

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

8. MARCA

ŠTEV. 10

Čebulnice

Marec je mesec setve najrazličnejših zelenjadnih rastlin. Čim prej ta mesec sejemo in sadimo razen druge zelenjadi tudi čebulnice, ki spadajo že izza pradavnih časov k najvažnejšim kuhinjskim zeliščem. V najbogatejši in v najrevnejši kuhinji jih uporabljajo vsaj kot dišavna zelišča, na razne načine pripravljene, pa tudi za samostojna jedila. Vse čebulnice so užitne tudi surove. Vse imajo v sebi neka hlapna olja in druge snovi, ki vplivajo zdravilno zlasti na prebavila. Že od nekdaj veljajo zato vse čebulnice za izrazito zdravilne rastline.

K čebulnicam spadajo: razne vrste čebule, česen, šalotke, por, drobnjak in pri nas še malo znani, v jugu naše države pa močno čislani kozjak. Čebulnice niso kaj prida občutljive rastline in tudi ne zahtevajo kakšne posebne nege. Pri nas odlično uspevajo po vrtovih in po njivah. Posebno jim ugaja močna, dobro ognjena vrtna, pa tudi dobra njivska zemlja, ki ni presuha. Svež gnoj jim ne stori dobro, ker ženejo preveč v zelenje, podzemeljski deli (čebule in spodnji deli stebela) pa se ne razvijejo dovolj, nimajo dobrega okusa, radi se jih lotijo zajedavci in bolezní in zato tudi niso trpežni.

Navadno čebulo znajo gojiti naše gospodinje zelo dobro. Ni ga menda vrtička, kjer ne bi vsako pomlad posadili nekoliko čebulka. Ponekod jo pridelujejo pa tudi na debelo za prodaj. Manj znano pa je pri nas pridelovanje čebule naravnost iz semena. Tudi to ni nič težavnega. Seme sejemo prav zarana spomladi, če le mogoče že začetka marca na dobro pripravljeno zemljo v vrstah po 20 cm vsaksebi. V vrstah pa prav na redko. Ko rastline pribodejo iz zemlje in nekoliko porastejo, jih prepulimo tako, da stoje ostale po 10 do 15 cm v vrsti druga od druge. Čez leto grede večkrat oplevemo in okopamo. Tako gojena čebula zori nekaj tednov pozneje nego ona iz čebulka, zato je pa čvrstejša in trpežnejša in nič manj debela. Goje jo tudi tako, da seme sejejo prav zgodaj (že februarja meseca) v tople

grede in ko dovolj poraste, presajajo posamezne rastline na vrtno gredico ali na njivo. Saditi moramo tako, da pridejo v zemljo samo korenine, pa nič stebela. Zaradi tega padajo sadike izpočetka po tleh, to pa nič ne de, ker se kmalu opomorejo, ako jih parkrat zalijemo. Potem pa rastejo jako hitro in do septembra imamo lepo debelo čebulo. Svetujemo gospodinjam, da poskusijo na ta način gojiti čebulo. Če bodo dovolj zgodaj sejale in bodo imele posamezne čebule dovolj prostora, bo pridelek boljši nego iz čebulka.

V novomeškem okraju goje avstralsko sladko čebulo, kj je zlasti priljubljena zato, ker je milejšega okusa. Lina tudi to posebnost, da obrodi vrtni stebel zarodek (čebulček), ki služi drugo pomlad za saditev.

Česen se razmnožuje s posameznimi stroki, v katerih so sestavljene glavice. Saditev in gojitev je tako preprosta in znana, da je ni treba opisovati. Imamo zimski in poletni česen. Zimski se mora saditi že jeseni. Ta dela mnogo debelejšje glavice nego poletni, pa je tudi nekoliko milejšega okusa. Česen velja dandanes tudi v zdravniških krogih za jako zdravilno rastlino; zlasti je dognano, da močno ovira poapnenje žil. Redno uživanje česna je torej vsakomur zelo priporočljivo.

Por je po kmetih še malo znana in vse premalo upoštevana čebulnica. V meščanskih kuhinjah je pa jako čislana. Velja tudi za posebno zdravilno rastlino, ki ugodno vpliva na prebavo sploh, zlasti pa na ledvice. Razmnožuje se s semenom, ki ga sejemo zarana spomladi prav na redko kar naravnost na stalno mesto, kakor je bilo opisano pri čebuli. Ali pa ga sejemo v sejalnico na topli gredi, ter sadike, ko so dovolj močne, presajamo na pripravljene gredice v vrste po 20 cm narazen, v vrsti pa po kakih 15 cm drugo od druge. Sadike morajo priti globoko (15 cm) v zemljo, da je spodnji del stebela na visoko nežen in bel. Čez poletje pa plevemo in okopavamo ka-

kor čebulo. Ako raste na dobri zemlji, se zdebili do 5 cm premera in čez.

Tudi por je zimske in poletne vrste. Zimski por je neobčutljiv za mráz in ostane lahko čez zimo kar na gredi.

Tudi šalotka je vobče malo znana čebulnica, dasi jo večje kuharice zelo čislajo. Razmnožuje se z drobnejšim zarodkom, ki se obilno namnoži pri vsaki rastlini. Saditi jo moramo jeseni septembra meseca kakor zimski česen. Spomladna saditev se včasih tudi sponese, toda mora biti zelo rana (začetek marca). Spomladi sejane zorijo bolj pozno. Ko so zrele, se jim posuši zelenje. Tedaj jih izkopljemo in in čebulice razberemo. Debelejše shranimo za uporabo, drobnejše pa za seme.

V jugu naše države, pa tudi že na Hrvatskem je zelo v čišlih neka čebulnica, ki ji pravijo luk kozjak. Ta čebulnica ima podolasto obliko, debelo kot moški palec. Sadi

se tudi od poletja do jeseni. Pozimi ostane na planem in spomladi raste naprej. Okoli velike noči je godna za uporabo. Uživa se surova s kruhom, pa tudi kot prigrizek k drugim jedem. V Zagrebu in po drugih mestih našega juga, jo je od rane pomladi naprej tja do poletja vsak dan polno na trgu. Uživa jo vse, staro in mlado, po kmetih in po mestih. Prav bi bilo, ko bi se ta koristna zelenjad vpeljala tudi pri nas.

Končno naj omenimo še znani drobnjak, ki ima istotako vse dobre lastnosti čebulnice. Kdor ne more uživati česna, naj uživa mnogo milejši drobnjak, ki istotako zelo ugodno vpliva na prebavila in žile. Drobnjak se razmnožuje z delitvijo. Razraščene grme spomladi raztrgamo v več delov, prirežemo korenine in skrajšamo tudi zelenje, ter jih razsadimo po kakih 20 cm vsakebi v vlažno, dobro zagnjeno gredico. Suhe zemlje drobnjak ne mara in se na takem svetu kmalu zatne. H

Delo na kmetiji v marcu

Pomlad gre v deželo, ž njo pa prihaja spet novo in povečano delo na kmetiji. Zemlja spet prične klicati kmečkega človeka, da se ji ves posveti in preda, da jo skrbno obdela, če hoče od nje živeti.

Na polju bo prav kmalu polne roke dela. Treba je takoj pripraviti — kakor smo že povedali v prejšnjem mesecu — semenski oves in jari ječmen za setev. Seme mora biti izenačeno in prvovrstno, da bo tudi pridelek tak. Preglejmo če enkrat orodje in stroje, da bomo takoj lahko pričeli s setvijo ovsa, ko se bo zemlja osušila. Pregovor pravi, da ima oves, sejan pred sv. Gregorjem, eno, po sv. Gregorju pa dve plevi. Ovsu po navadi za setvijo ne valjamo, ker bi nam zemlja po valjanju prehitro zgubila vlagu. Kajti če je zemlja strjena, zelo vleče vlagu (kakor na pr. sladkor) iz spodnjih plasti v zgornje, kjer izhlapeva, če je pa rahla, se zveza pretrgana in vlaga ostaja v zemlji v spodnjih plasteh. Zato bomo, če bo zasadi prerahle zemlje po ovsu le treba zemljo z valjanjem stisniti, takoj šli za valjanjem z brano, da zgoraj zemeljsko plast zrahljamo.

Jari ječmen bomo prejeli šele proti koncu marca ali pa prve dni aprila, ko se ozračje bolj segreje. Uspeva najbolje za stročnicami (fižolom, deteljo, lucerno) in za okopaninami, katerim smo lani gnojili s sladkim gnojem. V jari ječmen in oves sejamo tudi deteljo

tako, da jo vsejemo, ko setev ozeleni 4 do 6 cm visoko in pobranamo v posevkih ovsa, v posevkih ječmena pa povaljamo. Kjer črna detelja ne uspeva dobro, sejmo deteljno mešanico, t. j. zmes 90% detelje in 10% laške ljuke, ali pa 85% detelje, 5% laške ljuke in 10% mačjega repa.

Ozimine so letos nekoliko slabo prestale zimo. Treba jim bo pomagati z umetnimi gnojili. Priporočamo gnojenje z oljnatim apnenim dušikom in čilskim solitrom. Ker je mráz privzdignil zemljo na oziminah, jo bomo z valjarjem pritiskali, toda zelo previdno bomo morali biti pri brananju, ker so rastline slabo ukoreninjene in obrastle. Branali bomo zato le ob primerni, pravšni vlagi in milem vremenu ter v času, ko je pričakovati skorajšnjih padavin.

Pri živini preživlja kmetovalec najtežje čase uprav sedaj. S skrbjo opazuje, posebno če ni upošteval naših ponovnih nasvetov tekom jeseni in zime, kako zimske krmske zaloge kopnijo. Le prerado se dogodi, da je prisiljen živino krmiti le toliko, da jo ohrani pri življenju. Zato mu skumra in shujša, da je potem vse leto ne more spraviti v pravi red, mlade živine pa sploh nikoli več. Takšno goepodarstvo z živino je slabo — zelo slabo.

Tudi sedaj je treba živino dobro krmiti in sicer po možnosti z mešano krmo (dobro rezanico, ensilažo, molznice pa še z mož-

nimi krmili). Kdor nima ensilaže, naj daje živini peso in repo. Praščem pokladamo okopavine (peso, repo, krompir) in dodamo nekaj močnih krmil. Če primanjkuje okopavin, dodajamo suho pesno listje ali mlado posušeno deteljo ter deteljni drobiž. Že tudi pozimi smo priporočali, naj se živina čim več spušča na prosto, sedaj jo bomo redno spuščali ven. Da bo lahko hodila, ji obrežimo parklje.

V začetku marca bomo nasadili jajca za valenje. Jajca ne smejo biti nad 14 dni stara in naj tehtajo vsaj 56 do 65 gramov ter imajo gladko, trdno lupino. Med valenjem ne dajamo kolkli hrane pred gnezdo, ker jo moti. Če črna noče vsak dan z gnezda, da se nazoblje, napije insp rehodi, je sami vzemimo, da se jajca prezračijo. Šesti dan pregledimo jajca proti močni luči: če je jajce čisto in malo prosojno, je neoplojeno, če opaziš v njem premikajočo se liso, je v redu, če pa je lisa nepremična, je zarodek mrtve. Neoplojena jajca po 6. dneih še lahko porabimo v kuhinji. Po 21 dneih se začno valiti piščki. Treba si je dobro zapomniti, kdaj smo gnezdo nasadili, da bomo skrbno pazili na izvalene piščance.

Na travnikih. skrbimo, da bo pograbljeno vse dražje, listje in drug drobir in da bomo razkropili krline in mravljišča. Sedaj je čas, da pridemo na travnik s travniško brano, ki nam bo zravnila krline, raztrgala, kolikor je potrebno, travno rušo in poruvala mah, ki je največji škodljivec na travnikih.

Način krmljenja pri perutnini je zelo važen

Če pregleduješ s premislekom sestavo krmil in njihovo krmilno vrednost, n. pr. v letošnjem koledarju KZ na str. 84—87, izprediši takoj, da nima niti eno krmilo v sebi redilnih snovi tako sestavljenih, kakor je potrebno, da ti ostane perutnina zdrava in dobičkanosna; da torej enostransko krmljenje ni za nič. Ne samo, da izprememba v piči vzpodbuja tek po starem pregovoru, da »razlika mikac, moraš hrano izpreminjati tudi iz tega razloga, da nudiš perutnini vse potrebne redilne snovi v pravilnem beljakovinskem razmerju. Če hočeš, da boš imel od perutnine kako veselje in dohodek, moraš priti do tega, da bo celokupna dnevna hrana pravilno sestavljena; postavi si za načelo, da se bo menjavala zrnata piča z

Naj noben slovenski kmet ne opusti branjna travnikov.

Marsikateri kmetovalec ima navado, ki jo ima za koristno ter pravilno, da namreč spomladi trosi po travnikih semen drobir, misleč, da bo travnike nanovo zasejal. Toda ta stara navada je slaba in jo je treba popolnoma opustiti. Kajti s tem sejanjem drobirja si travnike kvarimo, ne jih pa zboljšujemo. V drobirju je namreč skoraj izključno seme travniških plevelov, ki najprej in najbolj bogato dozore in obrode, skoro nič pa ni semena žlahtnih trav. Zato s sejanjem drobirja razmnožujemo skoro same plevela in slabe trave, ki se bujno razrastejo in nam uničujejo travno rušo dobrih trav. Naj velja pravilo: ne bom sejal po travnikih drobirja, pač pa bom dosejal nekatere žlahtne trave, kakor travniško bilnico, latovko, zlato pahovko, francosko pahovko in vrsto »repov« (mačji, lisičji, pasji rep), tem bom primešal nekaj švedske in bele detelje in nokote. Na en oral se doseje kakih 10 kg mešanice omenjenih trav in detelj. Pred setvijo travnik pobranamo, za setvijo pa posaljamo, da semena pritiskamo k tlu.

Na vrtu bomo sejali koren, peteršilj, špi-načo, čebulo, grah, česen in solato, pa tudi por, zeleno, paradižnik, papriko in letne cvetice. Veliko bo v tem mesecu dela s trebljenjem in urejevanjem vrta. Lončnice bo tudi treba presejati v nekoliko večje lonce in v novo prst, paziti bo pa, da se pri tem ne ranijo korenine in da ne presajamo v mokro ali celo blatno zemljo.

zeleno krmo in mešano mehko hrano — ta je lahko vlažna ali suha — v pravilnem razmerju. Raznovrstno zelenjavo (sem priste-vamo tudi posušeno zelenje, ki si je pa s pomočjo vode zopet osvežil in napel) nudi živali v poljubno uporabo.

Znano ti je že, da lahko krmiš na dva načina: na suh ali pa na mešan način. Pri suhem krmljenju dajemo perutnini ne samo zrnje, ampak tudi ostalo pičo v suhem stanju, najbolje v nalašč zato prirejenih zabojih, sestavljeno v pravilnem beljakovinskem razmerju; ti zaboji, tako zvani avtomati, naj stoje v brskališču, torej v kurnici, in so živalim na razpolago v poljubni množini. Celu zrnje pa stresemo v točno določeni in odmerjeni množini zvečer

po brskališču (to velja bolj za zimo in močno deževne dni), poleti pa potresemo zrnje bolj proč od kurnice, čim dalje, tem bolje. Pri tem načinu krmljenja predpostavljamo, da pojedjo kokoši od vsakega krmila samo toliko, kolikor je zanje potrebno in koristno, in to se na splošno tudi ujema z resnico.

Suho krmljenje ima to dobro stran, da nas obvarujejo nevarnosti in nesreč, ki imajo svoj izvor v premokri ali premrzli ali nakisani piči; nevarna je taka hrana zlasti za mlade piščance. Tudi pripraven je ta način krmljenja z avtomati, ker gospodinja ni vezana na določene ure krmljenja; v avtomat natrese nove krme takrat, kadar je prazen, torej morebiti šele čez nekaj dni.

Pri mešanem krmljenju pa menjavamo s pičo: enkrat na dan dobe živali zrnje, drugikrat pa mehko, zdrobljeno ali popolnoma zmleto hrano, pravilno zmešano na podlagi beljakovinskega razmerja iz različnih sestavin in nalahno pomešano, če le mogoče, z mlekom (če ne seveda z vodo); podajamo pa to hrano eleherni dan ob določenem času. To vlažno krmo moraš pripraviti za vsako krmljenje sproti in ostanke takoj, ko so živali nasičene, odstraniti. Ta vlažna krma naj bo v resnici samo vlažna, ne pa mokra, tako, da se nalahno drobi; pozimi jo pokladaj, če le mogoče, toplo, nikoli pa ne vroče! Krompir skuhaj ali sparj in dobro zmečkaj; tudi peso lahko pokladaš na ta način. Splošno pa dajemo peso, zelje, solato in drugo zelenjad tako, da jo v brskališču (torej v kurnici) obesimo, da jo perutnina skakaje kljuje in pri tem pošteno telovadi, deloma pa zelenjavo sesekljamo in pomešamo med vlažno krmo.

Poleg tega, zlasti pozimi, perutnina nujno potrebuje drobnega peska za prebavljanje, kakor tudi zmletega lesnega oglja; oboje postavimo v kokošnjak v majhnih lesenih zabojčkih v poljubno uporabo. Za kokoši, ki neso, je seveda treba tudi apna za tvorbo lupin; tega jim moraš preskrbeti ali v obliki zidnega ometa ali zdrobljene krede

ali drugače, sicer ti bodo nesle »mekužec«, jajca brez lupine.

Splošno bi torej lahko rekli: Samo-krmilnik ali avtomat naj bo vedno odprt, mehko pičo pokladaj opoldne, pozimi natresi med rezanico ali pesek, s katerim so pokrita tla v kokošnjaku nekaj pergišč prosa, da bodo živali brskale in se gibale, zvečer pa pokladaj putam zrnja dosita. Zelo se ti bo obneslo, ako imaš vsak dan pripravljenega tudi nekoliko vzkaljenega ovsa; tega postaviš v koritu ali potreseš po kurnici zvečer, preden zakleneš kokošnjak in ta oves naj služi perutnini kot najboljši zajtrk za prihodnji dan.

Seveda velja to, kar sem povedal, le bolj za tiste gospodinje, ki morajo za vso krmo perutnine skrbeti same. Kjer imate pa prostorno izletišče, vrt, travnik, njive, gozd, tam se krmljenje v marsičem poenostavi in poceni. Če je zunaj dovolj trave, ti ni treba skrbeti (za zelenjavo poleti; seveda pozimi, posebno ob snegu, moraš skrbeti za zdrobljeno listje suhe detelje, za sveže korenje, kolerabo in podobno zelenjad. Tudi glede beljakovinske hrane si mnogo na boljšem, če imaš obširen vrt; koliko najdejo čez toplo leto — pozimi seveda ne — kokoši tam hroščev, črvov in druge tečne golazni, ki odrine za večino ali sploh vso ribjo moko, mesno moko in druga močna krmila, ki pa stanejo denar.

Posebno dobro je treba krmiti puče, kadar se golijo, da se jim perje hitreje obnovi. K temu pripomorejo zlasti tista krmila, ki vsebujejo mnogo dušika, tolče, pa tudi fosfornokislo apno in kremenčevo kislino; to so namreč glavne kemijske sestavine perja. Poleg tega priporočajo, da prideneš v tem času pitni vodi nekoliko železne galice (zelenega vitrijola), kake 3—5 gramov na liter vode. Zelena galica pospešuje tvorbo krvi, dviga telesno toploto in vzpodbuja kokoši k nesenju; zato je tak pridevek posebno umesten ob mrzlem in mokro-hladnem vremenu.

(Dalje.)

Zimsko škropljenje

Čas od novembra pa do konca marca meseca je gotovo najprikladnejši, da se to škropljenje izvede na sadnem drevju in sicer vsako zimo. V tej dobi drevje običajno šir miruje. Letošnjo lepo vreme, ki smo ga doživeli v tej zimi, nas ne sme plašiti. Star pregovor pravi, da zima in davkarja ne pri-

zaneseta. Sicer so mogoče izjeme. Toda velikih skokov ni pričakovati.

Skušnja uči, da je zimsko škropljenje sadnega drevja najbolj izdatno, posebno, ako se pravočasno izvede. Ko smo drevje obrezali in očistili ter pognojili, moramo potem drevje še poskrbeti. Glavni namen tega

škropljenje je, da omejimo na jablanah in hruškah nastop škrlupa (krastavec, fuzikadij, in nešteto drugih nevarnih bolezni ter škodljivcev.

Spomladi, preden začne drevje odganjati je skrajni čas za izvedbo tega škropljenja. Kot najučinkovitejše sredstvo za zatiranje raznih glivičnih bolezni je v prvi vrsti bordoška brozga (modra galica in apno. Za zimsko škropljenje sadnega drevja uporabljamo običajno 2% bordoško brozgo. S tem škropljenjem zatiramo škrlup (krastavec) na jablanah in hruškah, razne rje in pegavost na slivah in češpljah, preprečimo sušenje listov, lukničavost listov pri breskvah, češpljah, jerešnjah in orehah, kodravost breskev, gnilobo (monilija) plodov na raznem sadju. Z galično brozgo, ako smo jo pravčasno uporabljali zdaj, ko drevje miruje, tik preden odžene preprečimo nastop omenjenih bolezni in drevje ne bo okuženo od njih,

ko ozeleni. Drevje postane zdravo, odporno pa prav v vseh ozirih.

Drugo sredstvo, ki lahko uporabljamo uspešno tudi za zatiranje fuzikladija in kodravosti na breskvah je kaliforniška brozga, ali žveplenoapnena brozga (žveplo in apno) v jakosti od 15 do 20%.

S temi brozgami (galična ali kaliforniška) preprečimo okuženje drevja z zimskimi trosi.

V zadnjem času zelo priporočajo za zimsko škropljenje uporabo 2% galične brozge (ali 15 do 20% žveplovo apneno brozgo), kateri smo primešali še 5 do 6% posebnega drevesnega karbolineja t. j. mixdrina, ki se da z brozgami mešati. S tem se lahko izvede istočasno zatiranje bolezni in živalskih škodljivcev, predvsem raznih kaparjev in uši. Tako si prihranimo mnogo dela in tudi stroškov. Na ta način pripravljeno škropivo pa je takoj porabil, ker se ne drži mnogo časa na zraku.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Umivalne potreščine

Gospodinja ima zjutraj pri pospravljanju veliko nepotrebnega dela, ako mora devati v red razne malenkosti za vsakim posebej. Prav napravi, če zahteva od otrok, pa tudi od drugih članov družine, da uredi za seboj svoje umivalne in druge potreščine. Nekatere imajo to grdo navado, da puste brisačo, potem ko so se umili in obrisali, stisnjeno v kepo in morda še potlačeno v kak kot umivalnika. Kako malo nas zamudi, če vsak svojo brisačo, preden jo odloži, lepo razprostre čez drog pri umivalniku, da se posuši in je tako pripravljena za prihodnjo uporabo.

Zobno ščetko ne postavljamo v kozarec za zobe z držajem navzgor. Dlake so na ta način v kozarcu in ščetka se delj časa ne posuši. To ji ni v prid in zaradi take grde navade traja manj časa. Prav ravnamo, ako krtačico po vsaki uporabi, če mogoče, pod tekočo vodo do čistega splaknemo in kar se dá do suhega zbrisemo z brisačo, potem jo pa postavimo pokonci, da se čimprej posuši. Tako ostane uporabnejša, je snažna in higienska. Ta potreščina se nam še bolj ohrani in ostane uporabnejša, če imamo kar dve in jih menjamo; ena je potem golovo vedno suha za umivanje.

Prav grdo in neokusno je videti, če pušča kdo ležati glavnik ves umazan in poln

las. Saj mu lahko kar mimogrede odstranimo lase in ga malo obrišemo. Da se na njem ne nabere nesnaga, ki jo pozneje težje odstranimo, ga sem pa tja pomočimo v malo mlačne vode, ki smo ji prillili nekaj kapljic salmijaka. Nato ga krepko do suhega in čistega zbrisemo. Zanimarjen glavnik nas zamudi delj časa. Najprej ga moramo s pomočjo žičnate krtačice, ki jo dobimo nalašč za to, ali z nitjo, očediti glavne nesnage, ki se ga drži, potem ga dobro speremo v mlačni milnici, ki smo ji tudi pridejali nekaj salmijaka. Splaknemo ga najprej v mlačni čisti vodi, končno v mrzli, zbrisemo in pustimo posušiti. Na isti način očistimo tudi ščetko za lase. Sušit jo denemo na večkrat zloženo, suho brisačo, in sicer s ščetinami navzdol. Tako se hitro odteče in posuši, ne da bi se pokvarila les ali druga tvarina, v katero so vdelane ščetine. Zobno ščetko temeljito operemo v topli vodi s sodo.

Pri umivanju tudi ni prav nič potreba, da oškropimo in zamažemo zrcalo. Ako ga ohranimo čistega, imamo zelo malo dela z njim. Umazano zrcalo pa lahko očedimo samo z usnjem ali čisto cunjjo, ki smo jo namočili v špirit.

Ako uporabljamo aparat za britje, z britvicami menjavamo, namesto da je na vrsti le ena ni ista, dokler kaj reže; tako ostanejo delj časa ostre.

Slaba je tudi navada, da puščamo po uporabi tube, lončke ali steklenice s toalet-

nimi potrebnostmi kar odprte, ker se nam mudi. Vsebinsa se kaj hitro izsuši in postane, če se to večkrat ponavlja, naravnost neuporabna. Druge stvari se zopet izdiše, pokvarijo, pa tudi onesnažijo, ker niso zaprte. Po lastni krivdi potem tarnamo, da je za nič, kar smo kupili in da imamo zopet nove stroške.

Če pustimo umivalnik vedno v redu, obleke v omari in posteljo razprostrto na zraku, je spalnica kmalu pospravljena. Površnih in kvarnih navad se odvadimo, ako zjutraj pretirano ne hitimo, ampak začnemo pravočasno in tudi v redu skončamo.

Š. H.

KUHINJA

Skledice zi salam. Debelo pariško salamo narežem na tretjino centimetra debele rezine. Za vsak kos narezane salame rabim 1 dkg masti. Mast razbelim in rezine hitro cvrem po obeh straneh. Ocvrte rezine oblikujem z žlico tako, da se tvorijo lepe skledice. V te skledice nadevam gosto špinačo in površino potresem z zmešanimi jajci. Za 10 rezin rabim pol kilograma špinače in dve jajci. Jed dam po juhi na mizo.

Zeljната juha s svinjino in krompirjem. Nekako četrt kilograma zelja zrežem na rezance ter ga prepražim na razbeljeni masti s pridatkom sesekljanе čebule. Za to množino rabim 5 dkg masti. Med praženjem prilijem zelju nekaj žlice kropa ali juhe in pražim pokrito toliko časa, da se zelje zmešča. Ko je zelje zmeščano, ga potresem s tremi dekagrami moke. Ko se ta malo prepraži, zalijem s kropom ali juho ali z juho od kosti. Med vrenjem pridenem juhi 15 dkg kuhanega, na majhne kocke zrezanega krompirja, eno klobaso na kocke ali listke zrezano ali pa 7 dkg prekajene in na kocke zrezane svinjine. Ko jed dobro prevre, jo dam kot juho na mizo. Za zalitje take juhe lahko porabim tudi juho, v kateri se je kuhala svinjina ali klobasa.

Špinača. Špinačo osnažim, operem in skuham odkrito v slani vodi. Kuhano špinačo odcedim, malo shladim, nato dobro sesekljam ali pretlačim skozi sito. V kozici napravim bledorjavo prežganje iz moke in masti, v prežganje vržem sesekljan peteršilj, strok strtega česna in pridenem špinačo. Ko se špinača malo oprži, jo zalijem z juho ali kropom in primešam žlico kisle smetane.

Umešana jajca. V lonček ubijem dvojje jajc, malo osolim in dobro zmešam. Mast, v katero vržem jajca, mora biti zelo raz-

beljena. Med praženjem ves čas mešam. Ko jajca zakrcknejo in se zgostijo, so gotova.

Zabe v omaki. Zabe osnažim, operem in pustim, da se dobro odteko. Odlečene pražim na surovem maslu toliko časa, da njih sok izhlapi. Potem jih z moko potresem in čez nekaj časa zalijem z nekaj žlicami juhe ali fižolovke ali grahovke. Nazadnje, ko jed dobro prevre, jo okisam s sokom polovice limone. Zabam v omaki se prav dobro podajo oprazene gobe. Te pridenem nazadnje s sokom limone.

Pečeno kisel zelje. Na mast, ki jo naj bo 5 dkg, zrežem še 5 dkg suhe slaninе in drobno sesekljano čebulo. Nato stresem kislo zelje na mast in pokrito pražim, da se zelje zmešča. Skledo ali kozico namažem z mastjo in potresem z drobtinami. Potem vlagam v skledo tele dobrine: Plast zelja, na zelje plast kuhanega in na tanke rezine zrezanega krompirja, potem kuhano suho svinjsko meso, tudi na rezine zrezano. Nato spet zelje itd., da so vse dobrine porabljene. Na vrhu mora biti zelje. Površino pa polijem s kislom smetano in pečem eno uro v pečici. Tako pečeno zelje brez svinjskega mesa je zelo dober dodatek k polenovki. Zelje z mesom pa dam kot samostojno jed na mizo.

DOMAČA LEKARNA

Beljakova kožica je boljša kakor gumi, če hočeš zalepiti ranice na ustnicah, nosu ali sicer. Rana se stisne in zaraste. Opečeno kožo namaži večkrat z beljakom.

Za trde ture kuhaj proseno kašo na mleku. Neoprano in neosoljeno. Devaj gorke obkladke s kašo, menjavaj vsake pol ure, dokler ne prejde.

Če se zbodeš, razkuži si hitro rano z limono ali z žganjem; če ni pri rokah, je tudi čista voda dobra, najboljši pa je krop. Obveži s krpico, namočeno v arniko ali limono. Hitro izvleče, če ni kaj prav, tepentinovo milo. Napraviš ga tako: Raztopi v terpentinu toliko rumenega voska, da bo gosto. Če začne ud zatekati, hiti k zdravniku! Ne čakaj, ker je vsaka minuta poguba, in jih je že veliko umrlo, ker niso iskali pravočasno pomoči.

Na vroča jetra devaj obliž iz rumenjaka in žlice žganja. Vsak pritisek na jetra je škodljiv.

Lasje izpadajo. Res, da izpade posebno na jesen, vsako leto, nekaj las. Če je pa izpadanje nenavadno, je treba vprašati zdravnika, kajti izpadanje las pomeni dostikrat začetek bolezni. Seveda izpadajo lasje tudi po bolezni, kakor po šenu, legarju, v otročji postelji itd.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Smartno pri Litiji. Na zadnjem sejmu je imela živina sledeče cene: voli 4 do 5 din, krave za pleme 4 din, za meso 3 din, telice za pleme 5 din, za meso 4 do 5 din, teleta 6 do 7 din, prašiči za pleme 6 do 7 din, za meso 7 do 8 din za 1 kg žive teže, mladi prašiči za rejo 130 din komad.

Velike Lašče. Sejem, ki so ga imeli dne 25. februarja, je pokazal sledeče cene živine: voli I. vrste 5 din, II. 4.50, III. 4; junci in telice 4 do 4.50, krave 3.50 do 4.25, klobasariče 2 do 2.50, teleta 5 do 6 din za 1 kg žive teže.

Semič. Na sejmu dne 20. februarja so prignali 182 volov (prodali 56), 50 krav (8) in 42 juncev in telic (2). Kupčija je bila slaba. Cene: voli 3.50 do 4.50 din, krave okrog 3 din, junci in telice 4 do 4.50 din za 1 kg žive teže.

Planina pri Sevnici. Na sejmu dne 1. marca so prignali 182 volov, 67 telic 111 krav, 83 juncev in 4 bika. Cene so se gibale takole: voli I. vrste din 5 do 5.75, II. 4 do 5, III. 3 do 4; telice I. vrste 5 do 5.75, II. 4 do 5, III. 3 do 4; krave I. vrste do 4, II. do 3, III. do 2 din; junci 3.50 do 4.50, biki okrog 4 din za 1 kg žive teže.

Konjice. V zadnjem času zaznamujejo v Konjicah in okolici naslednje cene živine: voli II. vrste 4.25, III. 4; telice II. 4.50, III. 4; krave II. 3.50, III. 3; teleta II. 4.50, III. 4.25, prašiči špeharji 8, pršutarji 7.50 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 7, telečje 10, svinjske 5 din za 1 kg

CENE

Kranj. Pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2.25, rž 2, oves 2, koruza 1.50, fižol 3 do 4, krompir 1, seme lucerne 19.50, seno 1, slama 0.75 za 1 kg. Sadje: jabolka I. 8, II. 6, III. 4 dni za 1 kg. Čisti med 22 do 24 din za 1 kg. Volna noprana 1 kg 24 do 26, oprana 34 do 36 din.

Konjice: Pšenica 1 kg 2.25, ječmen 2, rž 2, oves 1.75, koruza 1.50, fižol 2.25, krompir 0.60 za 1 kg. Krma: lucerna 100 kg 70 din, seno 45 do 60 din; vino navadno mešano pri vinogradnikih 3.50 do 4.50 za 1 liter, finejše izbrano vino 5 do 7 din za 1 liter.

Cene lesa. Po podatkih ljubljanske borze za blago in vrednote je imel les po tečaju

3. marca sledeče cene: smreka in jelka: hlodi I/II monte 130 do 170 din 1 m, brzojavni drogovi 135 do 165, bordonali 160 do 180, filerji 180 do 200, trami ostalih razsežnosti 170 do 190, deske-plohi 330 do 360, parjeni 370 do 400 od 16 cm dalje; brusni les za celulozo 125 do 135 din za 1 m.

Bukev: hlodi I/II od 30 cm dalje 1 m 90 do 120 din, hlodi za furnir čisti od 40 cm dalje 200 do 230, deske-plohi 250 do 500, parjeni 320 do 630.

Hrast: hlodi I/II od 30 cm dalje 200 do 300 din 1 m, bordonali 750 do 850, deske-plohi 810 do 900, frizi I/II 750 do 940.

Železniški pragovi hrastovi 1 komad 38 do 47, bukovi 23 do 28 din. Drva bukova 100 kg 12 do 14, hrastova 9 do 11 din.

LJUBLJANSKI TRG

Sadje: Jabolka I. vrste 8, II, 5, III. 3 din, suhe češplje 8 do 14 din, suhe hruške 8 do 10 din, orehi 9 do 10, luščeni 28 do 30 din za 1 kg.

Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg 3.25 do 3.50, št. 2 2.85 do 3.05, št. 4 2.70 do 2.85, št. 6 2.50 do 2.75; kaša 3 do 3.20, ješprenj 2.90 do 3.25, ješprenček 4.20 do 7. otrobi 1.30 do 1.55, koruzna moka 1.90 do 2.10, koruzni zдроб 2.25, pšenični zдроб 3.30, ajdova moka 4 do 5, ržena moka 2.90 do 3.20.

SEJMI

13. marca: živ. in kram. Turjak, Motnik, St. Vid pri Blokah, živ. Semič, Dol. Logatec, gov., svinj., konj., kram. Drnovo, živ. in kram. Radovljica, gov., konj., kram. St. Rupert, živ. in kram. Turiak, svinj. Središče, živ. in kram. Sv. Jurij pri Celju, Zidani most. — 14. marca: živ. in kram. Kamnik, Begunje pri Logatcu, svinj. Ormož, gov. in konj. Maribor, živ. in kram. Muta, Sv. Vid pri Grobelnem, svinj. Dol. Lendava, živ. Črenšovci. — 15. marca: živ. Ljubljana, živ. in kram. Lož, živ. in kram. Lemberg in Vitanje, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, gov. in kram. Pleterje, živila in praš. Trbovlje, gov. in kram. Prosenjakovci. — 16. marca: živ. Smihel-Stopiče, živ. in kram. Dol. Lendava, svinj. Turnišče. — 17. marca: živ. in kram. Mengeš, Škofja Loka, Žužemberk, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Frankolovo, Podčetrtek, Rečica ob Savinji, Trbovlje. — 18. marca: gov., svinj. in kram. Krško, živ. in kram. Stari trg pri Črnomlju, Sv. Vid pri Blokah, živ. in kram. Celje, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, Strigova.

PRAVNI NASVETI

Zaščita prevzemnika posestva. A. B. V. — Hčerka je prevzela posestvo po očetu-kmetu z dolgovni vred. Vprašate, ali tudi ona uživa zaščito za prevzete dolgovne. — Ako je tudi hčerka kmet po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov, tudi ona uživa olajšave glede prevzetih dolgov, ako jih je užival njen oče-dolжник.

Dolg iz leta 1927. M. P. — Vprašate, ali se lahko dosežete zaščito za dolg, ki je nastal 1927. leta? — Ako vam upnik še ni poslal obračuna in nove obveznice, kakor to predpisuje pravilnik o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami, dolžni obroki še niso zapadli v plačilo in se še vedno lahko sklicujete na zaščito. Po navedenem pravilniku mora upnik sestaviti obračun in novo obveznico za znižan dolg ter oboje v 2 izvodih poslati občinski upravi, krajevno pristojni za dolžnika. Občinsko oblastvo pa vroči po en izvod obveznice in obračuna dolžniku v 15 dneh po prejemu in ga pozove, naj obenem s poroki ali solidarnimi dolžniki v 15 dneh po prejemu pri občinskem oblastvu obveznico podpiše ali pa poda svoje ugovore. Če dolžnik in poroki obveznico podpišejo, overi občinsko oblastvo njih podpise in vroči obveznico upniku. Če upnik ne pošlje navedenih listin dolžniku, sme tudi dolžnik sam zahtevati zameno dolžniških listin. V takem primeru začno teči letni obroki s prihodnjim 1. novembrom po izvršeni zamenj listin. Če dolžnik neče podpisati obveznice in vložiti svoje ugovore, ki jih upnik ne sprejme, sme upnik zahtevati, naj se opravi narok pri občinskem oblastvu. Če se doseže pri naroku sporazum, napravi občinsko oblastvo takoj obveznico, overi podpisane in izroči obveznico upniku. Ko upnik prejme novo obveznico, mora vrniti dolžniku prejšnjo listino o dolgu. Če upnik v 2 mesecih od dne, ko je izročil občinskemu oblastvu obveznico, od te občine ne dobi odgovora, sme dolžnika tožiti na plačilo dolga. Če nastane spor, o obstoju, višini ali značaju dolga, odloči redno sodišče. O sporih zaradi znižbe dolga, stroškov in obresti, odločajo okrajna sodišča v nepravdnem postopku. Zoper odločbo okrajnega sodišča je dopustna pritožba na okrajno sodišče.

»Sprevodniška šola. N. A. — Obrnite se na direkcijo državnih železnic, ki vam bo lahko dala vsa potrebna pojasnila.

Prodaja hiše in odpoved zavarovanja. D. J. I. — Prodali ste hišo, ki je zavarovana. Vprašate, v katerem roku se mora ali more zavarovalna pogodba odpovedati? — Po zakonu o zavarovanju mora prodajalec ali kupec nemudoma obvestiti zavarovalnico o prodaji zavarovanih zgradb. Zavarovalnica lahko v roku 1 meseca zavarovanje odpove. Tudi kupec je upravičen zavarovalno pogodbo takoj odpovedati. Ta pravica pa za

kupca preneha, če zavarovalne pogodbe ne odpove v roku enega meseca od dneva, ko je kupljene nepremičnine prevzel v svojo posest. Premija se mora plačati do konca zavarovalne dobe.

Dolg pri trgovcu. P. J. — Trgovcu ste dolžni na blagu vsoto denarja. Dolg je nastal leta 1932. Vprašate ali morate upniku plačati celo vsoto in kakšne obresti sme upnik zahtevati? — Če je dolg nastal pred 20. aprilom 1932 in ste vi kmet po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov, ste dolžni plačati celo vsoto v 12 letih v enakih letnih obrokih, začeni s 1. nov. 1936. Za tak dolg na blagu, ki se ne zniža, upnik ne more zahtevati nobenih obresti.

Spor zaradi preužitka. A. S. — Prevzel ste posestvo, ki je zadolženo in morate očetu dajati zelo velik preužitek. Ker ste v stiski, bi radi, da bi se preužitek zmanjšal. Vprašate, ali je to mogoče? — Prevzete obveznosti ste dolžni izpolnjevati. Samo v sporazumu z očetom se lahko preužitek zmanjša. Drugače vas pa bo oče lahko s tožbo prisilil, da mu dajete vse, kakor ste se obvezali. — Na drugo vaše vprašanje glede prodaje njive, na kateri so vknjiženi upniki, vam povemo, da se bo mogel prepis njive na kupca izvršiti brez vknjiženih bremen samo, če bodo upniki dovolili. Za brate, ki so mladoletni, bo mogoče tako dovoljenje dati varuh in varstveno sodišče.

Procenti od njive. S. J. — Po stricu ste prevzeli njivo namesto denarja, in ste dobili nalog za plačilo procentov. Vprašate, koliko ste dolžni plačati? — Odvisno je to od vrednosti njive. Ker niste povedali, koliko je njiva ocenjena, vam procentov ne moremo izračunati.

Skupna pot na meji. V. J. Z. — Na meji med vašo in sosedovo parcelo ste doslej vozili po skupni poti. Po vašem svetu ste itak imeli pravico, po sosedovem pa ste vozili po dogovoru, ker sta dopuščala vožnje drug drugemu. Sosed vam je sedaj svojo polovico poti prepovedal in izkopal jarek po čez. Vprašate, če je to smel. — To je odvisno od vajinega svoječasnega dogovora. Če sta se domenila, da bosta trajno imela skupno pot, potem je ne moreta drug drugemu prepovedati. Če je pa bilo takrat rečeno, da bosta drug drugemu pustila le, dokler bosta prijatelja, tedaj do preklica, potem je smel sosed vam prepovedati nadaljnjo uporabo poti po njegovem svetu.

Srečke. S. O. M. — Na srečkah imate natiskano navodilo, kje in v katerem času se izplačajo dobitki. Če ne morete osebno ali po znanecu dvigniti denarja, pa poizkusite ter pismeno vprašajte, če vam vnovčijo to srečko. Potem jo šele priporočeno pošljite na naslov ki vam ga bodo sporočili. To pisarji ali prihranile, če pustite srečko vnovčiti po kaki banki ali menjalnici v vašem bližnjem mestu. — Pri banki lahko tudi v pogledate seznam doslej izžrebanih srečk.