

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

20. SEPTEMBRA

STEV. 38

Še sladok

Že večkrat vsako jesen pišemo o tem predmetu. Na predavanjih in tečajih skušamo vzbuditi zanimanje za to naravno sadno pijačo. Žal, da so naše besede »glas vpijočega v puščavi«, ker kljub vsem prizadevanjem še nismo dosegli znatnega uspeha. Res je nekaj posameznikov po babilonini, ki se zanimajo za to, drugod po svetu tako razširjeno sadno uporabo in ki skušajo tudi praktično izvesti, kar berejo in slišijo pri predavanjih. Toda to so pač le posamezniki. Splošnost se še bore malo briga za to »novost«; trdno se drži starega izročila: predelave sadja v alkoholne pijače — sadjevec in žganje.

Letos je zopet obilo sadja, tudi jabolč in hrušek, pa žal nikakega izdatnega izvoza. Na slotine vagonov sadja bo ostalo doma in ga bo treba na kak način koristno porabiti. Najbrže se še nikdar ni naprešalo toliko sadjevec in nakuhalo toliko žganja kakor se bo letos. Zato pa tudi še nikdar ni bilo tako ugodne priitike za to, da se vsaj majhen delček sadnega pridečka obrne za sladok.

Kaj pa je sladok? Čist, sladek sadni ali grozni sok, kakor priteče iz stiskalnice, primerno shranjen (konserviran), da ne more kipeti ali se kako drugače spremeniti. Najbolji je grozdi sladok, zlasti iz elabeskega, bolj kislega grozdja. Izvrteti je tudi sladok iz kislih, zimskih jabolč. Manj ugodno je setavljen hruškov sladok, ker imajo hruške premalo kisline in moštnice preveč čreslovine. Dober izdelek pa dobimo, ako primešamo hruškam precej (polovico ali še več) kislih jabolč. Sladka jabolka niso za rabo niti sama zase, niti kot primes k hruškam.

Kako pa obvarujemo sadni sok pred kipenjem in drugimi nezaželenimi spremembami? V domačem preprostem gospodinjstvu samo s toploto. Ako namreč razgrejemo sadni sok do največ 75 stop. C in ga potem vročega neprodušno zapremo v steklenice ali tudi v sode, se ohrani nespremenjen vse dotlej, dokler ne pride x

stik z zunanjim zrakom, torej dokler posode ne odpremo.

Naj torej v kratkih stavkih ponovimo še enkrat najpreprostejši, v vsakem gospodinjstvu lahko izvedljiv način shranjevanja sladok na malo v steklenicah. Postopek je takle:

1. Pripravi steklenice, kakoršne pač moreš dobiti (vinske, zelenke i. dr.)! Ako so zanemarjene, jih 48 ur namakaj v mrzli vodi, potem jih izperi z vročo vodo, ki ji dodaj nekoliko sode. Nazadnje jih splakni s čisto vodo ter jih imej pripravljene v primerni posodi obrnjene narobe.

2. Pripravi nove zamaške valjaste oblike in dovolj debele za dotične vratove steklenic! Zamaške namakaj istolako 48 ur v vodi, potem jih pa kuhaj največ 15 minut. Pripravljene imej v zaprti posodi.

3. Pripravi sok prav tako kakor za sadno vino! Najlaže delo imaš, ako ga potrebuješ, ko jabolka meljejo in prešajo za sadjevec, ali kjer prešajo grozdje. Sok precedi skozi nepregosto tkanino, da se kolikor mogoče, odstrani vsaj največja gosča. Jako čist sok teče iz stiskalnice proti zadnjemu, ko je trop že močno stisnjen.

4. Takoj nato nalij sok v steklenice, pa ne prav do vrha; manjkati mora vsaj 4 centimetre (3 do 4 prste).

5. Steklenice zamaži in preveži zamaške z motvozom! Z golo roko se to delo skoraj ne da opraviti. Zato si pripravi (izposodi) preprost mašičnik, ki ga ima vsak gostilničar.

6. Napolnjene in zamašene steklenice deni razgrevat (sterilizirati)! V to svrho jih postavi v primeren kotel ali dovolj velik lonec na leseno podlago in jih zalij z vodo, da bo segala prav do vrha. Vodo razgrevaj do 70—75° C. Pri tej toplini pusti steklenice 25—30 minut v vodi, da se popolnoma segreje tudi sok v njih. Toplomer je za to delo zelo potreben, drugače je težko določiti pravo toplino.

7. Po končanem razgrevanju vzemi steklenice iz kotla, jih postavi na leseno pod-

lago in jih prekrij z v več gub zgrnjenim prtom, da se počasi ohladi.

8. Ko so steklenice s sladokom popolnoma hladne, pomoči vrat vsake steklenice v rastljaln parafin (navadne bele sveče, ki se dobe v vsaki trgovini, so iz samega parafina).

Zakaj razgrevamo do 70, največ pa do 75° C? Zato, ker ta stopinja zadostuje, da se zamore vse kvasnice, ki bi povzročile kipenje. Če bi sok razgrel do 100° C (v vreli vodi), bi dobili zelo neprijeten okus po kuhli.

Najbolj nerodno delo izmed vseh naštetih opravil je razgrevanje, zlasti ako ni pri rokah toplomera. Zato priporočamo večjim gospodinjstvom, zavodom, gospodinjstkim šolam, pa tudi podružnicam Sadjarskega in vrtnarskega društva, da si omislijo samodelni razgrevalnik (sterilizator), s

katerim gre delo jako hitro izpod rok. Tak razgrevalnik sterilizira na uro 50 in še več litrov sladokosa. Razgret (steriliziran) sok tožimo naravnost v steklenice, ki jih jemljemo iz vroče vode in jih sproti mašimo z zamaški; jemljemo jih istotako iz vroče vode. V enem dnevu si na ta način lahko pripravimo nekaj sto litrov sladokosa, ki bo pravilno steriliziran (ne preveč, ne premalo) in zaradi tega tudi popolnoma zanesljivo trpežen. Ta razgrevalnik je poseben primeren za večje množine sladokosa, ki ga shranjujemo v sodih.

Kdor se zanima za napravo sladokosa v večji množini, naj se zgleda v prostorih Sadjarskega in vrtnarskega društva v Frančiškanski ulici v Ljubljani, kjer si bo vse omenjene in še druge priprave za shranjevanje sladokosa lahko ogledal in se poučil kako se z njimi ravna. H.

Iz prakse za prakso

✓ Gospod inženir agronom (tak je naslov poljedelskih strokovnjakov, ki so dovršili višjo poljedelsko šolo) je šel mimo polja in pozdravil posestnika, Gorenjčevega očeta: »Bog vas živi, oče!« Bil je ves srečen, da se je čutil zopet enkrat doma, v domači občini, kjer mu je bil vsak človek ljub kot rodni brat. Sosed Gorenje je ravno preračal strnišče. Stisnila sta si z gospodom inženirjem desnici in se srčno smejala drug drugemu.

»Kako brzi ta čas naprej, koliko let vas že ni bilo več tukaj!« je vrtel Gorenjčev oče svojo staro, častljivo glavo. »Kako se vam pa kaj godi, gospod inženir, mislim namreč tam sredi vaših Kolumbov, ki raziskujejo zemljo in rastline in živali? Kaj je pa tam kaj novega?«

»I na, veste, vedno delamo kaj zanimivega, preiskujemo in iščemo, neprestano se pa tudi učimo. Človek ni nikoli dovolj moder in večš...«

S tem skromnim stavkom si je inženir popolnoma osvojil soseda Gorenjca. Stari mož je bil vesel, zelo vesel, na vso moč se mu je zdelo dobro, da tak-le gospod, ki je vendar učen, presneto učen, pa se mora vendar le še vedno učiti. Ej, to je prava glava! Njegov fant, — no saj ni napačen dečko, — pa ti vganja včasih take modrijanstvine v gospodarstvu — ima pa, no, to kar ima — nižjo gospodarsko šolo. Oča Gorenjec je zagrabil za inženirjeve besede kakor kako mlado otroče za sladke koreninice. Bilo mu je le žal, da njegov

fant ne orje bliže, pa kaj za to? Počaka pač z inženirjem, da pride mladenič na sovrat in mu predstavi agronoma. Poredni kravi, ki sta vlekli plug, sta prišli do konca; globoko sta dihali, obenem pa prijetno zadeteli, tako prijetno po domači živini, ki se je pošteno nazobala zelene krme in se zdaj oddihava po utrudljivem delu. — Saj, prijazni bravec, sam veš, kako prijetno doime človeka z dežele, ko sreča tak par krav, nos ti jih približa že iz daljave. Kakemu nadutemu, parluminiranemu škricu bi morda to ne dišalo, toda »človeku« to prav v resnici vonja, pa tudi za njegove oči je tako lepa kravja vprega pravo veselje. Gorenjčev oče pokliče Franceta in mu predstavi gospoda inženirja.

»No, ko ste odšli vi po svetu, je bil ta še mlad deček, danes pa že zaleže za lep kosec dela,« pripoveduje oče ponosno. — Zdaj pa začnem svojo staro pesem, si je mislil očka Gorenje. Gospod inženir in pa mladi Gorenjčev sta si medtem stisnila desnici; vesel je bil gospod inženir krepkega fanta in prižgal si je cigareto. — Oče je vmes študiral, kako bi sprožil zadevo, ki jo je imel na eru, in slednjič zastavi besedo: »Glej, France, gospod inženir pravi, da se mora človek vedno iznova učiti česa koristnega. To sam veš, da šola še ni vse, da je praksa vendarle še nekaj več. V praksi človek točno vidi: v tej-le stvari učeni, šolani gospodje svetujejo slabo, onole reč zopet zastopijo boljše od nas, o tretji imajo še dvome, zato jo pa preiskujejo na

vse kriplje znanstveno. Jaz, gospod inženir, sem se že večkrat skoraj sprl z dečakom zavoljo gnoj. Rad imam gnoj lepo uležen, čim dalje, tem bolje; pa svetiti se mora, veste, biti mora masten kot špeh. Saj ima človek moje sorte vendar izkušnje, toda moj fant trdi, da baje tak gnoj ni posebno močan, da je boljši gnoj, ki se je takole malce razkrojil in je nekoliko...«

France se smeje; saj ve, da ga hoče očka nekoliko potisniti k tlom, toda ima ga preveč rad, da bi ga ne hotel razumeti.

»Rekel sem očku, da moramo nakladati gnoj, ko pride iz hleva, v enem oglu našega betoniranega gnojišča, ne pa ga razmetavati po vsem dnu, ker se na ta način poizgubi preveč redilnih snovi. Večkrat mu tudi pripovedujem, da je treba gnoj lepo porazvrstiti: na plast govejega gnoj. plast konjščaka, na to plast gnoj. iz svinjaka, iz kurnice itd., vsako plast dobro potlačiti in poteplatiti, kadar je suša, gnoj škropiti z vodo, po vrhu natresli prsti, najboljše dobre črnice (Lumus), ki naj polovi uhajajoče dušičnate snovi (amonijak), da je treba gnoj spraviti na polje ne čez dolgo leto, ampak po 3 ali 4 mesecih, če je le mogoče, da ni preveč preležan in zdrobljen v kašo, kakor ima tako rad naš oče.«

Gospod inženir se je smehljaj; vedel je, da stoji med dvema nasprotnima taboroma in krasno se je držal.

»To je resnica, oča Gorenjc,« je govoril staremu gospodarju. »Kašnat gnoj ni najboljši in špehasti tudi ne. Za močno peščenno zemljo bi še bil, a v vaši težki zemlji se tak gnoj zelo težko razkroja, eprijema se v šope, ki gredo neradi narazen, rad plesni, konec koncev je pa tak gnoj, ki se je že toliko razkrojil, da je postal špehast,

tudi že veliko izgubil na svoji tvarini in redilnih snoveh.«

S temi besedami se je potegnil za sina, to je vedel; pa tudi prakse starega gospodarja ni hotel dati v nič, saj so bile to izkušnje dolgih let in Gorenjčev oče je imel vedno dobre, če ne naravnost bogate žetve in prideleke, tudi to je vedel gospod inženir. Zato je dodal tudi opombico za sina: »Odvisno je od dela; dober je tudi tak gnoj, če ga pustite, da se, kakor pravijo, odkaplja in leži malce dalj časa v kupcih na polju, dočim je eicer pravilno, da ga zaorjemo čim prej. Res se pri tem ležanju poizgubi nekaj hranilnih snovi, toda tak gnoj tudi za težjo zemljo ni več tako težko prebavljiv. Glavna stvar pa je, kakor to dela očka Gorenjc, da pride ta gnoj le plitvo v zemljo.«

Gospod inženir je tako z enim mahom pobil dve muhi, očka Gorenjc je bil vesel njegovih besedi, sin pa tudi. Oba imata torej prav, glejte, glejte! Gospod inženir je segel obema v roko, s sinom sta se pomenljivo pogledala, in šel je naprej.

Rjav gnoj, ki se rad cefrá, ne pa kašnat in ne elamnat je najboljši. Za njegovo konserviranje ni treba nikakih umetnih pripomočkov, ne mavca, ne superfosfata, ne dungita, ampak dobre stetje in pravičnega ravnanja v hlevu in na gnojišču. Na vsaka hlevska vrata bi se podal napis iz letošnjega velesejma, ki slove: Urejeno gnojišče je temelj umnega kmetovanja. Žal, da je v naši dravski banovini urejenih samo 10.000, neurejenih pa 130.000 gnojišč! Zavoljo te neurejenosti pa izgubi naš slovenski gospodar vsako leto 80 milijonov dinarjev, to je trikrat toliko kot znaša njegov zemljiški davek (zemljarina).

Koliko umetnega gnojila potrebujejo posamezne poljske rastline

»Domoljub« je v svoji prilogi »Gospodar in gospodinjac« že večkrat prinesel poučne članke o umetnih gnojilih. Manjka pa še vedno primerna razpredelnica, koliko tega ali onega gnojila rabimo za to ali ono vrsto kulturnih rastlin.

Žito potrebuje za tvorbo zrnja predvsem fosforno kislino in dušik. Potrebna sta pa tudi kalij in apno. V dobro, težko zemljo damo na 1 ha 300—400 kg superfosfata, v lahko zemljo pa 400 do 500 kg Tomasove žindre ali 300—400 kg kostne moke na

1 ha. Ako sejemo žito v zemljo, kjer je prejšnje leto rasla detelja ali druge stročnice, ki dušik zbirajo iz zraka, nam je potreba dodati toliko manj dušika. Če sledi žito po žitu ali po okopavinah, ki potrebujejo mnogo dušika in fosforne kisline, moramo obe snovi dodati: tako 200—300 kg amoniak-superfosfata ali pa 200 kg superfosfata in 100 kg dušičnega gnojila na 1 ha. Največ dušika prenese oves, najmanj ječmen. Ječmen pa je zelo hvaležen za kalijeva gnojila, zato mu dodamo na 1 ha dobre

zemlje 200 kg 40% kalijeve soli ali 500 kg kainita. Jaro žito mora hitreje rasti in zoreti, zato mu dodamo le gnojila, ki hitro učinkujejo: solitrovega superfosfata, kalijeve soli ali solitrovega amoniaka, kratko pred setvijo. Počasi učinkujoča gnojila, kot Tomasova žlindra, apnenčev dušik i. dr. raztresamo že dósti prej na zemljo, kamor bomo sejali.

Detelja in druge stročnice zbirajo dušik iz zraka in tako tega gnojila ne potrebujejo za rast; ker pa prične rastlina z zbiranjem šele, ko odžene liste, je v mladosti navezana na dušik v zemlji. Detelje in stročnice potrebujejo dosti fosforne kisline, apna in kalija. Za umetno gnojilo raztrosimo na 1 ha za stročnice 300 kg superfosfata ali 200 kg 40% kalijeve soli. Lahko pa uporabimo tudi kainit. Za detelje jemljemo le gnojila, ki se polagoma razkrajajo, in to predvsem Tomasovo žlindro. Na 1 ha potresemo 400 kg Tomasove žlindre.

Krompir potrebuje v večji množini dušik in kalij, manj pa fosforne kisline. Krompirjeve njive gnojimo le s hlevskim gnojem in gnojnico, kakor vse druge okopavine. Za slabše, peščene in barjaneke zemlje uporabljamo še kainit, ki ga raztresemo 600 kg na 1 ha. Kainit pa smemo zemlji dodati le v jeseni in pozimi, ker se zaradi klorja, ki ga vsebuje, škrob v krompirju zniža. Tudi hlevski gnoj raztresemo pozimi, ker krompir lahko verkava le do bro razredčene in premešane hranil. snovi.

Repe rabijo mnogo dušika, fosforne kisline in kalija. Tudi repa najbolje uspeva, če zemljo gnojimo s hlevskim gnojem z dodatkom solitra in superfosfata. Repa pa ljubi posebno natronov soliter (žlinska sol), kalij pa potrebuje za tvorbo sladkorja. Na lahko zemljo raztresemo na 1 ha 500 kg neočiščene soli in 100 kg 40% kalija. Repa rabi posebno v dobi rasti mnogo hranilnih snovi.

J. M.

Gospodarski nasveti

Zelo važno poglavje v kmečkem gospodarstvu je pred zimo — krma za živino. Sedaj je pokošena in posušena tudi otava, gospodar torej ve, koliko ima na zalogi suhe krme. Letos so veliko škode povzročile ponekod poplave, še več pa je dobri košnji škodovala suša. Zato so zaloge suhe krme bolj pišle. Dobri gospodarji so si — računajoč s slabimi košnjami — pomagali tako, da so pravočasno zasejali koruzo, ki jo bodo v primernem času pokosili, zrezali in spravili v jamo, kjer se bo skisala. Kisla krma (s tujo besedo ensilaza), o kateri smo na tem mestu že večkrat pisali, je za živinorejca dandanašnji že neobhodno potrebna, če hoče biti neodvisen od samih golih košenj sena, detelje in otave.

Kako se ensilaza pripravi, smo tudi že večkrat povedali. O tem bomo podrobneje pisali prihodnjik. Danes pa moramo gospodarje opozoriti še na eno važno stvar: na pašo. V zadnjem času je dež dobro namočil in na travnikih bo spet pognala trava. Če ni zaradi prejšnje suše preveč zaostala, se bo morda toliko razvila, da jo bo kazalo kositi. Ker je pa posušiti ne bo mogoče, ne preostaja drugega kakor da se zmeče v ensilazo jamo in z drugimi krmiskimi rastlinami vred okisa, ali pa da jo svežo pokrмимо. Če pa druge otave ali otaviča ne bo, bo po travnikih kmalu lepa pašna, po otaviču pa nekoliko pozneje. Paša je silno priporočila vredna iz treh razlogov: prvi

si kmet prihrani delo s košnjo, drugič si s pašo mnogo prihrani na suhi krmli, ki jo bo pozimi krvavo potreboval, tretjič pa s pašo živini izredno koristi, ker živali na prostem razgibljejo in utrdijo, da potem lažje prenašajo zimsko bivanje v hlevih. Zato velja sklep: pašli bomo tako dolgo, dokler bo le mogoče, torej notri v pozno jesen!

Opozarjamo vas, slovenski kmetje, na temeljito gospodarsko pravilo glede živine, ki smo ga že lani poudarjali: Čez zimo imej v hlevu samo toliko živine, kolikor jo boš mogel dobro prerediti. Na vse to je pa treba misliti že sedaj, ko se živina še lahko proda takrat, ko ima primerno ceno. Ko te bo stiska gnala k prodaji, boš gotovo pod ceno prodal. Zato, kmetja, vzemite koledarček Kmečke zveze, kjer imate točne račune o tem, koliko porabi ena žival; precenite, če si niste sproti zapisovali (kar bi bilo edino pravilno), zalogo krme, potem pa evinčnik v roke. Če račun pokaže, da je živine preveč, skrbite, da ne potrebne živali še pred zimo spravite iz hleva!

Tudi za prašiče velja, naj bodo čez dan na paši in naj dobivajo čim več zelene hrane, dokler je mogoče. Krompir, peso in druga krmila pa hranimo za pozneje, ko ne bo drugega. One prašiče pa, ki smo jih namenili za zakolj, bo treba izločiti od ostalih in začeti stopnjema obilno krmiliti. Naj-

prej naj bo hrana različna, potem pa pride na vrsto le pitovna hrana.

Še nekaj besed za naše vinogradnike! Zadnje deževje, ki je — vsaj upamo — minilo, je trti primočilo tako, da se bo grozdje moglo lepo razvijati in dobro dozorevati. Edino navodilo za september je za vinogradnike tole: pustiti vinograd pri miru! Samo na to glej, da bo trsje stalo pokonci in da ne bo grozdje na zemlji. Če bi pa — kar Bog ne daj! — bila druga polovica septembra mokra in bi grozdje začelo močno gniti, bo treba podbirati. Z redno trgavijo pa počakaj čim dalj! Proti koncu dozorevanja grozdje največ pridobi, ker se prav v tem času količina sladkorja v grozdju iz dneva v dan več, kiselina pa se manjša, poleg tega pa dobiva grozdje proti koncu dozorevanja tudi največ aromatičnih (dišečih) snovi.

Nekaj bo pa vendarle treba meseca septembra izvršiti; če nameravaš jemati ce-

piče doma, boš moral sedaj odbrati (selektionirati) trse, s katerih boš vzel cepiče. Sedaj namreč vidiš, kateri trs je rodovit in kateri ne, vidiš, na katerem trsu je grozdje lepo enakomerno razvito itd. Ko je trgatev končana, je izbira trsja prepozna. Odlične trse zaznamuj s posebnimi znamenji, da boš vedel kam iti po cepiče.

V kleti bo potrebno, da pripraviš vse za prešanje. Namočiti je treba preše, kadi, škafe in brente ter urediti sode in kipelne vehe. Prazne, žveplane sode kaže napolniti s čisto vodo, nove in pa močno pokvarjene oviniti. To napraviš tako, da jih zakuhaš z vrelo vodo, ki ji dodaš na 10 l $\frac{1}{4}$ kg sode, nato dobro opereš s hladno vodo, potem pa še zakuhaš z vrelim vinom ali sadjevcem. Končno želimo vinogradnikom notri do srede oktobra lepo sončno vreme, da bodo žlahtno kapljico »pridelali« in da se jim potemtakem ne bo treba izgovarjati, da jo je Bog dal!

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako zaposliš otroka

Saj je res križ, če moraš sama gospodinjiti, kuhati in pospravljati, zraven pa biti še za varuhinjo neboljenim otrokom. Mali otrok je že tak, da hoče biti vedno zaposlen, ne da miru in ti je za petami, kamorkoli se ganeš. Vse hoče vedeti, sproti mu odgovarjaj, pa imaš istočasno za deset drugih stvari skrbeti. Vsak hip hoče kaj drugega od tebe, ti pa bodi njegova potrpežljiva strežnica. Da, da, hudo je. Upreti se pa seveda ne moreš, sicer ti otrok otrok piska na svojo prirojen piščalko tako presunljivo melodijo, da ti gre skozi mozeg in kosti, in ne odneha preje, dokler mu ne ustrežeš. Prvi mora biti v hiši, ob njem je vse drugo postranskega pomena, celo omaka, ki se ti morda pali prav tedaj, ko ti malemu trinogu strežeš.

No, seveda je križ z otroki. Toda le, če si ne znaš pomagati. Saj imamo tudi sredstva, da takegale majhnega trinoga ukrotimo, in še nič preveč nasilna niso. Samo znati je treba — kakor pač povsodi.

Ze nekajkrat smo omenili, da hoče biti zdrav otrok vedno zaposlen in mora vedno nekaj delati. Sam si pa dela ne zna poiskati. To moraš storiti ti, ki si njegova varuhinja. Sicer pa ga ni tako težko zaposliti, kot si to nekatere matere in varuhinje domišljajo. Na stotine je načinov, s

katerimi lahko otroka zamotiš, da imaš potem nekaj časa mir pred njim. Pripravi mu prostorček ob oknu, da lahko opazuje življenje in vrvenje na cesti. Boš videla, kako bo opazoval mimoidoče, poštarja, pse in mačke, ki bodo šli mimo okna. Sprašuje te o vsem, kar spodaj vidi, ti pa mu mimogrede ob drugem delu odgovarjaš. Boš videla, kakšen zanimiv in duhovit razgovor se bo razvil med vama.

Seveda pa otrok s samim opazovanjem dolgo ne bo zadovoljen. Njemu se hoče gibanja. Zato mu reci, naj ti pomaga pri delu. Kadar pomivaš, naj ti naliže vode, naj briše leseno posodo in tako, ki se ne ubije. Če naredi svojo stvar samo napol in moraš ti še enkrat za njim brisati, ne pomeni to zate vendar nikake izgube časa, ker bi bila morala itak sama vse pobrisati. Tudi sicer mu pusti, da ti pri delu pomaga. Ne kaj težkega, toda kaj malega bo vedno rad in z veseljem storil.

Če moreš in je brez nevarnosti zanj, ga spusti večkrat k vodi. Menda je vsem otrokom že nekako prirojeno, da so najbolj srečni takrat, kadar smejo brozgati in čofotati. Zavijaj otroku rokavce, pripaši mu gumijast predpasnik ali pa takega iz povoščenega platna, pa se bo začela zabava. Daj mu škafec ali večjo pločevinasto skledo, pa zajemalko ali majhen vrč in videla boš, koliko časa se bo otrok s prelivanjem

vode zabaval. Tudi perejo otroci strašno radi. Daj mu kake prtičke, ki jih za kaj drugega več ne rabiš, pa naj jih po mili vodi pere, izpira, ovija in suši, pa zopet srajčko in krilce. Seveda pa mora biti krilce tako, da ga ni škoda, kakšne čipke za punčkine obleke niso primerne. Postavi mu škafec ali skledo v drug večji škaf, pa ob tej zabavi tudi tla ne bodo tako silno mokra, da bi se skoraj ne posušila. Sicer pa naj se otrok že zmlada nauči, da za seboj pospravi in posnaži, kar je zamazal.

V sobi se ti bo otrok najraje zabaval z železnico ali vozom. Saj ni treba, da mu daš dragoceno igračo v roko. Otroku, ki ni razvajen, je železnica in voz vse, kar mu pride pod roko: pručica, smetišnica, lesen zabojček, polence. Na tej železnici prevaža vse: stare zvezke, punčke, knjige in druge igrače, najraje pa seveda tebe. Pa ni treba, da se zares vsedeš na njegov vlak. Lahko ostaneš mirno na svojem mestu in šivaš in krpaš dalje, le voznega listka, ki ti ga je mladi vlakovodja dal v roko, ne smeš izgubiti. Pa seveda tudi moraš govoriti z njim in mu od časa do časa povedati, kako srečna si, da se tako imenitno voziš.

Kadar pa imaš zares tako opravilo, da svojega malega nikakor ne moreš kratkočasiti, pa mu daj v roke kake slike ali ilustrirane časopise, da v njih išče svoje avtomobile, ovčke in psičke. Pa še kak švinčnik in kos papirja mu žrtvuj. Boš videla, kakšne umetniške bodo iz tega nastale. Seveda pa papir, na katerega naj mali umetnik riše ali piše, ne sme biti majhen. Cela časopisna rjuha bo za takega umetnika komaj zadosti velika.

Poleti, ko gresta z otrokom na vrt, je zadeva seveda lažja. Zdaj pusti otroka, da bo smel približno delati vse, kar bo sam hotel, pa boš videla, da se tvoji vladi ne bo upiral.

Najboljša zabava za otroke pa so tovariši in tovarišice njegovih let. Najboljši je seveda bratec ali sestra. Če pa tega ni, pa sosedov fantek ali deklica. Taka živa igrača bo navadno na kaj preprost način rešila vprašanje, kako zaposliti otroka.

KUHINJA

Zemljin narastek s svežimi češpljami. Tri male žemljice zrežem na kratke ali na mazinec široke rezance. Kruh polijem z osminko litra mrzlega mleka, pokrijem

skledo in pustim, da se koščki napoje. V skledi pa mešam 2 žlici kisle smetane z enim rumenjkom, žlico sladkorja, malo limoninih lupinic. Ko je dobro zmešano, dodam sneg enega beljaka. Obliko namažem z maslom, potresem z moko in obložim s polovico napojenih žemljic. Po vrhu žemljic polovico nadeva. Na nadev razpolovljene češplje, katere dobro potresem s sladkorjem in z drobtinicami. Na drobtinice ostale žemljice in ostali nadev. Narastek pečem 25 do 30 minut. Pečenega zrežem na kose in sladkorjem potresem.

Sveže češplje s koruznim zdrobom. Kakih 20 do 25 češpljev operem, zbršem, prištavim triletri litra vode ter jih do mehkega skuham. Ko so češplje kuhane, stresem v nje četrt litra koruznega zdroba in kuham še 30 minut ob lahnem ognju. Proti koncu kuhanja oolim in osladim. Potem stresem v skledo in površno zabelim z vročo maščobo, to je eurovo ali kuhano maslo. Služi mi kot samostojna jed.

Repa z gortico. $\frac{1}{2}$ kg repe olupim, operem in na majhne kocke zrežem ter do mehkega oprazim. V kozici razbelim polno žlico masti, ali eurovega masla, zarumenim $\frac{1}{2}$ sesekljane čebule, dodam 1 ali 2 žlici moke, žlico gortice in dobro oprazim. Potem razredim z vodo, vlijem na repo, dobro zmešam ter pražim pokrito še $\frac{1}{4}$ ure, nakar dam kot prikuho na mizo.

Telečji guljaž. V kozici razbelim 5 dkg masti. V razbeljeni masti zarumenim eno celo drobno zrezano čebulo. Potem razrežem pol kg telečjega mesa na kose, ga operem, denem na razbeljeno mast, potresem za nožev konico paprike in malo zdrobljene kumene. Ko se jed nekaj časa praži, jo potresem z moko, dobro zmešam in zalijem z juho ali s kropom. Proti koncu kuhanja primešam par žlic kisle smetane. Ko guljaž prevre, ga dam z žganci, ali s polento, ali kakimi žličniki na mizo.

Sesekljani srezki v sardelni omaki. Iz telečjega mesa napravim zrezke kakor je gori opisano. Ko so zrezki pečeni, jih pobrem iz masti, zložim na krožnik in postavim na toplo. V ostalo mast (če jo je preveč, jo odlijem) primešam 3 osnažene in etlačene sardele in nekaj žlic kisle smetane. Zavreto polivko polijem po zrezkih in dam z opečenim ali ocvrtim krompirjem na mizo.

Ocvrt krompir. Drobni krompiček prav dobro operem in dobro zbršem, potem ga na razbeljeni masti ali na olju ocvrem. Cyrtje naj traja 10–15 minut.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Novo mesto. Na sejmu 11. septembra so plačevali živino takole: volí I. vrste 5.50 din, II. 4.50—5, III. 4—4.25; telice I. 5—5.60, II. 4.50—5, III. 4—4.50; krave I. 4, II. 3.50, III. 2.50—3; teleta I. 6, II. 5; prašiči špeharji 9.50—10, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

Kočevje. V prvih dneh septembra poročajo o sledečih cenah: volí I. vrste 6 din, II. 5, III. 3.50; telice I. 6, II. 5, III. 3.50; krave I. 5, II. 4, III. 2—2.50; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji 9, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

Črnomelj. Konec avgusta je imela živina sledeče cene: volí I. vrste 5—5.50 din, II. 4.25—4.50, III. 3.25—3.75; telice I. 4.75—5.25, II. 4—4.50; krave I. 4—4.50, II. 3.50—4, III. 3; teleta I. 6—6.50; II. 5—5.50; prašiči špeharji 8.50, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

Gornji grad. Konec avgusta so zaznamovali sledeče cene živin: volí II. vrste 4.50 din, III. 3.75; telice I. 5, II. 4.75, III. 3.75; krave I. 4.50, II. 3.75, III. 2.75; teleta I. 6, II. 5; prašiči špeharji 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na zadnjem sejmu 9. septembra je šla živina po takle cenah: volí I. vrste 3—4.50 din; telice I. vrste 5.50, II. 4.50, III. 3.50; krave I. 3.75—4, II. 3, III. 2—2.25; junci od 3—3.75 din za 1 kg žive teže. Konji od 700—5000 din komad. Na sejmu so prignali 608 glav, prodali pa 252 glav. Na svinjskem sejmu, kjer je bilo 188 repov, od teh pa prodanih le 10, so bile cene sledeče: pršutarji 7 din, plemenske svinje pa po 6.50 din za 1 kg žive teže.

Ljutomer. Dne 8. septembra poročajo o naslednjih cenah: telice III. vrste 3—3.50 din, krave II. 2.50—3.50, III. 2—2.50; teleta II. 4—4.50; pršutarji 6.50—7.50 din za 1 kg žive teže.

CENE

Ljutomer. Pšenica 100 kg 165 din, ječmen 120, oves 120, koruza 140, fižol 200, krompir 80, seno 45, slama 30 din. Jabolka I. 150, II. 100, III. 75; hruške I. 250, II. 200, III. 100; drva 1 m 80—90; jajca kom. 0.30—0.60; mleko 1 l 1.50; surovo maslo 1 kg 18—24 din. Vino navadno pri vinogradnikih 4—5 din, finejše izbrano 6—9 din za 1 liter.

Ptuj. Pšenica 100 kg 150—160 din, ječmen 160, rž 130—140, oves 130, koruza 160, fižol 300, krompir 70, seno 50—75, slama 25—30 din. Jabolka I. 300, II. 200; hruške I. 300, II. 200 din za 100 kg. Drva 1 m 75—80 din, jajca kom. 0.75, mleko 1 l 1.50, surovo maslo 1 kg 24, grozdje 6 din za 1 kg. Vino navadno mešano pri vinogradnikih 3.50—5 din, finejše, izbrano 5.50—7.50 din za 1 liter.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 180—190 din, ječmen 170, rž 180, oves 150—175, koruza 150, fižol 300, krompir 100, seno 80—100, slama 25—30 din. Jabolka II. 250 din, III. 175—200; hruške I. 225, II. 200, III. 150 din za 100 kg. Drva 1 m 50—60 din, jajca kom. 0.50, mleko 1 l 2 din, surovo maslo 1 kg 22—24 din. Vino navadno mešano, pri vinogradnikih 5 din 1 liter.

Kočevje. Pšenica 100 kg 200 din, ječmen 200, rž 200, oves 165, koruza 165, fižol 300—400, krompir 100—150, lucerna 100, seno 80, slama 18—20; jabolka I. 500, II. 350, III. 200; hruške I. 600, II. 400, III. 200 din za 100 kg. Drva 1 m 50—60 din, mleko 1 l 1.75—2, surovo maslo 1 kg 24—32 din.

Novo mesto. Pšenica 100 kg 140 din, ječmen 120, rž 140, oves 130, koruza 125, fižol 250, krompir 100, seno 100, slama 30; jabolka I. 150, II. 130, III. 40—60; hruške I. 200, II. 150, III. 40—60 din za 100 kg. Drva 1 m 60 din, mleko 1 l 1.50, surovo maslo 1 kg 30 din. Navadno mešano vino pri vinogradnikih 5 din, finejše, izbrano 6 din 1 liter.

LJUBLJANSKI TRG

Mleko in mlečni izdelki. Mleko 1 l 2—2.50 din, surovo maslo 1 kg 22—28, čajno maslo 30—36, kuhano maslo 30—32, bobinjski sir 26, polementalec 26, trapist I. 26—28, II. 20—24 din za 1 kg.

Sadije. Jabolka I. vrste 4 din, II. 2.50, III. 1.50; hruške I. 6, II. 3, III. 1.50; češnje 2—4, domače breakve 2—4, grozdje 4—8, orehi 8, luščeni orehi 26, dinje 2, lubenice 1.50 din za 1 kg.

Mlevski izdelki. Moka št. 0 1 kg 2.90—3.25 din, št. 2 2.70—3.05, št. 5 2.85—2.90, št. 6 2.90—2.65, kaša 3.05—3.60, ješprenj 2.90—3.25, ješprenjek 4.30—7, otrobi 1.30—1.55, koruza 1.70—2.40, koruzni zdrob 2.25, pšenični zdrob 3.30, ajdova moka 4—5, ržena moka 2.70—3.20 din za 1 kg.

PRAVNI NASVETI

Onemoglostna podpora. F. Z. Prosilci ste pri OUZD za priznanje onemoglostne podpore. Prošnja je bila zavrnjena, češ da niso podani predpogoji za to, ker nimate za 250 tednov zavarovine članstva, ampak le 180 tednov zavarovanega članstva, ampak le 180 ni prijavil v zavarovanje neki opekarnar, kjer ste bili zaposleni skozi 3 leta. Vprašate, če lahko uveljavite zato kako odškodnino? — Napram OUZD ne morete uveljaviti več svojih pravic, ki ste jih po krivdi bivšega delodajalca zgubili. Po našem mnenju pa lahko zahtevate odškodnino od tistega delodajalca, ki vas proti zakonitim predpisom ni prijavil v zavarovanje. Svetujemo vam, da se obrnete na Delavsko zbornico v Ljubljani, kjer vam bodo brezplačno pojasnili, koliko bi znašala vaša onemoglostna renta, če bi bili pravilno prijavljeni. Za ta znesek — rento — boste potem s pravico revnih pri okrajnem sodišču tožili tistega delodajalca, ki je opustil vašo prijavo. Dokazati boste morali, da ste res bili zaposleni v takem obratu, čigar delavci morajo biti zavarovani.

Odpravljen od doma. R. A. Ko ste se poročili in ste dobili od očeta zemljo za lastno hišico, ste bili odpravljeni z doma. Če ste potem z ženo kljub temu še pomagali na očetovem posestvu z delom, ste pa zato tudi še vedno kaj prejeli v živilih od doma. Očetovo posestvo je prav za prav še bratovo, kateremu ga je oče izročil, sebi pa je pridržal dosmrtno gospodarstvo. Če je oče sedaj bolan, je njegova stvar, če pusti bratu-prezemniku, da dejansko gospodari in prodaja, kar pač hoče s posestva. Vi tega bratu ne morete prepovedati, če mu to oče pusti. Sedaj imate samo še to upanje, da boste po smrti očeta zahtevali dopolnitev nujnega deleža od brata-prezemnika, če smatrate, da ste s kosom zemlje ob poroki premalo dobili od doma.

Vojaški rok. Š. J. D. Leta 1935. ste prevzeli posestvo od staršev. Lani ste bili potrjeni za 18 mesecev. Starši so umrli, bralje in sestre so pa odšli od doma, tako da ste ostali sami na posestvu. Vprašate, ali bi lahko dosegli oprostitev vojaške službe, ali pa vsaj skrajšani rok. — Oprostitev najbrže ne boste mogli doseči, ker vas po predpisih zakona o ustroju vojske in mornarice ne bodo smatrali za edinega hranitelja družine. Za edine hranitelje se namreč smatrajo rekruti onih rodbin, ki se vzdržujejo izključno od osebnega dela in zaslužka rekrutovega in plačujejo na leto manj kot 120 din neposrednega davka in v katerih ni nobenega rodbinskega člana sposobnega za delo in pridobivanje. Pripadal bi vam pa skrajšan rok po predpisu, ki se glasi: »onim, ki se hranijo sami, ali ki so sami ter so podedovali poljedelsko posestvo, ki ga morajo osebno obdelovati, ali ki so podedovali obrt, ki ga morajo osebno voditi, se

ekrajšuje rok službe v stalnem kadru na devet mesecev. Prošnja bi bilo vložiti pri poveljstvu vojaškega okrožja.

Dobrovoljec. M. J. Služili ste v Rusiji za časa vojne kot dobrovoljec. Potrdila niste dobili nobenega. Vprašate, kako bi postopali, da bi vas priznali za »dobrovoljca«. — Malo pozno ste se spomnili na svoje dobrovoljstvo in ste že zamudili korake, ki so bili potrebni, da se vam priznajo ugodnosti po zakonu o dobrovoljcih. O vprašanih o priznanju dobrovoljskih svojstev odloča ministrstvo za vojsko in mornarico ter izdaja o tem uradna potrdila.

Zavarovanje pri banki »Feniks«. K. J. — Obrnite se na navedeno zavarovalnico »samo, ki Vam bo najlažje pojasnila, kdaj in koliko zavarovalnine vam bo izplačala.

Oprostitev od ljudskega dela na cestah. N. V. Slišali ste, da je kuluk odpravljen. Vprašate, ali to velja za vse ceste. Kuluk ni odpravljen, kakor mislite. Pač pa je minister za gradbo oprostil dravsko banovino ljudskega dela za banovinske in dovolzne ceste k železniškim postajam vse dotlej, dokler bo preskrbljenih v banovinskem proračunu in v proračunih okrajnih cestnih odborov dovolj sredstev za gradnjo in vzdrževanje označenih cest. Za občinske ceste pa ta oprostitev ne velja. Občine, ki ne razpolagajo z rednimi denarnimi sredstvi za gradnjo in vzdrževanje občinskih cest, so še vedno zavezane iste popravljati z ljudskim delom.

Spor zaradi stanovanja. M. S. V bratovi hiši imate izgovorjeno stanovanje. Brat pa je stanovanje oddal drugi stranki in vam ponuja podstrešno sobo. Vprašate, kako bi prisilili brata, da izpolni svojo obveznost. — Pri zapuščinski razpravi ste se odpovedali višjemu deležu. Ali bi ga sedaj lahko izterjali. — Če brat ne drži obveznosti, ga lahko k temu prisilite s tožbo. V pravdi se bo tudi razčistilo vprašanje, kakšno stanovanje vam je izgovorjeno. Če ste se deležu enkrat odpovedali, ga ne morete ponovno zahtevati.

SEJMI

25. septembra: živ. in kram. Višnja gora, Bučka pri Krškem, Slovenska Bistrica, Sv. Jurij pri Celju, svinj. Središče. — **26. septembra:** živ. in kram. Črnomelj, svinj. Dol. Lendava, konj. in gov. Maribor. — **27. septembra:** živ. in kram. Podbukovje pri Vidmu. — **28. septembra:** svinj. Turnišče, živ. in kram. Dol. Lendava, živ. in kram. Sodražica. — **29. septembra:** živ. in kram. Mirna peč, gov., svinj., konj. in kram. Drnovo, živ. in kram. Grosuplje, živ. Lesce, živ. in kram. Mengeš, Mirna peč, Nova vas, Rove pri Logatcu, Skofja Loka, živ. in kram. Marenberg, Pilštajn, Šoštanj, Štrigova, Veržej, Gor. Lendava, svinj. in drob. Maribor. — **30. septembra:** živ. in kram. Vače pri Litiji, Vransko,