

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

5. JANUARJA

STEV. 1

Da ne bo brez uspeha

Za 1. številko prihodnjega letnika »Gospodarja in gospodinje« naj nam bodo dovoljene nekatere opazke glede branja strokovnih gospodarskih in gospodinjskih spisov po naših strokovnih časopisih, zlasti pa v »Gospodarju in gospodinji«.

Ze v zadnji številki je bilo omenjeno, da so vsi članki pisani z edinim namenom, da opozarjajo cenjene Domoljubove brauce na razna sodobna dela in opravila v našem kmečkem gospodarstvu in gospodinjstvu. Če naj torej ti članki in spisi dosežejo svoj namen, je potrebno, da jih Domoljubovi naročniki res tudi berejo. Med branjem in branjem je pa velika razlika. Lahko imamo od branja velike koristi, lahko pa je tudi popolnoma brez haska. Če pravilno beremo, prav gotovo ne beremo zastoj. Gotovo je pa tudi, da površno branje, brez pravega preudarka ne more obroditi uspeha, ki ga pisec hoče doseči.

Da naše branje torej ne bo brez koristi, ee ravnajmo po teh-le navodilih:

Beri vsako številko od začetka do konca! Zelo napačno ravna, kdor številko samo prelista in neprebrano odloži, češ, saj to pot ni nič zame. Vse je zate! Čeprav te naslov trenutno ne zanima, ali čeprav se ti zdi, da to in to že veš itd. Le vseeno beri vse od kraja, pa se boš prepričal, da se bo vsaj tu in tam vendarle našlo kako zrno, ki bo obrodilo stoteren sad, ako ga vseješ v svoj spomin ali celo v svojo beležnico, ako jo imaš pri branju pri rokah. Ako ne beremo vsake številke, ali izpuščamo posamezne članke, se nam mnogokrat primeri, da izvemmo kako reč, ki je bila v časopisu, šele pozneje, ko je že davno prepozno. Naše gospodarstvo je sestavljeno iz mnogih panog. Skoraj vsak, še tako majhen posestnik, je poljedelec, je živinorejec, je sadjar, včasih še čebelar, vinogradnik itd. Skoraj vsaka, še tako skromna gospodinja, ima opraviti s stanovanjem, s kuho, sploh z gospodinjskimi posli, poleg tega pa še s perutnino, s prašiči itd. Vse, kar se nahaja v strokovnem časopisu, je torej za ekrbnega gospodarja in gospodinjjo zanimivo in važno, torej potrebno, da se prebere.

Beri vsako številko sproti! Nič ni bolj napačnega, nego odlašanje in kopičenje posameznih številke z namenom, da bi jih brali pri priliki, ko bi jih bilo več skupaj. Vsi spisi v strokovnih časopisih so pisani za tisto dobo, ko list izide. Razna opravila so vezana na kratko dobo. Če jih takrat ne opraviš, je zamujeno celo leto in škoda neogibna. Pa še nekaj! Za branje je po kmečkih res malo časa, zlasti v poletnem času. Toda posamezna številka se še nekako prebere, če ne drugače, vsaj v nedeljo. Ako jih je pa več skupaj, je vedno težje najti čas za branje in tako ostanejo potrebni nauki in opozorila v časopisu neprebrana in torej brez koristi.

Beri počasi, s preudarkom in kritično. Branje poučnih strokovnih spisov ima le tedaj res pravo vrednost, ako beremo s premislekom in na vse strani pretehtamo vsak stavek. Zlasti velja to za bolj ali manj neznanee nove, še ne upeljane načine gospodarstva, obdelave, za nove kulture itd. Treba je tehtno preudariti v koliko se dajo prilagoditi našim razmeram in v koliko jih je moči vplesti v krog doseganega gospodarstva ali gospodinjstva. Veak spis treba brati kritično, to se pravi presojeti ga treba po svoji pameti in po svojih skušnjah. Čeprav se v prvem trenutku z vsebino ne strinjamo popolnoma, je vseeno ni treba kratkomalo zavreči. Mogoče je pa vendarle nekaj uporabnega jedra v njej. Večkrat naletimo tudi na nejasnosti, ki jih pa ne smemo kar preskočiti, ampak skušajmo na merodajnih mestih najti pojasnilo.

Zato pa beri s svinčnikom v roki! Pazljivo, preudarno in res pravilno bere tisti, ki si posamezna mesta, ki se mu zde posebno važna, ali ki mu niso popolnoma umljiva, podčrta, ali si dela ob strani beležke, vprašaje in razna druga znamenja, ki ga opozarjajo na dotična mesta, ko vzame list pozneje kdaj v roke. Stvari, ki nas posebno zanimajo, berimo po večkrat in jih še na poseben način zaznamujemo. S tem podpremo spomin, da važnih stvari ne pozabimo. Kdor pri branju uporablja nalašč v ta na-

men pripravljeno beležnico, v katero zapišuje važne zadeve, ravna še posebno pametno. Tako branje je res prava setev, ki bo dala ob svojem času bogato žetev.

Strokovne časopise naj bere tudi družina, zlasti pa večji šolski in šoli odrasli otroci. Zelo koristno je, ako se splošno zanimivi episi berejo zvečer ali ob nedeljah glasno, da jih sliši in o njih razpravlja vsa družina. Otroci naj ne tiče samo v zabavnem berilu, ampak naj se že zgodaj privadijo na resno čtivo gospodarske in gospodinjske vsebine. Kdor se že v mladih letih privadi na resno čtivo, ga tudi pozneje ne bo mogel pogrešati in ne bo silil z grude v mesto in v tovarne.

Končno pa še važno opozorilo: **Takoj sedaj, ko prebereš prvo številko »Gig.«, si vreži iz trdega papirja obliki primeren ovoj ali mapo, kakršno imajo n. pr. šolarji za shranjevanje zvezkov, in tja noter spravljaj vsako številko. Če so v hiši šolski otroci, naroči najstarejšemu, da bo on to oskrbel namesio tebe vsak teden. Zahtevaj to strogo in se večkrat prepričaj, kako se naročilo izpolnjuje. Od tega bo imelo korist tvoj gospodarstvo, pa tudi tvoj otrok, ki se bo privadil ceniti strokovne časopise in se sčasoma zavedal važnosti domače knjižnice, ki bo tako vsako leto bogatejša za obširno strokovno knjigo, polno prepotrebni naukov za vsako mečko hišo.** H.

Uporaba lovnine

V l. 1936. in 1937. so bila z malo izjemo oddana na javnih dražbah v zakup za dobo 12 let vsa občinska lovišča v Sloveniji. Nove zakupne pogodbe so že stopile v veljavo, ali pa bodo stopile v veljavo najkasneje do 1. aprila 1938. S tem v zvezi je nastala za naše občine važna naloga, da se zopet načelno odločijo glede lovske zakupnine ali lovnine. Če nameravajo občine lovnino še nadalje deliti, kakor je bilo to v nekaterih primerih, med zemljiške lastnike po izmeri njihovih posesti, potem vse te občine ne potrebujejo za to stvar nikakršnega sklepa občinskega odbora niti kake odobritve oblasti. V vseh takšnih primerih se kakor doslej tudi v bodoče lovnina obravnava v občinskem blagajniškem poslovanju le kot depozit.

Popolnoma drugačna pa je stvar za one občine, in te so v ogromni večini, ki so lovske zakupnine ali lovnino uporabljale v bodoče. Vse te občine so v letu 1935, ali pa v začetku l. 1936. storile sklepe glede takšne uporabe lovnine ter jih predložile banski upravi v potrditev, ki so jo tudi dobile. Vsi ti sklepi pa so veljavni le za čas, dokler obstaja tedaj veljavna lovska zakupna pogodba, ker se odobrili sklep banske uprave v vseh primerih izrečno nanaša največ na čas obstoječe zakonske pogodbe. Vse te občine morajo zategadelj ponovno izvesti ves postopek, predpisan z okrožnico banske uprave št. II. 26.516/1, z dne 11. oktobra l. 1935. ter tozadevne sklepe predpisano opremljene predložiti okrajnemu načelstvu, ki jih bo poslalo nato banski upravi. Sklep občinskega odbora naj se glasi tako, da se lovnina ves čas sedanje zakupne pogodbe (ki ga je v sklepu časovno natančno označiti) vpiše kot

kot dohodek občine in da se ne deli med lastnike zemljišč.

Ker so povečini že vse dražbe lovišč iz preteklega koledarskega leta odobrene, naj bi občine pri sestavi občinskih proračunov za leto 1938/39 vpoštevale sedaj doseženo zakupnino.

Posebej naj opomnimo občinske uprave, da naj sklepe občinskega odbora pravilno razglase in epise pravilno opremijo, da bo šla stvar pri okrajnih načelstvih in banski upravi hitreje od rok.

Zupani ljubljanskega okraja so na svojem sestanku 2. januarja t. l. sklenili, da ostane po njihovih občinah tudi v bodoče povsod tako, kakor je bilo doslej, t. j. da bodo vse občine uporabljale lovnino v korist občinskega preračuna še naprej, razen občin Vrhnike in Borovnice, kjer se bo delila lovnina še naprej med lastnike zemljišč. Vse občine, ki uporabljajo lovnino v korist občinskega preračuna, uporabljajo lovnino povečini za vzdrževanje občinskih poljskih in gozdnih čuvajev, tako da je ta denar naj-smotnejše porabljen. V občinah Vrhniki in Borovnici pa dobe lastniki zemljišč lovnino na roke kot nekako odškodnino za škodo, ki jo napravljaja zajec. Znesek, ki ga dobi posamezen lastnik zemljišča, je pa dejansko zelo skromen. Veekakor je bolj plodonsna vporaba lovnine v korist občinskega preračuna.

Za bolečine v jetrih zmešaj rumenjaki z žlico žganja, namaži na krpo in naveži. Ko se posuši obkladek, napravi novega, dokler ne minejo bolečine. Izpij dve žlici mlačnega olja.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Vzgoja v sv. družini

V nedeljo nas sv. Cerkev popelje v Nazaret v majhno hišico, kjer je živela sv. Družina. Tam sta mati Marija in oče Jožef vzgajala dete Jezusa.

Kako sta ga vzgajala?

Veliko nam danes govore in pišejo o vzgoji. Do podrobnosti natančno so dognali, kaj otrok rabi za dušo in telo, da se more razvijati. Staršem govore in pišejo o vitaminih, o športu, o psihoanalizi, o vplivu kazni in pohvale na otroka in tako dalje.

Prav je, če mati in oče o vsem tem vesta. Toda glavno to znanje ni. S samim znanjem nobena mati in noben oče ne bosta mogla svojega otroka vzgojiti v dobrega človeka. Za to je treba vse več.

Marija je bila preprosta žena. Nobene ni vedela o vitaminih in nauk o psihoanalizi ji je bil neznan.

Tudi Jožef je bil preprost mož. Žogobrci ni poznal in ni znal učeno predavati in modro debatirati na raznih zborovanjih in sestankih.

In vendar sta vzgojila Jezusa, človeka, ki je za svoj nauk življenje dal. In večjega in lepšega značaja mimo tega svet ne pozna. Iz majhne hišice v Nazaretu je šel Jezus v veliko mesto Jeruzalem in je s svojo besedo in svojim življenjem spreobrnil življenje sveta ter postal največji človek ne samo tiste dobe ampak vseh časov sveta.

Dva preprosta človeka sta vzgojila Odrešenika sveta. Ne z znanjem — tega nista veliko imela. Toda v svojo vzgojo sta položila nekaj, kar je veliko več vredno in neizmerno več premore kot vse znanje vsega sveta.

Ko je angel oznanil Mariji, da bo sina rodila, je sklonila glavo in ponižno rekla: »Glej, dekla sem Gospodova!« S temi besedami je prevzela nase prostovoljno odpoved in samopremagovanje in žrtve. In to je tisto veliko, tisto glavno, kar mora vsakdo imeti, če hoče postati dober vzgojitelj.

Danes prihaja od vzhoda k našim ženam in mladim materam nov nauk. Govore jim o svobodi, o prostosti, o pravici do izživljanja.

Toda narod, čegar žene in matere bodo ta nauk sprejele za svojega, je obsojen na smrt.

Na svetu je mogoče samo dvoje: Ali svoboda in svobodno izživljanje posameznika in

pogin naroda, ali pa žrtvovanje in delo posameznika in s tem rast in veličina rodu. To je železen zakon narave, ki ga nam zgodovina v vsej grozoti potrjuje. Le oglejmo si dvig in propast velikih narodov, o katerih nam zgodovina govori. Dokler je bila žena v domu njegova gospodarica in posvečena duhovnica, obenem pa tudi vdana dekla, je narod rasel in se dvigal do moči in slave. Ko pa je pod vplivom omike in prosvetljenosti žena sprejela pesem o svobodi in prostem izživljanju za svojo, je narod začel propadati in je propadal, dokler ni izginil s površja zemlje.

Kmet, ki hoče, da mu bo žito na polju zorelo, mora spomladi njivo pognojiti. Brez gnoja nobeno življenje in nobena rast ni mogoča. Brez hrane nobena klica na svetu ne more uspevati.

Gnoj ni prijeten človeškimi čutili. Tudi žrtev in trpljenje človeku ni prijetno. Toda iz njega črpa življenje svojo hrano, ki jo rabi za svojo rast in svoj razvoj!

»Glej, dekla sem Gospodova!«. To je veliko vzgojni nauk nedelje sv. Družine.

Negui otroka

Človeško telo je podvrženo neizpremenljivim zakonom narave. Po teh zakonih se vrši razvoj človeškega telesa do viška; potem pa zopet po teh zakonih propada; to se godi vedno in povsod. Zaradi tega mati ne more določiti vnaprej razvoja telesnega razvoja svojega otroka. Mati z vso svojo skrbjo ne more svojemu otroku izpremeniti las na glavi. Pač pa more pripraviti dobrih in pripravnih pogojev za njegov telesni razvoj; lahko varuje svojega otroka pred nalezljivimi boleznimi, pospeši ozdravljenje kake bolezni, ali njegovo rast s primerno hrano in drugimi pripomočki, utrjuje telo z vajo in navado, kratko: delo naravnih zakonov more v gotovih mejah ovirati in omejevati, ali pa pospeševati in usmerjati.

Če to dvoje dela nepreudarno in nerazumno, škoduje otroku; če pa pravilno ovira in pospešuje, kakor je pač važno in potrebno za otrokov telesni razvoj, tedaj neguje v splošnem svojega otroka. Prava, skrbna in razumna mati to izvršuje zaradi otrokove duše, ki nujno potrebuje odporno in pripravno telo kot svojega dobrega služabnika. K temu pa jo tudi vzpodbuja spoštovanje do

otrokovega telesa, ki je tempelj sv. Duha in je poklicano, da bo nekoč vstalo in bo deležno večne sreče skupno z dušo, kateri je bil vse življenje zvest tovariš.

Najskrbnejše nege potrebuje otrok v prvem letu. Kako bi tudi drugače uspeval, če bi ga mati skrbno ne čuvala, ko je ves ne-bogljjen in vsakršne pomoči potreben. Materina ljubezen pa se takorekoč izčrpava v skrbi, a kljub temu umrje toliko dojenčkov. Hvala Bogu pa, da umrljivost ni več tako velika, odkar so se vsi poklicani zavzeli za to, da jo omeje. Vemo še za čase in kraje, ko so z naravnost neumnimi nasveti trafilili mlade matere, ki so neuke in neizkušene vse verjele in povzročile marsikateri vzrok bolezni in celo smrti. Danes pa imajo matere in zlasti mlade matere pouka dovolj v knjigah, predavanjih, teoretičnih in praktičnih tečajih prav za nego dojenčka. En vzrok pa je morebiti tudi še danes, da vse to nima pravega uspeha, ker se matere teh sredstev ne poslužujejo. Največkrat se izgovarjajo, da nimajo časa, česar pa ni mogoče verjeti; kajti, če za mlade pujske in teličke najdejo časa, da se dajo poučiti o njihovi krmitvi in negi, je vendar neodpušljivo, da svojega otroka negujejo kakor jim prilika prinese.

Ni naš namen in tudi ne primerna prilika, da bi na tem mestu vršili pouk o vsem tem; materam le svetujemo, naj se pridno poslužujejo predavanj, tečajev in dobrih knjig za to najvažnejše delo. Le nekaj drob-nih nasvetov za matere mislimo podati.

Dojenček mora biti čist in snažen! Kopa-nje je za malo telesce velikega pomena. Tudi snaga perila, ležišča in okolice je naj-večje važnosti. Dojenčka ne pretoplo zavija-ti in ne trdo povijati! Prosto gibanje je za potrebni razvoj važno.

Ne razvajati dojenčka z zibanjem in nježkanjem preden zaspi! Oboje je nekaka mehanična opojnost in škodljivo.

Pestovati ga je treba z oporo na hrb-tičku; zato ga ne siliti k sedenju, dokler ni dovolj močen in sam ne zahteva!

Znakov katerekoli bolezni ne prezreti, ali naprtiti dobivanju zob! Bolezen je bole-zen, dobivanje zob pa naravni potek, četudi včasih boleč, a ne bolesten. Bolezen potrebuje zdravnika in zdravila, zobki se pa sami pokažejo in je neugodje pri kraju.

Matere, dojite same svoje otroke in mar-sikatera bolezen in z njo skrb vam bo pri-hranjena!

Tudi po dobi dojenja je za otroka pre-hrana največje važnosti, saj je glavni pogoj za razvoj in rast telesa in posredno tudi du-

ševnih zmožnosti. Telo potrebuje za svojo rast in razvoj stanic, mišic in organov hra-nil, ki naj jih dobiva v primerni množini, obliki in izmenjavi. Seveda pa zaradi tega ne moremo od matere zahtevati, da bi študiral-a jedilnike za svojega otroka; res dobro pa je, da mu hrano pametno izbira in mu jo nudi v različnih oblikah. Tudi v vseh teh letih je mleko zanj najvažnejša prehrana, a mu bo bolje služilo, če nanj zakuhava iz-menjaje različne mlevske izdelke, ne vedno kašo, ali močnik, ali vedno riž, ali vedno zdrob, ampak, da te zakuhe izmenjava in po možnosti dodaje kakega sadja in zelenjadi. Tudi za otroka je treba gotovih obrokov v jedi, kakor prej za dojenčka. Meso naj bo le redkokdaj za otroka. Če se pri jedi kakšni jedi zelo protivi, naj ga mati ne sili, ampak pusti, kakšen učinek bo imel mal post: ali je vzrok, da je ne mara, res v telesni poseb-nosti, ali le iz želje po kaki drugi priljub-ljeni jedi. Slaščica in razne priboljške do-biva otrok le izredno in vselej z ugotovitvijo zakaj. Kava, čaj, alkohol niso za otroke. Otroci naj se ne nalivajo z vodo, zlasti od popoldne do noči, ker to zelo pospešuje mo-čenje. Vse jedi in pijače naj bodo zmerno vroče in mrzle. Važno je tudi žvečenje jedi zaradi prebave; zato naj otroci nikoli ne hlatajo pri jedi. S tem jih mati že zgodaj vzgaja tudi k lepemu vedenju pri jedi.

Volnene pletenine

Prav lično volneno čepico in šal naple-temo lahko iz ostankov volne razne barve. Najprikladnejša je skupina bele, modre, rde-če, zelene in rumene barve. Lahko pa vzame-mo tudi druge, ki jih imamo ravno doma.

Čepica je sestavljena iz štirih enakih de-lov, od katerih napletemo vsakega v drugi barvi. Za vsak del nasujemo približno 20 pentelj in pletemo ravno, v vzorcu: ena des-na, ena leva pentlja. Ko smo napletli 6 vrst, prično s snemanjem. V dveh prihodnjih vrstah snamemo na vsakem koncu po eno pentljo, to ponovimo še dvakrat, a snamemo v vsaki tretji vrsti. Pletenje se mora lepo zožiti v konico. Tako napletemo še ostale tri dele čepice in končno vse sesijemo sku-paj z robnim vbodom. Barve se vrste v tem-le redu: modra, rdeča, zelena, rumena. Za rob nasujemo 80 pentelj v beli barvi in ple-temo na eni strani vedno desno, na drugi vedno levo in to štiri vrste. Dobljeno progo sesijemo skupaj v obroček, nato pa prišijemo na rob čepice z levo stranjo zunaj. Proga se

sama rada zvije na okroglo in tako lepo zaključuje čepico.

Šal napravimo v istih barvah. Nasnujemo 32 pentelj z belo volno in pletemo najprej 8 vrst za rob (ena stran samo desno, druga stran samo levo) Nato nadaljujemo v štirih barvah v vzorcu: ena desna, druga leva pentlja, in sicer takole: V prvi vrsti snamemo 4 pentlje, da nam ostane še 28 pentelj. Od teh pletemo 7 modro, 7 rdeče, 7 zeleno, 7 z rumeno volno Pletemo tako, da niti pri menjanju barve ne odrgamo, ampak pustimo zadaj. Napravimo 60 cm. Končamo z 8 vrstami bele kakor smo začeli. Pridenemo 4 pentlje, pletemo 8 vrst in lepo zarobimo (leva stran na vrhu). Ta čepica in šal je primeren za otroke do 8. leta. H. S.

KUHINJA

Zdrobovi žličniki v mleku. 10 dkg surovega masla mešam, da se speni. Potem polagoma pridevam dve celi jajci, dve ali tri žlice tople vode, malo soli, $\frac{1}{2}$ kg zdroba, ščepec zribanega muškata in žlico sladkorja. Sladkor se tudi lahko opusti, če ne marajo sladkobe. Vse te snovi prav dobro zmešam in pustim celo uro stati, da zdrob naraste. To testo zajemam z žlico in razkuhavam v $1\frac{1}{2}$ litra vrelega mleka. Pred vsako zakuho pomočim žlico v vrelo vodo. Žličnike kuham 6 minut. Med kuhanjem stresam kozico, da se jed ne prismoči. Kozico s cmoki potegnem na stran. V 15 do 20 minutah so cmoki narasli, nakar jih stresem v pogreto skledo. Površino potresem s sladkorjem in cimetom ter dam kot močnato jed na mizo.

Ocvirkove pogačke. $\frac{1}{2}$ kg ocvirkov prav na drobno sesekljam. Ocvikom pridenem $\frac{1}{2}$ kg moke, žlico masti in dve žlici surovega masla. Te snovi najprej dobro zmešam, potem pa z dlanmi zdrobim, da nastane nekakšna kaša. Iz te kaše napravim testo s pridanom dveh celih jajc, dveh žlic emetane in treh žlic belega vina. Testo razvaljam za mezinec na debelo in zrežem z obcedem za krofe. Površino pogačk namažem z raztepenim jajcem in spečem v pečici.

Kraljevsko kuhanje. 21 dkg sladkorja mešam $\frac{1}{4}$ ure s 7 rumenjaki. Med mešanjem pridenem sok pot limone, trd sneg iz dveh beljakov in nazadnje 7 dkg krompirjeve moke. Obliko dobro namažem z maslom, potresem z moko, zavrnam testo po njej ter spečem v pečici. Kuhanje polijem z zgoščenim vinom (šato) ter dam na mizo. Tudi brez poliva je kuhanje dobro.

Solnograški polžki. V lončku mešam prav dobro 7 dkg surovega masla, eno celo jajce, en rumenjaki, žlico sladkorja in $\frac{1}{2}$ l mleka. Na deško stresem $\frac{1}{4}$ kg moke, naredim jamico v sredini, zlijem tekočino v jamico, zmešam v testo in še pregnetem. Po polurnem počivanju testo razvaljam in obložim s 7 dkg surovega masla. Maslo razrežem na rezine in jih pokladam po testu. Testo zložim od dveh strani skupaj in pustim zopet pol ure počivati. Potem testo zopet razvaljam in potresem z rozinami, s smletimi mandelji, s sladkorjem in s cimetom. Testo zvijem skupaj, zrežem na kose in pokladam na pomazano pekačo tako, da je zadnji zavitek na vrhu. Vsakega polžka malo potlačim in spečem v pečici. Ko so polžki pečeni, jih dam na krožnik in polijem s prekuhanim sladkorjem. $\frac{1}{4}$ kg sladkorja skuham z dobro osminko vode. Ko se sladkor potegne od žlice, je dovolj kuhan za poliv.

DOMACA LEKARNA

Deteljino mazilo za raka, prsne rane, gnojne ustnice in nos: Napolni pocinjen kotel z deteljinim cvetjem, vode naliij toliko, da pokrije cvetje in kuhaj na tihem ognju. Ko je vrelo polagoma kake pol ure, odlij vodo v lončeno skledo in iztisni še goščo. V izpraznjen kotel zlij deteljino izkuho nazaj in napolni kotel z novim deteljinim cvetjem. Ko je vrelo dobro uro precedi in zopet kuhaj v glinasti posodi, dokler ne postane gosto kakor med. Namaži s pakčico na platno in naveži. To mazilo so zelo hvalili, da pozdravi razjedeno kožo.

Za želodec in jetra: Razreži 6 dkg prsnega korena, 3 dkg gnojakovega lesa, 3 dkg serve, 3 dkg korijandra, 3 dkg janeža in pa 18 dkg rozin. Deni v eteklenico in vlij na to poldrug liter dobrega žganja. Ko je stalo 8 dni, odlij žganje in naliij na brozgo še enkrat žganja. Čez teden dni prilij še to žganje k prvemu in jemlji dvakrat na dan po šiljcu. To so sloveče kaplje dr. de Lorma. Po teh kapljah se znebiš želodčne mrzlice, napanjanja in bolečin v pasu.

Za prehudo kihanje namaži vrh čela z mlačnim janeževim oljem.

Tinktura za vodenico: Olupi jeseni 10 rep in zreži jih v lončeno posodo. Na repo etresi 2 pesti bučnega semena, dve pesti koprivnega cvetja, pest brinjevih jagod in pest habatove korenine in žlico peteršiljavega semena. Vlij na to zmes 2 litra belega vina, zamaši posodo prav dobro in postavi jo za 24 ur na zapečje. Potem odlij vino in jemlji ga dvakrat na dan po žlici (zelo star recept).

Prsni čaj: Zreži na koščke 6 dkg dateljnov, toliko smokev, toliko rozin in toliko ro-

žičev; kuhaj $\frac{1}{4}$ ure na litru vode in vživaj poljubno. Še močnejši je čaj, če mu primešaš po 1 dkg sladkih koreninic in praprovice (raste po zidovju).

Germanški pršni čaj: Zmešaj po 12 dkg lapuha, 12 dkg jetičnika (Veronica), 12 dkg grenkuljice, glohoma, 12 dkg grintovca (Senneria), 4 dkg melise in 4 dkg žajbelja — Devaj žlico zmesi na osminko kropa.

Za prisadno piko: Na pokritem ognju raztopi v lončeni posodi 32 gr voska in ravno toliko koštrunovega loja. V toplo raztopino vmešaj 32 gr laškega in ravno toliko konopljinoga olja. Ko si dobro premešal, odstavi, da se ohladi. V ohlajeno raztopino vmešaj počasi 16 gr menika, toliko katre in 16 gr svinčene beli in za gram žefrana. Namaži na krpico in deni na piko, ture in bule. Če je treba prenovi in pazi, da so ti roke čiste.

Za grinte na glavi: Razreži pol kg suhega sala, vrzi v ponev, utepi v to 4 jajca in kuhaj dokler ne porumeni. Potem precedi skozi železno sito. V precejeno vmešaj 5 gr žvepla in 5 gr galuna in še za pol gr prahu čmerikine korenine. To mazilo odpravi tudi grinte, ki so se že zagrizle v glavo in zamori vsak mrčes. Umij si glavo z orehovo izkuho, osuši lase in namaži glavo.

Korzuzino zrnje namakaj čez noč, zjutraj odlij vodo in kuhaj v njej smokve in rožiče, na $\frac{1}{2}$ l koruzinega ocedka osminko smokey in osminko rožičev. Kuhaj pol ure in uživaj za kašelj, nahod in za zadelana pljuča. Koruzine žgance, kuhane na mleku devajo ponekod na golšo. Z mlekom in žefranom kuhana koruzna moka je dober obkladek za hude bolečine v nogah. Koruzen močnik, na vodi kuhan in s surovim maslom zabeljen, je dobra večerja za zapečene ljudi. Koruzine lase kuhajo za vodenico. Zatohla in grenka koruzna moka ni za jed. V nekaterih deželah, kjer se hranijo večinoma s koruzo poznajo bolezen pelagra; to so boleči izpuščaji na koži.

Za zažlemana prsa. Zreži 720 gr slezovega cvetja in zelišča in 360 gr slezove korenine, 180 gr sladke korenine in po 60 gr smokey, rozin, rožičev, vijolične korenine, pljučnika in žajbelja. Primešaj še 60 gr ječmena in toliko janeža. Devaj po zvrhano na $\frac{1}{4}$ litra kropa. Toliko da prevre. Naj postoj 10 minut. Osladi z medom. Lahko ga pijes z mlekom za zajtrk.

Za hude bolečine v čelu in očeh: Odreži dva pripravna kosa svežega črnega kruha, nakapaj v sredo gomiličnih ali prežiljkovih kapelj in naveži na sence.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g Ljubljanski trg dne 3. januarja 1938.
Žito: pšenica 100 kg 230 din, rž 195 din, ječmen 175 do 195 din, oves 165 do 180 din, proso 185 do 230 din, koruza 145 do 150 din, ajda 190 do 200 din, fižol ribničan 220 din, prepličar 260 din, leča 550 do 900 din za 100 kg. — **Kurivo:** premog tona 360 do 390 din, trda drva 1 m 90 do 115 din, trda drva žagana 120 din, mehka drva 1 m 80 din, oglje 1 kg 1.75 do 2 din. — **Krma:** sladko seno 45 do 60 din za 100 kg, polsladko seno 40 do 50 din, kisló seno 40 din, slama 35 din. — **Sadje:** jabolka I. vrste 5 din, II. 3.50, III. vrste 2 din za 1 kg, hruške III. vrste 3 do 4 din za 1 kg, suhe češplje 10 do 14 din, suhe hruške 4 do 7 din, orehi navadni 6 do 8 din, luščeni orehi 20 do 22 din za 1 kg. — **Mleko** in mlečni izdelki: mleko 1 liter 2.25 do 2.50 din, surovo maslo 1 kg 28 do 32 din, čajno maslo 32 do 40 din, kuhano maslo 28 do 30 din, bobinjski sir 28 din, sirček 6 din, polemental 26 din, trapiel I. vrste 24 do 26 din, trapiel II. vrste 18 do 22 din. — **Jajca:** 1 do 1.25 din za komad.

g Mesne cene v Ljubljani: govedina I. vrste 12 do 14 din, II. vrste 10 do 12 din, III. vrste 8 do 10 din, goveji jezik 12 do 14 din, vampi 8 do 10 din, jetra 10 do 12 din, ledvice 14 do 16 din, loj 6 din za kg. **Teletina** I. vrste 14 do 16 din, II. vrste 12 do 14 din, III. vrste 10 do 12 din, pljuča 10 do 12 din, jetra 18 do 20 din, možgani 20 do 22 din, ledvice 14 do 16 din za 1 kg. **Svinjina:** I. vrste 16 do 18 din, II. vrste 14 do 16 din, svinjska pljuča 8 do 10 din, jetra 12 do 14 din, ledvice 16 do 18 din, glava 6 din za kg. **Slanina** domača 14 din, slanina hrvaška 15 din, domače salo 15 din, mast 18 din, šunka sveža 1 kg 18 do 20 din, prekajeno meso I. vrste 16 do 20 din, II. vrste 16 do 18 din za 1 kg. **Klobase:** krakovske 20 do 22 din za 1 kg, debrecinske 20 do 22 din, hrenovke 18 do 20 din, tlačenske 12 do 14 din, sveže kranjske klobase 20 din, polprekajene kranjske 22 din, suhe kranjske 30 din za 1 kg, prekajena slanina 20 din za 1 kg. — **Petrutina:** Piščanec komad 10 do 14 din, zaklan piščanec 1 kg 24 do 26 din, kokoš komad 20 do 26 din, zaklana kokoš 1 kg 20 do 22 din, petelin komad 20 do 26 din, petelin zaklan 1 kg 20 do 22 din, raca komad

22 do 26 din, zaklana raca 1 kg 22 din, gos komad 50 do 55 din, zaklana gos 1 kg 16 do 20 din, golob komad 5 din, kapuni kg 30 din.

g Zelenjava v Ljubljani: salata ajserica dalmatinska 1 kg 14 din, endivija 10 din, motovilec merica 1.50 din, radič domač 1 kg 8 din, radič inozemski 14 din, evetača 1 kg 8 do 10 din, pozno zelje 1 din, rdeče zelje 1.50 din, kisló zelje 4 din, ohrovč 2.50 din, karfijola 8 do 10 din, kolerabice 2 din, kolerabe 1 din, špinača 10 din, konoplje 5 do 7 din, laneno seme 5 din, luščen fižol 3 do 4 din, čebula 2 din, por 2 din, česenj 6 do 10 din, krompir 1 din, repa 1 din, kislá repa 2.50 din, korenje 4 din, peteršilj 6 din, vse za en 1 kg.

DENAR

g Na ljubljanski borzi je tuji denar imel ob novem letu tako le uradno vrednost: 1 holandski goldinar 24.13 din, 1 nemška marka 17.49 din, 1 belgijska belga 7.36 din, 1 švic. frank 10 din, 1 ameriški dolar 43.14 din, 1 franc. frank 1.47 din, 1 češka krona 1.52 din, 1 laška lira 2.29 din. — V prosti kupčiji so bile cene nekaterih valut precej različne od navedenih. Pri kupovanju in prodaji tujih valut bodite previdni!

ŽIVINA

g Na sejmu v Kranju 27. dec. 1937 so se gibale cene goveji živini takole: voli I. vrste din 6, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4.50, III. vrste din 4; teleta I. vrste din 7 do 8, II. vrste din 6; prašiči, špeharji din 8.25 do 8.50, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže. Pujski v starosti 7 do 8 tednov po din 100 do 130 za pomad. Volov so prignali na sejem 30 glav, prodali so jih polovico; najvišjo ceno je dosegel komad po din 3.500, najnižjo po din 1.200; krav so prignali 20 glav, prodali pa samo 4; najvišja cena za komad je bila din 2000, najnižja pa din 900; tele je bilo eno samo in je bilo tudi prodano. Prašičev so pripeljali 98 repov, prodali pa 55 repov. V inozemstvo ni bilo nobene živine prodane.

g Na prašičjem sejmu v Mariboru dne 24. dec. 1937 so imeli prašiči naslednje cene: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari din 80 do 110 za komad, 7 do 9 tednov stari din 130 do 155, 5 do 7 mesecev din 210 do 325. Na vago so šli po din 5.50 do 7.25 za 1 kg žive

teže in po din 8.50 do 11 za 1 kg mrtve teže. Kupčija je bila slaba.

g Iz Črnomlja poročajo da je bil na božični sejem dne 22. dec. 1937 dogon slab. Cene volov so se vrtile od din 3.75 do 5.50, krav din 3 do 4 za 1 kg žive teže.

g Na semanji dan v Ptuj 21. dec. 1937 se je prodajala živina takole: voli din 4 do 5, krave din 2.50 do 4, biki din 4 do 4.50, junci din 4 do 5, telice din 4.35 do 5, teleta din 5 do 6.50 za 1 kg žive teže. Na prašičjem sejmu v Ptuj: prasi 6 do 12 tednov stari din 60 do 130 glava; pitani prašiči din 6.50 do 7, pršutarji din 6 do 6.50, plemenske svinje din 5 do 5.75 za 1 kg žive teže.

RAZNO

g Zaposlenost v oktobru 1937. Po podatkih Osrednjega urada za zavarovanje delavcev v Zagrebu je bilo skupno število zavarovancev v oktobru letos pri vseh krajevnih organih 718.285, kar pomeni v primeri s septembrom letos povečanje za 1611, v primeri z oktobrom lani pa je število zavarovancev naraslo za 71.985. Letos oktobra je število zavarovancev najvišje od obstoja naše delavsko-zavarovalne zakonodaje sem. V dobrem letu 1930 je doseglo število zavarovancev 652.547 in je bilo le malo manjše kot septembra 1930, ko je doseglo pred krizo s 654.966. Letos avgusta je bil maksimum dosežen s 721.051 zavarovanci, kar se je v septembru znižalo na 716.674, v oktobru pa zopet zvišalo na 718.285. Tudi povprečna zavarovana mezda narašča, znašala je oktobra 1937 23.45, septembra 1937 23.242 din in oktobra 1936 22.14 dnevno. Pripominjamo, da je bila najvišja zavarovana mezda zabeležena v septembru 1929 s 26.95 din, oktobra meseca pa je bila najvišja leta 1930 s 26.93 din. Skupna zavarovana mezda je znašala oktobra 1937 421.11, septembra 1937 419.56, oktobra 1936 pa 357.73 milij. din.

g Zaposlenost v Sloveniji. Po podatkih Okrožnega urada za zavarovanje delavcev v Ljubljani je znašal v novembru 1937 prirastek v primeri z novembrom 1937 7822 delavcev in so najbolj napredovale naslednje panoge: gozdnožagarska industrija, tekstilna, gradnja nad zemljo, industrija kamenja in zemlje itd. V sezijskem pogledu t. j. od oktobra na november se je zmanjšala najbolj zaposlenost pri gradnjah nad zemljo, industriji kamenja in zemlje, kovinski industriji in gradnji cest. Izboljšala pa se je v tekstilni industriji, oblačilni stroki itd.

PRAVNI NASVETI

Denar iz Amerike. U. J. G. — Pred vojno je brat poslal očetu iz Amerike na prošnjo 800 K. Potem mu je pa še večkrat kaj poslal ob raznih prilikah, ne da bi ga oče za to posebej prosil. Sedaj zahteva brat, da mu oče vrne 600 dolarjev. Vprašate, koliko in če je oče dolžan vrniti. — Predvsem se bo moralo ugotoviti, ali je brat očetu denar posodil ali podaril. Če ga je posodil, se bo moralo ugotoviti, če je bilo posojilo dogovorjeno v dolarjih ali pa v kronah. Če je bilo posojilo dogovorjeno v kronah, bo mogel brat zahtevati le en dinar za štiri kro- ne. Če pa je bilo v dolarjih dogovorjeno, bo pa moral oče vrniti sedanjo vrednost dolarjev v dinarjih. Če se torej sami med seboj ne boste mogli zmeniti, bo pač moralo sodišče po starih pismih, po zaslišanju prič in strank, vse kakor zgoraj povedano, ugotoviti in končno razsoditi.

Prodano orehovo deblo. U. A. P. — Takoj ob povratku od vojakov ste prodali orehovo deblo, ki meri en kubični meter, za 220 dinarjev. Kmalu potem ste pa zvedeli, da je cena višja in hočete kupčijo razdreti, a kupec na to ne pristane. Vprašate, če vas lahko s tožbo prisili, da mu dobavite prodano deblo. — Kupčija se da le sporazumno razdreti. Če pa mislite, da niste dobili za prodano deblo niti polovico tega, kar je vredno, potem lahko zaradi prikratbe nad polovico, vrednosti zahtevate razveljavljenje kupčije in morate vrniti naplačilo. Kupec pa lahko vztraja pri kupčiji, vendar mora primatekni toliko, kolikor je bilo deblo ob času sklenjene kupčije vredno. Poizvedujte, koliko je bilo deblo res vredno, ker bo pri morebitni pravdi to odločilno.

Izročilna pogodba. A. S. Oče je izročil posestvo mlajšemu sinu, vi pa ste dobili samo nekaj malega za doto. Pritožili ste se na sodišče in zahtevali razveljavljenje pogodbe, pa vas je sodišče zavrnilo. Ker z razdelitvijo posestva niste zadovoljni, vprašate, kako bi jo mogli ovreči. — Sami pišete, da vas je sodišče zavrnilo, ko ste zahtevali razveljavljenje izročilne pogodbe. Mi vam tudi ne moremo ničesar drugega povedati, kakor to: da pogodbe ne boste mogli izpodbiti. Šele po očetovi smrti bi event. mogli zahtevati dopolnitev deleža, v kolikor vaš delež ne dosega nujnega deleža. — Pogodba med očetom in vašo ženo glede uporabljanja krave velja, dokler se oba pogodbenika drugače ne zmenita.

Pot z gnojišča. L. A. S. Če vam je novi sosed prepovedal po dosedanji poti k gnojišču in hoče svoj svet ob vašem gnojišču zagraditi z močno ograjo, ki v zadnjem času tam ni stala, lahko sosedu, čim bi postavil novo ograjo, tožite zaradi motenja posesti. V tej pravdi se bo potem ugotovilo, ali ste v zadnjem času tod nemoteno vozili do gno-

jišča ali ne. Če ste v zadnjem času neovirano čez sosedov svet vozili k vašem gnojišču, vam tega sveta ne sme zagraditi. — Če ste z vašimi posesnimi predniki čez ta košček sosedovega sveta neovirano vozili skozi 30 let, potem ste si to pravico vožnje že pripo- sestvovali in lahko tožite sosedu na priznanje vaše služnostne pravice in zahtevate vknjižbo iste pri vašem posestvu. Če sta oba sosedu pametna, se bosta sama lažje in ce- nejše sporazumela, kot pa, če bi se drug drugega tožarila.

Posledice nepravčasne vknjižbe. P. J. K. Pred 10 leti sta skupno s sosedom napravila v sosedovem gozdu vozno pot in je sosed obljubil, da boste za vedno tudi lahko upo- rabljali to pot. Pred enim letom je sosed prodal ta gozd in novi lastnik vam je priz- nal še nadalje to pot. Ta lastnik pa je gozd prodal in umrl. Novi lastnik vam pot brani, češ, da je kupil gozd od prejšnjega lastnika, ki da mu je zatrjeval, da nima nihče pota skozi ta gozd. Vprašate, če lahko svojo pot dosežete s tožbo. — Takrat, ko sta pred 10 leti s sosedom napravila pot, bi se morali pobrigati, da se vaša pravica vknjiži v zem- ljiški knjigi. Ker ste to opustili, vaša pra- vica ni bila vknjižena, zato novega lastnika, ki je kupil gozd v zaupanju na zemljiško knjigo brez bremen, ne morete prisiliti, da vam prizna pravico do poti. — Če vam je ta pot za spravlanje lesa res potrebna, bo- ste pač morali pri okrajnem načelstvu za- ljanje lesa, seveda proti primerno odškod- nini, ki jo bo določilo okrajno načelstvo, v slučaju spora pa redno sodišče.

Zalitev. K. M. Vprašate, če se lahko div- jemu lovcu očita, da je tat. — Če je kdo divjemu lovcu očital, da je tat, divji lovec pa ga je šel tožiti zaradi žaljenja časti, po- tem bo žalitelj le tedaj oproščen prestopka zoper varnost časti, če mu bo uspelo doka- zati, da je bil divji lovec zaradi lovške tat- vine že pravomočno obsojen. Sicer bo kazno- van, čeprav bi vsi vedeli, da je tožitelj res divji lovec, a sodnijsko zaradi tega še ni bil obsojen.

Točenje vina iz lastnega vinograda. M. A. L. — Vprašate, ali smete točiti vino iz last- nega vinograda od 5 litrov naprej. — Po pravilniku o pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje smejo proizvozniki pro- dajati le nad 50 litrov vina ali nad 5 litrov žganja brez plačila trošarine. V tem primeru plačajo trošarino kupci. Iz tega izhaja, da ni dovoljeno prodajati vino pod 50 litrov ali žganje v količini pod 5 litrov.

Obresti od začetih dolgov pri trgovcu. Po uredbi o likvidaciji kmetskih dolgov mo- rejo dolžniki plačati dolgove, ki izvirajo iz nakupa blaga na up ali iz obrtnega dela, v 12 letih v enakih letnih obrokih. Za take dolgove ne tečejo obresti. Po spremenjeni uredbi pa smejo zadruga tudi za takšne dol- gove od svojih združnikov zahtevati do 6% obresti in to od 1. novembra 1937 dalje.