

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

20. OKTOBRA

STEV. 42

## Za prvo spomladno cvetje

Danes pa nekaj za naše gospodinje in dekleta, pa tudi za vsakogar, ki ima rad lepo cvetje, bodisi v vrtu ali na oknih.

Pravi ljubitelj cvetja ničesar težje ne pričakuje nego prvih spomladanskih cvetlic. Saj pa je to tudi naravno. Celo dolgo zimo, ki traja včasih skoraj po pol leta in je narava odeta celo v hladno sneženo odejo, smo ločeni od svojih ljubljensk. Ni torej nič čudnega, ako si skušamo že znanaprej zagotoviti čimbolj rano cvetje, zlasti v vrtu poleg hiše ali pa na sončnih oknih svojega stanovanja. V to svrho imamo mnogo lepih rastlin, ki razvijejo vso svojo krasoto takoj, ko odleze sneg in se zemlja nekoliko segreje. Treba pa je že čez poletje, zlasti pa sedaj jeseni poskrbeti za primerno rastlinje, ki naj cvete zarana spomladi. Vse take rastline morajo biti posajene najkasneje jeseni, da so čez zimo že na svojem mestu, ako naj se takoj spomladi začno razvijati in cveteti.

Prve se spomladi razcveto nekatere trajnice, kakor n. pr. blagodišča vijolice, razni jeglički in primule, znani srčki, snežnobeli arabis, spomladne plamenice, ki so zelo lepe za obrobek. Drobne, pa krasne aubrieije se razrastejo v komaj par centimetrov visoke, obširne blazine, ki so, ko se razcveto, pravi kras vsakega vrta. Tudi raznovrstne perunike v neštetih barvah in oblikah, prištevamo k rano cvetočim trajnicam.

Vobče treba trajnice, ki naj cveto zarana spomladi, saditi že poleti, da se pred trdo zimo prirastejo in razrastejo. Nekatere se dajo pa tudi presaditi še sedaj, ako ravnamo pri tem tako previdno, da jih prenesemo na drugo mesto z dovolj veliko kepo, da se obvarujejo korenine.

Druga skupina zarana spomladi cvetočih cvetlic so dvoletnice kakor so zlasti znane in tako hvaležne mačehe ali sirotice, potočnice in marjetice. Vse tri so posebno pripravne za

obrobek pri vrtnih gredicah in potih. Najprej cveto potočnice, potem nas razveseljujejo s svojim cvetjem orjaškocvetne marjetice. Mačehe pa cveto od rane pomladi tja v poletje in so sploh izmed vseh preprostih, rano cvetočih vrtnih cvetlic najhvaležnejše. Naštete tri dvoletnice sadimo lahko še ves ta mesec, ker se zelo rade primejo in so za zimo neobčutljive, zlasti ako jih zaodene zračna, snežna odeja. Sadimo jih, čim mogoče, na prisojna mesta, da spomladi čimprej ožive in se razcveto.

Najkrasnejše spomladne cvetlice, ki naj bi ne manjkale na nobenem vrtu, so pa čebulnice; prav posebno priporočene in hvaležne so hijacinti, tulipani in narcisi. Prvi se razcveto narcisi, za njimi hijacinti in naposled aprila meseca pa tulipani. Čebulice teh prekrasnih in čez vse hvaležnih cvetlic morajo priti v zemljo na vsak način še pred zimo. Navadno jih sadimo oktobra meseca.

Večinoma so vse čebulnice zelo skromne in malozahtevne rastline. Uspevajo v dobro pregnojeno (ne sveže pognojeno) vrtno zemljo. Ljubša jim je lahka nego težka zemlja. Sončna odprta lega jim najbolj ugaja. Sadimo jih 5—7 cm globoko po 10—20 cm narazen v raznih skupinah, pasovih, pa tudi po vrtnih gredicah, in sicer vselej same zase (ne med druge cvetlice). Ko so posajene, pokrijemo gredo čez in čez s preperelim drobnim gnojem ali dobrim kompostom. Povrh položimo nekaj smrekovih vej, da jih varujemo pred prehudo zmrzaljo v slučaju, da ne bi padlo nič snega. Na pomlad ko začno riti iz zemlje, umaknimo veje. Gnoj pa lahko ostane, če ne prekriva gredic preveč na debelo.

Najhvaležnejši so tulipani, ker se razmnožujejo tudi pri nas prav dovoljno. Ako imamo srečo, da nam dobro uspevajo in jih ne uničijo miši ali voluhar, se nam tekom let tako namnože, da jih

pridelamo lahko vsako leto nekaj tudi za prodaj. Seveda treba čebulice poleti, ko se jim zelenje posuši, vzeti iz zemlje in vsako jesen iznova posaditi. Najlepše sorte za vrtove so tulipani Darwin. Cveto sicer nekoliko pozneje nego razne raneje sorte, a se odlikujejo s svojo statom, visoko postavo in prekrasnim, velikim cvetom v najrazličnejših barvah.

Tulipani, pa tudi druge čebulnice imajo v zemlji dva huda sovražnika: voluharja in miši. Kjer je količkar te golazni, uniči vse do slednje čebulice, ako je ne preženemo ali pa čebulic ne zavarujemo. Precej zanesljivo odvrčamo požrešna glodalca od čebulic, ako vsako, preden jo posadimo, zmočimo in povabljam v rdečo barvi menigi ali miniju, ki jo lahko kupimo v vsaki trgovini za barve, in sicer v prahu. Ko se tako pobarvane čebulice posuše, jih posadimo previdno, da se barva ne obriše.

Hijacinti in tulipani se dajo jako lahko siliti, da cveto v sobi že o Božiču, ali pa vsaj januarja ali februarja

meseca. Sedaj je čas, da pripravimo in posadimo čebulice v lončke, in sicer hijacinte posamezno, tulipane pa po 3—5 čebulic v posamezen lonček, ki ima zgoraj 10—12 cm premera. Rahla, dobra prst iz tople grede ali tudi z vrta jim ugaia. Čebulice naj pridejo tako globoko v zemljo, da gleda samo klica iz nje. Tako pripravljene lončke s čebulicami zakopljimo v zemljo kje na vrtu kakih 30 cm globoko. Da ne pridejo do njih miši, poveznimo čez vsak lonček s čebulico drug prazen lonček in zasujemo vse skupaj do vrha jame s prstjo ter pustimo v miru 2 in pol do 3 mesece. V tem času se čebulice dobro razkoreničijo in razvijejo cvetni bat. Šele sedaj so sposobne, da jih vzamemo iz zemlje in postavimo na svetlo (pa ne na sonce), kjer se razvijejo v zmerno toplem prostoru. Prevelika toplota jim škoduje.

Za opisano siljenje ni primerna vsaka poljubna sorta. Pri naročbi treba izrečno zahtevati čebulice ali sorte za siljenje.

H.

## Praznik sadjarjev

Dne 23. oktobra bo otvorjena v Mariboru pod pokroviteljstvom bana dravske banovine g. dr. M. Natlačna velika sadjarska prireditve, kakršne v povojnem času še ni bilo v naši banovini. Imeli smo že razne sadne razstave v Ljubljani, Celju in Ptuj, prav dobro uspele sadne sejme v Mariboru in nešteto manjših sadnih razstav in ogledov po vsej banovini, toda to so bile prireditve, bolj ali manj krajevnega značaja, ker niso mogle zajeti vse banovine.

Letošnja razstava, ki jo priredi »Sadjarsko in vrtnarsko društvo«, ne bo samo sadna, ampak v najširšem pomenu besede sadjarska razstava, ker bo obsegala prav vse veje in vejice tega širnega drevesa, ki ga označuje splošni pojem sadjarstva, in ki velja dandanes za eno izmed glavnih panog kmetijstva.

Na tej razstavi ne bodo zastopani torej samo plodovi vseh sadnih plemen in vseh sort, ki se dobe še sedaj v presnem, svežem stanju in rastejo v naši banovini ampak tudi vse, kar ima kakršnokoli zvezo s sadjem, z njega pridelovanjem in uporabo.

Videli bomo zlasti vsa sodobna orodja in sredstva, ki jih umno sadjarstvo ne

more več pogrešati, in brez katerih je pridelava lepega sadja nemogoča. Važen oddelek sadjarske razstave bodo dalje razni sodobni pripomočki za domačo uporabo sadja in izdelki za njega. Radeučni sadjarji bodo našli na razstavi dovolj v sliki in predmetih za napredek v pridelovanju sadja in njega koristni uporabi.

Drevesničarji nam bodo pokazali svoje proizvode v vseh o sodobnem sadjarstvu običajnih načinah in oblikah proizvodnje sadnega drevja.

Nazorno bodo prikazani razvoj in uspehi Sadjarskega in vrtnarskega društva od njegovega začetka pred 17. leti, do današnjega dne.

Sadni sejem bo, dasi v tesni zvezi s sadjarstvom, vendar tudi prireditve sama zase. Pokazati hoče, da sadja ne znamo v najboljši kakovosti samo pridelovati, ampak tudi za kupčijo tako pripraviti, kakor to zahteva svetovna sadna trgovina. Vsak nepristranski opazovalec se bo lahko prepričal, da se nam ni bati nobene tuje konkurence ne glede kakovosti pridelka, ne glede na opremo.

Na sadno razstavo vabimo predvsem vse, ki streme za napredkom, zlasti vse podružnice SVD, da si ogledajo sa-

dove svojega truda in prizadevanja, in sploh vse, ki se zanimajo za sadjarstvo in njegov razvoj v povojnem času.

Na sadnem sejmu bodo pa posebno dobrodošli sadni trgovci, zastopniki nabavl. zadrug, zavodov in sploh vsakdo, ki ima kakršnokoli zanimanje za letošnjo sadno kupčijo.

Razstava in sadni sejem bosta trajala od 23. oktobra do 1. novembra.

Udeležencem razstave in sadnega sejma je dovoljena polovična voznina od 21. oktobra do 3. novembra.

Ob priliki sadjarske razstave in sadnega sejma bo 24. in 25. oktobra v Mariboru tudi **vsedržavni sadjarski kongres**, ki se ga bodo udeležili zlasti sadjarski strokovnjaki iz vse države. Pri-

redilo ga bo **srbsko kmetijsko društvo** po temle sporedu:

24. oktobra: **Otvoritev kongresa ob 10 dopoldne:**

Obnavave: 1. Trgovina s svežim in predelanim sadjem in njeni izgledi za prihodnost. - 2. Obnova sadovnjakov in plemenjenje sadnega drevja potom precepljanja. - 3. Načini propagande z uporabo pokončevalnih sredstev. - 4. Smoter in naloge načrtnega sadjarstva.

25. oktobra: 1. Preusmerjenje obstoječih banovinskih drevesnic in osebja v smeri praktičnega sadjarstva. - 2. Vprašanje kolobarjenja v drevesnicah. - 3. Možnosti in organizacija dela v sadjarstvu na banovinskih kmetijskih šolah. - 4. Kratka zgodovina slovenskega sadjarstva. - 5. Drevesnice v Sloveniji.

## Pitanje čebel

V zadnjem «Gospodarju in gospodinji» smo govorili med drugim tudi o zimski zalogi, ki jo je treba pustiti vsakemu panju čez zimo, da je človek lahko brez skrbi. Rekli smo, da mora imeti A. Z. panj najmanj 10 kg zaloge, prav je pa, da ima 12 kg. Za kranjčice in podobne panjčice manjše mere bo zadostovalo nekaj manj, ali pod 8 kg ne smemo kaj prida.

Znano je, da ponekod letos čebele žal niso nabrale niti toliko, kolikor same potrebujejo za zimo. Kdor je že pred ajdovo pašo družil in ima sedaj lepe, močne družine, ki jih ne kaže družiti, bo moral poseči po sladkorju, da preskrbi svojo živalco za zimo. Nekateri čebelarji mislijo, da storijo prav, če sploh tudi panjem, ki imajo dovolj medene zaloge za zimo, nekaj medu vzamejo in nadomestijo s sladkorjem, češ, da čebele čez zimo na sladkorju boljše prezimujejo kakor na medu. Če sestoji zimska zaloga iz težko prebavljivih medov, kakršni so hojev, smrekov med in mana, je ta zamenjava na vsak način koristna, da naravnost potrebna. Imenovani medovi do namreč zelo slaba zimska hrana, ker vsebujejo preveč nepotrebnih snovi, katere ostajajo v čebelinem blatniku v veliki množini ter povzročajo obolenja prebavil, ki se kažejo največkrat v grizi. V tem slučaju naj se zamenja do 6 kg medu s sladkorjem. Glede ajdovega medu pa izkušnje kažejo, da je prav dobra zimska hrana in ga zaradi boljšega prezimovanja pač ni treba zamenjati in na-

domeščati s sladkorjem. Na drugi strani pa drži dejstvo, da je za prve zimske mesece (november, december in januar) sladkor odlična hrana za čebele, ni pa več dober v februarju in naslednjih mesecih, ko se prične v družinah množiti mlada zalega. Prav iz ozirov na spomladansko zalego, ki ji je sladkor le slab, zasilen nadomestek v skrajni sili, ne dela prav čebelar, ki se zanaša, da bo družinam — če bo treba — že spomladi dal sladkorja. **Spomladanski sladkor je slab**o hranilo, ker ga čebele uporabljajo tudi za zalego, ki ji je prava in naravna hrana samo med.

Torej: jeseni je nekaj sladkorja dobra stvar, spomladi slaba. Iz tega **nujno sledi**, da bomo krmili čebele s sladkorjem jeseni, sedaj, da prezimovalnim čebelam nudimo dobro hrano za prve zimske mesece, za spomlad pa ostane družini med, ki ga kravavo potrebuje za zalego.

Sladkor je treba pokladati čim prej; kdor tega še ni storil, naj ne odlaš, ker si bo s tem le delo oteževal. Dokler se čebele še niso uslede v zimski grozd, raztopino rade primejo in jo hitro pospravijo tudi velike količine (po več litrov v eni noči), pozneje v mrazu je stvar bolj nerodna in je treba segregiranja panja in drugih ceremonij, da ponudeno količino znesejo v celice. Sladkor se v vroči vodi raztopi tako, da se na en kg sladkorja vzame tri četrta litra vode in se meša toliko časa da se sladkor raztopi. Za pitanje se dobi denatu-

riran sladkor, ki je pomešan z ogljem ali s čim drugim. Pri vretju prične raztopina metati nesnago na površje in jo pobiramo s preluknjano zajemalko. Da se nesnaga še bolj loči od tekočine, se priporoča raztepeti beljak enega jajca in ga vliti v raztopino, vse skupaj dobro premešati in pristaviti k ognju, da vre, med vretjem pa pridno pobirati izmetano nesnago. Tekočina naj vre, dokler izmetava pene, nato se pa posoda odstavi in ohladi na toplino, ki jo more vzdržati roka. Takšna se nalije v steklenice in da panjem. Opozarjamo, da ne kuhate sladkorja v pocinkani posodi.

Pri A. Z. panjih je pokladanje s pitalniki zelo enostavna stvar. Pitalniki morajo biti čisti in imeti nekaj bilk slame, da se čebele ne utaplajo. V pitalnikov nastavek se obrne steklenica (zelenka) na vrat in panj zapre. V kaki pol uri je močna družina s steklenico gotova, šibka rabi seveda uro in več. Nato se prinese nova steklenica in se na ta način lahko družinam doda v eni noči vsa manjkajoča zaloga. Krmi naj se zaradi nevarnosti ropanja vedno zvečer in ponoči. Pri kranjičih in drugih stare vrste je pa pitanje bolj zamudna in neprijetna zadeva. Treba je pač s primernimi pitalni-

mi koristiti dodajati hrano na ta način, da se sproti tekočina doliva.

Ko je pitanje končano, pobremo iz panjev pitalnike in panje končno zapremo. Sedaj v oktobru še ni čas za paženje. Zgodnje paženje eploh ni priporočljivo, ker topla odeja zadržuje družino, da se ne vsede knalu v zimski grozd. Tako se lahko pripeti, da zaloti hud mráz ki ga odeja ne more zadržati, družino še razkropljeno po vsem satju in ji povzroči veliko škodo. Kajti čebele lahko otrpnejo in so zgubljene. Priporočamo, naj čebel nihče ne paži, dokler se živo srebro ne približa ničli in dokler ne začne zmrazovati. Tako nastopajoči mráz, ki v jeseni še ni hud, požene čebele v gnezdo, kjer so v stanu prenesti mnogo zelo hudega mraza, če imajo le dovolj dobre hrane. Kako bomo panje zapažili, bo povedano prihodnjič. Danes dostavimo le še, da je treba vse špranje med panji skrbno zamašiti s papirjem in panje tesno stisniti drugega ob drugega. Tudi morebitne razpoke v panjih je treba zadelati, če tega posla že niso opravile čebele z zadelavino. Preprih je čebelam vedno, zlasti pa še pozimi zelo nezaželen in škodljiv gost.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Gospodinjam v preudarek

Marsikateri izmed gospodinj je že bolj ali manj znano, da opravljajo ženske večino hišnih del precej napačno, kar povzroča preveliko in prenašlo utrujanje telesa in duha, nepotrebno črpanje dragocenih moči ter s časom razne hibe in bolezni. Napake, ki se ponavljajo vsak dan, pa bomo prav lahko malo zmanjšali, ako bomo premotrili tele odstavke:

Prostor, v katerem delamo, najsi bo kuhinja, soba ali pralnica, naj bo svojemu namenu primerno opremljen, vsi pripomočki in orodje pa pri rokah in v dobrem stanju. S tem si prihranimo mnogo utrudljivega iskanja in nejevolje, ki kvarno vpliva na živce.

Z vsakim opravilom poizkušajmo toliko časa, da ga opravljamo gladko in mirno in da izgubimo pri njem kar najmanj časa in moči. S tem dosežemo precejšnjo razbremenitev. Delajmo v hiši čim manj

stoje, naprej sklonjeni ali nagnjeni navzdol. Take drže je dosti pri delu zunaj, zato ni treba, da se zaradi tega utrujamo še pri delu doma. Hišna opravila, kakor pomivanje posode, brisanje pomite posode, likanje in zlaganje perila, trebljenje zelenjadi itd. opravljamo sede. Pri tem moramo upoštevati, da se mora delo vršiti pri mizi ki ni previsoka, oziroma na dovolj visokem stolu. Če smo vse prav uredili, ne smemo niti po dolgotrajnem delu čutiti neugodja, še manj bolečin v nogah, prsih, križu ali rokah.

Pri delu skrbimo za zadostno razsvetlavo. Okna naj bodo čim manj zastarta in ne zastavljajmo jih s pohištvo. Kar moč opravimo podnevi ko bolje vidimo. kar pa ostane za na večer, naredimo samo pri zadostni razsvetljavi, sicer je bolje, da odložimo za prihodnji dan. Istotako važno je, da imamo med delom dovolj dobrega zraka. Marsikdaj bi šli z delom lahko ven na prosto. pa tičimo v zaprtim prostoru in vdihavamo slab zrak. Ne pozabimo, da se da naj-

bolj uspešno delati na prostem ali vsaj pri odprtem oknu, pozimi pa v temeljito prezračenih prostorih. Izredni utrujenosti in slabemu teku je često vzrok nečisti, s seoparom nasičen kuhinjski zrak, ki ga vdihavamo tekom dopoldneva pri kuhanju.

Tudi najbolj zaposlena in preobložena gospodinja ne sme zanemarjati nočnega počitka. Po možnosti je opraviti vsa dela tako, da ostane zadosti časa za nočni počitek; tudi kratki odmori med delom zelo veliko koristijo.

Gospodinja se opravi laže zvrste, ako delamo po točnem načrtu ki smo si ga sestavili in tekom časa preizkusili ter dognali, da je za naše razmere najboljši. Ako je le količjak mogoče, mora ostati vsaj malo časa za nego zdravja in telesa. Gospodinja, ki ostane nepočesana in površno oblečena, ker nima dovolj časa, je slaba gospodinja in si svojega časa, ki ji je na razpolago ne zna prav razdeliti. Tudi za gospodinjino je važno umivanje in kopanje, nega las in rok. Prava gospodinja tudi za to najde primeren čas.

Pri težkih delih moramo upoštevati pravilo, da jih opravljamo z obema rokama ali izmenjaje zdaj z eno, zdaj z drugo. Levica je prav tako uporabna kakor desnica, samo urimo jo premalo. Ne tratimo časa z nepotrebnim delom kakor je prestavljanje predmetov ki jih ne rabimo ampak so samo za napoto in delo. Na podstrežje z njimi, da ne delajo napotja in se jih ni treba izogibati in čistiti. Če vse to upoštevamo, bodo hišna dela lažja, gospodinja pa bo spočita in razpoložena za težja opravila, kar bo ugodno vplivalo tudi na njeno zdravje.

## KUHINJA

Ocvrti polžki za juho. Bolj mehko testo napravim iz dveh rumenjakov, s koščkom surovega ali kuhanega masla, šče-pom soli, ki jo sterem in toliko moke, da je testo bolj mehko, kot za rezance. Testo prav dobro dobro pognetem, pokrijem s prtičem in pustim četrť ure stati, da testo počije. Počito testo razdelim na več kosov. Te kose razvlečem in povljam v tanko kačico. Kačico razrežem na majhne koščke in jih na deščici, ki ima izdolbene zareze, oblikujem v polžke. Oblikujem jih tako, da jih s palcem pritisknem na deščico, malo potegnem po njej,

pa se mi izoblikuje polžek. Te polžke ocvrem na masti zlatorumeno. Ko so vsi ocvrti, zlijem nanje vrele juhe. Lahko jih pa tudi zakuham neocvrte na juhi.

Rdeče zelje z jabolki in kostanjem. Glavico rdečega zelja zrežem na rezine. Trde štoričke odstranim. Zelje osolim, potresem s kumeno in polijem s kisom. Potem zelje v skledi pokrijem in pustim eno uro stati na toplem prostoru. V kozico denem žlico masti, žličico sladkorja, da se zarumeni. V zarumenje stresem zelje in pražim pokrito toliko časa, da se zmehča. Dvoje kislih jabolk zrežem na rezine in pridenem zelju ob začetku praženja. Ko je zelje oprazeno, ga zalijem z juho, s kropom ali krompirjevko. Potem primešam zelju kakih osem, surovo olupljenih, na rezine zrezanih in kuhanih kostanjev. Ko jed dobro prevre, jo dam kot prikuho s praženim ali piré krompirjem na mizo.

Krompirjevi hlebčki. Krompir olupim in skuham v slani vodi. Kuhanega odcedim in stlačim, kakor za piré. Potem ga zajemam z žlico in na dlani oblikujem hlebčke, katere na razbeljeni masti ali na surovem maslu, na obeh straneh rumeno oprazim.

Krompirjevi žličniki. Krompir olupim, operem in skuham v slani vodi. Kuhanega odcedim, mu pridenem žlico kisle smetane, malo surovega masla in ga prav dobro zmešam in stlačim. Stlačenega zajemam z žlico, katero za vsak zajem pomočim v razbeljeno mast in žličnike na masti ocvrem.

Krompirjevi korenčki. Zmečkanemu krompirju primešam nekoliko moke, potem napravim majhne, podolgaste korenčke, jih namočim v jajcu, osušim v drobtinah in ocvrem na razbeljenem maslu. Ocvrtim naredim na zgornjem delu luknjico in vtaknem vanjo vejico zelenega peteršilja. S takimi korenčki okrasim goveje meso ali telečjo pečenko.

Palačinke s priželjcem. Jajčne krpe napravim iz pol litra nezavretega mleka, enega celega jajca, malo soli in iz štirih žlic moke. Malo zajemalko testa zlivam na okroglo pekačo, na kateri segrevam malo masti. Pekačo s testom obračam tako, da se testo enakomerno razlije po pekači. Palačinke spečem na obeh straneh lepo rumene. Ko so vse pečene, jih namažem s sledečim nadevom: Telečji prižlec prevrem v slani vodi. Potem potegnem kožico z njega in ga prav na drobno

sesekljam ali zmeljem v strojčku. Telečje možgane osnažim, jih vtaknem v vrel krop, potem v mrzlo vodo, da lahko potegnem kožico in odstranim žilice iz njih. Osnažene pretlačim skozi sito. V kozici razbelim mast ali surovo maslo in pridenem precej drobno sesekljane čebule. Ko ta zarumeni, priložim priželjc in možgane. Polagoma polivam po žlicah belega vina. Vina rabim en deciliter. Ko se nadev toliko osuši in opoži, da je primeren za mazilo, namažem z njim jajčne krpe. Krpe zapognem tako, da prideta oba kraja na sredi eden čez drugega. Krpe zložim v plitvo, pomazano skledo, polijem z dvema decilitroma kisle smetane, potresem s parmezanom in pečem v pečici dobre pol ure. Na mizo dam kot samostojno jed.

## DOMACA LEKARNA

*Za razpokano kožo.* Nastrži štiri kisle jabolka in iztrebi pečke, razreži četrt kile debelih rozin in jim poberi pečke, razpusti četrt kile surovega masla in kuhaj na njem jabolka in rozine, dokler ne porumenijo. Potem precedi in primešaj 15 gramov voska in dve žlici rožne vode. (Dobi se v drogeriji.) To utiraj z mehko krpo v kožo. — Ali pa segrej pol litra dobrega špirta, da bo mlačen, nastrži vanj 20 dek benečanskega mila, mešaj, dokler se ne razprosti mlo, potem primešaj osminko litra rožne vode. — Zmešaj žlico glicerina, žlico medu in žlico limoninega soka. Razpokane kože ne smeš umivati z mrzlo vodo. Prevri malo pšeničnih otrobov, precedi in se umivaj z mlačnim ocedkom.

*Slabotne otroke in starčke koplji v rožmarinovi izkubi ali namoči rožmarina na rdečem vinu.* dajaj starim ljudem po šilju tega vina in jim utiraj ude s tem vinom. Tako utiraj noge otroku, ki ne more shoditi. Vino pomaga tudi za vodenico, napenjanje, za omotico in za opešani želodec. Ohromele ude teri z rožmarinovo tinkturo, za omotico si maži z njo tilnik, senc in čelo. Mračne otroke prekadi z rožmarinom, to odganja tudi nahod in ubrani, da se nalezesh kužne bolezni. V starih časih so kropili hiše z rožmarinovim kisom, kadar je razgrajala kuga, in še danes kropimo mrliče z rožmarinovo vejico. Rožmarin daje svinjskemu mesu posebno slast in ubrani, tako so rekli nekdaj, da bi dobili po mesu mrzlico. Rožmarinova tinktura okrepeča oči.

*Želodec utrujenega človeka ne deluje prav.* Človek, ki mu ne da opravke, da bi zaužil v miru svoje kosilo, ki ga zmeče kar neprežvečenega vase, toži, da je zaprt, da ga bole oči, glava, želodec, čreva in je razdražljiv in hitro utrujen. Ko prideš utrujen in razgret h kosilu, ne sedi takoj k jedi.

Odloži vse, kar te tišči, ovratnik, pas, posebno tesno obutev. Odloži tudi skrb in jezo, opravke. Še pes reuči, če ga motiš pri kosilu. P. kosilu tekne malo počitka, posebno gospodinjam. Živina se vleže, ko je nakrmljena. Prevroča jed naredi lahko opekline na jeziku, na sapniku ali v želodcu. Če si se opekel, užij takoj žlico olja ali smetane. Če čutiš bolečino v želodcu, če se dviga, uživaj samo mleko in pojdi k zdravniku — saj se izemi lahko iz neznatne rane grozni želodčni rak. Stalno uživanje sode po jedi je zelo škodljivo.

*Krč v mehuru.* Devaj gorke obkladke lanene moke in gomilice (če ni lanene moke pri rokah, vzemi pšenično). Moko in gomilice prevri, da bo gost močnik in devaj gorko. Hrbet ovij s flanelo. Klič zdravnika. Pij ne premočen čaj gomile in kumine.

## Ljubljanski trg

*g Meso sekajo v Ljubljani:* govedina I. vrste din 12 do 14, govedina II. vrste din 10 do 12, govedina III. vrste din 8 do 10; teletina I. vrste din 14 do 16, teletina II. vrste din 12 do 14; svinjina din 14 do 18, svinjina prekajena din 18 do 20, svinjska mast din 18 do 20, slanina hrvaška din 15 domača slanina din 14.

*g Tržne cene so v Ljubljani naslednje:* sadje jabolka I. vrste din 5, jabolka II. vrste din 3, jabolka III. vrste din 2 za 1 kg; hruške I. vrste din 8, hruške II. vrste din 5, hruške III. vrste din 2 do 3; suhe češnje din 6 do 12, grozdje din 3 do 8, suhe hruške din 4 do 6, kostanj navadni din 3 do 5, maroni din 10, orehi din 6, luščeni orehi din 18 do 20 za 1 kg. — *Kurivo:* trda drva t prostorninski meter din 80 do 95, trda drva žagana din 120 do 125, mehka drva din 70 do 75, oglje din 1.75 do 2 za 1 kg. *Krma:* sladko seno din 45 do 60, polsladko seno din 40 do 50, kisle seno din 35, slama din 30 za 100 kg. *Zelenjava:* glavната solata din 2 za 1 kg, štrucarica din 3, endivija din 3, cvetača din 3, pozno zelje din 1.25 do 1.50, rdeče zelje din 1.25 do 1.50, kisle zelje din 4.50, ohrovt din 1.50 do 2, karfiola din 3, kolerabe din 1, špinata din 6, paradižnik din 3 do 5, fižol luščen din 2 do 4, čebula din 1, krompir din 1, repa din 1, kisle repa din 2.50 do 3. — *Mleko in mlečni izdelki:* mleko din 2 za liter, surovo maslo din 26 do 28 za 1 kg, kuhano maslo din 26, bobinjski sir din 24, sirček din 6, polematalec din 24, trapist I. vrste din 18 do 20, trapist II. vrste din 12 do 18. — *Jajca* komad din 1 do 1.50.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstrijski šiling 8.72 din, holandski goldinar 24.10 din, nemška marka 17.52 din, belgijski belg 7.35 din, švicarski frank 10.03 din, angleški funt 216 din, ameriški dolar 43.36 din, francoski frank 1.47 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje, kakor pa jih zaznamuje ljubljanska borza

## ŽIVINA

g V Ljubljani so prodajali na sejmu 6. oktobra živino po naslednjih cenah: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 6, voli III. vrste din 5.50, telice I. vrste din 6.50, telice II. vrste din 6, telice III. vrste din 5.50, krave I. vrste din 5, krave II. vrste din 4, krave III. vrste din 3, teleta I. vrste din 8, teleta II. vrste din 7, prašiči sremski din 8.50 do 9, domači prašiči din 8 do 8.50, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže.

g V Kranju je živina v zadnjih dneh imela sledeče cene: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 6, voli III. vrste din 5.50; telice I. vrste din 6.50, telice II. vrste din 6; krave I. vrste din 5.50, krave II. vrste din 5, krave III. vrste din 4.50; teleta I. vrste din 8, teleta II. vrste din 7.50; prašiči špeharji din 9, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. — Meso prodajajo v Kranju po teh-le cenah: govedina I. vrste din 10 do 12, govedina II. vrste din 8 do 10, govedina III. vrste din 7 do 9; svinjina din 16, suha slanina din 20 za 1 kg. Svinjska mast se prodaja po din 16 do 18 za 1 kg.

g Iz Novega mesta poročajo, da je bilo na tamkajšnjem sejmu v prvih dneh okt. pripeljanih 1451 prašičev in 411 glav goveje živine. Kupčija je bila pa slaba. cene so zaradi velike ponudbe popustile, toda okoliški kmetje, ki so bili hudo prizadeti po toči, so prisiljeni zaradi pomanjkanja krme znižati število živali, kupci pa to stisko izkoriščajo. Voli so se prodajali od din 5 do 5.50 za 1 kg žive teže, klavna živina na splošno od 3 din naprej. Cena mladih pujskov je nazadovala za din 10 do 30 pri glavi. pri pršut-nikih in pitanih prašičih pa približno za

din 1 pri kg žive teže, tako, da so se prodajali le po din 5.50 do 6.

g V Brežicah so se sukale cene živine v naslednjih zneskih: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 5.50, voli III. vrste din 5; telice I. vrste din 6, telice II. vrste din 5, telice III. vrste din 4; krave I. vrste din 5.50, krave II. vrste din 4.50, krave III. vrste din 3; teleta I. vrste din 6.50, teleta II. vrste din 5.50; prašiči špeharji din 8.50, prašiči pršutarji din 7 za 1 kg žive teže.

g Na mariborski prašičji sejem dne 8. oktobra t. l. je bilo pripeljanih 240 repov, prodanih je bilo 105. Cene so bile: mladi prašiči od 5 do 6 tednov stari din 70 do 100, prašiči od 7 do 9 tednov stari din 85 do 105, prašiči 3 do 4 mesece stari din 130 do 170, prašiči 5 do 7 mesecev stari din 210 do 340, prašiči 8 do 10 mesecev stari din 350 do 440, prašiči 1 leto stari din 620 do 780. Za 1 kg žive teže se je plačevalo po din 6 do 7.50, za 1 kg mrtve teže pa po din 9 do 11.

## CENE

g V Kranju: pšenica 1 kg din 2.20, ječmen din 1.90, rž din 2.10, oves din 1.60, koruza din 1.45, fižol din 1.85 do 2.50, krompir din 0.75; seno din 60 do 65 za 100 kg, slama din 50. To so cene v kupčiji na drobno. Sadje: (na drobno) jabolka I. vrste din 3 za 1 kg, jabolka II. vrste din 2.50, jabolka III. vrste din 2, hruške I. vrste din 6, hruške II. vrste din 5, hruške III. vrste din 4 za 1 kg. Mleko din 1.50 do 2 za liter.

g V Ljubljani: pšenica din 2.30 za 1 kg, rž din 1.95, ječmen din 1.75 do 1.95, oves 1.65 do 1.80, proso din 1.85 do 2.30, koruza din 1.45 do 1.50, ajda din 1.90, fižol ribničan din 2.20, prepeličar din 2.60, leča din 5.50 do 9, vse za 1 kg

g Hmelj. V svojem poročilu z dne 13. oktobra poroča hmeljska zadruga v Žalcu, da je pri nominalne sicer nespremenjenih cenah zaenkrat več zanimanja in povpraševanja pri mirnem razpoloženju le za cenejše blago. Nakupljeno blago se v vedno večjem obsegu odpravlja dalje, skladišča se praznijo in računa se, da se bo verjetno v kratkem zopet pričelo z nakupovanjem v večjem obsegu za vse vrste blaga.

## PRAVNI NASVETI

»Vážna zadeva«. B. A. D. L. Če morda še niste prejeli odgovora na vaše vprašanje, potem morate pač vprašanje ponoviti. Samo sklicevanje na že postavljeno vprašanje ne pomaga, ker se je moralo kam založiti ali pa zgubiti.

**Škoda in stroški ugotovitve škode.** J. V. P. Kokoši uhajajo na sosedovo njivo in so na pravile nekoliko škode. Sosed je najel cenilno komisijo, ki je ugotovila, da znaša celotna škoda 30 din. Škodo pa niso napravile le kokoši, ampak tudi miši. Vprašate, kdo je dolžan plačati cenilno komisijo? — Cenilce mora pač plačati tisti, ki jih je najel. Sosed mora tedaj zaenkrat sam plačati cenilce. Opravičen pa je, da zahteva povračilo škode od gospodarjev kurenine, ki je škodo povzročila. Če ti niso hoteli priznati nobene odškodnine, potem je bil sosed opravičen, da je po cenilcih dal ugotoviti škodo in eme ugotovljeno škodo, kakor tudi potrebne stroške, ki jih je imel radi ugotovitve škode, zahtevati od lastnika kurenine. Če bi pa sosedu še pred ugotovitvijo škode po cenilcih ponudili primerno odškodnino, vsaj toliko, kolikor so sedaj cenilci ugotovili, sosed pa ponujene odškodnine ne bi hotel vzeti, češ da je premalo in da bo dal škodo ceniti, potem ne bi mogel sosed od vas zahtevati še stroškov za cenilno komisijo. Ta bi bila pač nepotrebna, ker ste bili brez njene cennitve sosedu že ponudili povračilo dejanske škode.

**Privatni izpit na ljudski šoli.** S. T. Pravico opravljati izpit na ljudski šoli imajo med drugimi tudi odrasli državljani in državljanke, ki niso dovršili ob svojem času ljudske šole ali te sploh niso obiskovali; dalje otroci, zavezani rednemu pohanjanju ljudske šole, če bolujejo in so zadržani, ali bi redno hodili v šolo, za kar morajo predložiti zdravniško potrdilo okrajnega zdravnika; otroci, ki živijo s starši v evetlinikih na širokem morju, v zvezdarnah na visokih planinah in na otokih, kjer ni šole; redni učenci ljudske šole, ki zaradi bolezni ali drugih ovir niso bili ob času vpisani v šolo in se jim s privatnim opravljanjem izpita omogoča, da se zravnajo s svojimi vrstniki. Vsi prosielci za privatni izpit predložijo s prošnjo tudi kretni list, kakor tudi pričevalo o opravljenem prejšnjem razredu. Privatno opravljanje izpita na ljudskih šolah dovoljujejo prosvetni oddelki kraljevskih banskih uprav za kandidate iz vseh krajev svojega območja. Kandidati naj predložijo prošnje po upravi tiste šole, kjer želijo izpit opravljati.

**Okuževanje vode.** A. S. Zdi se vam, da ste se okužili z vodo, ki jo vi in vsa vas zajemate iz reke. V to reko so napeljani kanali iz bolnišnice in raznih tovarn. Ali bi se moglo ugotoviti če ti kanali okužujejo vodo in kako. — Nadzorstvo nad odtočnimi vo-

dami (kanali) iz bolnišnic, zdravilišč, zasebnih posestev, obrtnih in industrijskih podjetij opravlja za draveko banovino higienski zavod v Ljubljani. Namen tega nadzorstva je, da ugotovi ali odtočne vode onesnažujejo ali okužujejo bližnjo in daljnjo okolico, koder drži odtok vode in s tem posredno ali neposredno spravljajo v nevarnost zdravje okoljskega prebivalstva, da ugotovi, ali onesnažujejo te vode, javne vodotoke ali jezera v toliki meri, da to povzroča motnje ali škodo prebivalstvu, ki stanuje na njih bregovih, naseljem in podjetjem, ki jemljejo vodo iz njih toka; da ugotovi škodljivost odtočnih voda za ribogojstvo v vodah, v katere se zlivajo; da priporoča po možnosti na podstavi raziskav način, kako odpraviti težave, nastale z odtočnimi vodami. Svoje predloge pošlje higienski zavod pristojnemu občeupravnemu oblastvu. Če mislite, da kanali okužujejo vodo v vašem kraju, prijavite to higienskemu zavodu v Ljubljani.

**Odgovornost mladoletnikov.** K. M. T. — Mladoleten fant vas je težko telesno poškodoval. Vprašate, če lahko od njegovih staršev zahtevate, da vam povrnejo stroške, ki ste jih imeli z zdravljenjem. — Če je bil fant star izpod 14 let, ko vas je poškodoval, potem odgovarjajo za škodo njegovi starši, v kolikor je bila škoda povzročena od fanta zaradi zanemarjanja nadzorstva, ki ga morajo starši vršiti nad otroki. Starši tedaj niso vselej odgovorni za škodo otrok. Če pa je bil fant star nad 14 let, potem odgovarja za povzročeno škodo fant sam. Od njegovih staršev odškodnine ne morete zahtevati. Takega fanta lahko tožite in ko bo s sodbo prisojena odškodnina, imate še 30 let časa, da jo z izvršbo izterjate od fanta, ko bo kaj imel.

**Od lovskega čuvaja ustreljen pes.** S. F. Z. V. Lovski čuvaj sosednega lovišča je na vašem svetu ustrelil vašega psa. Zadevo ste ovadili orožnikom. Po ovinkih ste zvedeli, da je sodišče čuvaja oprostilo, ker so številni lovci, zaslišani kot priče izpovedali, da je vaš pes gonil divjačino. Vprašate, če ni sodišče zagrešilo ničnost, ker vas ni povabilo k razpravi in kaj morete ukreniti proti lovcem, ki so po krivem pričali. — Če ste se kazenskemu postopanju pridružili kot zasebni udeleženec, potem bi vas moralo sodišče obvestiti o razpravi. Vendar tudi vaša prisotnost na razpravi ne bi mogla vplivati na izid. Proti opostilni sodbi bi se lahko pritožili le državnim tožilec. Kot zasebni udeleženec sploh nimate pravice pritožiti se proti oprostitni sodbi. Če ste kljub oprostitni sodbi mnenja, da je lovski čuvaj neupravičeno ustrelil vašega psa, lahko tožite čuvaja s civilno tožbo na plačilo odškodnine. — Če mislite, da so priče po krivem izpovedale, jih lahko ovadite državnemu tožilecu. Navesti pa morate, v čem so priče zavestno neresnico izpovedale. Bodite oprezní s tako ovadbo, sicer vas oni lahko tožijo radi obrekovanja!