

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

2. NOVEMBRA

ŠTEV. 44

Oblike sadnega drevja

Vsakemu, količkar naprednemu sadjarju bi moralo bitiznano, da razlikujemo vobče četvero drevesnih oblik, ki jih presojamo in označujemo po višini debela in sicer: visokodebelno, srednjedebelno, nizkodebelno in pritlično sadno obliko. Ker ima vsaka oblika svoje prednosti, pa tudi svoje nedostatke, in ena in ista drevesna oblika ni primerna za vse prilike, je potrebno, da sadjarji temeljito poznajo te razlike, da se v danih razmerah pri zasa-
janju novih sadovnjakov odločijo za pravo, njihovim prilikam najbolj prikladno obliko.

1. Pri nas in skoro po vsem svetu je bila prvotna drevesna oblika naših navadnih sadnih plemen (pečkastih, koščičastih in lupinastih) visokodebelna oblika. Ohranila se je zlasti po vsej Evropi v pretežni večini do današnjega dne. V zadnjih desetletjih ste jo začeli izpodrivati srednjedebelna, zlasti pa nizkodebelna oblika, ki je bila pa v Ameriki vpeljana že dokaj prej.

Visokodebelno drevje ima praviloma okoli 180 cm visoko deblo; kvečjemu bi se smelo zvišati v izjemnih slučajih do 2 metrov.

Ta, pri nas najbolj razširjena in za naše prilike vsaj doslej najprikladnejša oblika je primerna samo za poljsko, travniško, sploh za takomenovano ekstenzivno sadjarstvo. Sadnega drevja pri nas namreč navadno ne gojimo zaradi sadja samega, ampak le v družbi drugih pridelkov, zlasti trave ali tudi poljskih sadežev. Edina prednost visokodebelnega sadnega drevja je torej ta, da ne ovira izkoriščanja zemlje pod njim za druge kmetijske pridelke. Pod našim drevjem lahko kosimo, orjemo, sejemo, obdelujemo poljske pridelke, pasemo živino itd. V vseh drugih ozirih je pa visokodebelna drevesna oblika najslabša in najneugodnejša ter za intenzivno pridelovanje prvostnega namiznega sadja nesposobna ali vsaj malo prikladna.

Oglejmo si to obliko od vseh strani, pa se bomo uverili, da je sodba, ki smo jo izrekli nad njo, opravičena! Pri drevesu, ki ima blizu 2 metra visoko deblo, pride vrh visoko od tal. Čim višje pa je deblo, tem daljšo pot imajo redilne snovi, ki se vzdigujejo iz zemlje do skrajnih mej v vrhu drevesa. Zaradi te daljave je prehrana takega drevesa kolikor toliko ovirana, kar pride do izraza pri rasti drevesa in pri razvoju plodov. Čim višje je drevesni vrh od tal, tem manj je deležen izžarevane zemeljske toplote in tembolj nagnjen k pozebi, posebno spomladni v cvetju. Na visokodebelnem drevju pridelamo v splošnem le malo prvostnega namiznega sadja; izvečine je le bolj navadna tržna in moštna roba. Visokodebelno drevje vobče pozno zarodi in rodi zelo neredno, ker ga tudi bolj težko redno gnojimo. Poleg teh bistvenih neugodnosti visokodebelnega drevja naj omenimo še nekatere: Visoko drevje je zelo izpostavljeno vetrovom, ki včasih odnesejo z njega najlepše sadove. Posebna ovira za širjenje intenzivnega sadjarstva je visokodebelno drevje tudi zaradi tega, ker je sodobno, umno obdelovanje takega drevja (snaženje, škropljenje itd.) zaradi njegove višave zelo otežkočeno. Isto velja tudi za spravljanje sadnega pridelka, ki je večkrat celo smrtno nevarno. Ni torej čudno, da se ljudje tako težko oprimejo sicer tako potrebnega negovanja sadnega drevja in da sadje rajši odnesejo, nego da bi ga skrbno obrali.

Vse našteje neugodnosti visokodebelnega sadnega drevja veljajo zlasti za boljše in občutljivejše sorte jabolk in za žlahtne hruške. Za hruške moštnice in orehe v naših krajih tudi za češnje, je pa visoko deblo kljub omenjenim neprilikam edino primerna oblika, kajti ta sadna plemena se razrastejo v ogromna drevesa, ki dosežejo velike starosti in bi se nižje deblo nič kaj ne ujemalo z obsežnostjo njihovega vrha.

2. Draga oblika sadnega drevja je **srednjedeblno drevo**, katerega deblo meri od zemlje do prve veje v vrhu okoli 150 cm ali poldrugi meter: ima torej za 30 do 50 cm nižje deblo od visokodebelnega drevesa. Druga razlika pa med obema ni nobene. Vpeljano je pri nas že več let in ga vse boljše drevesnice goje. Samo ob sebi je umevno, da je ta drevesna oblika toliko boljša, kolikor nižje deblo ima. Sicer se drži tudi te oblike vse tiste neprimernosti, ki smo jih našli pri visokodebelnem drevesu, toda v mnogo manjši meri. Srednjedeblno drevo ima, ker je vrh bližje tal, boljše rast, rodi lepše plodove, najbrž tudi nekaj prej zarodi in je rodovitnejše. Negovanje drevja in spravljanje sadja je zelo olajšano. Pri saditvi srednjedeblnega drevja ne delamo nikake razlike v medsebojni razdalji, ker zaradi nižjega debela vrh drevesa ne bo nič manjši. Za medsebojno razdaljo pa je merodajna samo razsežnost vrha. Pri 150 cm visokem deblu je tudi pridelovanje raznih sadežev pod drevjem še mogoče. Naprednim sadjarjem priporočamo za večje, strnjene nasade žlahtnih sort jabolk v ugodnih legah in boljših zemljah, namesto visokodebelne srednjedeblne drevesne oblike. Čez nekaj let se bodo pričeli, da jim bo to le v korist. Dvoletne, mladične sadike so najboljše.

3. Pri nas skoro neznana je **nizkodebelna drevesna oblika** z 1 meter visokim deblom. To je oblika za intenzivno sadjarstvo v večjih, obdelanih nasadih (plantazah). Prednosti te oblike so seveda še neprimerno večje nego pri srednjedeblni. Uvaja se povsod po svetu, kjer prehaja običajno poljsko in travniško sadjarstvo v intenzivno, pridobitno, samostojno panogo. Pri nas je v splošnem malo prilike za tak način sadjarstva, ker imamo izvečine majhna posestva in premalo zemlje. Tu in tam, kjer so na večjih posestvih ugodne lege in dobra zemlja, se bodo pa v doglednem času vsaj posamezniki lotili pridobitnega sadjarstva z nizkodebelnim sadnim drevjem po zgledu drugih pokrajin.

4. **Pritlična drevesna oblika** je pri nas znana že več nego pol stoletja. Dandanes se nahaja kolikor toliko pritičnega sadnega drevja že v vsaki večji vasi, zlasti pa ga je mnogo po mestih in večjih krajih, po majhnih vrtovih in ob hišnih stenah ljubiteljev. Razlikuje se od prejšnjih oblik že na zunaj po tem, da ima okoli 30 do 50 cm visoko deblo, da je cepljeno večinoma na široko rastoče podlage in da se vrh ne razvije tako obširno, kakor pri drugih drevesnih oblikah z višjim deblom. Ta oblika je posebno prikladna za hruške, jabolane, breskve in deloma tudi za marelice. H.

Gnojna jama - zlata jama

Mnogo se piše in mnogo govori o vrednosti domačega hlevskega gnojila, vendar se mi zdi, da še vedno premalo pazijo kmetje na svoj zaklad — gnoj. Ne bom govoril, kje in kako si naj uredimo gnojno jama, saj ve vsak gospodar najbejše, kje je pripraven prostor, ki ni ne predaleč in ne preblizu hiše.

Koliko gnojla dobimo od posameznih živali na leto?

Pri krmljenju v hlevu in pri normalni stelji računamo na odraslo žival na leto približno toliko svežega hlevskega gnojla:

Konj (400-500 kg težak)	8.000 kg ali 20 m ³
krava (v hlevu)	10.000 " " 25 m ³
krava (deloma na paši)	5.000 " " 15 m ³
vol (za pitanje)	15.000 " " 37 m ³
vol (za vožnjo)	10.000 " " 25 m ³
junec (deloma na paši)	4.000 " " 10 m ³
prašič	1.100 " " 3 m ³
ovca	500 " " 1½ m ³

Če pa se nastilja živini bolj slabo, odračunamo lahko znesek na eno polovico ali tretjino.

Kubični meter dozorelega gnojla tehta 800 kg.

Koliko je vreden kakšen gnoj, je težko reči, ker je mnogo odvisno od hrane in stelje ter shranitve gnojla.

Goveji gnoj je mrzel, ker ima obilo vode, zaradi katere počasi zgoreva in odaja polagoma hrano rastlinam. Konjski gnoj ima mnogo rudninskih snovi in pa malo vode. Zaradi tega zgori hitro in ga cenimo dvakrat bolj kot govejega. Ovčji gnoj pa hrani mnogo dušika in je zaradi tega trikrat boljši od govejega. Tudi kurji in človeški odpadki so bogato gnojilo. Človeške odpadke zbiramo v zaprtih straniščnih jamah, da ne pridejo do njih živali. Posebno prašičem škoduje, če rijejo po človeških odpadkih!

Na gnojišče pa nosimo tudi kuhinjske in druge smeti in odpadke, ki hranijo v sebi še dosti hranilnih snovi, ki jih potrebujejo poljske rastline.

Učinek hlevskega gnoja je dvojen: posreden in neposreden. Posreden učinek gnoja je, da segreva mrzle zemlje, rahlja prst in napravlja zemljo plodno za zrak in vodo. Pri peščenih zemljah pa veže preveliko rahlost in ohranja vlago.

Neposredno učinkuje gnoj s tem, da s svojimi rudninskimi in drugimi snovmi prehranja poljske rastline. Rudninske sestavine se razkrajajo počasi in jih dosti-krat splovi voda v zemljo. Te rudninske snovi so: fosforne, kalijeve in dušičnate. Če se gnoj prehitro razkroji, je možno, da se porazgubi in tako ga ne ostane dovolj za rastline.

J. M.

Voda in milo

Padavinska voda (dež, sneg) je skoraj popolnoma čista. Le v neznatni množini so ji primešani razni plini, prah, saje, bakterije. Na svoji poti skozi zemeljske plasti pa voda naleti na razne rudnine, jih raztopi in odnese s seboj. Te rudninske snovi — to zlasti apnenec, dolomit, gips — dajejo vodi poseben okus, ki ga cenimo pri studenčnici, dočim je kapnica plehkega okusa in nam posebno ne prija. Če kaneš nekaj kapljic studenčnice na čisto steklo, opaziš, ko se je voda posušila, belo liso, ki je tem vidnejša, čim več je bilo v vodi raztopljenih raznih snovi. Studenčnici pravimo trda voda, kapnica pa je zgled za mehko vodo. (Med obema stojijo glede trdote talna, potočna in rečna voda). Primerna trdota vode je zaželen lastnost pitne vode, v gospodinjstvu (tudi v tehniki) pa je primernejša mehka voda, ki pa ne stoji vselej na razpolgao in jo je treba pripraviti iz trde vode.

Milo je kemijska spojina, ki se raztaplja v vodi snovno neizpremenjeno le, če je voda povsem prosta prej naštetih raztopljenih snovi. Te namreč vplivajo na milo, ga snovno izpremene in mu vzamejo — kar mora zlasti varčna gospodinja vedeti — učinkovitost. Pericam, ki morajo za pranje uporabljati trdo vodo, je dobro znano, kako se milo v taki vodi noče peniti, marveč napravlja vodo mlečnobelo motno, ali pa se celo noče razpustiti in ostaja v nekakšnih kosmičih.

Milo cenimo pri pranju predvsem iz dveh razlogov. Ker se milo more peniti, pride lahko v najskritejše kotičke perila, kjer pene ovirajo delce umazanije, nakar se s pomočjo vode lahko odplaknejo. Samo ta lastnost pa milu ne bi pripomogla do tolikšne uporabljenosti in razširjenosti, o kateri je znani nemški

kemik Liebig že pred približno 100 leti rekel, da je »znak kulturne stopnje in ugodnega gmotnega položaja nekega naroda«. Druga lastnost mila je v tem, da se v čisti ali vsaj mehki vodi odcepi od mila snov, ki jo kratko imenujemo lug. Lug pa ima preimenitno lastnost, da pomaga vodi raztopiti olje in maščobo. Vedeti je treba, da je umazanija trdno pri-lepljena ob kožo, perilo itd. s pomočjo maščobe, ki se izloča iz žlez lojnic, ki so povsod v koži, tu v večjem, tam v manjšem številu. Naravno je, da pride maščoba s kože tudi na perilo. Milo torej s tem, da raztopi maščobo, ki je med delci umazanije in perilom ali kožo, odtrga te delce, nakar voda vse skupaj brez težav odplakne.

V trdi vodi pa se porabijo velike množine mila najprej zato, da se voda zmehča in tako gre veliko mila po nepotrebnem v izgubo. Računi in opazovanja kažejo, da se v trdi vodi potratí brez kakšne koristi na vsak kubični meter vode 1 do 5 kg mila. V nekem okolišu s trdo vodo v Ameriki je tamkajšnje prebivalstvo porabilo letno 25 kg mila na osebo, v nekem drugem okolišu z mehko vodo pa — pri isti snažnosti prebivalcev seveda — le 15 kg. In še en podatek: V Nemčiji računajo izgubo na milu zaradi trdote vode letno okrog 100 milij. mark, kar predstavlja tem večjo izgubo, če vemo, da izdelajo letno mila za 400 milij. mark. Tako gre torej v Nemčiji ena četrтина vsega izdelanega mila zaradi trdote vode v izgubo.

Velike izgube v narodnem gospodarstvu se sestavljajo iz izgub v posameznih družinskih gospodinjstvih, kjer lahko postanejo izgube s časom prav znatne. Zato res ni vseeno, kakšno vodo jemlješ za pranje in umivanje. Pri tem pa je še eno dejstvo vredno upoštevanja. Mot-

njava in kosmiči, ki nastanejo zaradi snovnih izprememb mila v trdi vodi, polagoma zamažejo bele tkanine. Tozadnji poskusi so pokazali, da je belina tkanine po petdesetkratnem pranju v mehki vodi znašala še 99% prvotne beline, v trdi vodi ob enakih razmerah le še 60%. Zapravnost perila ni torej vedno znak nemarne perice.

Iz tega sledi, da mora biti pralna voda mehka, prav tako tudi umivalna. (Po pranju las z navadnim milom in trdo vodo ostane včasih v laseh nekaj mehkega belega, kar je deloma posledica uporabe trde vode, deloma pa posledica učinkovanja raznih kislin, ki so nastale pri razkroju znoja, na milo.) Po naravi mehka je dežnica ozir. snežnica. Kapnica iz betonirane cisterne je že trša, voda iz vodovoda, rečna in potočna voda so še trše in najtrša je studenčnica, zlasti poleti, ko je manj vode in v onih krajih naše domovine, kjer je gradivo zemeljskih skladov apnik, dolomit, opoka.

Trda voda se da zmehčati. Del trdote ji vzame prekuhanje, drugi del pa dodatek sode. (Zdaj lahko razumeš, zakaj nekatere tvornice mila priporočajo tudi

svojo ali tujo pralno sodo. - Sodo je treba pustiti v vodi 20—30 minut, nakar se na dnu posode izloči usadek, ki ni soda.) Zanimiv v tem oziru je postopek, znan mi je iz nekega slovenskega kraja, ki ima precej trdo vodo. Nekatere gospodinje tam prevro vodo, ki so ji dale bukovega pepela: že prekuhanje odstrani del vodne trdote, drugo trdoto pa odstrani pepelika, ki je sestavni del pepela in ki je po svojih lastnostih močno podobna sodi. Trda voda se baje tudi zmehča, če se dene vanjo vrečica z jajčnimi lupinami. Apnenec in gips, ki sta v vodi raztopljena, se vsedeta nanjo. O uspehih tega postopka nimam zanesljivih dokazov.

Tudi za kuhanje je mehka voda boljše kakor trda. Sočivje — fižol, leča in grah — se v mehki vodi hitreje in bolje skuha; kava in čaj imata prijetnejši okus, če jih pripravljáš s pomočjo mehke vode; meso da, kuhano v mehki vodi, boljše juho, vrhu tega se v mehki vodi ne tvorijo tiste umazanorjave prevlake, ki zlasti otrokom jemljejo apetit za juho in ki nastajajo po spajanju mesnih beljakovin z apnencem trde vode.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Nanika

Nanika je bila Pavličeva najmlajša punčka. Zdaj je bila stara dve leti. Prav za prav ji je bilo Marija ime. Ampak ker je samo sebe klicala za Nana, odkar je začela brbljati, so jo poslej vsi za Naniko klicali. In se je vsem domaćim to ime kaj lepo in srčkano zdelo.

Nekoč je bila pri Pavličevih teta Lofza na obisku. Prišla je od daleč iz velikega mesta in njen obisk je za Pavličeve pomenil skoraj praznik, zakaj teta Lofza je le malokdaj mogla na obiske k svojim sorodnikom. Tako je minilo že nekaj let, odkar je bila zadnjič pri Pavličevih in malo Naniko je zdaj prvič videla. Všeč ji je bila srčkana deklica, vzela jo je v naročje, jo pobožala po kodrastih laseh in med njima se je začel tale učeni pogovor:

Teta: Toréj to je naša mala punčka?

Nanika: Nani, ne untka, Nani, Nani,

Teta: Kaj praviš, dušica?

Nanika: Nani, ne untka, Nani, Nani.

Teta (mater): Kaj pravi mala?

Mati: Pravi, da Nanika ni punčka, ampak da je Nanina, Nanika.

Teta: Bog, kako učenol Tega pa res ne razumem.

Nanika: Ne umem, kaj nesla teta Nani?

Teta (mater): Kaj pravi?

Mati: Rada bi vedela, kaj je teta Nanika prinesla?

Teta: Seveda, srček. Veliko, veliko sem ti prinesla. Vidiš, tega medvedka in to punčko, pa še ta vrček, da boš rožice zalivala.

Nanika (ploska z rokami): Joj, joj, Nani epa meda, Nani epa tunta. Tala tunta lda, Nani ala tala tunta ot.

Teta (mater): Kaj pravi?

Mati: Vesela je, da ima medveda in lepó novo punčko. Pravi, da je njena stara punčka grda in da jo bo vrgla v kot.

Teta: Bog se usmili, mati, kako si učena, da tako govorico razumeš. Po pravici povedano, jaz je ne razumem in bojim se, da se ves čas, kar bom pri vas, tega učenega jezika ne bom naučila. Le zakaj ne učite otroka, da bi se navadil tako govoriti, da bi ga tudi drugi razumeli, ne samo ti?

Mati: Ko pa je tako srčkana!

Da, takole je pri mnogih naših mamicah. Ker je otrok srčkan, ga naučijo, da govori povsem svoj jezik, katerega razen matere nihče ne razume, dostikrat niti mati sama ne. Ubogi otrok se ne more z nikomur sporazumeti in rabi tolmača, kakor bi govoril v kakem povsem tujem jeziku. Ko nekoliko doraste, vidi, da s svojim govorjenjem ne more shajati in zato se mora ubogi otrok znova učiti govoriti jezik odraslih. Koliko truda stane to malega otroka, tega pa zaslepljene matere, ki gledajo samo na to, da je njihov mali srčkan, ne pomislijo. Kaj vse bi otrok lahko dosegel v svojem duševnem razvoju z nujo, ki jo mora zdaj izrabiti v to, da se ponovno uči svoj materin jezik. Menda misli nekateri mati, da je za otroka lažje naučiti se tak jezik in da se govorice odraslih ne bi mogel takoj spočetka privaditi, ker bi bila taka izgovarjava zanj pretežka. Pa se silno motijo. Otrok se nauči govoriti s tem, da posnema odrasle, ko govorijo. Pri tem je zanj prav ista muka, če se nauči pravilno govoriti ali pa svojo otroško govorico. Pozneje se pa takole srčkano govorjenje nad njim silno maščuje. Kakšne silne težave imajo nekateri otroci v šoli, ker ne znajo pravilno govoriti! Namesto, da bi se zdaj lahko učili brati in pisati, se morajo učiti šele pravilno govoriti. Nihče ne bo zametil ljubeči materi, če rabi v razgovoru s svojim malim razne nežne in morda tudi pomanjševalne besede. Toda razumna mati ne bo šla v tem nikoli predaleč in bo pazila, da se bo otrok takoj spočetka navadil pravilne izgovorjave in pravilnega izražanja. Ob tem bo otrok ostal prav tako srčkan in ljubeč, prihranjenega pa mu bo veliko muje za poznejši njegov razvoj.

Zabeljen krompir. Krompir olupim, zrežem na kose, operem in kuham v slani vodi. Kuhan krompir, odcedim, stresem v skledo ali na krožnik in zabelim z v surovem maslu zarumenelimi drobtinicami,

KUHINJA

Gobova juha s karfijolo in rižem. Krožnik osnaženih in na listke narezanih gob poparim, osvežim z mrzlo vodo in opražim na razbeljeni masti ali na surovem maslu, v katerem sem zarumenila precej čebule in sesekljanega zelenega petršilja. Med praženjem vržem v gobe strok ali dva, s soljo strtega česna in pražim toliko časa, da se maščoba posuši. Karfijolo osnažim, razdelim na posamezne rožice in pristavim z mrzlo vodo. Ko se karfijola nekaj čas kuha, zasujem par žlic opranega riža, zabelim s svetlorumenim prežganjem, osolim in pustim toliko časa vreti, da se riž zmehča. Proti koncu vrenja dodam gobe. Ko dobro prevro, je juha pripravljena za na mizo.

Koštanjeva torta. Kakih 10 debelih koštanjev (maroni) spečem. Pečene olupim. Ko so popolnoma shlajeni, jih zribam na ribežnu. V skledi mešam 10 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, 7 dkg zribanih mandeljev ali lešnikov, ščep cimeta in sesekljane lupinice polovice limone. V to mešanico pridenem koštanj, sneg petih beljakov in žličico moke. Obliko namažem z maslom, potrese s moko in zravnam mešanico po obliki. Testo pečem v srednjetoj pečici dobre pol ure. Površino torte namažem prav na tanko s kakršnokoli marmelado in obložim okrog z razpolovljenimi orehi.

Pečen kljunač. Kljunača pustim par dni ležati. Potem ga oskubim in mu odstranim drobovje. Oči mu izdolbem. Izdolbino napolnim z zmečkanim krompirjem, ki sem ga pomešala s par kapljicami surovega rumenjaka in vtisnila v obe odprtini po en cel poper. Perutnice mu podvijem in vtaknem dolgi kljun skozi desno perot. Prsa ptičeva obložim z rezinami suhe slanine ter ga povežem z nitko. Ko ga dam v pečico, ga polijem z razbeljeno mastjo. Med pečenjem mu prilijem žlico ali dve juhe. Nazadnje ga oblijem še s kisló smetano. V precej vroči pečici ga pečem 20 minut. Črevca, srce in jetrca dobro operem, prav na drobno sesekljam in denem na razbeljeno maščobno drobno sesekljane suhe slanine, odišavljene s sesekljano čebulo, zelenim petršiljem, s ščepom popra in zgoščenim z drobtinicami, z dodatkom kisle smetane in par kapljicami vina. Ploščice žemljic ocrem na masti in obložim s kupčki

opraženega drobovja. S temi rezinami okrasim kljunača. To je kljunač s svojimi odpadki.

Svinjske zarebrnice v paradižnikovi omaki. Razdeljene prašičje zarebrnice operem, potolčem, osolim in po eni strani potresem z moko. V razbeljeno mast, v kateri sem zarumenila sesekljano čebulo, položim meso tako, da je z moko posuta stran na vrhu. Ko je po eni strani zarebrnica pečena, jo obrnem, da se še na drugi strani zarumeni. Ko je zarebrnica po obeh straneh pečena, ji odlijem polovico masti, prilijem eno osminsko litra juhe in žlico pretlačenih paradižnikov. V tej omaki pustim meso še 10 minut vreti, nakar ga zložim na krožnik in polijem z omako. Za pridatek dam makarone, polento, pražen riž ali cel opečen krompir.

Juha iz suhega graha. Že zvečer namočim četrt kilograma suhega graha. Drugi dan ga odcedim, operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko je grah kuhan, ga pretlačim skozi sito in denem v razredčeno prežganje, katero sem napravila iz 4 dkg suhe, na kocke zrezane slanine, iz sesekljane čebule, zelenga petršilja in žlice zribanega korenčka. Juho zalijem s kropom, v katerem se je kahal grah, pustim, da dobro prevre, osolim in zlijem na ocvrte krušne rezine ter dam na mizo.

Paradižnikova omaka z vinom. Paradižnike skuham z dodatkom par žlic vina. Ko so kuhani, jih pretlačim in denem na bledorjavo prežganje, napravljeno iz žlice masti, žlice moke in zalito z osoljenim kropom, v katerem sem dobro prevrela pol žlice celega popra, par šalatk in 1 lavorov list. Po okusu osladkam in prilijem par žlic vina.

DOMAČA LEKARNA

Na vnete lišaje in tvore devaj obkladek stolčene jagodovine in starega sala. Za mrzlico in vodenico jo uživaj na vinu.

Za zlato žilo zmešaj dve žlici štupe luštrkove korenine, dve žlici pšenične moke, rumenjaki in žlico olja, namaži na platno in sedi ali leži, vzelo bo bolečine in če ponavljaš in piješ poleg tega čaj, ki čisti kri, bo izginila nadloga.

Če te trga v ramah in po obrazu, uživaj po žlički luštrkovo tinkturo in maži se z njo po ramah in hrbtu. Tinktura: 16 gramov korenine na tri osminke tropinovca. Koreninin sok je najboljše zdravilo za mrzlico. Luštrkovo korenino

potolci in ožmi, pol ure, preden te začne tresti, prevri za pol kupice dobrega vina, primešaj mu žlico soka in izpij gorko.

Pot mi je zastal. Posledica je bolezen. Kuhaj 6 dkg brinjevega lesa na litru vode — toliko časa, da povre za prst in uživaj večkrat na dan po dve žlici tega zdravila. Če se zaviješ v bezgove liste, tudi pomaga. Gorčična kopel priključa pot in prepreči bolezen.

Za šen na nogah. Stolci brinjeve jagode, da bodo kakor moka, primešaj za četrt dela stolčene kafre, nasuj in razprostri na tanko platno ter zavij noge. Čez dve uri nasuj nove moke in kafre.

V kosteh šumi. Na četrt litru belega vina prevri 3 dkg zelenih brinjevih jagod, odstavi in prilij 3 del brinjevca. Zdrgni boleči ud z volneno ruto, uteri vino in zavij.

Gabezevo mazilo za kosti, kite in rane. Obeli gabezevo korenino, oplakni, razreži in naliij nanjo toliko laškega olja, kolikor je korenine. To kuhaj na tihem ognju, dokler ni korenina kakor ocvirk. Nato poberi ocvirke in primešaj olju toliko rumenega voska, da je mazno. Lahko primešaj tudi malo arnične tinkture. S tem utiraj opečene ude, če je onemoglost splošna, pa vse telo. Notranjke so utirale otrokom mazilo, tudi če so se razpasli otrokom ogrci po hrbtu. (Izpuščaj s črno piko, če ga je dosti, oslabi otroke.) Med vojno je imelo nekaj vojakov gabezevo mazilo — noge, ki so bile zvečer vse ožuljene, so bile zjutraj zdrave. Po namazanju se okrepijo kite in kosti, zasedena kri se razžene, bolna koža oboli. Za trganje v kosteh zavri mazilo, namoči krpo in naveži gorko. Z gabezem so zdravili zlomljene kosti, kilo in poštevo, zanohtnino in črva.

SEJMI

do 12. novembra.

6. nov.: živ. in kram. Št. Jernej, Višnja gora, Kranj, Novo mesto, Jesenice. Mengeš, Velike Lašče; živ. Vrhnik; živ. in kram. Pilštajn, Braslovče; kram., gov. in svinj. Brežice; živ. in kram. Nova cerkev, Rečica ob Savinji; živ. Št. Lenart v Slov. gor.; gov. in kram. Zabukovje nad Sevnico; gov. in kram. Murska Sobota; živ. in kram. Beltinci. — 7. nov.: svinj. Ormož; gov. in kram. Ptuj; svinj. Dol. Lendava. — 8. nov.: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — 9. nov.: svinj. in drobn. Maribor; gov. in kram. Puconci. — 11. nov.: živ. in kram. Studenec pri Krškem, Moravče, Poljane; živ. Sp. Gorje; živ. in kram. Bučka, Ig, Št. Gotard; rogata živina in kram. Ormož; svinj. Brežice, Celje, Trbovlje; živ. in kram. Laško, Marenberg, Oplotnica; živ., konj., kram. Ormož; živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. gorami, Šmartno ob Paki.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Po večmesečni zapor, ki je bila odrejena zaradi slinavke in park-ljevke, so imeli 23. oktobra spet redni sejem, na katerega pa so prignali malo živine (vsega le 18 glav goveje živine in 71 prašičev). Cene so se gibale takole: voli I. vrste 5, II. 4,50, III. 4 din; telice I. vrste 4,50, II. 4, III. 3,50 din; krave I. vrste 4, II. 3,50, III. 3 din; teleta I. vrste 7, II. 6 din; prašiči špeharji 7, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 11, telečje 23, svinjske pa 7 din za 1 kg.

Radovljica. Sredi oktobra zaznamujejo v radovljiškem okraju sledeče cene živine: voli II. vrste 3,50, III. 2,50 din; telice I. vrste 4, II. 3,50, III. 2,50 din; krave I. vrste 3,50, II. 2,50, III. 1,50 din; teleta I. vrste 6, II. 5 din; prašiči špeharji 8, pršutarji 6,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 7 din za 1 kg.

Novo mesto. Tudi v Novem mestu dalj časa ni bilo sejmov zaradi bolezni živine. Na zadnji veliki Lukežev sejem so prignali 359 glav goveje živine, 13 konj, 9 žrebet in 1790 prašičev. Cene so se gibale takole: voli I. vrste 5 do 5,50, II. 4 do 4,50, III. 4 din; telice I. vrste 4 do 4,50, II. 3,50 do 4, III. 3 do 3,50 din; krave I. vrste 2,50 do 3, II. vrste 2,50, III. 2,50 din; teleta I. vrste 5, II. 4,50 din; prašiči špeharji 7,50 do 8, pršutarji 6,50 do 7,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 16, telečje 32, svinjske 7 din za 1 kg. Prodali so 66 glav goveje živine in 854 prašičev. Sejem ni bil tako obiskan, kakor po navadi, zlasti je manjkalo tujih kupcev. Veliko je bilo povpraševanje po mladih puijskih, ki so šli po 90 do 150 din komad v starosti 6 do 12 tednov.

CENE

Ljubljana. Na ljubljanskem trgu so cene sledeče: goveje meso 8—14 din, jezik 14—16, vampi 8, pljuča 6, jetra 10 do 12, ledvice 12—14, možgani 18—20 din; teletina 10—16, jetra 18—20, pljuča 10 do 12, možgani 20—22, ledvice 14 do 16 din; svinjina 14—20, pljuča 8, jetra 12 do 14, ledvice 20, glava 6—8 din; doma-

ča slanina 16, hrvaška 16—17, salo 16 do 18, mast 21—22, šunka 20—26 din za 1 kg. Prekajeno meso 16 do 20 din. Drobica: koštrunovo meso 8—10, jagnjetina 12 do 14, kozličevina 16—18 din.

Klobase. Krakovske 20 din 1 kg, debrecinske 18—20, hrenovke 18—20, tlačenke 12, sveže kranjske 24, polprekajene kranjske 30, suhe kranjske 35 do 40, prekajena slanina 16—20 din za 1 kg.

Perutnina. Piščanec kom. 16—20 din, zaklan 1 kg 25 din; kokoš kom. 24—32, zaklana 1 kg 24 din; petelin kom. 25 do 28, zaklan 1 kg 24 din; raca kom. 18—32, zaklana 1 kg 22 din; gos kom. 45—50, zaklana 1 kg 22 din; golob kom. 3—5 din, domač zajec kom. 8—16 din.

Mleko in mlečni izdelki. Mleko 1 liter 2—2,50 din, surovo maslo 22—28, čajno maslo 30—36, kuhano maslo 30—32 din, bohinski sir 26, sirček 6, polementalec 26, trapist 24—28 din za 1 kg.

Mlevski izdelki. Moka št. O 2,90 do 3,25, št. 2 2,70 do 3,05, št. 4 2,85 do 3,05, št. 6 2,30 do 2,65 din; kaša 3,05 do 3,60 din, ješprenj 2,90 do 3,25, ješprenjek 4,20 do 7, otrobi 1,30 do 1,55, koruzna moka 1,70 do 2,40, koruzni zдроб 2,25, pšenični zдроб 3,30, ajdova moka 3,50 do 5, ržena moka 2,70 do 3,20 din za 1 kg.

Maribor. Goveje meso 6—12 din, jetra 4—8, ledvice 8—10, možgani 8—14, pljuča 2—6, vampi 6—7 din; teletina 6 do 12, jetra 10—15, možgani 10—15 din; svinjina 10—15, jetra 6—10, jezik 8—16, ledvice 10—14, možgani 10—15, slanina 13—17, salo 15—17 din. Prekajena svinjina 10—20, mast 17—20, prekajena slanina 15—20, papricirana slanina 16—20 din za 1 kg.

Klobase. Debrecinske 1 kg 10—16, hrenovke 17—20, kranjske 22—25, posebne 16—20, salame 20—35, krakovske 10 do 20 din.

Perutnina. Piščanec kom. 12—30, zaklan 1 kg 20 din; kokoš kom. 20—30, zaklana 1 kg 15—16 din, petelin kom. 20 do 30, raca kom. 13—18 din, gos kom. 35—45 din, puran kom. 40—60 din, domač zajec 5 do 30 din.

Črnomelj. Na sejmu v Semiču 16. okt. je bilo veliko volov (218). Cene so bile sledeče: voli od 3,50 do 4 din, junci in telice 4 do 4,50 din, krave 2,50 do 3 din za 1 kg žive teže.

PRAVNI NASVETI

Cesta k novi zgradbi. I. O. — Namernate zgraditi hišo ob precej zanemarjeni poti. Mejaši Vam grozijo, da Vam bodo prepovedali in preprečili dovoz gradbenega materiala po tej poti. Vprašate, ali Vam mejaši res lahko preprečijo zgraditev hiše. — Predvsem moramo vedeti, ali je omenjena pot občinska, ali pa zasebna pot, ki služi samo za vožnjo na njive in z njiv. Če je pot občinska, lahko vozite po njej kar hočete in Vam mejaši ničesar ne morejo zabranjevati. Če pa je pot zasebna in je dosedaj Vaš predaik uporabljal to pot samo za gospodarske vožnje na svojo njivo, ne boste smeli brez dovoljenja lastnikov služnostne pravice poti razširiti; to se pravi, voziti gradbeni material po poti, po kateri so sedaj vozili samo poljski pridelki z zemljišča, ki ste ga kupili. Sicer je pa stvar občine, ki izda gradbeno dovoljenje, da se pobriga, da bo graditelj mogel voziti do zgradbe. Lahko dotično pot odkupi, ali pa jo v primiru potrebe pridobi z razlastitvijo, seveda proti primerni odškodnini.

Rodbinska pokojnina uradnikove hčerke. B. K. — Mati vdova, ki živi skupaj s hčerko, prejema rodbinsko pokojnino po možu odnosno očetu, ki je bil državni uradnik. Vprašate, ali bo imela tudi hčerka pravico do pokojnine, če ji mati umre. — Če je oče umrl po 31. marcu 1931. leta, ko je stopil v veljavo sedanji uradniški zakon, bo imela hčerka pravico do rodbinske pokojnine tudi po materini smrti, dokler se ne omoži. Po zakonu iz 1923. leta pa bi ji pripadala pokojnina samo do polnoletnosti; po polnoletnosti pa le tedaj, če je telesno ali duševno nesposobna za pridobivanje in če nima druge vzdrževalnine.

Razdor v družini. K. K. — Iz obojestranske krivde je zakon ločen. Enega otroka je sodišče izročilo možu, drugega ženi. Ženi sodišče ni priznalo nobene preživnine. Samo za otroka, ki ga je prevzela žena, mora mož plačevati mesečno preživnino. Vprašate, ali more žena prisiliti svojega očeta, da izroči posestvo njenemu možu, t. j. zetu in ali more žena prisiliti moža, da spet živi z njo. Ali more mož odvzeti ženi tudi drugega otroka. Oče je mnenja, da mora mož tudi za ženo skrbeti. Za časa, ko je bil mož na vojaških vezbah, ni plačal preživnine za otroka. Ali ga more žena rubiti? Ali ima žena pravico do pokojnine po smrti moža, ki je državni uradnik? — Na večino vprašanj, ki ste nam jih poslali, je odgovorila že sodba, s katero je bil zakon ločen iz obojestranske krivde. Ženi, ločeni zaradi obojestranske krivde, praviloma ne pri-

pada pravica do dostojnega vzdrževanja od strani moža. Toda po predpisih nekega dvornega dekreta iz leta 1841 je prepovedano sodniku, da od primera no primera na njeno prošnjo upoštevajoč vse okolnosti in razloge, ki govorijo po pravici za njo, prisili moža, da nudi svoji ženi izjemoma dostojno vzdrževanje. Če je zakon ločen iz ženine krivde, kar velja tudi v primeru obojestranske krivde, žena nima pravice do rodbinske pokojnine po možu, ki je bil državni uslužbenec. Očeta žena ne bo mogla prisiliti, da izroči svoje posestvo svojemu zetu-njenemu možu. Prav tako tudi ne more prisiliti moža, da zopet živi z njo v zakonu, ki je bil sodno ločen iz obojestranske krivde. Vprašanje otrok je že sodišče uredilo in mož sodne odredbe ne more samovoljno spreminjati, dokler se razmere ne spremenijo. Če bi mati zanemarjala vzgojo otroka, bi mogel oče zahtevati, da ga ji sodišče odvzame in izroči njemu. Vzdrževalnino mati lahko izterja s sodno izvršbo, čeprav je mož na vojaški vezbi. Seveda pa tako izterjavanja ne bo pospeševalo zblizanja zakoncev.

Nezakonski otrok. J. J. M. — Nezakonskega očeta bo treba tožiti na priznanje očetovstva in na plačilo preživnine samo tedaj, če svoje očetovstvo zanika. Če pa prizna, da je oče otroku, potem je tožba odveč. Kajti v tem primeru bo varstveno sodišče samo, brez tožbe, v nepravdnem postopku določilo višino mesečne preživnine. — Če je nezakonski oče kmečki sin, ki bo šele enkrat od svojega očeta dobil svoj del iz posestva, boste mogli ta del šele takrat zaseči, ko ga bo oče sinu izgovoril ali izročil: bodisi, da bo oče napravil izročilno pogodbo, ali pa, če bi umrl, ko bo po zapuščinski razpravi prisojena dediščina. Zato vam svetujemo, da že sedaj predlagate pri sodišču, da se nezakonskemu očetu določi preživnina. S tem sklepom boste vsak čas lahko predlagali izvršbo, čim boste zvedeli, da je nezakonski oče prišel do denarja.

Prevžitkarjeva pipa. A. V. M. L. — Pri hiši, ki je med tem prešla v druge roke, imate izgovorjen prevžitek: stanovanje in preskrbo z vsem potrebnim. Sin sedanjega gospodarja vam hoče kajenje prepovedati, češ, da je tobak škodljiv, vam pa tobak v jutro dobro dene, ker se morete odkašljati. Vprašate, če vam lahko tobak prepove. — V prostoru, ki je vam dodeljen kot stanovanje in tudi zunaj hiše lahko kadite in vam te zabave gospodar ne more prepovedati. Še manj pa njegov sin v svojem lastnem imenu, saj z njim niste sploh v nobenem pravnem razmerju. Kaditi vam sme prepovedati gospodar le na takih krajih, kjer je podana nevarnost, da se kaj vname.