

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

7. DECEMBRA

ŠTEV. 49

Sadjarjev zimski načrt

Vsako količkej večje in pomembnejše delo je sestavljeno iz več različnih opravil, ki morajo slediti drugo za drugim v nekem določenem redu, ako naj se celokupno delo z uspehom, to se pravi, čim hitreje, čim ceneje, s čim manjšim trudom in čim popolneje dovrši. Delo brez določenega reda, delo opravljeno kar tja vendan in slučajno — torej delo brez načrta, nikdar ne more imeti tistega ugodnega končnega uspeha, kakor ga ima, ako je opravljeno po načrtu.

Tudi sadjarstvo je ena izmed tistih kmetijskih panog, ki obsega skupino najrazličnejših del, ki hočejo biti opravljena vsako leto po določenem redu in pa točno preizkušenem načinu, da se doseže končni smoter sadjereje — lepa, zdrava rast sadnega drevja, in kolikor mogoče lepo razvit, reden in obilen pridelek sadja. Poskusimo torej sestaviti kratek načrt za prihodnje sadjarsko leto, ki se začneja vprav v začetku zime.

Sadjarstvo ima opraviti — kakor kmetijstvo sploh — z živimi stvarmi, katerih razvoj in uspevanje sta zavisna v prvi vrsti od narave same. Zato se je treba tudi pri sestavi načrta za nego sadnega drevja ravnati po zahtevah narave, pred vsem po letnih časih. Najprej torej načrt za zimsko dobo, ki traja od novembra do aprila, ali še bolje povedano, od dneva, ko se drevje popolnoma obrije, pa do tja, ko začne zopet brsteti in pripravljati novo obleko.

Vsak zaveden in napreden sadjar, zlasti če ima kaj več drevja, bo vzel v zimski načrt tri glavna opravila, in sicer snaženje sadnega drevja, zimsko škropljenje in gnojenje. V tem redu, kakor so tu naštetja, se morajo tudi opraviti, ker ne gre, da bi n. pr. najprej škropili, pa potem snažili itd.

Torej najprej snaženje! Čimprej začnemo, tem bolje. Nikar pa tega dela ne odlašaj na pomlad, ker s takim odlašanjem napraviš v delu nered in uspeh ni tak kakor bi lahko bil. Snaženje se opravlja v temle redu: Najprej se izrežejo vse suhe in pokvarjene veje, potem vse, ki so pregoste in rasto v notranjost vrha. Tudi tiste veje, ki imajo prehudo pokončno rast ali odstranimo, ali

pa vsaj skrajšajmo. Varujmo pa posebno tiste veje, ki rasto poševno na ven. Kar je daljših poganjkov na vrhni strani poševne veje, jih skrajšujmo ali odstranjujmo, na spodnji strani rastoče veje in navzdol obrnjene pa varujmo. Snaženje končajmo s tem, da prav v živo ostrgamo vse debelejšje veje in nazadnje še deblo. Trebež prestrezajmo v po tleh pogrnjene rjuhe in ga nazadnje z vsemi odžaganimi vejami vred sežgimo.

Šele potem, ko je drevo od vrha do tal tako obdelano, je pripravljeno za zimsko škropljenje. To naj se opravi v suhem, mirnem vremenu, kadar ne zmrzuje — na vsak način pa prej, preden se začne v drevju gibati sok, preden se torej začne napenjati popje. Zimsko škropljenje ima le tedaj pravi uspeh, ako drevo tako temeljito s škropivom obdelamo, da se zmoči vsaka vejica in vsak brst od vseh strani. Drevo moramo tako rekoč s škropivom oprati. Mazanje debel z apnom prav malo zaleže.

Zadnje delo v zimskem času je gnojenje sadnega drevja. Zlasti ako gnojimo s gnojnicco, je najbolje, da jo razvozimo šele proti koncu zime. Tudi gnojenje s pomožnimi gnojili (razen Thomasove žlindre, kajnila, košne moke in apna), se bolje obnese zarana spomladi, nego jeseni ali pozimi.

Kdor bo spomladi sadil sadno drevje, mora vzeti v zimski načrt pripravo zemlje, komposta, gnoja, kolov, vezi in seveda tudi potrebnega sadnega drevja. Prav tako nujna točka v zimskem sadjarskem načrtu je preskrba potrebnega orodja in sredstev za zatiranje sadnih zajedavcev. Kdor ima količkej več drevja in hoče pridelati lepo, razvito namizno sadje brez madeža, mora imeti primerno sadno škropilko; poleg tega pa naj bi bile v zalogi vsaj nekatera izmed tehle sredstev: tobačni izvleček, arborin, žveplenoapnena temeljna brozga, modra galica, arezin, nosprait, apno. Marsikje tudi nimajo najpotrebnejšega sadjarskega orodja — nožev, škarij, žagic, strgulje, jeklene ščetke, letev, posode za spravljanje sadja itd. Vse to spada tudi v zimski program ali načrt vsakega sadjarja.

Nekateri se pripravljajo, da bodo prihodnje leto gradili sušilnice, drugi bi radi imeli skladišče za sadje, še drugi se bavijo z mislijo, da bi izdelovali sladokoske itd. Tudi ti predmeti naj pridejo v načrt. Nič zato, če se ne bo moglo naenkrat doseči, kar želijo. Polagoma pride vse na vrsto, samo v načrt je treba vzeti, potem pa se vztrajno prizadevati, da se načrt izvede.

V načrt sadjarskih ljubiteljev, ki goje večinoma pritlično sadno drevje na domačih zelenjadnih vrtovih, spadajo vsa tista dela, ki so gori opisana. Le namesto snaženja je obrezovanje. Kakor snaženja, tako tudi obrezovanja ne kaže odlašati na pomlad. Ta-

krat je v vrtu čez glavo drugega dela, ki ga pozimi ne moremo opraviti.

Končno še nekaj. Vsak zaveden in po napredku stremeč sadjar, bo vzel v zimski program ali načrt tudi nadaljno izobrazbo. Vse na svetu silno napreduje in kdor skrbno ne sledi temu napredku, naglo zaostaja. Zima je za kmetovalca skoraj edini čas, da se vsaj nekoliko poglobi v proučevanje strokovnih knjig in časopisov, ki jih je čez leto le površno prebiral. Prav posebno priporočamo vsakomur proučevanje sadnih zajedavcev in sredstev, s katerimi se obvarujemo škode, ki nam jo prizadevajo na sadnem drevju. H.

Vtisi iz I. banovinske perutninske razstave v Mariboru

Težko smo pričakovali rejci malih živali perutninsko razstavo, ki se je vršila od 22. do 25. oktobra v Mariboru.

Pred vsem naj poudarim, da učenji gošpodje, ki poznajo gospodarske razmere po svetu precej bolje, kakor pa mi mali rejci, ki tičimo le bolj doma, visoko cenijo kokoš. Saj smo iz naše države izvozili v l. 1936-37 perutnine v vrednosti 174.000.000 din, jaje pa v vrednosti 123.400.000 din. Slovenci smo dobili od gornje vsote 20.000.000 din za perutnino, 14½ milijona din pa za jaja, skupaj torej 34½ milijona din. Slovenski kmetje potrebujemo kokoš, ki je dobra nosnica in ima pošten kos mesa, in taka je štajerka; zato o izbiri pasme za Slovenijo in za večino drugih pokrajin v Jugosloviji sploh ni več govora in ugibanja.

Kokošjereja zavoljo porabe slabega žita in drugih pridelkov ter odpadkov spada nujno na vsako kmečko dvorišče, ker pač daje skromen dohodek tudi v času, ko ni od nikoder drugod dinarja. Zato kokošjereje sploh ne gre uvrščati med rejco malih živali.

Kot prvi strokovnjak je poročal predsednik razstavnega odbora Martin Zupanc. Podal nam je zgodovino razvoja naše štajerke. Njen sloves je starodaven; že pred stoletji so Turki, ko so napadali našo deželo, zahtevali kot vojno odškodnino štajerske kapune, ki se odlikujejo po lahkem opitanju in okusnem mesu. Leta 1929 je sklenila banska uprava, da bo v naši banovini pospeševala edinole štajersko kokoš. Takrat so začeli ustanavljati rejska sredi-

šča, katerih je danes 37 za rjavo in eno za belo štajerko. Vrline naše kokoši priznava tudi inozemstvo, kar so pokazale razstave v Londonu 1930, v Rimu 1933, v Leipzigu 1936 in domača razstava lani v Belgradu. Zato so perutinarji v naši prestolnici eklenili, da se naj razširi štajerka v sedmih banovinah države. Da pa uživa štajerka tak sloves, je vzrok ne le izvrstno meso, ampak tudi izbornost jaje, sposobnost za dobro nesnost in velikost jaje; dalje cenjena prehrana in odpornost proti boleznim. Silno važna plat je pa tale: Izvozna trgovina zahteva štajerko, ki ima bele noge in belo kožo!

Rajcem, ki bulijo za tujimi pasmami, je povedal dr. Ulman tole: On je delal 4 leta poizkuse s plimetkami, rodajlendkami in našimi štajerkami in prišel do sklepa: 1. da je štajerka kot pišče prva dosegla klavno težo 1 kg; 2. da je proti mrazu in vročini najbolj utrjena; 3. da je dobra zimska nesnica in izvrstno izrablja hrano. Po pravici smo bili vsi poslušalci navdušeni za svojo domačo kokodajsko, ki je edino primerna pasma, ki naj se razširi po vsej državi.

Kot drugi je govoril inž. Wenko o rejli štajerske kokoši na kmetih. Obžaloval je, da moramo po naših kmetijah še danes po tolikih naporih gledati po večini brezizrazno mešanico vseh mogočih pasemskih tipov. V kmečki kurjereji je danes šele kakih 20% ali ena petina štajerske kokoši! Še bolj žalostne so razmere glede kurnic. Dobrih, higiensko pravilnih najdeš komaj pet na 100. A da bi vsaj tiste sedanje luknje,

kjer spijo kokoši, gospodinje redno snažile! O, kaj še! Takih modrih, pridnih gospodinj dobite med 100 komaj 15 do 20. Najmanj polovica naših gospodinj se še zdaj ne zaveda, da je edino pravi, za njo edino koristni čas valjenja zgodnja pomlad (marec in april)! Poletje ni za nič, tudi šmarne maše ne. — Premalo gledamo na izmenjavo krvi, na dobavo tujega petelina vsaj na vsako drugo leto. Plemenje v sorodstvu dela bolehave kure, ki odpovedo v vseh dobrotah, ki si jih želimo od njih.

Tudi krmljenje kokoši je na kmetih po večini popolnoma napačno, zlasti pa zimsko krmljenje; manjka pred vsem beljakovin! Zelo vesel sem bil pa stavka, da je treba strožje izvajati živinorejski zakon, ki velja za perutnino, in prisilnim potom odpraviti vse tuje pasemske peteline ter jih nadomestiti s čistimi štajerci. Kdor hoče rediti plimetke, leghorn, rodajlendke, orpingtonke in kakor se še imenujejo, naj jih goji, a le v pošteno ograjenem prostoru, da ne bodo mogli kvariti štajerk, ki se naj gibljejo svobodno, ne da bi delale komu naravnost škodo.

Tudi misel o »občinskih ekonomih« kot svetovalcih gospodarjev, ki naj bi obiskovali naše kmetije in dajali praktične nasvete glede kurnic, krmljenja itd., nam je bila na vso moč všeč. Nemčija ima danes takih svetovalcev nad 2000 — samo za kokošjerejo!

V zgodnji pomladi je svetoval predavatelj, da bi se posluževale gospodinje tudi pur za zgodnje valjenje. Po mojih izkušnjah je pa najpriljavnejše nadomestilo za pomanjkanje zgodnjih kokelj-valilk valilni stroj. Ze več let valijo, in sicer z uspehom v St. Vidu, v Grobljah, v Stični in še marsikje drugod, in če so bila vložena zdrava jajca, je tudi izvaljeni zarod iz valilnika zdrav in krepak; treba ga je s pomočjo naravne ali umešne koklje pravilno vzgojiti — tudi to se posreči, ko dobiš nekoliko izkušnje — in končni uspeh je, da se boš čutil, odkod nerazumevanje za valilni stroj kot krasna pomoč ob pomanjkanju naravnih, pernatih valilk.

Zelo dober je bil tudi predlog predavateljev, naj bi se vsi kokošjerejci po vaseh dogovorili, da bodo poslej redili samo štajerko. Takemu krožku rejcev bi šla banovina v prvi vrsti na roko s ceneno dobavo plemenskih jajc in plemenskih živali. V gornjegrajskem okraju je ustanovil predavatelj dva taka krožka za rjavo štajerko,

v prvem je 15, a v drugem 25 hiš. En krožek pa je prišel z rejo bele štajerke. — Slovenske gospodinje in gospodarji, posnemajte gornjegrajske tovariše!

Odlični pospeševatelj našega perutništva šolski upravitelj Gosak (Teharje) je govoril o štajerski kokoši na šolskih dvoriščih. Treba bi bilo pritegniti k sodelovanju kar največ učiteljev in učiteljic, ki bi z besedo in praktičnim zgledom v šolski kurnici budili v dečkih, še bolj pa v deklicah, smisel, znanje in veselje do pravilne kokošjereje.

Kot četrti predavatelj je govoril Lavošlav Gosak iz Ljubljane o pospeševanju reje in odbiri štajerske kokoši. Obrazložil je način, po katerem naša banska oblast pospešuje kokošjerejo s pomočjo razdeljevanja dobrih valilnih jajc spomladi, ter plemenskih petelinov in jarkic jeseni. Doslej je razdelila banovina v 27 okrajev skupaj 138.377 valilnih jajc ter 4350 plemenskih živali obojega spola.

Potrebna valilna jajca in plemensko blago dobavlja banovina iz rejskih središč, ki morajo natančno nadzorovati nesnost svojih živali in odbrati za plemenske družine spomladi, ki naj dajo valilna jajca samo take kure, ki so popolnoma zdrave, imajo pravilno težo (ne prelahke, ne pretežke), ki po možnosti tudi na zunaj odgovarjajo celjskemu standardu in imajo dovolj obširna izletišča v naravi s pravilno sestavljeno hrano od strani rejca. Znatno se je že izboljšala povprečna nesnost, ki je sicer znašala samo 70 jajc na leto, danes pa znaša po 120, 130, 140 in tudi več. Povečala se je zaradi umne reje in odbiranja tudi telesna teža kokoši in teža jajc. Nujna potreba je, da bi imeli v vsakem okraju najmanj po eno rejsko središče! Zal — v 10 okrajih ni še nobenega.

Ko govori predavatelj o nadaljnjih smernicah za bodoče pospeševalno delo, priporoča z vsemu ustanavljanje perutninarskih krožkov —, o katerih smo že prej slišali. Velika rana vsega slovenskega perutninarstva pa je pomanjkanje selekcijske postaje, katere naloga bi bilo znanstveno proučevanje naše štajerke in njenih lastnosti ter vzgoja prvovrstnih plemenskih petelinov. Tega rejskega središča ne zmorejo, pomagata naj država in banovina ter drugi javni zastopi! — Predavatelj se je nadalje zavzemal tudi za številejšo rejo štajerskih kapunov ter za večjo uporabo tega finega proizvoda po mestih in letoviščih. Predvsem pa je potrebna za kokošjerejca, če hoče kdaj

tudi finančno priti na svoj račun, dobro izpeljana in strumna peručninarška organizacija.

Kupili smo si vsi tiskano poročilo: I. bavovinska peručninarška razstava in II. kongres za rejo štajerske kokoši v Mariboru

1938, ki ga je izdala banska uprava v Ljubljani. Prebral sem zadnja tri predavanja in so tako zanimiva za vsakega kokošjerejca, da nujno priporočam društvom in zasebnikom, da si omislite to brošuro; stane — če se prav spomnim — samo 4 din.

Kaj bomo delali v decembru

V kmetijskem gospodarstvu so nekatere stvari, ki jih je treba našim ljudem večkrat povedati, pa se jih še nič prida ne prime. Med te stvari spada posebno jesensko oranje, z drugo besedo — jesenska praha. Že zadnjič smo na tem mestu toplo priporočali, naj nobena prazna njiva ne ostane nepreorana. Rekli smo, da se čez zimo v odprti brazdi zemlja premrazi in sprhni, zarani česar postane rodovitnejša. Sedaj to priporočilo ponavljamo. Če ne bo še snega in če zemlja ne bo še zmrzovala, kar s plugom na zacinjenih njivah vedite, da jesensko oranje zaleže za pol gnojenja! Poleg tega se njive razplevelijo, ker podorani plevel čez zimo segniže. Tudi ko zapade sneg, kmečkemu človeku ne zmanjka dela. V prvi vrsti je dolžan vsak dober gospodar skrbeti za svoj kmetijski inventar, z drugo besedo za vse orodje. Treba ga je očistiti, namazati železne dele in shraniti na suhem prostoru. Posebno skrb naj vsako posveti strojem, ki so za našega kmeta dandanes veliko premoženje. Ko si jih temeljito pregledal, razstavil in vse dele do zadnjega vijaka s strojnim oljem dobro namazal, jih spet zloži in spravi. Tako jih boš obvaroval pred rjo, ki pri malomarnem ravnanju s stroji toliko škode napravi. Ko boš orodje pregledoval in snalil, boš nalezil tudi na pokvarjene dele. Ne zanašaj se, da jih boš že pravočasno popravil! Dogodilo se ti bo, da jih boš ves nejevoljen popravljal tačas, ko jih bo treba že v roke vzeti. Takoj sedaj vse popravi in obnovi, da bo orodje čakalo dela, ne pa delo orodja.

Kdor ima prstnino v jamah (podsignih), naj se prepriča, če je plast zemlje dovolj debela, da mu korenstvo ne zmrzne. Če je deževje zemljo izpralo in odneslo, je treba jame ogrniti z novo zemljo. Tudi naj nihče ne pozabi pregledati v kletih za prstnino oken in vrat, če se dobro zapirajo, da mu mrz ne pritiska v kleti. Nihče ne ve, kakšna bo zima — lahko da bo huda. Zmeraj je pa bolje: drži ga ko lovi gal

Paša in z njo zelena krma mineva. Letos je bilo zaradi milega vremena mogoče pašo dodobra izkoristiti; s tem smo si hranili itak pičle zaloge sena. Sedaj bo treba živino polagoma navajati na suho krmo. Ne pokladajmo ji takoj samo seno ali rezanice, marveč dodajajmo tudi peso, korenje in repo ali pa — če jo imamo — ensilažo (kislo krmo); ta krmila imajo značaj zelene krme in zelo ugodno vplivajo na mlečnost krav. Kisle krme se spočetka živina brani, zato jo dajajmo po malem; ko se nanjo privadi, jo lahko damo odraslemu govedu dnevno 16—20 kg.

Pitance, ki smo jim povečali obrok močne krme (krompirja, koruznega ali ječmenovega zdroba), skrbno opazujmo, kako nam »ratujejo«. Najbolj zanesljivo merilo je vaga, ki se je poslužimo, če je pri hiši, vsaj vsakih 14 dni; če je ni, je za silo tudi motvoz, s katerim merimo prašiče čez križ. Ako ugotovimo, da nam ta ali oni pitanec ne izkorišča dobro krme, ga ne bo kazalo še naprej pilati, ker gre hrana v zgubo. Treba ga bo dati mesarju, ali pa doma zaklati.

Plemensko živino, mlado in staro, ki je ne pitamo, spuščajmo redno na pašnik ali v tekališče, da se pregiblje. Nič zato, če je hladno, samo da je suho. Hleve, svinjake in kurnice je treba temeljito čistiti in zračiti. S tem zagotovimo živini zdravje in pa dobro prezimovanje.

Tudi na sadnem vrtu nas čaka delo. Kdor še ni, naj drevju pognoji. Čimprej pride gnoj v zemljo, prej bo spomladi učinkoval. Sedaj kopljemo drevesne jame za sajenje drevja spomladi, rahljamo drevesne kolobarje in sražimo ter redčimo drevje. Le z obrezovanjem mladih drevesnih vrhov počakamo do spomladi, da se nam na obrezanih mladikah zgornje oko ne posuši. V tem primeru bi pogljal vrh iz spodnjega brsta v napačni smeri in bi se skrivil. Če ima kdo še kaj prida sadja v sadni shrambi (ta je letos srečen človek!), naj ob primer-

ni toploti in vlagi pridno zrači, okna in vrata pa zapaži ter v primeru budrega mraza sadje pokrije s papirjem ali vrečami,

da mu ne zmrzne. Da je gnile in nagnite plodove treba sproti obirati, itak dobro vemo, samo pozabiti ne smemo na to.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Vedenje pri mizi

Zadnjič smo govorili o splošnih pravilih vedenja pri mizi in o tem, kako jemo juho in meso. Danes se pomudimo nekoliko še pri drugih jedeh, ki pridejo na vrsto pri kosilu, pa tudi pri južini ali zajtrku.

Solato jemo z vilicami in je ne režemo z nožem na majhne koščke. Pravilno je namreč, da prinese gospodinja solato na mizo v takih lističih, da jih ni treba nič kosati pri jedi. Sladkarje na koncu obeda jemo z malimi vilicami, če so trdnjše, zelo mehke pa z žličko. Ko pojemo, kar smo si vzeli, nikoli preveč ne strgajmo z jedilnim orodjem po krožniku, pa tudi ne puščajmo nobenih ostankov. Vzamemo si le toliko, kolikor vemo, da bomo pojedli, raje manj nego preveč. Saj povsod ponudijo vse jedi dvakrat, razen juhe in zakuske (majenkostna jed po juhi pri obilnejših slavnostnih obedih), ki jo ponudimo in vzamemo navadno samo po enkrat. Ko jemljemo s skled in pladnjev, ne smemo nikoli izbirati ali gledati po večjih kosih. Vzemimo, kar je prav pred nami, t. j. obrnjeno proti nam. Žlico, s katero smo si vzeli, denimo nazaj tako, da je z držajem obrnjena proti tisti osebi, ki je na vrsti, da si vzame jed, da se ji ni treba šele truditi, kako bi prišla do jemalne žlice ali vilice. To je predvsem važno takrat, kadar posoda kroži okrog mize in si jo gostje tako rekoč podajajo drug drugemu.

Med jedjo ne vihtimo z nožem in vilicami po zraku, kakor imajo nekateri navado, ako med jedjo prav živahno pripovedujejo. Prav tako je nepravilno in grdo, če se na stolu gugamo, iztezamo noge ali se oprijemljemo sosednjega stola. Na krožniku ne mečkajmo jedil in jih ne mešajmo v kašo. To je grdo videti in marsikomu vzame tek. Kdaj je obed gotov, določi gospodinja s tem, da vstane s svojega prostora.

Kadar smo pri zajtrku ali popoldanski južini, dobimo na mizo toplo pijačo, največkrat kavo ali čaj. Tople pijače ne jemo z žlico, ampak pijemo, kar nam pove že beseda sama. Gospodinja postavi pred nas skodelico s kavo ali čajem; skodelica je na podstavku, kjer leži tudi mala žlička, in

sicer tako, da je ročaj skodelice in žlička na desni strani. Žličko potrebujemo, da pomešamo pijačo, ko smo jo osladkali, ne pa, da bi jo z žličko nosili v usta. Kavo ali čaj pijemo tako, da z desno roko (ne z obema) primemo skodelico in jo nesemo k ustom. Kruha ali drugega prigrizka ne drobimo in ne pomakajmo v pijačo, ampak prigrizujemo. Seveda ne grizemo naravnost od velikega kosa, ampak odlomimo vsakokrat le majhen kosček. Obloženih kruhkov ne lomimo, a morajo biti jako majhni, komaj za dva grizljaja. Sladek mehkejši prigrizek jemo kot sladice pri kosilu, t. j. z vilicami.

Če dobimo za sadje jedilni pribor, jemo sadje z nožkom in vilicami. Grozdje in češnje vzamemo kar v roko, gozdne jagode pa jemo z žličko.

Zob se navadno ne trebimo pri mizi. Posebno grdo je, ako se hočemo pri tem skrivati za prtič. Vsaka gospodinja nam bo hvaležna, ako bomo pri mizi tudi malo pazili, da prta ne zamažemo z jedmi in ne polijemo z vinom. Takl madeži takoj pokvarijo značaj mize in dajo pozneje dosti dela, ker jih včasih prav težko odstranimo.

Če pridemo na obisk, ko so ljudje prav pri kosilu, jih ne zadržujemo. Pravilno je, da se čimprej odpravimo in pridemo drugič ali opravimo pismeno, kar potrebujemo. Marsikdo se temu ne more privaditi in sedi ne glede na to, da je dotičnik moten pri svojem obedu. H. Š.

KUHINJA

Zelenjavina juha z zdrobom. En korenček, en krompir, zeleno in rumeno kolerabo, korenino peteršilja in zelene zrezem na majhne koščke in jih v osoljeni vodi skuham do mehkega. Kuhano zelenjad poberem iz juhe, na juhi pa zakuham toliko žlic zdroba, kolikor imam oseb pri kosilu. Zdrob kuham deset minut. Proti koncu kuhanja zlijem v juho eno stepeno jajce.

Mešana zelenjava. Korenje, zeleno in rumeno kolerabo, zelenino korenino, nekaj rezin karfirole zrezem na majhne kose, operem in na surovem maslu ali na masti eno uro pražim. Da se mi zelenjad ne prsmodi, prilivam od časa do časa po žlici vode. Proti

koncu praženja pretlačim na jed dva drobna ali en debel kuhan paradižnik. Zelenjad dam v ekledo, potrese s sekljanim zelenim petršiljem in polijem z razbeljenim surovim maslom. Jed dam z ocvrtim krompirjem na mizo.

Ocvrt krompir. Krompir olupim, operem, zrežem na tanke rezine, osolim in pustim nekaj minut, da se rezine nasole. Nasoljene rezine ocvrem na razbeljenem dobrem olju. Ko so rezine zarumenele, so pripravljene, da jih dam na mizo.

Goveja glava. Kos goveje glave skuham do mehkega v slani vodi. Kuhano meso vzamem iz vode, pustim, da se ohladi, nakar zrežem na tanke rezance. Rezine denem na razbeljeno surovo maslo ali na mast ter nekaj časa pražim. Proti koncu praženja okusam z limonovim sokom. Na mizo dam jed s piré krompirjem in obložim s kislimi kumarci.

Krompirjev pire. Olupljen, opran in na kose zrezan krompir skuham v slani vodi do mehkega. Kuhanega odcedim in z dvorogljatimi vilicami prav dobro zmešam. Med mešanjem pridenem kos surovega masla, ali žlico segrete kisle smetane in nekaj žlic toplega mleka. Piré zabelim z zarumenelo čebulo ali ga posujem z na kocke zrezanimi osnaženimi sardelami. Zabela pri piré krompirju lahko izostane.

Jabolčna krema. Za kremo rabim 5 jabolok, sok dveh limon, pol litra sladke smetane in dve pesti zmletih mandeljev. Jabolka olupim in zribam. Med zribana jabolka primešam mandelje in sok dveh limon. Jabolka pustim dobro uro stati. Smetano stepem, osladim in primešam jabolkam.

DOMAČA LEKARNA

Nogavičke pa take! Ne samo v mestih, tudi na kmetih, nosi zdaj mladi in stari ženski svet tenke in prozorne nogavice. V zimski burji se ponasajo z njimi — ker velevala tako moda in ker nikdo ne vpraša, kaj velevala pamet. Bolnišnice pa so natrpane prehlajenih žensk. Premrzle noge so vir mnogih bolezni, ne samo ozeblin in

trganja po nogah. Vse prehlad ali navzgor, obolijo kolena, mehur in tudi drugo drobno ni zadovoljno z mrazom, ki prihaja navzgor. In ko bi bile ženske vsaj po životu prav oblečene za zimo! Pa je vse tanko in kratko. Mestni svet ima vsaj gladke in suhe ceste, dekletce je hitro doma, kjer si otere zmrzle noge. Kmečko deklica pa hodi v šolniških po blatni cesti, po snegu — po cele ure. Malokatera ima visoke čevlje. Ni moda! Išči po trgovinah — pravijo, da ni vprašanja, ker nosi vse nizke čevlje in snežke. Pa ravno snežke so nezdrave, posebno za noge in za tiste osebe, ki so podvržene boleznim v udi. Snežke podložene s suknom niso toliko nevarne kakor tanke snežke iz gumija. Te se prilipijo okrog gležnjev, zastrupijo žile, noge postanejo težke, cel človek se čuti utrujen — in če je dan za dnem moker in dan za dnem po več ur na nogah — je bolezen tu. Prav tako so nezdravi gumijevi podplati. Najboljša obutev za zimo so močni čevlji iz usnja in tople volnene nogavice. Ko bi nosile ženske spet take čevlje in ko ne bi nikdo kupoval gumijevih podplatov, bi cene kož zrastle in bi kmet vsaj pri koži kaj zaslužil. Mnogo žensk se čudi, da jih bolijo noge, ko nosijo vendar gumijaste galoše, ki so tako pripravne in so tako poceni. Ne nosite nikoli gumijaste obutve doma in preskrbite se za zimo vsaj s poštenimi volnenimi nogavicami. Dobro je tudi, če ovijete noge (čevlje) s časopisnim papirjem in obujete šele nato snežke ali galoše. Premražene noge oterite po vsaki poti z debelo flanelo. Dvakrat v tednu kopelji v vodi, v kateri so se kuhali repini olupki, vzamejo ozeblino, dnevno utiranje smrekovega mazila naredi noge prožne. Pred 40 leti so nosile ženske, ki so jim zatekale noge, flanelaste nogavice, posebno priljubljene so rdeče, ker so najbolj pomagale. Trgovci Jesenko v Ljubljani je pravil, koliko takih nogavic je prodal proti koncu prejšnjega stoletja — potem je pa minulo povpraševanje in tovarne so ustavile izdelovanje. Zato pa je zdaj več zatečenih kolen, nabreklih žil, vsakovrstne bolečine in bolezni v nogah. Zdravnik je zapisal prehlajeni deklici debele volnene nogavice, deklica se je skoraj onesvestila: »Kako naj hodim v šolo v takih nogavicah, ko jih nima nobena druga?« Bo že treba prijeti modo za roge.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

V informacijo objavljamo svojim bralcem nekaj cen žita in mlevskih izdelkov, kakor jih je sporočila ljubljanska borza

z dne 2. decembra t. l. Cene se razumejo franko nakladalna postaja za 100 kg. Koruza, času primerno suba 92.50—95 din; pšenica južno-banatska 77/78 kg, suha rešetana 150—152.50; ječmen, novi bački in sremski

64/64 kg, suh, rešetan 150—155; oves, novi, bački, sremski in slavonski 150—152.50; rž nova bačka 145—147.50; ajda, nova štajerska 130—135.

g Mlevski izdelki: moka, pšenična 0g, banatska postaja 100 kg 245—255 din, št. 2, bačka postaja 230—240, št. 5, bačka postaja 210—220, št. 6, bačka postaja 190—200 din.

g Otrobi: pšenični, debeli, v vrečah po 50 kg, franko vagon bačka postaja 100 kg 110—115 din, pšenični, drobni, isto, 98.50 do 102.50 din.

ŽIVINA

g Zaradi širjenja svinavke in parkljevke se mnogo sejmov ni vršilo in zato nismo prejeli poročil o stanju živinskih cen. Podajamo le nekaj splošnih podatkov o cenah živine iz Štajerske.

g Maribor. V zadnjem času je imela živina v Mariboru in okolici sledeče cene: voli I. vrste 5 din, II. 4, III. 3; telice I. 4, II. 3, III. 2.50; krave I. 4, II. 3, III. 2.50; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Cene mesa in mesnih izdelkov: govedina 1 kg 6—12 din, svinjina 13—16, evinjska mast 17.50, surove kože, goveje 9.50, telečje 10.50, svinjske 7 din za 1 kg.

g Ptuj. Po zadnjih podatkih je bila v zadnjih tednih cena živini naslednja: voli I. vrste 4.50 din, II. 4, III. 3.75; telice I. 4.75, II. 4, III. 3.50; krave I. 3.75, II. 3, III. 2.50 din za 1 kg žive teže; cene mesa: govedina 8—12, svinjina 13—16, evinjska mast 18 din za 1 kg. Surove kože, goveje 9, telečje 11, evinjske 7 din za 1 kg.

g Na prašičjem sejmu v Ptuj 30. nov., kamor so pripeljali 266 kom., prodali pa 89 kom., so tržili s prašiči po sledečih cenah: pršutarji 7—7.75 din, debele svinje 8—8.75, plemenske svinje 6.75—7.25 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički v starosti od 6 do 12 tednov so šli po 60—150 din komad.

g Smreka - jelka: hlodi I/II, monte za 1 m 130—170 din, brzojavni drogovi 120—160, bordonali 160—185, trami raznih dimenzij 170—190, škorote 10 do 15 cm 360—400, nad 16 cm din 385—485, deske—plohi 340—405, brusni les za celulozo 120—140, kratice 38—42 din za 100 kg.

g Bukev: hlodi od 30 cm dalje I/II 90—130 din, hlodi za furnir 200—230, deske—plohi, neobrobjeni 255—295, ostrorobi 410—510, deske—plohi parjeni, neobrobjeni 330—390, parjeni, ostrorobi 530—640 din.

g Hrast: hlodi I/II, od 30 cm dalje 170—300, bordonali 750—850, deske—plohi, neobrobjeni 700—800, ostrorobi 800—900, frizi I/II, širine 5, 6 in 7 cm 730—800, frizi I/II, širine 8—12 cm 850—950 din za 1 m.

g Oreh: plohi, neparjeni I/II 800—920, parjeni 1000—1100 din.

g Železniški pragovi: brastovi 2.60 m, 14×24 1 komad 38—48, bukov 24—28 din.

LJUBLJANSKI TRG

g Meso: govedina 8—14 din po kakovosti, goveji jezik 1 kg 14—16 din, vampa 8, pljuča 6, jetra 10—12, ledvice 12—14, možgani 18—20, loj 6 din; teletina 1 kg 12—16 din, jetra 18—20, pljuča 10—12, možgani 20—24, ledvice 14—16; svinjina 14—18 din, pljuča 8, jetra 12—14, ledvice 18—20, glava 6, parkiji 5, slanina 16—17, salo 17—18, mast 20, šunka, sveža 22—24, prekajeno meso I. vrste 12—20, II. 16—18, jezik 18—20 din. Meso drobnice: koštrunovo meso 1 kg 8—10 din, jagnjetina 12—14, kozličevina 16—18. Klobase: krakovske 20 din za 1 kg, debrecinske 18—20, hrenovke 18—20, salafade 18—20, tlačenke 12, sveže kranjske 30, polprekajene 24, suhe kranjske 30—35, prekajena slanina 20—24 din.

g Perutnina: piščanec kom. din 12—18 (zaklan 1 kg 24 din), kokoš 20—30 (1 kg 20), petelin 18—26 (1 kg 20), raca 26—30 (1 kg 22—24), gos 35—50 (1 kg 24—26), golob 3—5, kapun 30—40 din. Divjačina: srna 1 kg 12—20 din, divji zajec kom. 28—30, kljunač 15, divja raca 14—15.

g Kurivo: premog tona 384—410 din, trda drva 1 m 110—115, trda drva, žagana 115—120, mehka drva, 70—75, oglje 2—2.50 din za 1 kg.

g Krma: seno sladko 100 kg 90 din, polsladko 80, kislo 75, slama 60 din.

SEJMI

Sejmi do 18. decembra:

12. dec.: gov., svinj. in kram. v Koštanjevi na Krki, živ. in kram. Litija.
— 13. dec.: živ. in kram. Metlika, Kamnik, Gor. Logatec, Mengeš, Radovljica, svinj. Dol. Lendava. — 15. dec.: živ. in kram. Škocjan, Žirovnica na Notranjskem.
— 16. dec.: živ. in kram. Velika Loka.

PRAVNI NASVETI

Kup dediščine. F. G. - Od dediča hočete kupiti vso dediščino, ki mu je pripadla. S tem ne boste pridobili samo vse pravice, ampak boste prevzeli tudi vse obveznosti, ki jih je dedič prevzel z dediščino. To se pravi, če bi se pojavili novi dolgovi, za katere sedaj dedič še ne ve, boste tudi za te dolgove jamčili z vrednostjo dediščine, če je napravljen popis dediščine, sicer jamčite tudi z lastnim premoženjem. Za veljavnost kupa dediščine, ki ima tudi lahko usodne posledice za nepremišljenega kupca, je predpisan notarski zapis ali pa posve-dočitev s sodnim zapisnikom.

Ce mož v tujini ne skrbi za domače. - R. J. T. - Soseba, ki je imela posestvo, se je poročila z delavcem, na katerega je po poroki dala prepisati tudi posestvo. Kmalu nato je odšel njen mož v Kanado in se že več let za ženo in otroke prav nič ne zmeni, tako da živo v velikem pomanjkanju. Vprašate, na kakšen način bi mogla žena dobiti od svojega moža zopet nazaj posestvo. — Mož je dolžan, da skrbi za ženo. Če zanemarja svojo dolžnost in ne skrbi prav nič za ženo, potem je taka zapustitev žene ločitveni razlog. Žena bi tedaj mogla tožiti moža na ločitev od mize in postelje zaradi njegove krivde — ker jo je zapustil in jo že skozi več let prav nič ne podpira. Ko bo zakon ločen zaradi moževe krivde, potem bo žena tudi lahko zahtevala razveljavno ženitne pogodbe, s katero je možu izročila posestvo. — Drugi način bi bil pa ta, da toži žena moža na plačevanje mesečne preživnine. Če mož ne bi plačal, se lahko za to preživnino žena vknjiži na možovo posestvo. Prav tako lahko žena tudi za otroka zahteva pred varstvenim sodiščem, da se naloži očetu plačilo preživnine za otroka, in se tudi oba otroka vknjižita na očetovo posestvo. Tekom let bo posestvo preobremenjeno in ga bo žena za svojo in otrok terjatev lahko pridobila na dražbi.

Pravilni deleži. F. P. P. - Oče je izročil posestvo enemu sinu, drugim pa določil deleže, ki jih ima sin izplačevati. Vam je namenil delež 8000 din, češ da imate državno službo, drugemu bratu pa je določil 50.000 din vredno nepremičnino. Vam se zdi to krivično in vprašate, kako postopati, da pridete do pravih deležev. — Dokler oče živi, lahko razpolaž s svojim premoženjem, kot sam hoče. Saj boste tudi vi smeli s svojim premoženjem razpolagati, kot boste sami hoteli in ne boste vpraševali otrok, če jim bo vsem prav ali ne. Šele po smrti očeta boste smeli zahtevati ob brata-prezvernika dopolnitev nujnega deleža, ki se bo izračunal po čisti vrednosti izročene-ga posestva ob času izročitve. Da si za-varujete svoje pravice, lahko zahtevate že

sedaj na svoje stroške sodno cenitev bratu izročene-ga posestva, da boste ob času oče-tove smrti imeli zbrane in ugotovljene vse potrebne podatke.

Odklonitev kmečke zaščite. F. N. - Občina vam je izdala potrdilo o tem, da ste kmet, sodišče pa vam je zaščito odklonilo. Prevzeli ste namreč posestvo z dolgovi od očeta, ki je kovač in ima še vedno kovaško obrt. Vprašate, kam bi se obrnili, da dosežete zaščito. — Proti odločbi okrajnega sodišča, ki vam je zaščito odreklo, bi se bili lahko pritožili na okrajno sodišče. Vendar bi vam po našem mnenju pritožba ne pomagala, ker vaš oče, ki se je zadolžil, ni bil kmet. Prevzemnik posestva, ki je kmet, po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov, uživa le tedaj zaščito glede prevzetega dolga, če je bil tudi njegov prednik kmet.

Potovanje v Nemčijo. R. J. - Radi bi potovali v Nemčijo, in vprašate, kakšne listine si morate v to svrhu preskrbeti. — Za potovanje v inozemstvo si morate preskrbeti potni list, ki ga izda policijsko oblastvo (okrajno načelstvo). Plačati boste morali zanj predpisane takse. Potni list je treba dati potrditi pri nemškem konzulatu, kjer je tudi treba plačati predpisano takso. Koliko ta znaša, boste tam zvedeli.

Denar v hranilnici. F. M. - Radi bi po-pravili gospodarsko posloplje. V hranilnici imate vlogo, ki vam je pa ne izplačajo in tudi nobenih obresti ne prejimate. Vprašate, ali bi pomagala kakšna pritožba in kam bi se bilo pritožiti. — Očividno se je hranilnica okoristila z zaščito. Ako je tako, vam je dolžna izplačevati vlogo po načrtu, ki ga ji je odobrilo trgovinsko ministrstvo. S tožbo ne bi uspeli. Vprašajte pri načelstvu, kakšen izplačilni načrt je hranilnica dobila.

Kuluk na občinski cesti. P. M. - V vaši občini so občinske ceste v skrajno slabem stanju. Ali so še v veljavi predpisi o ljudskem delu? — Še vedno so v veljavi predpisi o ljudskem delu (kuluku). Občine, ki ne razpolagajo z rednimi denarnimi sredstvi za gradnjo in vzdrževanje občinskih cest, lahko odrede ljudsko delo. V to svrhu morajo sestaviti seznam obvezancev in jih z morebitnimi pritožbami predložiti okrajnemu načelniku v odobritev. Onim zavezanecem, ki prijavijo občinski upravi, da prevzamejo v vzdrževanje poedine proge občinskih cest, odeli občinski odbor sporazumno z zavezanci po neposrednih davkih cestne proge v naravi.

Kmetje! Vaša stanovska organizacija je Kmečka zvezal