

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

20. JULIJA

ŠTEV. 29

To in ono o sadnih zajedavcih

Sedmopikčasto polonico (pikapolonico) vsakdo pozna. Ni pa vsakomur znano, da je to jako koristna žuželka, kar je velika izjema med žuželkami. Njena ličinka se namreč preživlja z listnimi ušicami, ki spadajo med najhujše zajedalce našega sadnega drevja, pa tudi drugih kulturnih in okrasnih rastlin. Saj je skoraj ni rastline, ki bi je ne napadale ušice. Najhujše zlo so pa za jablane, hruške. češnje in razno vrtno rastlinje. In vprav ta zajedalec ima svojega prirodnega zatiralca — pikapolonico —, ki pa se v splošnem pojavlja v tako majhnem številu, da ne more biti kos ušicam, ki se neznansko hitro razmnožijo. Te dni smo pa zvedeli, da so se pojavile po nekaterih krajih Štajerske pikapolonice v takem številu, da bo ušja nadloga, ki je vprav letos silno huda, kmalu pri kraju. Dotično poročilo pa pravi, da ljudje ne poznajo tega svojega prijatelja in menijo, da je to zopet kak nov zajedalec. Motijo jih dolge ličinke, ki se leno premikajo po listih. Ko bi pa bolj natančno pogledali, bi videli, s kakim tekom uporabljajo uš za ušjo noč in dan, tako uspešno, da je list ali mladika kmalu brez slehernega zajedalca. Ličinke pikapolonice opravljajo to koristno delo nekaj tednov, dokler dorastejo. Potem se zabubijo kar na drevju. Drugo pomlad predere iz hube ljubek, oranžno rdeč hrošček s sedmimi črnimi pikami — pikapolonica, ki začne zalegati jajčeca po listih, kjer se pojavljajo listne ušice.

Opozarjamo sadjarje na to prekoristno žuželko, da jo varujejo, zlasti kjer se pojavlja v večjem številu. Seveda, povsod tega pomagača ni toliko, da bi kaj zalegel pri neznanski množini ušic in je treba seči po kemičnih sredstvih — tobačnemu izvlečku, kvasijevemu odcedku — ako se hočemo iznebiti nadloge in obvarovati drevje pred veliko škodo. Pri tem pa zadenemo tudi ličinke pikapolonice, kar pa je neizogibno, ako nočemo prepustiti drevja hudi okvari.

Neka muhi podobna živalica — trepetalka — je tudi huda sovražnica listnih

uš. Teh je pa žal še manj nego pikapolonice.

Razen pikapolonice in trepetalke imamo med žuželkami še več raznih pomagačev, ki se živijo od drugih, nam škodljivih žuželk. Le to je škoda, ker so ti dobrotniki skoro vedno v veliki manjšini in ne morejo zmagati preobilice zajedalcev, ki se pojavijo navadno v silnih množinah. Tako se živi neke vrste osica s krvavimi ušicami, ki jih v ugodnih razmerah prav kmalu popolnoma prežene. Seveda mora potem, ko zmanjka krvavih ušic, ki so edina njena hrana, tudi sama propasti.

Gosenice kapusovega belina in druge zatirajo najezdiki, ki zalegajo jajčeca v gosenice. Iz teh jajčec se zležejo majhne ličinke, ki se živijo od gosenic in jo tako umorijo. Kajpada je teh koristnih živalic mnogo premalo, da bi bile mogle zmagati milijarde gosenic, ki so lani uničile skoro ves pridelek zelja po srednji Evropi.

Črvice češnje pozna vsak otrok. Marsikdo pa ne ve od kog črvice v zreli češnji. To je ličinka češnjeve muhe, ki je zalegla jajčeca na posamezne plodove, ko so začeli zoreti. V nekaj dneh se izleže iz jajčeca ličinka, ki se zavrtja v zorečo češnjo in se živi od mesa okrog koščice. Dorastla ličinka se pregrize na dan, se spusti po pajčevinasti nitki na tla in se zarije v zemljo, ker prespi do prihodnje pomladi. Šele tedaj se zabubi in junija prodere iz hube muha, ki zopet začne zalegati jajčeca po češnjah.

Vsakemu sadnemu zajedalcu pridemo na kakšen način do živga, češnjevo mušico je pa v naših razmerah skoro nemogoče zatreti. Največ so dosegli po drugih krajih na ta način, da so na jesen zemljo pod češnjami namočili z 10% raztopino arborina, ki je zamoril ličinke. Pri nas pa tudi to ni mogoče, ker skoro vse naše češnje rastejo v travnati ruši, ki bi jo arborin seveda tudi uničil. Pa ko bi tudi kak posameznik kaj ukrenil v tem oziru, bi nič ne zaleglo, dokler se splošnost ne loti zatiranja,

* Rožiči na češpljah so povsod znan pojav. Kako pa nastanejo, malokdo premišljuje. To bolezen povzroča neka glivica, katere trosi okužijo še mlade češpljeve plodove, ki se zaradi tega pokvarijo na ta način, da nastanejo iz njih debeli, belkasti, rožiči podobni, mehurjasto napihnjeni stvori, ki kmalu odpadejo. Najuspešneje obvarujemo češplje pred to boleznijo, ako rožiče skrbno obiramo in pobiramo po tleh ter sežigamo. Brez uspeha je pri tej bolezni škropljenje češpljevega drevja z bordoško ali žvepleno apneno brozgo.

»Črvc v jabolkih in hruškah je zelo neljub gost. Sedajle je ugoden čas, da marsikateri plod rešimo pred pogubo. Prvi zarod je goden. »Črvi« (prav za prav ličinke zavijačeve) lezejo dorasle iz plodov, ki so posili zreli popadali na tla in si hitijo iskati zavetišča na deblu bližnje-

ga drevesa, kjer se zabubijo. Avgusta meseca bo prodril iz bube metuljček — zavijač, ki bo hitel zalegati jajčeca po že razvitih plodovih jablan in hrušk. Na jesen bo pa zopet polovica jabolk črvivih.

Mnogo te škode se obvarujemo, ako skrbno pobiramo vse odpadlo, povečini črvido sadje, ter ga surovo ali kuhano skrmimo prašičem, ki jim je naravnost zdravilo. Ali ga pa globoko podkopljimo.

Mnogo zavijačev prvega rodu tudi zataremo, ako takoj sedaj opašemo drevje z valovito lepenko, kamor se skrijejo ličinke. Za silo zadostuje tudi pest slame ali lesne volne, ki jo privežemo meter od tal okoli debel, čez njo pa pritrdimo kos papirja. V prvi polovici avgusta pregledamo »pasti« in uničimo, kar se je nabralo. Potem pa pasti zopet obnovimo, da lovimo drugi zarod. H.

Gospodarjevo oko spita živino

Dobro veš, prijatelj, da mora vsak dinar, ki ga hočeš dobiti iz hleva, prej vtakniti v obliki krme skozi gobec v živino. Brez gnoja ni lepih uspehov na njivi in travniku, brez obilne in pravilne krme ne boš imel koristi od živine.

So pa gospodarji po naši deželi, ki ne čitajo nobenih gospodarskih stvari in zato marsičesa ne vedo, kar bi morali vedeti o polju in travniku, o rastlinah in živalih. Če greš mimo take kmetije in se ozreš malce naokoli, boš dobil vtis, da je geslo njenega gospodarja: »Malo krme pa mnogo živine.« Pravilno načelo pa se glasi: »Mnogo krme in mnogo živine.« Le poskusi se ravnati po tem načelu in prepričaj se boš, kako resničen je stavek: Mnogo krme — mnogo živine — mnogo denarja.

Dobri travniki — in če so slabi melioracija (pametna izboljšava) le-teh, s tem začne razumen gospodar. Če pa nima travnikov, bo pa porabil kake njive za bodisi »menjalne« ali pa »trajne« travnike; imel bo od njih mnogo več kakor pa od žita, ki sili nam bratom na jugovzhodu kar po vagonih v žitne shrambe. Dobro seno je podlaga uspešnega krmljenja. Kdor nima dovolj tega — in doda o priliki še nekaj močnih krmil, temu bo vedel njegov hlev veliko hvalo. — Po svetu go tu in tam tudi učeni kmetje, katerim

kar mrgoli pod klobukom samih »beljakovine« in »tolščec« in »ogljikovih hidratov« in »suhih snovi«, »krmskih norm (pravil)« in »redilnih snovi«. Kadar je njihova živina lačna, jim je treba v prvi vrsti — svinčnika. Do grama natančno preračunajo svojim kravam in juncem in prašičem: Toliko in tako dobiš; moraš se zrediti in odeliti. Živinici ne preostane druga izbira, kakor da žre po receptu učenega gospodarja. Če pa pri tem ne uspeva, ni kriv gospodar, ampak uboga živina sama.

Seveda živina ne zna ne brati in ne pisati. Zato pa se večkrat zgodi, da kljub natančnim preračunom »beljakovine« in »tolščec« in »ogljikovih vodenov« in kakor se še imenuje ta ropotija, ostane vendarle mršava in brez koristi za gospodarja. Odkod vendar to? Ali mari kmetijska komisija, pri kateri je sodelovalo toliko razboritih glav, nima nobene vrednosti? — Kaj še! Kemijski nauki so za krmljenje popolnoma pravilni, in čim več veš o tem ti, gospodar, toliko bolje za te. Toda popolno korist od vsega tega boš imel šele takrat, ko se boš živo zavedal, da more in mora dati šele dobra roka pri krmljenju mrtvim besedam iz »katekizma o krmljenju« polno življenje. Na zeleno boš prišel s svojo živinorejo šele tedaj, ko se boš sleherni dan spominjal,

da je najvažnejše in najbolj učinkovito »pravilo za krmljenje« to: Gospodarjevo oko pita živino.

To pravilo je tako staro in tako preprosto, da ga lahko razume tudi najpreprostejši človek, in vendar — koliko jih močno greši proti njemu! Mnogo hlevov po deželi sem si že ogledal; marsikje sem našel razmere, ki so bile nazorna priča, da gospodar teži po napredku v živinoreji. A žal, reči moram: v 90 od sto primerov sem našel po hlevih vse drugo, samo ne — gospodarjevega očesa. In to je rak-rana naše živinoreje!

Poljedelstvo je še danes v največ slučajih edino kraljestvo kmetovalca. Da se gnoj pravilno raztrosi, da so brazde prav vrezane, da je strn vsejana ob pravem času, da se pri žetvi ne gode večje napake, na vse to še gleda gospodar, kakor pač ve in zna. Kako je pa z živino? Le pomisli, gospodar! Ali paziš vsakokrat, da je živina v vsakem oziru pravilno nakrmljena? Da je v hlevu vse v redu? Ali se pobrigaš ti ali gospodinja, da so krave pravilno pomolžene, ali gledaš na pra-

vilno vzgojo, izrejo mlade živine? — Moje izkušnje so me poučile, da se to v nešteto slučajih ne izvrši! Mnogokrat je pri večjih posestnikih sicer eno »gospodarjevo oko« v hlevu, toda »gospodarc«, ki mu to oko pripada, ni kmet sam, ampak — njegov hlapec ali dekla. Tako je, prijatelj! Če bi namreč ne bilo tako, kako bi bilo potem mogoče, da mi ostaneš dolžan odgovora, če te vprašam: Kaj pa krmiš? Čemu bi sicer dirjal naokoli in šele poizvedoval, če hočem vedeti: Katera krava najbolje molze v hlevu? Kako naj si drugače razlagam dejstvo, da ne veš, od katere krave je to ali ono mlado govedo, koliko časa je ta ali ona krava breja?

Goveji hlev je le prevečkrat prepuščen služinčadi, a to je velika napaka! Če se še tako trudiš, da spraviš za svojo živino dovolj in dobrega sena, če je v shrambi tudi zadosti močnih krmil — s tem še ni storjeno vse. »Roka« in »oko« gospodarja sta dve stvarci, ki sta za lepo uspevanje živine prav tako potrebni, kakor sol za juho,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Čustveno življenje

Čustva so prijetni ali neprijetni vtisi duše, ki jih v nas vzbujajo predstave in misli. Našo dušo navdajajo najrazličnejša razpoloženja, ki v večji ali manjši meri vplivajo na naše mišljenje in našo voljo. Iste misli in isti dogodki vplivajo na vsakega človeka drugače. To je odvisno od njegovega značaja in njegove duševne narave. Čustva so torej vsakemu človeku prirojena in so podlaga za njegovo mišljenje in hotenje. Po tem, kakor je človek razpoložen, kakor je njegovo čustvo vzbujeno, se zanima za dogodke okoli sebe, se za kako stvar odloči ali ne. Če človek nima že zmlada prav urejenega čustvenega življenja, mu vse njegovo znanje ne pomaga in mu ne brani, da ne bi zašel na kriva pota in postal slab, nesrečen človek. Zato je ena glavnih nalog vzgoje, da prav vodi otrokova čustva, da ga že od rane mladosti navaja z besedami, zgledom in navado na pot samopremagovanja.

Pamet in čustvo se morata v otroku v enaki meri razvijati. Če enostransko vpli-

vaš le na njegovo čustvo, postane oiroč preveč občutljiv in muhast. Morda ima zraven še živo domišljijo, pa z leti ta prevelika občutljivost in čustvenost prevlada vsega človeka. Enostranski razvoj razuma ali prevelika strogost pa mu otopi vse čute in postane trd in neobčutljiv za dogodke življenja; pravimo, da je tak človek brez srca. Oboje je napačno: prav tako brezčutnost kot prevelika občutljivost. Vzgoja v tem veliko greši. Pri deklicah razvijamo preveč čustvenosti, pri dečkih pa surovo, brezobzirno obnašanje, in deček postane brezčuten in ga nobeno trpljenje več ne gane. Ženska narava je že sama po sebi bolj čustvena. Če v mladosti ta nagnjenja v deklici še gojimo, pa se prav lahko zgodi, da bo odrasla postala sitna, muhava ženska, ki bo nezmožna za vsako resno delo. Sami vemo, koliko takih žensk zlasti v današnjih časih srečavamo na vsakem koraku in kako težko je življenje ob strani ženske, ki najmanjše besede ne prenese, ki ob vsaki trši besedi pada v omedlevico. Iz take prevelike čustvenosti se le prerada razvije,

histerija. Ob tej bolezni pa silno trpi bolna ženska sama, prav tako pa tudi vsa njena okolica. Zato pri deklicah ne smemo preveč vplivati na čustvo, pri njih je treba v prvi vrsti razvijati razum, da bosta oba naravna darova v ravnotežju.

Nasprotno pa je pri dečkih treba vplivati bolj na čustvo. Vse trdega, surovega, vse brezobzirnosti se mora deček že zmlada odvaditi. Navajati ga je posebno, da je v občevanju z mlajšimi sesticami in bratci ljubezniv in ne razkazuje v občevanju z njimi svoje moči in svoje močatosti. Ta se mu bo v življenju že sama razvila, najbrž še prezgodaj. Žal smo danes še vedno navajeni, da smatramo nekako samo po sebi umevno, da mora biti mož surov in neotesan. Koliko solz prelijejo ženske v zakonu zaradi te dozdevne močatosti. Pa ostane mož kljub temu mož, čeprav ima nekaj srca. In obratno bo žena še vedno ostala polna žena, četudi je v njej nekaj razuma in ne omedleva za vsako drobno mušico, ki jo okolje.

Največji vpliv na čustveni razvoj otroka pa ima seveda življenje v družini in otrokova okolica. V težkih družinskih razmerah, tam, kjer manjka ljubezni in veselja, tudi otrokova čustva otope. Posebno vpliva na čustveni razvoj otrokov materina ljubezen. Ob njej preživi otrok veselo mladost. Le tam, kjer je pravo veselje doma, se vzbuja in razvijajo lepa čustva: dobrotu, ljubezen, usmiljenje. Seveda pa pod veseljem ne menimo razno prazno razveseljevanje, veselice in zabave.

V navzočnosti tujih ljudi varujmo otrokova čustva in pomagajmo mu, da preide na tihem preko razne zadrege. Sicer postane zakrknjen in ne bo imel več zupanja do nas. Tudi odrasli ne moremo vsekdar svojega srca na dlani nositi, prav tako so pa tudi otroci dostikrat plašni in jih je sram, da bi pokazali svoja čustva. Skrbno opazujmo, katera čustva so v otroku posebno močna, kam se posebej nagiba, da lahko še pravočasno udušimo v otroku slaba nagnjenja. Pazimo, da zajezimo čustva tam, kjer jih je preveč, nasprotno pa jim prilivamo tam, kjer je njihov rast preslabotna.

Hr.

Pijače za vroče dni

Če hočemo pozimi hitro in dobro postreči, skuhamo kavo ali čaj, pa smo gotovi, da bomo s toplo pijačo in malo pri-grizka ustregli vsakomur. Poleti si pa

nekažere gospodinje glede postrežbe ne vedo pomagati. Ako nimajo pri rokah domače pijače, kakor n. pr. sadni sok te ali one vrste ali sadno vino, ne vedo, kaj bi vroče dni ponudile svojim gostom. Vendar nam je tudi za toplo poletje na razpolago precejšnja izbira mrzlih pijač. Naše gospodinje še namreč ne vedo, da tudi poleti lahko prinesejo na mizo čaj ali kavo, samo ne toplo ampak mrzlo. Mrzla kava ali mrzel čaj je imenitna hladilna pijača za poletno južino, kar nam pride pogosto zelo prav za domače ali tuje goste. Ker so te pijače, mrzle pri nas še le malo v navadi, bo naše gospodinje gotovo zanimalo, kako jih pripravimo in z njimi postrežemo.

Mrzel čaj lahko napravimo na več načinov. Prvi način je ta, da skuhamo čaj kakor ponavadi. Vendar ima tako pripravljen čaj mrzel mnogo več okusa, ako skuhamo močnejšega kakor sicer (ko postrežemo s toplim). Računati moramo približno eno čajno žličko čaja za eno skodelico vode. Ravnamo se pač po okusu in navadah tistih, ki jim postrežemo, zato ni mogoče dati zelo točne mere, ker je ponekod priljubljen zelo močan, drugje pa zopet šibkejši čaj. Gotov čaj osladkamo in mu po okusu pridenemo limonovega soka, nato pa postavimo na mrzel prostor, še bolje na led do uporabe. Čim bolj hladen je čaj ko pride na mizo, tem bolj je osvežujoč in tem bolj se prilježe. Kadar točno vemo vnaprej, kdaj bomo čaj rabili in koliko, je zelo pripraven drugi način, ki nam da precej manj dela in zamažemo manj posode, a potrebujemo več čaja. Pijačo napravimo kar iz mrzle vode, ne da bi kaj kuhali. Potrebne sestavine izmerimo in sicer vzamemo 1—2 žlički čaja na vsako skodelico mrzle vode. Ko smo oboje odmerili, denemo čaj v mrzlo vodo in pustimo, da se namaka 12—24 ur, na mrzlem ali še bolje na ledu. Ko ga hočemo piti, čaj samo precedimo, osladkamo in mu pridenemo še limonovega soka. Mrzel čaj, pripravljen na ta način, se odlikuje po lepi čisti barvi in je zelo okusen.

Z mrzlim čajem ali kavo ne postrežemo v običajnih skodelicah, ki jih imamo navadno v ta namen, ampak nalijemo mrzlo pijačo v visoke, ravne kozarce, ki jih uporabljamo tudi za sadni sok. Najboljši pa je mrzel čaj, če ga napravimo takole: Imeti moramo pač čist led (v kockah) za prehrano, kakršnega si na-

pravi lahko vsaka gospodinja sama v električnem hladilniku. Skuhamo dvakrat tako močan čaj kot ponavadi. Omenjene visoke kozarce napolnimo do $\frac{3}{4}$ visoko z ledom. Nato vlijemo še vroč čaj na led v kozarcih. Zraven ponudimo sladkor in limono po okusu. Namesto limone poskusimo za spremembo s svežo sladko smetano, ki da imeniten mrzel čaj. Ne smemo pozabiti, da čaja prav za prav nikoli ne smemo kuhati. Namerimo 2 žlički čaja za 1 skodelico vode. Ta čaj samo poparimo z vrelo vodo, pustimo 5 minut in vlijemo v kozarce z ledom. Mrzlemu čaju pridenemo lahko tudi koščke sadja, n. pr. kakšno jagodo, košček marelice ali breskve.

Tudi pripravljanje mrzle kave ni nobena posebnost. Skuhamo kavo, jo osladkamo in postavimo na mrzlo. Boljša je, če jo pripravimo dvojno močno ter vlijemo na ledene kocke (v kozarcih), kot smo povedali pri čaju. Ako imamo hladilnik, jo naredimo takole: Skuhamo običajno kavo na predvečer ali zjutraj za popoldne in jo pustimo ohladiti. Polovico jo denemo v hladilnik, da dobimo ledene kocke, polovico jo pokrijemo in denemo na mrzlo. Ko jo prinesemo na mizo, jo nalijemo v kozarce, kamor smo nadevali prej zmrznjene kavine kocke. Poleg damo sladkorja, pa tudi mleka ali smetane po okusu. Tretji način: skuhamo kavo, ko je mrzla ji pridenemo nekaj vanilijevega sladoleada, krepko zmešamo in takoj postrežemo. Poleg prinesemo na mizo drobno pecivo. Š. H.

Gospodinja v poletni vročini

V hudi poletni vročini je gospodinja, ki ima skoraj ves dan opraviti v stanovanju, velika reva. Posebno hudo je, ako se kak zelo vroč dan nakopiči dela čez glavo, da je treba hiteti brez odmora od ranega jutra do poznega večera. Toda iznajdljiva gospodinja si svoj položaj tudi poleti lahko malo olajša, ne da bi gospodinjstvo zaradi tega kaj trpelo.

Vroče poletne dni si znajo nekatere gospodinjke pomagati na razne načine; spremene delovni red in jedilnik, pa tudi v stanovanju marsikaj preurede. Tu nekaj navodil, ki jih bo seveda uporabila vsaka po svoje, kakor ji dopuščajo razmere.

Najprej moramo poskrbeti za to, da kuhinjo in druge prostore kolikor mogoče

obvarujemo močnih sončnih žarkov, ki stanovanje tako razgrejejo, da v njem ni mogoče prebivati, a še manj delati. Okna, kamor pripeka sonce, že zjutraj zagnemo z močnimi zastori; steklene stene namreč toplota mnogo hitreje prevajajo kakor zid. Pač pa odpremo okna, obrnjena od sonca, da dobimo svež zrak. Posebno moramo paziti na kuhinjo in spalnico, da pravočasno zagnemo okna, skozi katera bi pripekalo sonce, da se ne segrejejo preveč.

Nezaželeno toploto v stanovanju povečajo tudi razne debele preproge in druge volnene prevleke na divanu, posteljah in stoli. Poleti vse našeto debelo blago, kolikor se da, odstranimo in nadomestimo z lahkimi tkaninami. Preproge niso potrebne ali pa imamo samo majhne in lahke, prevleke za drugo pohištvo pa naj bodo iz tankega bombažastega blaga. Zimsko odejo, preproge in drugo, kar hočemo za poletje odstraniti, najprej očistimo, stepemo in skrtučimo. Nato spravimo na tak prostor (kovčeg, omaro ali skrinjo), da molji ne morejo blizu. Dobro je, da natresemo vmes tudi nekaj sredstva zoper molje; tako smo še bolj gotovi, da nam ne bodo napravili nobene škode. Ko smo se na ta način iznebili nekaterih stvari v stanovanju, imamo s pospravljanjem takoj manj dela. Zato pa v tem času, to je zjutraj, opravimo druga potrebna dela. Pripravimo marsikaj za opoldansko kosilo, in sicer ne v kuhinji, ampak v najbolj hladnem kotičku v stanovanju. Še boljše je senčnat vrtiček, če ga imamo. Vse, kar le moremo, napravimo v hladnih jutranjih urah, da nam ostane čim manj za pozneje, ko je vročina najhujša. Pripravimo zelenjad in sadje za ves dan, pa tudi za vkuhanje. Pa tudi druga gospodinj-ska opravila opravimo čim bolj na hladnem, n. pr. likanje, kar po navadi delamo v topli kuhinji, kar je čisto nepotrebno. Pazimo tudi na to, da ni preveč pranja in likanja naenkrat. Raje peremo večkrat po malem. Nekaterih kosov perila tudi ni treba likati, n. pr. brisač, triko perila; namizno perilo nadomestimo s papirnatimi prtici, ali pa ga sploh opustimo, ako imamo mizo, ki se da dobro očistiti. Pri snajenju uporabljamo tudi papir, kakor smo povedali pred kratkim. Vse, kar nam daje dosti dela s čiščenjem, nadomestimo poleti s preprostimi predmeti, da si ne nakopavamo nepotrebnega dela. Pazimo na tedenski red, Nikoli ne pustimo, da se

nakopiči preveč dela na en dan, ampak ga lepo porazdelimo na ves teden. Razna lahka dela naj napravijo otroci, ki imajo o počitnicah dovolj časa. Napravijo mizo in po obedu pospravijo z nje posodo, poberejo umazano perilo in razdelijo sveže itd.

Kuhinjo in druge prostore odpremo čez noč, da se dodobra shlade. Kjer se da, napravimo celo prepih, da se prostor še bolj shladi. Ako je na razpolago električna, ohladimo zrak z električnim ventilatorjem. Če ga namestimo v kuhinji, hladi zrak in izžene kuhinjske duhove, pa tudi po drugih prostorih napravi bivanje znošnejše. Končno je treba preurediti način prehrane. Če je na mizi dosti nekuhanih živil, je poleti v vroči kuhinji precej manj opravka. Š. H.

KUHINJA

Paradižnikova juha. Pol kilograma paradižnikov operem in razpolovim. Potem jih denem na razbeljeno mast. V masti ki jo je 20 dkg, zarumenim sesekljano čebulo. Kozico pokrijem in dušim paradižnike toliko časa, da se razpuste. Razpuščene paradižnike pretlačim skozi sito, jih polijem z juho od kosti, s krompirjevo ali s kropom. Juho še zabelim z bledorumenim prežganjem, ji pridenem vejico peteršilja, vejico zelene, vejico majarona in vejico šatraja. Zelenjave zvežem z nitko, da jih lahko pred uporabo juhe odstranim. Juho osolim, osladim po okusa, okisam z limoninim sokom in dam na nizo s pridatkom opečenih in na kocke zrezanih žemljic, ali z zakuho riža.

Omaka s stročjega fižola. Fižol zrežem na majhne posuvne koščke, ga operem in skuham v slanem kropu. V kozici napravim prežganje z dodatkom čebule in zelenega peteršilja. V prežganje stresem fižol, ga zalijem po potrebi z juho ali kropom, dodam pol stroka s soljo strtega česna, velik ščep popra in pustim nekaj časa vreti. Nazadnje malo okisam z limoninim sokom ali s kisom in dodam še žlico kisle smetane. Omako dam s pire krompirjem k mesu na mizo.

Bržole z mlekom. Bržolam odstranim kožice, jim odrežem preobilo maščobo, jih dobro potolčem in nasolim. Nasoljene pustim nekaj časa ležati. Bržole denem v kozico in nalijem nanje toliko mleka, da jih pokriva. Pokrite bržole dušim toliko časa, da vse mleko posrkajo. Potem jih

vzamem iz kozice. V kozici razbelim malo masti, dodam sesekljane čebule, zelenega peteršilja, dve osnaženi in pretlačeni sardelici in bržole. Nazadnje pridenem še nekaj žlice kisle smetane, med katero sem zamešala žlico moke. Meso vzamem iz omake, v omako prilijem nekaj žlice juhe in polijem po bržolah. Bržole dam z opečenim kifelčarjem na mizo.

Opečen kifelčar. Krompir kifelčar je zelo priporočljiv, ker mu ne škodi, če nekaj časa stoji. Krompirček olupim, operem ter denem na razbeljeno mast, v kateri sem zarumenila čebulo in zelen peteršilj. Krompir potrese s kimljem, pokrijem in pražim do mehkega.

Vkuhavanje graha v patentne kozarce. Zluščen grah zberem tako, da mu odstranim vsa nezdrava in premajhna zrna. Zbrana zrna denem v snažno ruto, ruto z graham vtaknem v vrelo, malo osoljeno vodo in pustim vreti 5 minut. Iz vroče vode denem grah za nekaj minut v mrzlo in potem takoj napolnim pripravljene kozarce. Na vsak literski kozarec graha pridenem žlico sladkorja in žlico solne raztopine. Tekočine mora biti toliko, da grah pokriva. Kozarec zaprem z gumijevimi obročki in s pokrovčki. Nato grah pogrevam in sicer naj voda vre dobro uro. To vrenje ponovim še dvakrat v presledkih treh do pet dni po pol ure. Vkuhavanje graha se mora vršiti naglo drugo za drugim. Ako se tekočina osuši, nič ne škodi. V vodi pustim grah toliko časa, da se ta ohladi. Spravim ga na suhe prostore,

DOMAČA LEKARNA

Za zadelane vetrove in zapeko: (Po receptu dr. Severja.) Zreži 4 dkg pomarančnih lupin in 4 dkg pelina, 8 dkg lecjana in 8 dkg štrkovca. Primešaj 8 gr vinskega kamna in toliko sirupa *Capileorum Veneris* (v lekarni), da bo gosta mezza. Te gošče jemlji jutraj na tešče za debel lešnik, tako tudi par ur po kosilu. Nato izpij šilce tinkture, ki je pripravljena iz sledečih zeli: Poldrugo deko tavžentrože, poldrugo lecyanove korenine, poldrugo gomilic in menika, poldrugo blaženega korena (*corda benedicta*), izreži in zmešaj in primešaj še deko kocijan-drovega semena. Nalij na to liter belega vina in pusti 48 ur na temnem prostoru. Kdor uživa dalje časa to dvojce, se reši vseh hudih posledic, ki jih prinašajo dalje časa trajajoča zapeka in zadelani vetrovi.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Kranj. Na sejem v ponedeljek, dne 11. julija, so prignali 70 volov (prodali 46), 37 krav (14), 2 teleti (2), 3 junice (3), 2 bika (2), 14 žrebet (7) in 83 prašičev (57). Najboljši vol je vrgel 3500 din, najboljša krava 2000 din, junica 2250 din. Na vago so bile cene sledeče: voli I. vrste 6.50 din, II. 5.50 din, III. 5 din; telice I. vrste 6 din, II. 5 din, III. 4.50 din; krave I. vrste 4.50 din, II. 4 din, III. 3 din; teleta I. vrste 7.50 din, II. 7 din; prašiči špeharji 10.50 din, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Cena govejemu mesu je ostal nespremenjena: od 9—12 din za 1 kg; svinjina 18 din, svinjska mast 18 din, volna neoprana 28 do 32 din, oprana 35 do 38 din; goveje surove kože 12 din, telečje 12 din, svinjske 8 din za 1 kg. Čisti med se prodaja na drobno po 22 din za 1 kg.

g Na sejmu v Mengšu dne 5. julija je imela živina sledeče cene: voli II. vrste 5.25 din, III. 4 din; krave II. vrste 4.75 din, III. vrste 3.50 din; junci in telice II. vrste 4—5 din; teleta 5.50 do 6.50 din; prašiči za rejo 7 do 8.50 din za 1 kg; prašički do 10 tednov II. in III. vrste 150 do 250 din komad.

g Krško ob Savi. Na semanji dan dne 4. julija so prodajali živino po teh-le cenah: voli 4—5 din, krave 4—5 din, telice 4—6 din, teleta 5—6 din, prašiči pršutarji 6—8 din, drobnica (ovce itd.) 3 din za 1 kg žive teže. Perutnina: pura 70 din komad, kokoš 25—30 din, piščanec 25—30 din, raca 30 din, gos 40—50 din za 1 kg.

g Na zadnji sejem v Mokronog so prignali 303 komade goveje živine (prodali le 36 glav) in 211 prašičev (prodali 80), po sledečih cenah: voli 5—6 din, telice 5 din, krave 2—3.50 din, teleta 5.50, prašiči 7 do 9 din, drobnica 5—7 din za 1 kg žive teže. Poročajo, da je bil sejem slabo obiskan.

g Črnomelj. Na sejem dne 5. julija so prignali 422 volov (prodali 76), 113 krav (21), 118 telic in juncev (1), 33 telet (1) in 233 prašičev raznih starosti (43). Cene: voli I. vrste 5—6 din, II. 4—5 din, III. vrste 3.50 din; telice in junci I. vrste 6 din, II. 5 din, III. 4 din; teleta 5—6 din; krave I. vrste 4—5 din, II. 3.50 do 4 din, III. 3 din za 1 kg žive teže. Prašički v starosti od 8—10 tednov 160 do 200 din za komad.

g Iz Maribora poročajo o sledečih cenah goveje živine in prašičev: voli I. vrste

5.50 din, II. 4.50, III. 3.50 din; telice I. vrste 5 din, II. 4 din, III. 3 din; krave I. vrste 4.50, II. 3.50, III. 2 din; teleta I. vrste 7 din, II. vrste 6 din za 1 kg žive teže. Prašiči na vago: špeharji 8 din, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Meso je v Mariboru od 8 do 12 di 1 kg, svinjina 16 din, svinjska mast 16 din, surove kože, goveje, 14 din, telečje 18 din, svinjske 12 din za 1 kg. Med 20 din za 1 kg. Na prašičjem sejmu dne 8. julija so bile cene: mladim prašičem 5—6 tednov komad 80—100 din, 7 do 9 tednov 110 do 145 din, do 4 mesece 160 do 225 din, 5—7 mesecev 280 do 400 din, 8—10 mesecev 440 do 550 din, 1 leto 710 do 820 din komad.

LJUBLJANSKI TRG

g Zelenjava: glavna solata 1 kg 1 din, štrucarca 1.50 do 2, cvetača 3 din, zgodnje zelje 2 din, rdeče zelje 2 din, ohrovt 2 din, karfijola 3 din, šparglji 8—16 din, kolera-be 1 din, špinača 3 din, paradižniki 10 din, kumare 5 din, bučke 3 din, grah v stročju (domač) 1—1.25 din, konoplja 6—8 din, laneno seme 4—5 din, fižol v stročju (domač) 4 din, čebula 3—5 din, česenj 6 din, por 2 din, krompir 2 din, repa 2 din, korenje 4 din, peteršilj 3 din, rdeča pesa 3 din za 1 kg.

g Kurivo: premog tona 380 do 405 din, trda drva 80—90 din za 1 m, trda drva žagana 110 do 120 din, mehka drva 70 din, oglje 1.25 do 2.50 din za 1 kg.

g Krma: sladko seno 100 kg 80 din, polsladko 70 din, kislo 60 din, slama 45 din.

g Mleko in mlečni izdelki: mleko 2 do 2.50 din za 1 l, surovo maslo 24—26 din za 1 kg, čajno maslo 26—32 din, kuhano maslo 26 do 32 din, bohinski sir 24 do 26 din, sirček 8 din, polementalec 24 do 26 din, trapist 16 do 22 din.

g Jajca 0.65 do 0.70 din komad.

Sejmi

do 31. julija:

25. julija: živ. in kram. Vinica pri Črnomlju, Semič, Kočevje, Velika Loka. — 26. julija: živinski in kramarski Metlika, Cerknica in Domžale, goveji, svinj., konj. in kram. Leskovec, živ. in kram. Višnja gora, svinj. Dolnja Lendava. — 27. julija: živ. in kram. Toplice, živ. Vrhnik, Beltinci. — 28. julija: Dolnja Lendava. — 29. julija: šmartno pri Litiji.

PRAVNI NASVETI

Zabranitev poti. Z. A. - Posestniku ste dovolili uporabo poti preko vaše parcele in mu točno odredili, kako in v kateri smeri sme voziti. On se pa vaše odredbe ne drži in vozi kakor se mu poljubi ter vam dela škodo. Ali mu lahko pot zabranite? — Če ste mu uporabo poti samo do prekllica dovolili, lahko to dovoljenje prekličete. Drugače pa upravičencu ne morete zabraniti vožnje po dovoljeni poti. Pač pa ga lahko tožite, ako vozi po parceli, kjer nima dovoljenja, da je dolžan opustiti vožnjo izven odrejene poti. Tudi lahko zahtevate odškodnino za škodo, ki jo je morda napravil z vožnjo po nedovoljenih delih parcele. — Na vprašanje, ali lahko zahtevate potne stroške za pot na sodišče, pa tole: Če boste vložili tožbo in bo nasprotnik pravdo popolnoma izgubil, bo tudi obsojen, da vam mora povrniti vse stroške, ki so bili za pravdo potrebni. O višini in potrebi stroškov odloči sodišče. Med pravdne stroške spada tudi potni stroški stranke, ki je morala priti k sodišču. Če njen prihodek k sodišču ni bil potreben, ker je imela zastopnika, ji nasprotna stranka, ki v pravdi propade, ni dolžna povrniti potnih stroškov.

Zgraditev hleva za občinsko pisarno. J. M. S. Sosed je pred leti zgradil hišo tik ob Vaši meji, tako da Vam ovira vožnjo na Vaše dvorišče. V hiši je napravil občinsko pisarno. Vi nameravate pred sosedovo hišo zgraditi hlev. Sosed pa pravi, da Vam tega ne bo dovolil, ker bi mu hlev jemal svetlobo v njegovih stanovanjskih prostorih. Trdi, da Vam bo oblast preprečila zgraditev hleva. Vprašate, ali smete postaviti hlev tik ob sosedovi hiši, ali je treba graditev naznaniti občini in kako daleč od sosedove hiše lahko zgradite svojo zgradbo. — Za zgraditev hleva si morate izposlovati gradbeno dovoljenje domače občine. Občina bo potem ko vložite prošnjo in ji predložite načrte, odredila komisiji ogled na mestu nameravane gradbe, h kateremu bo povabila vse sosedo. Sosedje bodo lahko prijavili svoje ugovore proti graditvi. Nato je stvar občine, da odloči, ali Vam izda gradbeno dovoljenje, ali ne. Pri dovolitvi se mora občina ozirati na ugovore, ki so javno pravnega značaja; n. pr. nevarnost požara, zdravstveni in higijenski razlogi, i t. d. Odvzem svetlobe sosedu je pa zasebno-pravnega značaja in bo občina skušala sosedo poravnati. Če pa to ne bo šlo, pa občina lahko izda gradbeno dovoljenje, ne glede na sosedov ugovor. Lahko pa tudi ta ugovor deloma upošteva in določi gradbeno črto, v kateri smete graditi. Če pa sosedu z

ugovori zavrne, sosed lahko svoj ugovor zaradi odvzemanja svetlobe uveljavlja potom pravde pred sodiščem. V tem primeru bi imelo končno besedo sodišče. — Ne poznamo sicer Vaših lokalnih razmer, ali iz Vašega opisovanja sklepamo, da ni verjetno, da bi Vam občina dovolila postaviti hlev tik pod oknom občinske pisarne. V Vašem kraju še vedno velja stari predpis, da se morajo gospodarska poslopja postavljati praviloma 6 metrov od stanovanjskih poslopij.

Občinsko pot upravlja občina. G. J. P. Za Vašo hišo pelje pot, o kateri pravijo, da je občinska. Prejšnja leta je nikdo drugi ni uporabljal, kakor Vaši predniki, sedaj pa je tudi sosed začel po njej voziti, čeprav pot ni bila nikdar vozna pot. Vprašate, ali sosedu lahko zabranite vožnjo po tej poti. — Ako je pot občinska pot, more le občina določiti, kako se sme voziti po tej poti. Če pa je pot Vaša zasebna, pa lahko zabranite hojo ali vožnjo sosedu, ako že ni pridobil morda s priposestvovanjem služnostne pravice hoje ali vožnje po tej poti.

Vožnja lesa iz gozda. J. G. Trgovca je kupil od sosedu gozdno parcelo, posekal je les in ga izvozil deloma po občinski, deloma pa po gospodarski poti, ki jo je trgovec z vožnjo tako razril, da je težko po njej voziti. Vprašate, ali bi lahko tožili trgovca za odškodnino zaradi poškodovanja pota. — Očividno je pot, ki jo imate v mislih, občinska pot drugega reda. Če ima trgovec v gozdu svojo parcelo, je jasno da mora imeti tudi pot do te parcele, ker bi lahko drugače zahteval, da mu upravna oblast določi zasilno pot. Če je pot, po kateri je vozil les, občinska pot drugega reda, velja za njo predpis, kakor za ostale občinske ceste drugega reda, t. j., da se mora vzdrževati s prispevki onih davčnih zavezancev, ki so jim ceste poglavitno namenjene. Porazdelitev prispevkov določa občinski odbor po neposrednem davku davčnih zavezancev. O kaki odškodninski tožbi za to ne more biti govora, posebno pa Vi ne bi bili upravičeni do take tožbe, ker uprava in skrb za vzdrževanje gospodarske poti, ki je občinska pot, ne pripada Vam, ampak občini. Pač pa je trgovec, ki je povzročil znatno večje stroške za vzdrževanje ceste, dolžan plačati izreden prispevek za vzdrževanje prekomerno izkoriščene poti. Ta prispevek se določa sporazumno pri občinskih cestah med občino in onim, ki izkorišča cesto. Če se sporazum ne doseže, določi prispevek banska uprava.

Šola za šoferje. S. B. P. Vsak prodajalec avtomobilov v Ljubljani vam bo lahko svetoval, kje in kako se boste najhitreje priučili vožnje z avtomobilom,