

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

12. JANUARJA

STEV. 2

Kodra na breskvah

Huda zima tudi najbolj marljivega sadjarja zadržuje od raznih del v sadovnjaku in vrtu, ki bi jih ob toplejšem vremenu lahko opravljal. Konec decembra in januar sta se letos posebno izkazala. Ko bo pa odnehal mrz, se bo bržčas pojavila pa druga ovira v obliki snega. Zato bo morebiti na mestu, ako v teh najhujših zimskih tednih, ko imamo nekaj več časa za branje, opišemo nekatere sadne zajedalce, ki delajo v naših nasadih vsako leto ogromno škodo in opozorimo sadjarje, kako se te škode zanesljivo ubranijo. Za danes si oglejmo neko bolezen na breskvah, ki je znana pod imenom kodra ali kodravost.

Zadnja leta se je pri nas posadilo mnogo breskev. Imamo nasade po več sto dreves, pa tudi zanimanje za to najplemenitejše sadno pleme še ni odnehalo. S tem pa bi ne bilo še vse opravljeno, zlasti ne pri breskvah, ako bi jih samo sadili, potem pa jih prepustili njihov: usodi. Poleg rednega obdelovanja, gnojenja in primerne obrezovanja, jih moramo tudi braniti pred raznimi zajedalci, ki jih ima breskovo drevo obilo, kakor vsako drugo sadno pleme. Nobeden pa ni tako nevaren in nobenega se sadjar tako ne boji kakor kodre. Pa je tudi opravičena ta bojazen, ker ta zajedalka tako zdela zlasti mlade breskve, da se pozneje težko popravijo, uniči pa nam tudi ves pridelek.

Kodra se pojavi na ta način, da se takoj spomladi, ko breskve ozele, mlado lističje na prečuden način napihne, namehuri in mesnato odebeli, deloma tudi pordeči in kmalu potem odpade. Umevno je, da mora po taki okvari listov takoj prenehati tudi rast in poganjki se vrhu tega na vse mogoče načine zvijejo in zveržijo ter se tako popolnoma pokvarijo. Samo ob sebi je umevno, da odpade tudi cvetje in tisto leto ni računati na kak imena vreden pridelek.

To zelo škodljivo bolezen povzroča neka glivica, katere rosi skale na listih in njeno podgobje (koreninice) prerastejo listno snov, ki se zaradi tega ne more pravilno razvi-

jati, ampak se namesto naravnega tkiva tvori mesnata snov, ki spremeni liste v velike mehurjaste stvore, ki nežnim breskovim listom niso nič podobni. Pozneje se prevlečejo tako pokvarjeni listi z belo prevlakom, da so videti, kakor bi bili posuti z moko. Bolezen pokvari na isti način tudi cvetno brstje in pozneje tudi cvetje ter tudi mlade poganjke, kakor je bilo že omenjeno.

Po tem prvem najhujšem napadu, polezen polagoma pojenja; breskve so večinoma gole ter se šele na poletje iznova obrastejo. Toda rodni les je povetini uničen in z njim tudi pridelek istega leta. Po tako prizadetem drevju ostanejo trosi, ki naslednjo pomlad iznova okužijo mlado lističje in posledice so še hujše nego prejšnje leto. Breskve, ki so prepuščene same sebi, kmalu shirajo in sčasoma propadejo.

Mnogoletne skušnje kažejo, da se kodra ne pojavlja vsako leto enako. Njen razvoj posebno pospešuje mokra in hladna pomlad, kakršna je pri nas običajna. Tudi vse sorte niso enako dovzetne za to bolezen. Vendar pa se niti na to niti na ono ne moremo ozirati pri obrambi breskovih nasadov, ker nikdar ne moremo naprej vedeti, kakšno bo vreme in tudi odpornost kake sorte ni zanesljiva. Vedeti je treba namreč, da se bolezen, ko se enkrat pojavi, ne more ozdraviti. To dosežemo popolnoma zanesljivo s na obramba obstoji v tem, da bolezen preprečimo, ji zabranimo, da se ne more razviti. To dosežemo popolnoma zanesljivo s pravočasnim škropljenjem s preskušanim škropilom. Tako škropilo je 15–20% žvepleno apnena brozga in najugodnejši čas za škropljenje doba proti koncu zime (februarja do začetka marca meseca), preden se začno brsti odpirati.

Škropilo pripravimo tako, da vlijemo na 100 litrov vode 15–20 litrov žvepleno apnene temeljne brozge, kakor jo prodajajo, ali kakršna se lahko skuha doma. Na 10 l vode bi morali vzeti 1,5 do 2 litra temeljne brozge ali na vsak liter temeljne brozge 5–6 litrov vode. Odmerjeno ali odtehtano

temeljno brozgo zlijemo počasi in med neprestanim mešanjem v odmerjeno vodo, pa je škropilo gotovo.

Škropiti moramo breskve tako, da zademo vse drevo od vrha do tal in da se popolnoma zmoči slednja vejica na njem. Ako na ta način obdelamo breskve vsako leto ob naznačenem času (konec zime), smo zaradi kodre brez skrbi.

Ker je žvepleno apnena brozga tudi za drugo sadno drevje zelo važno sredstvo za zimsko in poletno škropljenje, naj sledi navodilo, kako jo lahko izdelujemo doma:

1½ kg fino zmletga žvepla, kakršnega uporabljajo vinogradniki za žveplanje trt, zmešamo s 85 dekagrami zdrobljenega žganega (živega) apna. To zmes potem razredčimo z 10 litri vode. Na ta način dobljeno žvepleno apneno kašo kuhajmo v železnem kotlu ¾ ure. Med kuhanjem izhlapi precej vode, ki jo moramo pa nadomestiti z dolivanjem. Tako dobimo 10 litrov temeljne brozge z 20% gostote. Iz teh podatkov lahko zračunamo, koliko žvepla in apna je treba n. pr. za 20, 30 itd. litrov temeljne brozge.

Januarsko delo na kmetih

Polje je pregrnila bela odeja in preprečila vsako delo. Kdor je poslušal naše navsote v jesenskih mesecih in zemljo za zimo lepo preoral in pripravil, da jo zima razrahlja in namoči, bo imel spomladaj njive pripravljene, da spočite znova rodijo obilne sadove. Sedaj na polju nimamo dela. Edino opravilo, ki ga lahko izvršimo, je, da gnojimo njive z umetnimi gnojili in z apnom ter da čistimo jarke posebno tam, kjer nam jih je jesensko in še zimsko deževje zapolnilo in voda v njih zaostaja ter sili na njive. Marsikje je na njivah ali vsaj na delu njiv ostala od predbožičnega deževja voda, ki je v hudem mrazu po božiču zamrznila. Kjer se pod ledom nahaja ozimina, je treba prebiti ledeno skorjo, da se žito zaradi pomanjkanja zraka ne zaduši. Rastlinstvo namreč tudi »diha«, kar kmetje veste, ali morda ne pomislite na to, da se more zadušiti.

Zadnji mraz je morda že marsikje povzročil škodo. Kako je s podisnicami, kamor smo zakopali krompir, repo, peso? Ali so bile z zemljo dovolj pokrite, da ni prodrl do korenstva mraz in ga poškodoval? Pregledati jih je treba in jih z zemljo še ogrniti in zasuti, da bodo shranjeni pridelki

Kdor je pazljivo bral prejšnje odstavke, bo vedel, da s tako temeljno brozgo ne smemo škropiti, ampak jo moramo primerno razredčiti (za zimsko škropljenje vzamemo na 10 litrov vode 15–20 litrov, za poletno pa na 100 litrov vode samo 2–3 litre temeljne brozge).

Žvepleno apnena brozga je dandanes po vsem svetu vpeljana in povsod preizkušena snov za obrambo sadnega drevja pred zajedalci. Važna je tudi zato, ker je izmed vseh drugih neštetih sredstev tudi najcenejša, zlasti ako se kuha doma.

Končno naj še omenimo, da se je tudi 2–3% bakreno-apnena (bordoška) brozga pri obrambi breskev pred kodro dobro obnesla. Na 100 litrov vode vzamemo 2–3 kg modre galice in 2½–3¼ kg gašenega apna. Najprej raztopimo v 50 litrih vode galico, v drugih 50 litrih vode pa apno in ko je oboje dobro raztopljeno, vlijemo med neprestanim mešanjem raztopino galice v raztopino apna (ne pa narobe!).

Tudi s tem škropilom obdelamo breskve prav tako in ob istem času, kakor je bilo povedano za žvepleno apneno brozgo. H.

pred vsakim mrazom popolnoma varni. Kajti nastopi lahko še večji mraz, vsi pa vemo, da po toči ne pomaga zvoniti.

Ce ima kdo slamo ali seno v stuhovih (stogih ali oselcah), naj pazi, da mu kje ne zateka v notranjost kupa. Na ta način se mu lahko spridi mnogo slame ali sena. Treba je odtok padavin urediti in slabo pokrita mesta izravnati in dobro prekriti.

V januarju je čas za dela v gozdu. Sedaj imajo čas ljudje in živina. Mlade gozdove je treba trebiti, napraviti je treba drv itd. Prav tako je v zimskem času prilika, da se loti kmet takšnih del, ki zanje poleti nima časa. Kako je z grmovjem ob potih, med njivami in travniki? Kjer dela zgolj napotje in škodo, proč z njim. Kolikokrat se morda poleti pri oranju in vožnji zadeneš obenj! Kolikokrat naletiš pri oranju njiv na skale, ki krhajo črtalo in lemeži! Zdaj je prilika, da se jih lotiš in njivo očistiš, kamen pa porabiš, da popraviš in nadelaš slaba pota, kjer se ti v moči kolesa vdirajo do pest v blato.

Poleg teh je še mnogo drugih opravkov pri hiši, ki ne spadajo k obdelovalnim delom, pa vendar v velik meri pripomorejo

do lažjega gospodarjenja in povišajo pri-delke. Tudi v hiši je ob dolgih zimskih ve-čerih, ko zunaj priteka mraz, ob topli peči vse sorte opravil: treba je luščiti koruzo, fižol, grah, zraven pa po stari navadi kak-šno preudarno reči!

Pri živini se dela nikoli ne zmanjka! O, kako so pri marsikateri kmetiji goveji hlevi in svinjaki zaduhli, smrdljivi, nezdravi! Dru-žina ima čas, pa vendar ostaja gnoj kar ves teden v hlevu, da živina do kolen gazi po smrdljivi brozgi. Zivali so nesnažne, več-krat jih muči škodljivi mrčes. Nikarj tako. Takšne razmere v hlevih so naravnost po-speševateljice kužnih bolezni. Če k temu pri-de še slabo, pomanjkljivo krmljenje, ki ko-maj zadostuje za životarjenje živine, so dani vsi pogoji, da nam živali pešajo, ne dajejo prave koristi ali je sploh ne dajejo in da so podvržene prehladu in raznim boleznim. Ako hočemo imeti zdravo in lepo živino, jo moramo prav in zadostno krmiti z mešano, tečno krmo. Posebno mlade živine ne smemo pustiti v nemar, ker se posledice ne dajo več popraviti. Redno vsak dan moramo vso živino temeljito očistiti s česalom (štrigljem) in krtačo ter tako omogočiti dihanje skozi kožo. Prav tako se mora dnevno izvažati gnoj in hlev nastlati s suho in ne prašno steljo oz. listjem ali slamo. Živino je pri-poročljivo napajati zunaj, če niso tla preveč zledenela. Gibanje na svežem zraku ji dobro dene, med tem se pa prezračijo hlevi. Ako na-stopi ugodno vreme, kaže spustiti živino tudi v tekališče.

Kako je z zalogami krme? Ko jo bo za-čelo zmanjkovati, bo prepozno misliti na varčevanje in nakup, ker se lahko zgodi, da je ne bo spomladi naprodaj, gotovo bo pa draga. Zato precenimo zaloge krme (sena, detelje, slame, korenске krme) že sedaj in si izračunajmo, kako bomo shajali. Saj ve-mo, koliko krme porabimo dnevno: svinčnik v roko, pa bomo videli, ali je bomo imeli dovolj. Umno krmljenje in pravo gospodar-sko varčevanje je pogoj za uspehe v prehrani živine. Če je živine več, kakor nam jo bo mogoče dobro prekrmiti, ne držimo je! Za-radi prevelikega števila nikakor ne sme biti prikrajšana posebno mlada živina (telice, bikci), ki ne sme nikoli trpeti pomanjkanja krme.

Prašiče krmimo redno in točno vedno ob istem času. Tudi pri njih skrbimo za snago in dober zrak. Breje svinje ne smejo dobiti zmrzle krme, ker bi zvrgle; tudi ostalim evinjam je škodljiva, ker jim pokvari pre-bavo.

Kokoši krmimo z mehko krmo (kuhan krompir, korenje itd.), zraven pa z zrnato. Vedno naj ima perutnina zadosti pitne vode. Skrbimo za toplo kurnico in za dovolj pe-eka za kopanje.

Na travnikih sedaj ni posebnih opravil razen gnojenja z umetnimi gnojili.

V vinogradu bo v januarju tudi počivalo delo, ker ga vremenske razmere ne dopu-ščajo. Le če bi skopnel sneg in bi se zemlja odtalila, bomo lahko dovršili rigolanje. Ven-dar je treba paziti, da zmrzlega snega in zemlje ne podkopujemo. Pač pa je v mrazu in snegu pripraven čas, da napeljemo v vino-grade, ki ležijo v bregu in je pot do njih strma in težka, dovolj gnoja. S sanmi gre lepo, mnogo manj trpi živina kakor z vo-zom. Prav tako je sedaj prilika, da dova-žamo v vinograd zemljo iz spodnjih leg v višje ležeče, ako smo jo jeseni pripravili. Ta dela lahko sedaj opravimo, da ne bodo čakala pomladi, ko bo oprava na vseh kon-cih in krajih čez glavo. Kako je z vinograd-niškim orodjem? Ko ga bo čas v roke vzeti, bo prepozno popravljati ga.

V kleti bomo v januarju pretakali mlada vina, ki jih še nismo pred božičem ali med prazniki. Na drožeh so ostala še vina, ki so bolj kisel, da s tem zmanjšamo kislino po naravni poti. Sedaj jih bo treba pretočiti, med pretakanjem pa stalno paziti, da kislina preveč ne pade, ker bi na ta način vina zgubi-la ubranost in bi trpela na stanovitnosti. Pri pretakanju ponovno (kakor smo že me-seca decembra prejšnjega leta) opozarjamo na nevarnost porjavenja, ki ga preprečimo s primernim žveplanjem pred pretakanjem, najbolje pa z dodatkom 10—15 gr kalijevega metabisulfitu na 1 hl.

Po pretakanju je treba držati sode vedno do vrha polne. Ako niso polni, ima do vina dostop zrak, kar povzroča hitrejše staranje vina, nevarno je pa tudi, da se razvijajo berne kvasnice (ocetne bakterije), ki rade povzročajo obojenje vina. Čim bolj suha je klet, tem bolj je treba paziti, da sode stalno dopolnjujemo, ker je v taki kleti izhlapeva-nje večje.

Nevarno je, da v hudem mrazu pade — posebno v slabih kletih — toplota prenizko. Najboljša toplota je okrog 10° C, za bela vina nekaj manj, za črno pa do 14° C. V ostrem mrazu ne smemo kleti zračiti dru-gače kakor v gorkejših opoldanskih urah — a zračenja tudi ne smemo opustiti. Zlasti v toplih, vlažnih kletih se pri prepičlem zra-čenju nabira zaduhel zrak, v katerem se razvijajo razne škodljive plesni.

Na sadnem vrtu se bodo nadaljevala dela, začeta v decembru. Cistiti bo treba sadno drevje. Odžagali bomo vse suhe veje in štrčlje ter vse odstranili in sežgali, da se uniči mrčes. Vse pregoste veje, ki rastejo navzkriž in navznoter, bomo tudi odstranili. Vej ne smemo odžagati pregloboko ob deblu, ker je nastala rana prevelika in se na spodnji strani ne zaraste rada; pa tudi čepov ne gre puščati, ker se posušijo notri v deblo in začno gniti ter deblo izvotlijo. Nastale rane se skrbno zamažejo s to ali ono drevesno mažo. Prav dobra je maža, narejena iz 1 kg kolofonije, 2 kg lesnega katrana, 80 gr špirta in malenkosti lanenega olja.

Ni dobro dreves prevživio izredčiti, ker bo spomladi pognala cela množina vodenih poganjkov, ki drevo le slabijo, in zgostijo. Ko smo odstranili nepotrebno vejevje, ostrgamo s strguljo ali drugo podobno pripravo deblo, da odstranimo staro skorjo, mah in

lišaje, kjer se skriva ves mogoči mrčes. Tudi pazimo na vejevju na gnezda glogovega belina ter na jajčeca prstaničarja in gobavca; vse to odstranimo in skrbno sežgemo. Očiščeno drevje je pri ugodnem vremenu še pokropimo od vrha do tal z 10% arborinom ali dendrinom.

Glede cepičev je treba pravočasno poskrbeti pri zanesljivem sadjarju, če jih doma nimaš. Rezati jih ne smeš kar tja v en dan, ampak le od starejših dreves in na sončni strani krone. Cepiče potakneš v vlažen pesek. Pazi, da spomladi, ko bo treba cepiti, ne bo zmešnjave zastran posameznih vrst.

V sadni ehrambi se sproti odstranjujejo gnili in nagniti plodovi. V mrazu glejmo na primerno toplino, da ehramba ne bo ne pretopla, ne premrzla. Ima naj 4—6° C.

Sadjevec bo treba tudi pretočiti, če ga še nisi.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Ali ponaš svojega otroka?

Gotovo ste že slišali o umetnikih-kiparjih, ki delajo kipe, sohe in spomenike. Delajo jih iz ilovice, lesa, kamenja ali kovine. Preden pa začne umetnik izdelovati kip, mora dobro poznati stvarino, iz katere bo kip delal. Ve, kakšna je ilovica, kako jo je treba gnesti, kako je treba les rezati in strugati, kako sekati kamen, kako se da vlivati ta, kako ona kovina. Brez tega znanja noben umetnik ne more narediti svoje umetnine.

Tudi oče in mati sta umetnika. Iz otroka, ki ga jima je Bog izročil v vzgojo, morata napraviti največjo in najlepšo umetnino, ki je na svetu mogoča: človeka po božji podobi.

In kakor mora umetnik poznati stvarino, iz katere oblikuje svojo umetnino, prav tako morata tudi oče in mati poznati svojega otroka, če hočeta, da se jima njih umetniško delo posreči. V slepo ne bo noben kipar sekal, rezal, gladil.

Se bolj različni kakor umetnikova stvarina, so si otroci med seboj. Niti dva si po svoji vnanosti, pa tudi po svojih duševnih lastnostih ništa enaka. Ta otrok je močan, krepak, samo zdravje ga je, drugi je slaboten, nežen, ves zanikr. Ta je bister, drugi slabega uma, ta je živahen, oni mrtev, eden je odkrit, drugi potuhnjjen in hinavski. Ta je ves razum, drugega je sama domišljija, eden

ljubi družbo, drugi se rad zateka v samoto, eden ljubi telesno delo in gibanje, drugi je ves mrtev na knjige in učenje. Vsak ima nekaj dobrih, pa tudi dosti slabih lastnosti. In naloga staršev je, da te lastnosti in prirojene otrokove darove in napake spoznajo, da potem vedo, kako s svojim otrokom postopati. Zakaj drugače je treba ravnati v odkritim otrokom kakor s potuhnjencem, drugače s krepkim in živahnim fantom, kakor z nežno rahločutno deklico. Enemu še huda beseda komaj kaj zaleže, drugega že rahla graja hudo rani. Včasih je treba noža in dleta, da je mogoče izoblikovati umetnino božjo, drugič je treba gnesti in gladiti pri tem umetniškem delu. Toda nikoli umetnik-vzgojitelj ne sme ravnati na slepo, sicer je v nevarnosti, da se mu delo ekvari in namesto umetnine izoblikuje le spako, ki je bo sam, pa tudi vsa družba žalostna.

Zato je treba otroka vedno opazovati: pri delu, pri počitku, pri igri in zabavi. Zlasti pri igri pokaže otrok največ tega, kar je v njem. Nekateri otrok se lahko cele ure sam igra in mu nikoli ni dolgčas. Pri tem je posebnost razvita domišljija. Drugi že v nekaj minutah ne ve, kaj bi počel, če je sam. To so živahne, družabne narave. Dostikrat se nam zdi kak otrok mrtev in čmerikav, ko pa pride v družbo tovarišev, se v igri razživi in postane ves drug, da se lastni oče in mati dostikrat čudita, če je to še njihov otrok.

Seveda pa morata oče in mati svojega otroka opazovati ne samo s srcem, ampak tudi z razumom, ne skozi očala svoje ljubezni, ampak popolnoma nepristransko: da vidita na njem ne samo njegove dobre, temveč tudi njegove slabe lastnosti. Kolikokrat se zgodi, da morajo šele drugi ljudje odpreti staršem oči o resnični vrednosti njih otrok.

Otok navadno že zgodaj pokaže, kaj tiči v njem. Do sedmega leta se navadno razvijajo v njem že vse one lastnosti, ki ga bodo pozneje kot odraslega odlikovale od drugih ljudi. Zato je ta doba za opazovanje otroka najvažnejša. Takrat je otrok tudi najbolj odkrit, najbolj izročen staršem v varstvo in prav ničesar še ne zna prikrivati. Takrat je njegova duša še vea odprta z vsem, kar je dobrega in slabega v njej. Zato bosta skrbna oče in mati to dobo vestno izrabila, da spoznata, iz kakšne tvarine je njihov otrok, da bosta vedela, kaj je treba iz njega izrezati, kaj zatreti v njegovi duši, in katerim njegovim lepim lastnostim je treba pobude in podviga. Pa tudi zato, da vesta, za kateri poklic v življenju naj ga posebej pripravljata.

Poznala sem očeta, ki je že v prvih šolskih letih presodil svoje otroke: Starejši je ves razum, ta bo za trgovino. Srednji bo kmet. Ljubi zemljo in delo na polju, knjige mu smrdijo. Tretji, najmlajši pa bi samo v bukvah tičal. Tega bo treba v šole spraviti, če bo božja volja.

Ta oče je gotovo svoje otroke že od zgodnje mladosti vestno opazoval. In se mu je posrečilo, da je v resnici napravil iz njih, za kar jih je že v teh letih presodil: eden je postal trgovec, drugi kmet, tretji profesor. In vsi trije so postali pošteni možje. Iz neoblikovane tvarine, ki jo je pri rojstvu otrok dobil v delo, je izoblikoval umetnine, po podobi. Bil je resničen umetnik. H.

KUHINJA

Solenje mesa. Za solenje in sušenje mesa se porabijo gnjati (šunka), plečeta in jezik. Tudi zarebernice in rebra se lahko nasolijo in posušijo. Nasoli se meso s suho soljo ali s solnato vodo. Za 10 kg mesa potrebujemo 1 kg soli, 2 dkg solitra in žlico sladkorne moke. Sol mora biti zribana, strta in suha. Meso se drgne s soljo toliko časa, da postane vlažno. Ko je meso dobro obdrgnjeno, ga damo s temi-le dišavami: ena žlica brinjevih jagod, 2 dkg kumene, 2 dkg korijandra, 2 dkg popra in par glavice strtega

česna. Razen česna se vse dišave v možnarju stolčejo. Meso se zloži v čeber, ki ima spodaj čep. Potem se meso obloži z deskami in obteži s kamenjem. Meso se pusti v soli tri do šest tednov. Meso se vsak drugi dan poliva s slano vodo, ki se lahko pri čepu odceja. Med solenjem se meso enkrat preloži. Ko je meso nasoljeno, se v mrzli vodi umije in obesi v sušilnico za meso ali v dimnik.

Juha iz svinjskih kosti. Za tako juho se porabijo svinjske kosti, od katerih emo obrezali meso za klobase. Kost se sesekamo na majhne kose. Pristavimo jih z mrzlo vodo. Dodatki k tej juhi so isti kot dodatki k goveji juhi. Pridenemo še lavorovo zrno in košček lavorovega lista. Da zgubi juha neprijetno belo barvo, ji dodamo rujavo zaru-menele na rezine zrezane čebule in ščep sladke paprike. Juha naj počasi vre par ur. Zakuha je enaka goveji juhi.

Pečenice. Za klobase se porabijo slabši kosi, to je meso na vratu, na trebuhu in na glavi. Meso za klobase se zmelje ali pa nareže na prav majhne koščke. Dvema kg seseklanega mesa se doda ½ kg drobno sesekljane ali zmlete slanine. Meso in slanina se prav dobro premešata. Mešanici se doda s soljo strt česen, poper, koriander in zjemalka mrzle vode. Ko je zopet vse dobro premešano, se napolnijo čreva in se razdelijo klobase. Za pečenje so boljše, če so uležane. Klobasam pridevamo nariban hren, gorčico, kislo zelje ali kislo repo.

Solenje s solnato vodo. Množina soli in množina solitra in drugih pridatkov je ista, kakor pri solenju s suho soljo. Razloček je v tem, da se pridatki kuhaajo v ¼ litra vode toliko časa, da v tej tekočini sveže jajce po vrhu plava. Tekočina se mora ohladiti. Ohlajena se polije po mesu, ki je v kadi naloženo. Pred politjem mora biti meso ohlajeno in ne mokro. Meso se obteži z deskami in kamenjem tako, da voda prestopi meso. Voda se mora vsak dan pri čepu odliti in znova politi po mesu. Solenje traja tri do šest tednov. Tanjši kosi so v treh tednih dovolj nasoljeni in se vzamejo iz tekočine ter posuše. Večji kosi se puste v slani vodi šest tednov. Ko se večji kosi vzamejo iz tekočine se morajo dobro stisniti v zato pripravljeni stiskalnici. Manjši kosi mesa se dovolj okade že v enem tednu. Večji kosi pa rabijo vsaj štiri tedne za sušenje. V dimu posušeno meso se dodobra posuši na zračnem prostoru, najbolje na prepihu. Da se tako osušeno meso ne pokvari, se posamezni kosi zavijejo dobro v papir. Zlože se v zaboj in pokrijejo s pepelom iz bukovih drv.

Otrokova obleka

Kakor otrokova prehrana, je tudi njegova obleka vedna materina skrb. Najrajše obleko sama izdeluje, da tako nekako svojo ljubezen vanjo vsije. Mati je zopet tieta, ki obleko in perilo pere in snazi, krpa in šiva.

Vsaka mati pa naj bi si zapomnila, da ima obleka trojni namen: telesni, estetični (lepotni) in moralni namen. Z drugimi besedami: služi naj zdravju, dobremu okusu in moralni sramežljivosti. Preprosta in udobna, snažna in cela otroška obleka so za mater najlepše epričevalo. Pametna mati se ne da voditi modi in ne napravlja svojih otrok kot lutke. Vodi naj jo pri izbiranju in izdelavi otroške obleke lasten in zdrav razum. Otrok je v svoji preprostosti lep in ljubeč dovolj in mu ni treba zunanje načičkanosti.

DOMAČA LEKARNA

Gabezeva (*Symplitum* off.) mezga za kašelj, jetiko in grizo: Svežo gabezevo korenino obeli, operj in razreži na drobno. Nalij nanjo toliko vode, da stoji za 3 prete nad korenino. Ko je zavrelo, odlij in nalij drugo vodo, v tej kuhaj do mehkega, pene pobiraj. Potem nareži v korenine dobrih kislih jabolk (na pol kile četrtil kile), kuhaj do mehkega, potem pretlači in stehtaj ali zmeri. Raztopi toliko kandisa kolikor je gabezove mezge in kuhaj, dokler ni gostljato. Ta mezga deluje izborno na obolela ključa in čreva, ker ima gaber toliko zdravilnega sluzi v sebi. Jemlji večkrat po žlici. Tudi zrediš se po tej mezgi.

Medica za kašelj in pešanje: Razreži pol-druhi dkg ižepa, jeticnega, lapuha, strašnic, dobre misli, 2 dkg prsenega korena in 2 dkg rmana, po 3 dkg žabičnikove in koromačeve korenine in po 2 dkg janeža in koromača (semena). Pololci z batičem, deni v čist platen žakijč in zaveži. V lončenj posodi pri-stavi 3 litre medu in 3 litre vode. Ko je zavrelo, denj vrečico z zelmi notri in kuhaj tako dolgo, dokler ne plava na površju sveže jajce. Vreti pa mora le polagoma, pene še vedno pobiraj. Kuhano medico nato zlij polagoma, pene pobiraj. Kuhano medico zlij počasi v bariglico ali sodček Pusti, da stoji tri dni, da se esede gošča potem odlij v drugo bariglico ali opletenko, zamaši skrbno in dajaj bolniku večkrat na dan po šilju. Pa tudi zdravim ne škoduje, varuje ga bolezn.

Deteljino mazilo za trde grče in vnete členke: V $\frac{1}{4}$ kg raztopljenega rumenega voska deni 9 dkg laškega olja, 9 dkg raztopljenega kostrunovega olja, 9 dkg smrekove smole in 4 dkg amonjakove smole. Ko je vse raztopljeno, primešaj počasi 9 dkg terpen-

tina in 25 dkg zdrobljene detelje medenice, 3 dkg zdrobljenih lavorjevih listov in 3 dkg gomiličnega prahu. Mešaj z leseno žlico dokler ni vse gladko, potem spravi v posodice. Namažj za nož debelo na platno in naveži na razboljeni ud. Premenjaj obliž vsako četrto uro dokler ni minila bolečina.

Pečeno kutino poštopaj s kandisom in uživaj za pokvarjen želodec, grizo, krvavi kašelj, nadohu. Za opešan želodec in tudi za splošno opešanje kuhaj kutino na vinu (do mehkega), osladi s kandisom in uživaj kozarček predpoldne, kozarček zvečer. O kutini pravijo, da zapira, če jo uživaš pred kosilom in odpira, če jo uživaš po kosilu. Za razpokano kožo, vnate oči, zlatožilne čire, bradavice pomaga kutinin sluz: kutinine peške zmečkaj, zalij s čisto, prekuhanjo vodo in pusti da postoji 24 ur. Na deko pešk deni eno petino litra vode. Kutinin sluz se dobi v vsaki lekarni. Za kašelj in nadohu uživaj sluz po žlički. Izvrsno zdravilo za nadohu dobiš, če skuhaš kutino, iztisneš sok in kuhaš s kandisom; kolikor soka, toliko kandisa, kuhaj polagoma dobre pol ure. Če sili črevo ven ali maternica, opari dve pesti kutininega listja in sedi na soparo. Tirolci devajo na trde ture v vročem vinu namočeno listje. Za greč v grlu so si pomagali včasih s kutino.

Po hudem potenju se umivaj z okisano vodo. To osveži človeka, da je kar čudno. Bolnika, ki ne more iz postelje, umij po vsem životu z okisano vodo, če ima vročino, dvakrat na dan. Bolnik je sploh potreben umivanja skoraj bolj, kakor jedi. Bolj ko je vroč, bolj si želi njegova koža sveže vode. Seveda je treba bolnika tako umivati, da se ne zmuči in se ne prehladi.

»Uмна reja domačih zajcev« je naslov knjižici, ki sta jo spisala dr. Jenko in A. Inkret, ima 89 strani in stane 16 din, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, 1931. — Zajčjereja je postala ravno v teh težkih časih jako važna panoga našega gospodarstva, oziroma vsaj postala bi lahko, ko bi se ji posvečalo malo več pažnje. Z rejo domačih zajcev si zlasti revnejši sloji lahko veliko pomagajo. Od zajca imaš okusno meso, ki ga moraš drugače drago plačevati, in kožuho. Zajci so s hrano kmalu zadovoljni. hlevček pa si postaviš kjerkoli pri hiši z malimi stroški. Ker se zajec hitro plodi, imaš v teku enega leta že celo čredo teh koristnih živalic. Knjižica obeaga najprvo popis divjega zajca, potem domačega; razne pasme, katere gojimo pri nas; zreja domačega kunca — hlevček; nega; skopljene; koristi; sredstva za pospeševanje reje kuncev; anatomija kunca; križanje; bolezn. Knjižica je praktično spisana in jo najtopleje priporočamo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Na sejmu v Kranju 3. jan. t. l. je dosegla živina naslednje cene: voli I. vrste din 6 za 1 kg, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; krave I. vrste din 5.50, II. vrste din 5, III. vrste din 4; teleta I. vrste din 7, II. vrste din 6; prašiči špeharji din 8 do 9, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže, Pujski v starosti od 7 do 8 tednov din 110 do 140 glav. Prignali so 48 volov (prodali 32), 17 krav (10), 7 telet (7) in 101 prašiča (91). Najvišja dosežena cena za vola je bila din 3500, za kravo din 2000, za teleta din 480. Za izvoz v inozemstvo ni bilo kupčije.

g V Zagorju ob Savi so bile na seamanji dan 31. decembra minulega leta te cene: voli din 4 do 5.50, telice din 4 do 4.50, krave din 3 do 4 za 1 kg žive teže.

g Iz Celja sporočajo, da je imela živina v zadnjem času naslednje cene: voli I. vrste din 5.50 do 6.25, II. vrste din 5 do 5.50, III. vrste din 4.50 do 5; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; krave I. vrste din 4.50 do 5, II. vrste din 4, III. vrste din 3 do 3.50; teleta I. vrste din 6, II. vrste din 5.50; prašiči špeharji din 8 do 9, pršutarji din 7 do 8 za 1 kg žive teže.

g Na zadnjih sejmih v Mariboru so se cene živini sucale takole: voli I. vrste din 5 do 5.50, II. vrste din 4 do 4.50, III. vrste din 3.75 do 4.50; telice I. vrste din 5 do 5.50, II. vrste din 4.75 do 4.50, III. vrste din 4.50 do 4.75; krave I. vrste din 4 do 4.75, II. vrste din 3.40 do 3.90, III. vrste din 2.15 do 3.40; teleta I. vrste din 6 do 7, II. vrste din 5 do 6; prašiči špeharji din 8.50 do 11, pršutarji din 5.50 do 7.50, vse za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu 31. dec. 1937 so plačevali prašiče: mlade prašiče v starosti od 7 do 9 tednov din 95 do 110, od 3 do 4 mes. din 133 do 155, od 5 do 7 mes. din 210 do 325 za komad. Na vago so šli po din 5.50 do 7.25 za 1 kg žive teže (pršutarji) in po din 8.50 do 11 za 1 kg mrtve teže.

CENE

g Ljubljanski trg: Zito: pšenica 1 kg din 2.30, rž din 1.95, ječmen din 1.75 do 1.95, oves din 1.65 do 1.80, proso din 1.85 do 2.30, koruza din 1.40 do 1.50, ajda din 1.90 do 2, fižol din 2.20 do 2.60. Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg din 3.25 do 3.60, št. 2 din 3.10 do 3.40, št. 5 din 2.65 do 3.15,

št. 6 din 2.65 do 2.95, kaša din 2.80 do 3, ješprenj din 3.50, ješprenček din 3.60 do 8, otrobi din 1.20 do 1.50, koruzna moka din 1.70 do 2, koruzni zдроб din 2.10 do 2.15, pšenični zдроб din 3.50 do 4, ajdova moka I. vrste din 4.20 do 4.40, II. vrste din 3.90, ržena moka din 3.10 za 1 kg. Mleko in mlečni izdelki: mleko en liter din 2.25 do 2.50, surovo maslo din 28 do 36, čajno maslo din 30 do 40, kuhano maslo din 28 do 30 za 1 kg. Pijače: vino, belo, novo 1 liter din 12 do 14, belo, staro din 12 do 16, rdeče vino din 12 do 14, črno novo din 8 do 10, črno staro din 10 do 12; malinovci 1 kg din 20 do 25.

g Mesne cene: govedina I. vrste din 11 do 13, II. vrste din 10 do 12, III. vrste din 10, svinjina din 14 do 16, svinjska mast din 16 do 17, slanina din 14 do 15, med din 20 do 22 za 1 kg. Mleko din 1.75 do 2 za liter. — Maribor, 1. jan. 1938: pšenica 100 kg din 175 do 250, ječmen din 170 do 250, rž din 165 do 225, oves din 180 do 200, koruza din 135 do 200, fižol din 195 do 400, krompir din 75 do 150, seno din 40 do 45 za 100 kg.

g Sadje: jabolka I. vrste din 6 za 1 kg, II. vrste din 4.50, III. vrste din 3, hruške I. vrste din 8, II. vrste din 5.50, III. vrste din 3 za 1 kg. Suhee češplje din 10—14 za 1 kilogram.

g Celje, 1. jan. 1938.: pšenica za 100 kg din 215, ječmen din 165, rž din 195, oves din 160, koruza din 135, fižol din 200 do 350, krompir din 90, lucerna (krma) din 60, seno din 45, elama din 25 do 30 za 100 kg. Jabolka I. vrste din 2.50, II. vrste din 2.25, III. vrste din 2 za 1 kg.

RAZNO

g Lovci! Vseh vrst kožuhovino že sprejema lovska prodajna organizacija »Divja koža«, Ljubljana - Velesajem, na zalogo za prvo letošnje dražbo, ki bo 24. januarja. Kar imate blaga že pripravljenega, ga takoj odposiljite. Inozemski kupci hočejo biti informirani o naših zalogah in kakovosti blaga. Zato je takojšen odziv nujno potreben. Čim več bo inozemskih kupcev, boljše cene za naše krzno bo možno doseči.

»Vigrede«, ženski list je najboljši svetovalec slovenskim katoliškim ženam in dekletom. Izhaja mesečno na 40 straneh in stane za celo leto din 25. — Naroča se pri upravi Vigredi, Ljubljana, Masarykova c. 12.

PRAVNI NASVETI

Služba pri policiji. I. K. — Radi bi bili sprejeti v službo kot policijski stražnik in vprašate, kam bi se bilo obrniti. — Prošnja je treba vložiti na kr. bansko upravo. Prošnja boste morali priložiti listine, iz katerih je razvidno, da ste naš državljani, da ste dovršili 21 leto in niste še prekoračili 30 leta starosti, da ste telesno in duševno zdravi, da ste neoženjeni ali vdovec brez otrok ali sodno ločen od žene brez otrok, da ste neomadeževanega vedenja v preteklosti in da znate čitati, pisati in računati. Razen tega mora biti kandidat za policijskega stražnika najmanj 164 cm visok in mora imeti odslužen rok v stalnem kadru v eni izmed glavnih vrst orožja vojske in mornarice.

Spor zaradi hranilne knjižice. M. J. — Obrtnik vam je leta 1934 izvršil neko delo. Mesto plačila ste mu izročili hranilno knjižico, ter ste se dogovorili tako, da on lahko dvigne toliko denarja, kolikor znaša njegov račun. Sedaj ste pa zvedeli, da je ves denar dvignjen. Zahtevali ste svoj denar nazaj ali pa knjižico. Obrtnik se kljub prošnji in opominom nič ne zmeni. Vprašate, kaj bi naredili. — Obrtnika lahko tožite na plačilo onega zneska, ki ga je dvignil preko svojega računa. Lahko ga pa tudi ovadite kazenskega sodišča zaradi poneverbe.

Novi predpisi o zaščiti kmetov. Na tem mestu smo večkrat pisali o zaščiti kmetov dolžnikov. Večkrat smo povedali, da je odločba okrajnega sodišča, s katero je sodišče zaščito priznalo ali odreklo, dokončna in da ni več mogoče pritožba. Ministrski svet je pa 30. decembra 1937 uredbo o likvidaciji kmetov dolgov spremenil. Zelo dalekosežna in važna je sprememba predpisa o pritožbah zoper odločbe okrajnih sodišč. Po spremenjeni uredbi je proti vsaki odločbi okrajnega sodišča dopustna pritožba na okrožno sodišče. Tako ima sedaj vsak dolžnik, ki mu je okrajno sodišče odreklo zaščito, pravico do pritožbe na okrožno sodišče. Ta predpis velja tudi za nazaj. Vsaka prizadeta stranka, t. j. dolžnik ali upnik, ki z odločbo okrajnega sodišča ni zadovoljna, se lahko pritoži na okrožno sodišče. To velja za vse odločbe, ki jih je okrajno sodišče izdalo po 26. septembru 1936 dalje. Tako morejo zopet dobiti zaščito dolžniki, ki jim je okrajno sodišče po 26. septembru 1936 isto odreklo. Ravno tako pa dolžniki tudi lahko zaščito izgube, če se upniki pritožijo proti odločbam okrajnih sodišč, ki je dolžnikom zaščito priznalo in če okrožno sodišče takim pritožbam upnikov ugodí.

Premajhni nujni deleži? K. J. P. Lani je oče umrl in zapustil sestro posestvo, vredno din 125.000. Sestra se je omožila, prepisala posestvo na moža, bratov pa je dala zapisati dediščine po 4000 din, a materi prevzela. Vprašate, če bi se dalo doseči, da bi do-

bili večje deleže. — Svetujemo vam, da pri sodišču vpogledate zapuščinski spis po očetu in da ugotovite, kakšni dolgovi so bili na posestvu ob smrti očeta. Če je oče v oporoki zapustil posestvo vaši sestri, potem ste morali bratje dobiti najmanj vsak svoj dolžni delež. Ker je oče zapustil ženo in pet otrok, znaša nujni delež za vsakega otroka $\frac{2}{10}$ čiste zapuščine. Če je znesek 4000 din več kot znaša $\frac{2}{10}$ čiste zapuščine, ne morete od sestre kot dedinje nič več zahtevati; sicer pa lahko še tekoma 3 let po očetovi smrti zahtevate od sestre dopolnitev nujnega deleža.

Razdelitev solastnine. J. Z. S. V vasi ima 32 posestnikov lastninsko pravico do skupne imovine, ki sestoji iz petih parcel. Večina hoče, da se ena parcela proda, denar pa razdeli med vse upravičence, a manjšina hoče, da se ta parcela razdeli med vse upravičence. Vprašate, na kakšen način bi prisilili manjšino k prodaji. — Če se solastniki sami ne morete sporazumeti o tem, da se ena parcela ali proda ali pa razdeli, potem lahko vsak izmed upravičencev predlaga pri sodišču, da se ta skupnost razdruži in potem izvede razdelitev, dosedanje skupne imovine. Ne morete pa doseči, da bi se le del skupne imovine odprodal proti volji manjšine. Pač pa lahko vsak solastnik proda svoj delež oziroma užitek istega.

Kdo ima dobiček. R. G. Š. Skregali ste se z neko žensko, ki je šla vas tožiti k odvetniku. Nato ste pa še vi šli tožiti to žensko k drugemu odvetniku. Prišlo je do razprave na sodišču in sta bili obe stranki obsojeni zaradi žaljenja časti in na plačilo zastopniških stroškov. Nasprotnemu zastopniku ste takoj plačali. Sedaj po enem letu vam je pisal vaš zastopnik, da mu nasprotna stranka še ni plačala, da od nje ne more iztirjati stroškov, ker nič nima in zahteva plačilo stroškov od vas, sicer da vas bo tožil. Vprašate, če je res mogoče, da boste morali sami plačati vse stroške. — Po sodbi bi mogli pobotati stroške, ki ste jih morali plačati nasprotni stranki, s stroški, ki jih je nasprotna stranka vam morala povrniti. Ker ste pa nasprotni stranki že plačali, ne morete ničesar več pobotati. Pravico pač imate, da od nasprotnne stranke tudi z izvršbo zahtevate plačilo svojih pravnih stroškov. Seveda, če nasprotni stranki ni nič za vzeti, potem bodo z izvršbo le vam narasli večji stroški, ki jih boste morali pač sami plačati svojemu zastopniku. Vaš odvetnik ni dolžan, da čaka na plačilo svojega zaslužka za delo, ki ga je opravil po vašem naročilu, dokler bo vaša nasprotnica sposobna plačala, pač pa ima pravico, da takoj zahteva plačilo svojega zaslužka od vas. Na to, da so tožbe zaradi žaljenja časti draga stvar in da je končno vsak sam plačnik za svojega zastopnika, če nasprotni nič nima naj pomisli vsak, predno gre zaradi »časti« k sodišču, pa si bo marsikako razočaranje prihranil.