delavnosti. - Kmeta navaja k iznajdljivosti in proučevanju prirode.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 12. februarja je imela živina sledeče cene: voli I. vrste 6.25 din, II. 6, III. 5; telice I. vrste 6.25, II. 6, III. 5; krave I. vrste 5.50, II. 5, III. 4; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 9.50—10.50, pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski, 7—8 tednov komad 150—250 din. Dogon 36 volov (prodanih 19), 18 krav (5).

Novo mesto. Po podatkih od 7. II. so v novomeškem okraju cene živine naslednje: voli I. vrste 6, II. 5, III. 4; telice I. vrste 5.50, II. 3—4, III. 3; krave I. vrste 4—4.50, II. 3.50—4, III. 3; teleta I. vrste 5; prašiči špeharji 8—9, pršutarji 6—7 din za 1 kg žive teže. Na sejmu v Novem mestu dne 5. febr. so tudi veljale navedene cene, ki so imele čvrsto smer. Sejem je bil dobro obiskan.

Logatec. V prvih dneh februarja je imela v okraju živina tele cene: voli I. vrste 5—6, II. 5, III. 4—5; telice I. vrste 6, II. 5, III. 4—5; krave I. vrste 5, II. 4—5, III. vrste 3—4; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 10—12, pršutarji 9—10 din za kg žive teže.

Kočevje. Poročajo naslednje živinske cene, ki so veljale v januarju 1940: voli I. vrste 6.50, II. 5, III. 4.50; telice I. vrste 6, II. 5, III. 4.50; krave I. vrste 5, II. 4, III. 3; teleta I. vrste 7, II. 6; prašiči špeharji 9, pršutarji 7 din za kg žive teže.

Črnomelj. V Beli Krajini so bile cene živine v prvi tretjini februarja: voli I. vrste 6, II. 5—5.50, III. 4.50—5.25; telice I. vrste 6, II. 5, III. 4; krave I. vrste 4—5.50, II. 3—4.50, III. 2.75—3; teleta I. vrste 5.50—6, II. 5; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički komad 120—250 din.

Maribor. Na sejmu dne 13. febr. je veljala živina: voli I. vrste 6, II. vrste 5, III. 4; telice I. vrste 5.50, II. 5, III. 4; krave I. vrste 5, II. 4, III. 2.50—3.50; teleta I. vrste 5.50, II. 4.50 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 9. febr. so imeli prašiči te cene: 3—4 mesecevari komad 200—220 din, 5—7 mesecev 300—340, 8—10 mesecev 450—510, 1 leto 790—840; na vago 1 kg žive teže 6.50—8.50 din, 1 kg mrtve teže 10.50—13.25 din.

CENE

Kranj. Pšenica 1 kg 2.50 din, ječmen 2.25, rž 2.25, oves 2, koruza 1.75, fižol 6—7, krompir 1.50, lucerna (krma) 1.25, seno 1.25, slama 0.75 din. Jabolka 4—6 din kg, svinjska mast 22, med 22—24, neoprana volna 24—26, oprana 34—36, mleko liter 2—2.50, maslo 34—38 din kg, drva 1 kub. meter 110—115 din.

Novo mesto. Pšenica 100 kg 200—250 din, ječmen 200, rž 200, oves 200, koruza 80—200, žižol 800, krompir 175, seno 125—150, slama do 50 din za 100 kg. Svinjska mast 1 kg 20—22, med 19, mleko 1 liter 1.75—2, surovo maslo kg 32—34, drva kub. meter 65 din, vino liter navadno pri vinogradnikih 3.50—4, finejše sortirano 6—7 din.

Logatec. Pšenica 1 kg 2.25, ječmen 1.80, oves 1.75, koruza 1.50, fižol 4—5, krompir 1.50—2, lucerna 6.75, seno 0.75, slama 0.40 din; sadje 4—6 din kg, mleko liter 175 din, surovo maslo kg 32—34, drva kub. meter 70—89 din.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 210 din, ječmen 200, rž 200, oves 200, koruza 175, fižol 400, krompir 175, lucerna 150, seno 100, slama 50; svinjska mast 20, med 18, vino, navadno, pri vinogradnikih 4, finejše sortirano 6 din za liter, mleko liter 2.25, surovo maslo 44 din kg, drva 1 kub. meter 60—80 din.

LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 16. febr. so bile cene lesa sledeče (franko vagon nakladalna postaja v Sloveniji za 1 m³):

smreka-jelka: hlodi I/II din 230—290, brzojavni drogovi 180—210, bordonali 260—280, filerji 5'/6' 240—260 din, trami ostalih razsežnosti 230—290 din;

bukev: hlodi I/II od 30 cm dalje 110—150 din, hlodi za furnir, čisti od 40 cm dalje 200—220, deske-plohi (naravni) 250—490, deske-plohi (parjeni) 320—620 din;

hrast: hlodi I/II od 30 cm dalje 200—320 din, bordonali 750—850, deske-plohi 730—930, frizi 5, 6, 7 cm širine 700—780, 8—12 cm širine 800 do 900 din, vse za 1 m³.

PRAVNI NASVETI

Hoja po stezi. I. C. B. Trije sosedje imate drug poleg drugega travnike ob javni poti, tako da se s te javne poti lahko stopi naravnost na travnik vsakega izmed vas. Po vašem travniku pa imate izhajeno stezo, ki jo uporabljata kot bližnjico tudi oba sosedja, čeprav bi lahko vsak na svojem travniku napravila slično bližnjico. Pred dvema leti ste ob tej stezi zabili kol z napisom: »Hoja prepovedana«, pa sosed vendar še v vaši odsotnosti to stezo uporablja. Vprašate, če imate pravico to stezo prepovedati. — Po vašem opisu sodeč ne služi ta steza v koristnejše in udobnejše uživanje sosedovih zemljišč in zato te steze ni smatrati za zemljiško služnost, ampak bi bila le osebna služnost. Če je sosed sam, osebno, po tej stezi preko vašega travnika hodil skozi 30 let, potem je to služnostno pravico za sebe priposestvoval in mu v tem primeru steze ne morete več braniti; v nasprotnem primeru pa lahko.

Spor zaradi posestva. M. T. L. Oče je umrl leta 1919 in je mati prevzela posestvo, vsak otrok pa je dobil po 500 K dediščine. Mati je posestvo sedaj izročila enemu izmed sinov; eni hčeri je zgovorila 11.000 din, ostalim trem pa po 125 din. Vprašate, če se da to spremeniti. — Svetujemo vam, da pogledate na sodišču, kdo je po očetovi smrti postal lastnik posestva. Verjetno je bilo posestvo takrat izročeno materi, ki je zato morala otrokom izplačati dediščino za očeta, seveda po takratni vrednosti zapuščine. V tem primeru sme mati s posestvom razpolagati po svoji volji. Če ga je izročila mlajšemu sinu, bodo mogli ostali otroci ob smrti matere zahtevati od brata prevzemnika dopolnitev nujnega deleža po materi.

Nesrečen zakon. A. N. N. Če ne morete več z ženinim razuzdanim življenjem potrpeti in imate dokaze za to, da vas je ona okužila z boleznijo, potem bo na mestu, da se sodno ločite. Tožbo na ločitev zakona lahko daste tudi na zapisnik pri okrožnem sodišču. Če bo zakon ločen, boste lahko dosegli razveljavljenje ženitne pogodbe. Glede vzreje otrok bo pa odločilo okrajno sodišče. — Glede žalitev od strani žene in njene žlahte se ne kaže tožariti, ker je verjetno, da ste jim tudi vi kaj rekli čez čast.

Prošnja za odpis zaostalih davkov. L. I. Od 1934 leta dalje ne morete več plačevati davkov in so vam nastali veliki zaostanki. Davčna uprava se je vknjižila na hišo. Brali ste nekaj o odpisu zaostalih davkov, vendar niste dobro razumeli. Zato prosite, naj se vam

sporoči, kako bi sestavili prošnjo in kam, da bi bila uspešna. — Po uredbi, ki je bila objavljena 23. decembra 1939, je finančni minister pooblaščen, da sme na prošnjo prizadetih odpisati zaostanke, ki so izkazani konec leta 1937 na davkih, takšah in kaznih za davčna in taksna kazniva dejanja, če bi izterjava teh zaostankov pomenila gospodarski propad dolžnika. Če ste v letih 1938 in 1939 plačali kaj davka in vam bodo zaostanki odpisani, se bo plačilo iz teh let zaračunalo za navedena leta, kar pa ste več plačali kot vam je bilo v letih 1938 in 1939 predpisano, se bo pa vzelo na račun dolga iz prejšnjih let. Prošnjo za odpis davka je vložiti pri občini. V krajih, kjer je davčna uprava, se izročajo prošnje pri tej. Kdor ima dolg v območju več uprav, mora predložiti vsaki upravi posebno prošnjo. Prošnjo mora vsebovati podatke o vsej imovini davčnega ali taksnega zavezanca in izjavo, da druge premične ali nepremične imovine nima. O tem mora priložiti prošnji dokaze. Poleg tega morata biti priložena prošnji tudi še zemljiškokazniški izpisek in potrdilo o prosilčevem imovinskem stanju. Če ne stanuje prosilec v občini davčnega predpisa, mora priložiti prošnji potrdilo občine stalnega bivališča in občine kjer mu je davek predpisan. Prošnja in vse priloge tistih oseb, ki se štejejo po predpisih zakona o neposrednih davkih za kmetovalce, dalje malih obrtnikov, ki plačujejo pridobnino v pavšalnih zneskih, kakor tudi tistih oseb, kateri davčni predpis v 1938 letu ni znal več ko 200 din, so oproščene plačila takse. Prošnje za odpis se morajo vložiti v treh mesecih od dne razglasitve te uredbe, torej do 23. marca 1940. Občina pošlje vsakega 15 dne v mesecu vse prošnje davčni upravi s posebnim seznamom. Kako morajo občine pri tem postopati, je razvidno iz pravilnika za izvrševanje uredbe o odpisu davčnih zaostankov, ki je objavljen v 13 številki »Službenega lista« z dne 14 februarja t. l.

Pot mimo nove hiše. M. C. Leta 1936 ste kupili parcelo in zgradili hišo, ki ste jo morali umakniti 1 meter od vaše pešpoti. Pozneje ste ugotovili, da je bila pred kakšnimi 35 leti ta pešpot vozna pot, ki jo je pa tedaj lastnik zaprl. Sedaj pa nekateri sosedje zahtevajo, da jim zopet odprete vožno pot. Vprašate, ali vas morejo k temu prisiliti. — Predvsem je treba ugotoviti, ali je ta pot javna občinska pot, ali pa so sosedje vozili le kot služnostni upravičenci čez to zemljišče, ki je sedaj vaša last in so vožnjo nato opustili, ker jim je lastnik pot zaprl in ga zaradi tega niso tožili, so že po treh letih izgubili pravico do vožnje.