

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

25. MAJA

STEV. 21

Ne pozabimo velezaslužnega moža!

Ob priliki, ko se je odpravljaj ljubljanski župan g. dr. Adlešič v Ameriko k slovesni otvoritvi jugoslov. kulturnega vrta v Clevelandu, se je sprožila misel, naj bi se ob tej pomembni priložnosti opozorili ameriški slovenski kraji na velike zasluge, ki si jih je stekel naš rojak Franc Pirc, in sicer ne samo kot misijonar med Indijanci, ampak tudi kot pionir umnega kmetijstva med njimi.

To je dalo tudi povod, da je Sadjarško in vrtnarsko društvo na svojem rednem občnem zboru v Ljubljani 8. maja t. l. soglasno sklenilo, da vpelje akcijo za postavitve dostojnega spomenika Fr. Pirca v Ljubljani in tako po možnosti popravi, kar se je zamudilo.

Priznati moramo, da smo res pozabili na tega izredno zaslužnega moža. Saj je letos že 153 let od njegovega rojstva in 58 let, odkar ga krije hladna zemlja. Razen nagrobnega kamna pri sv. Krištofu v Ljubljani nimamo nikjer vidnega spomenika, ki bi tega izrednega moža otel pozabljenosti. Imamo sicer spomenik v obliki knjižice rajnega p. Florentina Hrovata: »Franc Pirc, oče umne sadjereje na Kranjskem in apostol. misijonar med Indijanci v Ameriki«, ki jo je izdala Družba sv. Mohorja l. 1887. Od tedaj je pa minulo 51 let in knjižica je že zelo redka. Starejši rod je večinoma že pozabil, kar je bral v mladih letih o tem znamenitem možu, mlajši pa sploh menda še ni nič slišal o njem. Zato bi utegnilo biti bravcem »Domoljuba« ustreženo, ako za danes priobčimo prav kratak životopis župnika in misijonarja Franca Pirca, posnet po prej omenjeni knjižici p. Florentina Hrovata. Družbo sv. Mohorja v Celju pa prosimo, naj razmislija, dali bi ne kazalo izdati ponatis omenjenega Hrovatovega životopisa, ali pa poseben spis, ki bi bolj natančno obravnaval delovanje Franca Pirca na polju umnega sadjarstva na bivšem Kranjskem.

Franc Pirc (takrat so pisali Pirec)

je bil rojen v vasi Godič, občina Mečinje pri Kamniku 20. novembra 1785. Prvi pouk je užival pri oo. frančiškanih v Kamniku, ki so tedaj oskrbovali ljudsko šolo. Gimnazijo je dovršil v Ljubljani, kjer se je posebno zanimal za slovenščino in francoščino. Po dovršenih gimnazijskih študijah je vstopil v semenišče. Leta 1815 je bil posvečen za duhovnika. Kaplanoval je v Kranjski gori in pri Fužinah. Leta 1820 je bil imenovan za župnika v Pečah pri Kamniku, kjer je pastiroval 10 let. Tu se je začelo njegovo plodonosno delovanje na polju umne sadjereje. Poučeval je pa farane tudi v drugih panogah kmetijstva. S prav posebno vneto se je gojil sadjarstvo. Ustanovil je prostrano drevesnico, kjer je gojil v velikih množinah mlado sadno drevje. Vpeljal je na stotine novih sadnih sort, zlasti jabolk in hrušk. Zasajal je sadovnjake ter z besedo in zgledom navajal občane na pravilno nego sadnega drevja in na važnost sadjarstva v domačem gospodarstvu.

Leta 1830 se je preselil iz Peč v Podbrezje, kjer je ostal 5 let. Istega leta je izdala Kmetijska družba njegovo prvo knjigo »Kranjski vrtnar«, par let pozneje pa drugi del »Kranjskega vrtnarja«. Leta 1835 je prišla na svetlo njegova tretja knjiga »Podučenje, kako je treba pokončevati škodljive gosenice«. V Podbrezju je nadaljeval svoje delo: zasajal sadovnjake in učil ljudi umne sadjereje in kmetovanja sploh.

Franc Pirc je bil velik sovražnik zganja, zato je ob vsaki priliki navajal ljudi, kako naj sadje koristneje uporabljajo. Posebno se je zavzemal za sušenje.

Na pobudo našega rojaka Ignacija Knoblaharja, slavnega misijonarja med Indijanci v Ameriki, je sklenil Pirc, da se bo posvetil misijonskem poklicu. Tako je poleti 1835 leta, že 50 let star, odpotoval v Ameriko, kjer je neumorno in z velikim uspehom deloval 38 let — do svojega 88. leta. V Ameriki pa ni sa-

mo spreobračal Indijance in ustanavljal misijonske postaje, ampak jih je učil tudi kmetovati — obdelovati zemljo ter pridelovati vsakdanji kruh. Sam pripoveduje v svojih poročilih: »Tudi s poljedelstvom in vrtnarijo se moram pečati, kajti učiti mi je Indijance vere in umnega gospodarstva. Pogostokrat jim moram kazati lastnoročno, kako gre rabiti srp, koso, plug, cepec itd.« Iz stare domovine (s Kranjskega) je dobival orodje, semena in druge reči, ki jih je potreboval pri tem pouku. Na drugem kraju zopet piše: »Več lepih otokov na reki smo obdelali s podzemljico (krompirjem), s turšico, graham, fižolom in drugimi kranjskimi povrtnimi semeni. Z dvema kravama, štirimi prašiči in 12 kokošmi smo storili tudi pričetek živinoreji. Iz svojega sadnega vrta (drevesnice) v prejšnji postaji sem prinesel več drevesc in nekaj

žita za seme. S temi reči smo začeli polje obdelovati.«

Kako navdušen misijonar in neumoren delavec na gospodarskem polju je bil Pire, nam izpričuje dejstvo, da je 78-letni starček, potem ko je nepretrgoma 28 let deloval med divjaki, nastopil pot v Evropo, da nabere sredstev in sodelavcev za vinograd Gospodov in za obširna ozemlja, ki so neobdelana čakala pridnih in večjih rok. Pri tej priliki ga je počastila Kmetijska družba s častno diplomom in s čez vse laskavim pismom. Tedaj je doživel tudi veselje, da je njegov »Kranjski vrtnar« izšel že v 3. izdaji.

Zadovoljen z uspehom svojega pofovanja, je odrinil 1864 zopet nazaj v Ameriko, kjer je deloval še nadaljnjih 9 let. Šele kot 88 letni starček se je vrnil l. 1873 v Evropo. Živel je v Ljubljani še 7 let. Leta 1880 je umrl, 94 let star.

Hranljivost jajec in njihovo podcenjevanje

Jajce je neobhodno potrebno in nadomestljivo hranivo. Zato bi mu morale tudi naše delavske in kmečke gospodinjice posvečati mnogo več pozornosti in postavljati pogostejše na mizo jajčne jedi. Kako nespametno je vendar, če silite z vsemi doma pridelanimi jajci samo na trg! Na ta način s prehudo konkurenco še bolj tlačite itak neznosno nizke jajčne cene, namesto da bi postregle z dobrimi jajčnimi jedili lastni družini, zato pa kupovale manj mesa in raznih za zdravje še manj vrednih poslastic. — »Jajce vsebuje velike redilne vrednote v močno zgoščenih obliki. Znano vam je, da obstoji iz treh glavnih sestavin, in sicer: iz lupine, beljaka in rumenjaka. Po teži zavzema lupina 10%, beljak 57% in rumenjak 33% celokupne jajčne teže. Če vas pa zanima kemijska sestava jajec, evo vam je: vode vsebuje 67,5%, rudninskih snovi 12,2%, beljakovina 11,4%, tloršče 8,9%.

Rudnine zastopa ponajveč apnenec ali kalcijev karbonat. Poleg naštetih redilnih snovi je v jajcu tudi mnogo vitaminov, in sicer jih vsebuje rumenjak. Večje ali manjše bogastvo jajca na vitaminih spoznaš na njegovi barvi: čim bolj rumen je rumenjak, toliko več ima vitaminov. Tudi lecitina vsebuje jajčni

rumenjak mnogo več nego vsa krepčila za živce, ki si jih utegneš kupiti v lekarni za drag denar.

Pomni pa, da prekaša sveže jajce po lahki prebavljivosti v prav veliki meri starejša, že vlečana jajca. Ako jajce primerno razsvetiš, se lahko prepričaš, jeli sveže ali ne. Ako je jajce starejšega datuma, se poveča njegova »lunca«, to je zračni mehur, ki leži na njegovem topem, manj koničastem koncu. Izpremeni se tudi beljakovina, ki je v starejšem jajcu bolj motna, kakor pa v svežem. Pa tudi iz ponajmanjšega rumenjaka v osvetljenem jajcu lahko sklepaš na jajčno starost. Ako v presvetljenem jajcu komaj opaziš rumenjak, je jajce mlajše od 5 dni; kadar je rumenjak jasno omejen, a plava sredi čistega beljaka, potem bo jajce staro kvečjemu kake tri tedne; če pa postaviš jajce na konico in se pogreznje rumenjak v smeri proti tej konici, potem imaš pred seboj jajce, ki je starejše od treh tednov. Pomni: Če hočeš stalno obdržati svoje odjemalce jajec — take seveda, ki ti jih tudi pošteno plačajo, po pravi ceni namreč — dostavljaš jim vedno le sveža, ne čez 10—14 dni stara, čedna in skozi in skozi približno enaka jajca, enaka tako po obliki, kakor tudi po teži; torej jajca po 55 do 65 dek. Če

imaš pravo jajčno tehtnico, je tehtanje opravljeno mimogrede.

Ob tej priliki naj še poudarim, kako Slovenci in Jugoslovani sploh podcenjujejo važnost jajec za ljudsko prehrano. Zato je pa naša narodna prehrana silno pomanjkljiva. To 'razvidite iz sledečih številčnih podatkov, ki nam pokažejo, koliko jajec — tega idealno krepkega hranila! — porabi vsak prebivalec pri nas v Jugoslaviji in koliko po drugih državah. Razlika je naravnost blazno velika, nam Jugoslovanom nikakor ne v čast in korist. Čujte!

Pri nas znaša poraba jajec na leto na vsakega človeka	55—60
na Poljskem	72
na Ruskem	75

v bivši Avstriji	86
na Češkoslovaškem	94
na Španskem	96
v Romuniji	97
na Norveškem	116
v Nemčiji	118
v Švici	129
na Francoskem	133
na Angleškem	145
na Holandskem	200
v Belgiji	212
v Zedinjenih državah	250
na Irskem	266
v Novi Zelandiji in Kanadi	340

Čemu mečete jajca proč, po 30—40 par komad, ko vas vendar uče izobraženi narodi, da je to eno izmed najboljših živil! Rajši jim sledite! oofr.

Ljubljanski velesejem

Poleg splošnega dela, kjer bo prikazan napredek posebno naše domače industrije v preteklem letu, bo letošnja velesejem-ska prireditev obsegala še tele posebne razstave:

1. Francija, že od nekdaj velika prijateljica našega naroda, bo priredila službeno razstavo francoske knjige, svoje parfumerije in bižuterije.

2. Pohištvo in stanovanjska oprema. Te razstave ljubljanskih velesejemov so že tako ukoreninjene, da jih pozna cela Jugoslavija. Iz vseh predelov prihajajo kupci, da tukaj na podlagi razstavljenih garnitur izbirajo in naročajo po svojem okusu in premoženjskih razmerah. Letošnja razstava bo predstavila pohištvo moderne linije, pri kateri pa so upoštevani vsi praktični momenti.

3. Avtomobilska industrija bo pripravila veliko revijo osebnih, poltovornih in tovornih voz ter motornih koles. Ta razstava bo zavzemala skoraj 2000 m² in bodo zastopane vse znamke, kar jih v svetu kaj velja, v najrazličnejših tipih.

4. Nekaj posebnega pa bo razstava »Cesta«, ki jo pripravlja Društvo za ceste v Ljubljani. Ta razstava ne bo aktualna samo zaradi reševanja našega cestnega vprašanja, ampak bo dobrodošla tudi zato, ker bo širšemu občinstvu pokazala veliko delo, ki ga to društvo opravlja. Razstava bo razdeljena v tri skupine: Splošni del; Naša cesta kakršna je; Naša cesta, kakršna bi morala biti.

5. Tekstilna razstava bo predložila, ka-

ko visoko se je že razvila naša tekstilna industrija. Videli bomo, da njeni izdelki kakovostno povsem dosegajo inozemske, so pa poceni in zaposleno je naše delavstvo.

6. Razstava tobačnih izdelkov Monopolske uprave. Razstavo bo uredila ljubljanska tobačna tovarna.

7. Naše gospodinje nam bodo podale sliko in pomen ženske domače obrti.

8. Razstava male obrti bo zastopana v posebni skupini. To razstavo organizira referat za pospeševanje obrta kr. banske uprave v Ljubljani.

Kmet. šola v Št. Jurju

Na tej kmetijski šoli prične novo šolsko leto 15. septembra. Šola je enoletna in traja do 31. avgusta 1939. Združena je z internatom za 36 gojencev in ima 144 ha obsežno posestvo z vsemi kmetijskimi panogami in za to potrebnimi gospodarskimi poslopji. Zlasti se upošteva poljedelstvo in živinoreja. — V šolo sprejme banska uprava predvsem sinove kmečkih staršev, ki naj po dovršeni kmetijski šoli ostanejo na domači kmetiji. Stari morajo biti vsaj 16 let in z dobrim uspehom dovršiti osnovno šolo. Mesečna oskrbovalnina se določi po premoženjskih razmerah ter znaša od 75 do največ 300 din Brezplačnih mest ni.

Prošnje za sprejem (banovinski kolek za 10 din) je poslati ravnateljstvu najkasneje do 15. julija ter priložiti: 1. krstni list, 2. domovnico, 3. spričevalo o navedenosti, 4. odpustnico, odnosno zadnje šolsko izpričevalo, 5. obvezo izjavo staršev

oziroma varuha, da bodo krili stroške šolanja, in da ostane prosilec po šolanju na domačem posestvu, sicer povrne od banovine prejete podpore (banov. kolek 4 din), 6. kolka prosto uverjenje o imovinskem stanju, ki ga dobe na okrajnem načelnstvu, ali potrdilo županstva o velikosti

posestva in višini neposrednih davkov. — Kdor želi nadaljne podpore od okrajnih kmetijskih odborov, vloži svojo prošnjo potom okrajnega kmetijskega referenta. O sprejemu se obvesti prosilci pismeno.

Podrobnejša pojasnila daje na željo ravnateljstvo.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Otrok in igra

Nič se ne smemo čuditi, če se zdi otroku delo v šoli dostikrat tako pusto in dolgočasno. Ko pa mora tam samo mirno sedeti in se ne sme nič gibati, k čemur ga vendar sili njegova narava. Le prevečkrat se od njega zahteva pozornost, kakršne tak otrok sploh zmožen ni. Ali pa je pouk predolgočasen in ne vzbuja nobenega zanimanja. To so pametno dognali sodobni vzgojitelji, ki zahtevajo, da se mora otrok nekako igrati, da mora biti ves pouk urejen tako, da otrok ves čas sam zraven sodeluje in se po možnosti tudi giblje. Seveda predale takole igrakanje ne sme iti. Od igranja mora otrok sam po sebi preiti na resno delo, v šoli na resno učenje.

Površen opazovalec meni dostikrat, da je kak otrok len, če se kakega dela ne more resno oprijeti, češ da se boji napore, ki je s takim delom združeno. Pa to je zmotno. Otrok preveč ljubi gibanje in delo, da bi se bal napore. Saj vidimo, koliko tak dozdevno len otrok doprinese v igri ali pa v delu, ki ga zanima. On razločuje igro od dela le v tem, kolikor veselja mu daje eno ali drugo, ne pa v naporu, ki ga od njega zahteva igra ali delo. Delo, ki mu je všeč, je zanj igra in ga moraš dostikrat s silo odtrgati od njega. Po drugi strani pa postane zanj tudi igra, ki mu ni všeč, nadležno breme, od katerega se zmuzne, kakor hitro le more.

Seveda pa si najraje sam izbira igro ali svoje delo. Kolikokrat se zgodi, da se otrok najraje igra eno posebno, njegovo igro. Zdaj mu pa ti ukaži, da se mora prav to njegovo igro igrati, pa bo zavihal nos in mahoma ne bo imel do nje nikakega veselja več. Ni, da bi hotel ravno tebi nasprotovati ali trmo uganjati. Ne, v njem je le želja, da dela sam, neka samostojnost je v njem, ki je ne kaže ubijati.

Če torej igra ni nevarna ali sicer preveč nadležna za ostale prebivalce v hiši, pusti otroka, da se sam igra, kakor je njemu všeč. Ne vtičaj se vsak hip vanj in ne nadleguj ga s svojimi mislimi, kaj naj naredi da bo igra bolj živahna. Taka igra bo morda bolj živahna za tebe, za otroka pa ne. Saj mu potem prav za prav ne bo preostalo nič drugega kot da tebe uboga, in kadar mora ubogati, se ne igra.

Res ni mogoče, da bi bilo vsako delo privlačno. Toda ne misli, da je delo le to, kar je dolgočasno in mrtvo. Tudi živahno, nam všečno delo razvija duha in telo, celo veliko bolj kot delo, ki se vleče ko siva megla preko naših dni.

Pomni tudi, da otrok ni zmožen vztrajnega napore, ne v delu ne v igri. Nikoli ne vzdrži, da bi se gibale le ene mišice ali samo ene zmožnosti. To ima od narave, ali še bolj od Boga, ki hoče, da bi se vse telo in vse dušne zmožnosti v njem istočasno in enakomerno razvijale.

Pa ne samo telo in duh se razvijata v igri, tudi otrokov značaj se v igri najlepše in najmočnejše oblikuje. V rokah spretnega očeta in matere postane igra silna vaja samopremagovanja, premišljene pazljivosti in moči, da premaga svoja nagnjenja in se odpove svojim željam.

Posebno vzgojno vrednost imajo še družabne igre. Otrok se pri takih igrah navadi, da se ozira na druge, da je pošten, da premaga svoje sitnosti in svojo sebičnost. Doma je otrok vse, zlasti še, če je edinček. Njegove želje so ukazi, vsa hiša ima skoraj eno samo nalogo: paziti, kaj mali hoče, in mu streči. V igri pa je le enak med enakimi. Če hoče biti kaj več, ga bo družba kmalu izključila, in hočeš, nočeš, se bo udal in prilagodil svojim tovarišem v igri. V igri se otrok tudi ne straši napore, v igri ti bo rad in hitro tudi izvršil dobro delo. Ukaži mu, da mora biti tiho, pa mu nič drugega ne

bo na misli, kot to, da bi govoril. Toda igray se z njim, da se skušata, kdo bo dalj časa molčal. Boš videla, kako se bo mučil in napenjal, da bi odnesel zmago.

No, to je samo zabava, boste rekli. Seveda, toda ta zabava je zahtevala od njega veliko samopremagovanja, moral je krotiti živce in jezik, da je ostal gospodar samega sebe.

Božja previdnost je dala v otrokovo naravo gon po igri. Slep bi bil vzgojitelj, ki se te zmožnosti otrokove ne bi poslužil, da z njegovo pomočjo vzgoji iz otroka dobrega in delovnega človeka. Hr.

Kako ravnamo s pletenim pohištvom

Pleteno pohištvo iz vrbovine ali trstja je dosti cenejše kot drugo in nam pride zelo prav, posebno poleti za tujsko sobo, vrt ali verando. Vendar pa moramo ravnati s temi predmeti malo drugače kakor z navadno stanovanjsko opremo in to posebno pri snaženju.

Pleteno pohištvo se s časom napraši in zamaže. Najbolj temeljito ga osnažimo, če ga nesemo na dvorišče ali v pralnico, kjer ga umijemo z mlačno vodo in milom ter mehko krtačo. Milnici lahko pridenejo tudi malo salmijakovega cveta. Bojažen, da bi ga s tem pranjem pokvarili, je čisto odveč; seveda moramo krtačiti vedno v eni smeri, da pletenje ne postane raskavo. Ko smo vse temeljito namilili, še splaknemo z vodo do čistega. Tako ravnamo z vsakim pletenim pohištvom, pa najsi je lakirano ali pa naravno, iz trstja ali vrbovine. Tega zadnjega lahko skrtlačimo tudi s terpentinovim oljem. Odveč pa je uporaba sode, ki škoduje. Umito pohištvo pustimo, da se posuši na zraku, le lakirane predmete osušimo s platneno krpo.

Pleteno pohištvo, ki ga hočemo uporabljati na vrtu ali verandi, prevlečemo z brezbarvnim šelakom, da je bolj odporno in neobčutljivo za vremenske vplive. Zeleno pleskano pleteno pohištvo v vrtni utici ter stole in klopi iz prekuhanе vrbe v temni barvi, obdamo s prevleko brezbarvnega laka. Barva rdeče pleskanega pohištva se koncem poletja rada začne luščiti, zato je najbolje, da ga prevlečemo z emajlno barvo, ki se hitro suši in ne potrebuje poznejšega lakiranja.

Za splošno ravnanje veljajo še tale navodila: Trstje ali vrbovino ne smemo

nikoli pustiti, da se preveč izsuši, ker postane krhko in se rado lomi; tako pokvarjene dele je treba potem na novo preplesti. Prah brišemo vedno z mokro cunjjo. Pohištvo iz tako imenovanega pedigovega trstja iz katerega so tudi iztepači, moramo ravnati posebno previdno. Prah moramo odstraniti vsak dan z mehko cunjjo; tu in tam pohištvo umijemo, a ne toliko zaradi umazanosti, temveč zato, da ohranimo trsju prožnost. Čim toplejši je prostor kjer pohištvo stoji, tem večkrat ga moramo umivati. Če ni neobhodno potrebno, s krtačo sploh ne drgnimo, da se trstje ne razpraska. Velikokrat zadostuje polivanje z vodo.

Ako se ovojji, s katerimi so obdane noge miz in stolov odvijajo, jih moramo najprej namočiti v vodo, da postanejo gibki in prožni in jih šele potem na novo enakomerno ovijemo okoli nog. Konce pa pribijemo z majhnim, kratkim žebličkom s široko glavico. Š. H.

KUHINJA

Riž kot postna juha. Za zakuho riža se navadno računa ena polna pest riža na osebo. Riž se zbere in obriše. Na surovem maslu zarumenim seseklano čebulo in malo sesekljanega zelenega peteršilja. Nato riž pristavim, ga pražim par minut, nakar ga potrese s moko. Ko moka malo zarumeni, zalijem riž s peteršiljevko, s krompirjevko ali kropom. Riž pustim vreti pol ure.

Pražen riž k juhi. 15 dkg mozga dobro razbelim v kozici. Lahko tudi mešam moze s surovim maslom. Teža maščobe naj bo enaka. V razbeljeno maščobo vržem drobno seseklano čebulo. Ko čebula zarumeni, dodam 40 dkg zbranega in zbrisanega riža. Kakor hitro vsrka riž mast vase, ga zalijem s 4 decilitri vrele juhe in pustim prav hitro zavreti. Riž zalijem potem še dvakrat z enako množino juhe. Ko je riž mehak, ga zmešam s 7 dkg parmezana, denem s kopico na krožnik in dam s čisto juho na mizo. Tako praženemu rižu se lahko doda zelen grab, rožice od karfijole ali rožice malega ohrovt. V jeseni ga pa pražene gobe zelo zboljšajo.

Riž po turško. 50 dkg zbranega in zbrisanega riža pristavim na en liter osoljene vrele vode. Lonec z rižem dobro pokrijem in pustim toliko časa vreti, da se tekočina

posuši. Potem potegnem riž na stran in ga zabelim s stremi žlicami razbeljene masti. Mast je najboljša tista, ki se je v njej pekla pečenka. Riž zmešam z vilicami in pustim pokritega pol ure stati. Med riž zmešam pečeno kuretino, jagnjetovo in kozličkovo pečeno in na kocke zrezano meso.

Hren s sardelami. Na masti razbelim polovico moke in polovico drobtin. V zarumenelo prežganje, dodam dve osušeni in pretlačeni sardelici, pest zribanega hrena, žlico, ali dve kisle smetane, noževsko konico žafrana in toliko vrele juhe, da je omaka primerno gosta. Ko nekaj časa vre, dam omako s krompirjevim pirejem k mesu na mizo.

Pražena govedina (roastbeef). Za tako praženje mora biti govedina dobro vležana. Reberni kos je najbolj primerno meso za to. Meso nasolim in zdrgnem s poprom. Potem ga pustim nekaj ur ležati. Meso polijem z razbeljeno mastjo, denem v pečico in pečem v precej vroči pečici dve uri. Med pečenjem meso pridno polivam z mastjo, v kateri se peče. Parkrat dodam po žlici juhe ali kropa. Pečeno meso mora imeti na zunaj rujavkasto skorjo. Notranjost pa mora biti sočnata. Če meso zabodem, mora priteči rdečkast sok. Meso zrežem na kose, mu odstranim kosti in polijem z omako, v kateri se je meso peklo. Omaki prilijem par žlic rdečega vina, da z omako prevre. K praženemu mesu dam pečene krompirjeve rezine ali pečem droben krompir, kiseli hren ali gorčico.

Krompirjeve rezine. Krompir olupim, operem, zrežem na rezine, denem na razbeljeno mast, potresem s soljo in pokrite pečem do mehkega. Med pečenjem jih obrnem, da na obeh straneh zarumene.

DOMAČA LEKARNA

Spati ne more? Naveži si zvečer majarona ali roženkravta na čelo in deni prav polagoma malo majaronovega soka v nos. To pomaga tudi, če boli glava. Včasih zaspiš, če izpiješ ponoči kupico toplega mleka. Neka zdravnica zelo hvali mleko, ki ga je dajala svoji materi in teti. Pomaga tudi, če kuhaš malo makovega semena, osladiš z medom in kaneš nanj limonov sok. Čisto topla postelja pomaga starejšim ljudem do spanja, v pretopli postelji ne zaspi mladež. V premrzli sobi in postelji pa ne spi dobro ne star ne mlad. Vlažno in mrzlo vzglavje

prepodi spanec, mrzla postelja, odeja, ki je vsled vlage težka kakor svinec, vse to je muka za zaspanega, ki ne najde počitka in vstane bolj truden, kakor je bil zvečer. In glavno: spati brani zrak, ki je težak kakor mora, če ni soba čista in dobro prezračena, če se vleče po sobi tobakov dim ali sopara iz kuhinje in pralnice.

Pleša se mi dela. Stolci malo čebule in teri z njenim sokom plešasta mesta. Žličko boraksa raztopi na litru prekuhane vode in moči s tem večkrat plešo. To pomaga rado, da zrastejo novi lasje. Zgodilo se je pa že, da je osivela ženska, ki si je umivala lase z boraksom.

Črn kruh s pelinom in slanino jej za bolna pljuča. Črn kruh olajša prebavo, redi in naredi, da imaš belo, čisto polt. Moderni zdravnik piše, da je črn kruh prava pot do lepote, saj je lepota moč in zdravje.

Če kolje po črevesih, ker so se ustavili vetrovi. Stolei 15 gramov koromačeve korenine, 15 gramov lecljanove, 15 gramov srčene moči, 15 gramov detelje mrzlične, zmešaj in vzemi pol žličke štupe na vodi.

Kogar muči naduha: Ogiblji se mastnih in kislih jedi, sploh vsega, kar napenja, uživaj poleg belega mesa in gnjati, zeleno, korenje, petršilj, črni koren, špargeljne in špinačo. Slanik in sardele ter sladka gorčica vplivajo dobro. Za vsakim kosilom užij kos črnega kruha, ki je potresen s soljo in stolčnim korenčkom. Varuj se mokrih potov, glej, da imaš suhe in tople noge. Pri hudem napadu naduhe pij meličin čaj in devaj gorke obkladke vinskega kisa na prsa. Zdravnik zapiše kapljice, ki ublažijo napade. Vdihavanje smole, ki jo vržeš na lesno žerjavico, je staro domače zdravilo. Par žlic močne prave kave s kumino je pomagalo že marsikomu.

ŽITNE CENE

Kranj, dne 16. maja: pšenica 100 kg din 285 do 300, rž din 250 do 270, ječmen din 250 do 275, oves din 225, koruza din 160, fižol din 200 do 300. (Seno je v Kranju po din 125 za 100 kg, slama din 80.)

Šmarje pri Jelšah, 15. maja: pšenica 100 kg din 225, oves din 200, koruza din 150, fižol din 200 do 225.

Ljubljana, dne 15. maja: pšenica za 1 kg din 2.45, rž din 2.55, ječmen din 2.20, oves din 2.10, proso din 1.95, koruza din 1.55, ajda din 2.65, fižol din 2.20 do 2.60 za 1 kg. Krma: seno za 100 kg din 100, posladko seno din 90, kisló din 75, slama din 45.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Na ljubljanskem sejmu dne 18. maja, kamor so prignali 40 volov, 23 krav, 11 telet, 129 konj in 415 prašičev, so bile cene sledeče: voli I. vrste din 3.75, II. 4.50, III. 3.75; krave I. 5.25, II. 3.50 do 4, III. 2.25 do 3; teleta 7 do 8 za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 6 do 12 tednov so šli po 120 do 200 din za glavo.

g Na ponedeljskem sejmu v Kranju dne 16. maja so se cene živine sukale tako: voli I. vrste din 6, II. 5.50, III. 5; telice I. 6, II. 5, III. 4.50; krave I. 4.50, II. 4, III. 3.50; teleta I. 7.50, II. 7; prašiči špeharji din 10.50, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 1 kg din 12, telečje din 12, svinjske din 8. Na sejmu so prignali 33 volov (prodali 21) 42 krav (14), 4 teleta (4), 3 junice (3), 2 bika (2), 25 ovac (4) in 299 prašičev (196).

g V Gradacu v Beli Krajini so imeli sejmu dne 14. maja. Dogon je bil velik, saj so prignali 22 telet (prodali 4), 200 glav mlade živine (telic in juncev) (8), 315 volov (64) in 86 krav (39). Kakor je iz teh številk videti, je bila kupčija bolj slaba. Cene so bile sledeče: za vole din 4 do 5 za 1 kg, ostala živina se je prodajala na čez in so bile dosežene sledeče cene: za mlado živino okroglo din 1200 za glavo, za krave din 800 do 1200, za vole 2250 do 3250 glava; teleta na vago po din 6.50 za 1 kg žive teže.

g Živinski sejmu v Zagorju ob Savi dne 12. maja. Vole so plačevali po din 4.50 do 5.50, plemenske krave din 6, krave za meso din 3.50 do 5, telice za pleme din 6, telice za meso din 4.50 do 5, prašiči din 6.50 do 7.50 za 1 kg žive teže.

g V Šmarju pri Jelšah so imeli sejmu dne 15. maja. Cene so bile naslednje: voli I. vrste din 5 do 6, II. 4 do 5, III. 3 do 4; telice I. vrste din 5 do 6, II. 4.50 do 5, III. 3 do 4; krave I. vrste din 4 do 5, II. 3 do 4, III. 2.50 do 3; teleta I. vrste din 5 do 6, II. 4 do 5; prašiči špeharji din 9 do 10, pršutarji din 8 do 9 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje din 10 do 12, telečje din 12 do 16, svinjske din 5 do 8 za 1 kg.

g Na sejmu v Ptuj dne 17. maja je bilo prignanih: 69 volov, 363 krav, 3 biki, 35 juncev, 81 telic, 5 telet in 134 konj ter 453 prašičev, skupaj 1143 glav. Prodali so

338 komadov in sicer po sledečih cenah: voli din 4.60 do 5.50, krave din 2.50 do 4.90, biki din 3.50 do 4.50, junci din 3.80 do 4.10, telice din 4 do 5, teleta din 6.50 do 7, prašiči pršutarji din 7.50 do 8, plemenske svinje din 7.50 do 8.25, za 1 kg žive teže. Konji so šli po din 900 do 5000 po kakovosti, žrebeta po din 1000 do 2000, mladi prašički 6 do 12 tednov po din 90 do 150 glava.

g Na prašičjem sejmu v Mariboru dne 20. maja so bile tele cene: mladi prašički 5 do 6 tednov din 85 do 120 za komad, 7 do 9 tednov din 120 do 140, 3 do 4 mesece din 150 do 210, 5 do 7 mesecev din 300 do 390, 8 do 10 mesecev din 420 do 490, 1 leto stari din 710 do 820; na vago 1 kg žive teže din 6.50 do 7.75, 1 kg mrive teže po din 8.50 do 11.25.

LJUBLJANSKI TRG

Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg din 4 do 4.20, št. 2 din 3.80 do 4, št. 4 din 3.60 do 3.80, št. 5 din 3.40 do 3.60, kaša din 2.95, ješprenj din 3.50, ješprenček din 3.50 do 8, otrobi din 1.45 do 1.75, koruzna moka din 1.80 do 2, koruzni zdrob din 2.15 do 2.20, pšenični zdrob din 4 do 4.40, ajdova moka din 3.90 do 5, ržena moka din 3.25 do 3.60 za 1 kg.

Sadje: jabolka I. vrste din 12, II. vrste din 6, III. vrste din 4 do 5 za 1 kg, suhe češplje din 10 do 12, češnje din 26 do 30, suhe hruške din 6 do 8, orehi din 10, luščeni orehi din 32 do 36 za 1 kg.

Špecerijsko blago: kava 1 kg din 54 do 76 po kakovosti, pražena kava din 86 do 100 po kakovosti, kristalni sladkor din 14.50, sladkor v kockah din 16, kavna priprimes din 17, riž I. vrste din 18, II. vrste od 8 dalje, namizno olje din 18 do 24, jedilno olje din 15 do 18, vinski kis din 3, morska sol din 2.75, kamena sol din 4, poper, cel din 10, paprika din 16, petrolej din 7.50, testenine din 7 do 17 po kakovosti, čaj 1 kg din 100 do 160, rozine din 10 do 16.

**Kmetje! Vaša stanovska
organizacija je Kmečka
zvezal**

PRAVNI NASVETI

Gozdni delavci pri kmetu. J. K. - Kmet je najel delavce za izsekavanje gozda in jih je hotel zavarovati pri Okrožnem uradu za zavarovanje delavcev. Okrožni urad pa je zavarovanje odklonil. Vprašate, kaj storiti? — Okrožni urad očitno smatra omenjene delavce za poljedelske delavce, ki niso zavezani zavarovanju. Če mislite, da nima prav, se obrnite na Osrednji urad za zavarovanje delavcev, ki rešuje sporna vprašanja.

»Šmarnica«. I. A. - Gojenje »šmarnice« ni prepovedano, vendar bi bilo v interesu naših vinogradnikov, da se isto čim bolj omeji.

Kam je pristojen nezakonski otrok? R. A. - Zakonski otroci sledijo glede domovinske pristojnosti materi. Zato je pristojen tja, kamor je pristojna njegova mati.

Pritoževanje zoper sodnijo. C. A. - Pravdali ste se zaradi meje in ste tožbo izgubili. Sodnik ni hotel zaslišati vseh vaših priči in so le nasprotnikove »veljale«. Vprašate, če bi se kazalo pritožiti v Beograd. — Pritožba v Beograd bo popolnoma brezuspešna. Ako je sodba pravomočna, se pač udajte, drugače pa pravčasno vložite priziv, ki ga mora podpisati advokat in ki mora biti vložen v 15 dneh po prejemu prvosodne sodbe. Ko se pritožujete, morate pomisliti, da sodišča sodijo po zakonu in jim ne sme nihče, tudi ne sam minister ukazovati, kako naj sodijo. Sodniki so prisegli, da se bodo vedno držali zakona in kar ne moremo verjeti, da bi bil sodnik v pravdi »držal« z eno ali z drugo stranko. Vseh priči morda zato ni zaslišal, ker niso bile predlagane za kakšne važne okoliščine. »Veljale« so pač tiste izpovedbe priči, ki so bile prepričevalne. Le poslušajte pameten nasvet sodnika in ne rinite z glavo skozi zid.

Cenitev hiše v dražbenem postopanju. J. K. M. Tekom dražbenega postopanja bo izvršena cenitev hiše. Od sodišča boste prejeli najprvo sklep, v katerem bosta tudi imenovana oba cenilca, kasneje boste pa prejeli obvestilo o izvršeni cenitvi. Pravico imate, da se pritožite proti izvršeni cenitvi in predlagate novo cenitev, seveda če imate razloge za to. Glavno pa je, da sami poskrbite, da se dražbe udeležijo čim več resnih kupcev, ki bodo res dražili in s tem pognali izključno ceno na primerno višino.

Dedna pogodba drži. »Elica«. - Vaša mačeha in oči sta ob priliki poroke sklenila pri notarju dedno pogodbo in vzajemno oporoko, da sta eden po drugem dedič. Vzajemna oporoka je bila sklenjena glede četrtine bodoče zapuščine, dedna pogodba glede ostalih tri četr-

tin zapuščine. Dedna pogodba se ne more preklicati na škodo drugega zakonca. Pač pa lahko eden zakoncev tudi proti volji drugega prekliče vzajemno oporoko in glede četrtine zapuščine napravi novo oporoko. V vašem primeru bo mati, če bo preživela očima, dobila po dedni pogodbi tri četrtine moževe zapuščine, glede četrtine pa lahko oči napravi novo oporoko. Kot pastorka nimate po očimu niti zakonite dedne pravice in tudi ne pravice do dednega deleža.

Pravdni stroški. M. P. K. - Po vaših navedbah izhaja, da sta sin in oče užitarice po krivem pričala glede časa, kdaj je bil užitarici izplačan priboljšek, kar je ravno za vašo pravdo bilo odločilno. Če je vse to res, potem naznanite oba zaradi krive prisege drž. tožilecu; če bosta zaradi krive prisege obsojena, boste lahko obnovili vašo civilno tožbo. — Mož ni plačnik za pravdne stroške, ki jih mora vam njegova žena plačati zaradi izgubljenih prave.

Pravda iz hudobije. Š. I. K. - Brat in sestra se pravdava. Sestra se je izrazila pred pričo, da ji ni nič, če kaj dobi ali ne, samo da bo brata »koštalo«, saj sama ima ubožno spričevalo in tudi če pravdo izgubi, ne bo imela nobenih stroškov. Vprašate, če bi se sodnija na te besede kaj ozirala ali ne? — Škodovalo ne bo, če brat v primerni obliki tudi te sestrine besede navede v pravdi. Tudi ta okolnost bo vplivala pri odločitvi sodnikov, komu izmed strank naj verjame, ko ni glede zatrjevanje obljube drugih priči. Sestra se pa moti, če misli, da je vsled ubožne pravice oproščena vseh stroškov. Ta oprostitev je le začasna; čim se njene premoženjske razmere spremenijo, bo morala plačati vse: odvetnika in takse in pristojbine priči.

Dvig vloge. R. M. B. - Če je vaša hranilnica pod zaščito, vam je dolžna izplačati toliko, kolikor predvideva izplačilni načrt, ki ga v hranilnici lahko upogledate. Če pa ni pod zaščito, imate po pravilni odpovedi vloge po preteku odpovednega roka pravico zahtevati od hranilnice izplačilo cele vloge. Sami pa preudarite, če morda s tem ne prisilite hranilnice, da gre pod zaščito in bi vam v tem primeru manj plačala, kot vam sedaj ponuja. Potrebno je pač še nekoliko potrpljenja in uvidevnosti.

Dvig vloge za nakup zemlje L. L. B. Slišali ste, da je tak zakon, da za nakup zemlje mora hranilnica izplačati vlogo. Vaša hranilnica pa kljub temu noče izplačati vloge. — Nasedli ste šaljivu ali pa hudobnežu, ki se norčuje iz vaše stiske. Takega zakona ni. Hranilnice pa bodo izplačale vloge v celoti, čim bodo le mogle. Upamo, da boste to kmalu dočkali.