

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

6. FEBRUARJA

STEV. 6

Ali ste že pretočili sadjevec?

Letos so predelali naši sadjarji zaradi alabe sadne kupčije izredno mnogo sadja v mošt ali s a d j e v e c. Razne pritožbe pa kažejo, da letošnji izdelek marsikje ni tak, kakor bi moral biti in kakor bi lahko bil, ako bi izdelovalci bolj upoštevali navodila, ki jih imajo po knjigah in listih in kakor jih slišijo pri strokovnih predavanjih in ob raznih drugih prilikah. Pa ravno pri tem poslu je še vse preveč starokopitnosti in toliko slabih navad, da je prav malo res dobrih in stano-vitnih sadjevcev, ki bi na vse strani ustrezali zahtevam zdrave in osvežujoče pijače.

Prav tako je tudi s pretakanjem. Saj so še dandanes gospodarji, ki mislijo, da se sadjevec ne sme pretočiti, češ da potem oslabi in ni več tako dober kakor pred pretakanjem. Da bo stvar umljiva, hočemo odgovoriti na tri vprašanja: zakaj moramo sadjevec pretočiti, kdaj je opraviti to delo in kako?

Zakaj treba sadno vino pretočiti? Zato, da ločimo čisto vino od drož. Ako bi ostalo vino na drožeh do pomladi ali celo v poletje, je nevarnost, da se droži dvignejo in pomešajo z vinom, ki se zaradi tega lahko popolnoma pokvari. Ze za pogled neokusna gošča na dnu sode obstoji izvečine iz kvasnic ali kipelnih glivic in iz raznih snovi, ki so bile v moštu in so se po kipenju izločile in se vsedle na dno. Kvasnice sčasoma odmrjejo, in se začno razkrajati (gniti), kar gotovo ne more dobro vplivati na pijačo, s katero bi ostale še nadalje v zvezi. Pravilno in pravočasno pretakanje sadjevca je torej neogibno potrebno, zlasti še tedaj, ako hočemo imeti za poletno rabo ali celo za prodaj. Le tisto, kar je namenjeno za zimsko rabo, ni ravno treba, da bi pretočili.

Kdaj se sadjevec pretaka? Pravi trenutek za pretakanje je tedaj, ko so kvasnice opravile svoje delo. Točno se pa to brez posebnih priprav ne da ugotoviti. Preprost kletar se bo ravnal po nekaterih znamenjih, ki bolj očitno kažejo, da je sadjevec dozorel za pretakanje. Ko poneha burno kipenje in se mošt popolnoma učisti, je čas, da ga pretočimo. Ta doba traja nekako od konca novembra do sredí februarja. Kdor bi pretakal

prezgodaj, bi vino oškodoval, preden je moglo popolnoma dozoreti. Še bolj škodljivo bi pa bilo, ko bi pretakanje odlašal tja v pomlad ali celo v poletje. Do tedaj použijejo kvasnice preveč kisline in začno tudi že odmirati in gniti. Februarja je torej zadnji čas za pretakanje.

Tudi vreme vpliva na bolj ali manj ugoden potek pretakanja. Skušnje kažejo, da je za pretakanje najbolj ugodno suho, mrzlo vreme, ko brije sever ali burja (ob visokem stanju barometra), ker ob takem vremenu izgubi sadjevec pri pretakanju najmanj ogljikove kisline.

Kako pretakajmo? Za sadno vino bi bilo najugodnejše, ako bi ga tako pretočili, da bi pri pretakanju ne prišel nič v stik z znanim zrakom. Žal, da to pri našem preprostem in tako zelo pomanjkljivem kletarstvu navadno ni mogoče. Saj večina — če že pretaka — opravlja to delo na najslabši način, in sicer tako, da toči pijačo iz sode v škafe in jo iz teh izliva v drug sod. Pri takem pretakanju, ko ga potem zopet iz škafa zlivamo skozi lij (lakotnico) v prazen sod, se vino močno razprši in pride preveč v dotiko z zrakom. Zaradi tega izgubi večino tako potrebne ogljikove kisline, ki mu daje prijeten, rezek in osvežujoč okus. Zato pa pravijo, da se pri pretakanju vino »ubije«. Toda pozneje se ta izguba večinoma popravi, ako je v vinu le še količkanj sladkorja, ki še pokipi. Vsekako pa je še bolje, ako pri pretakanju tako ravnamo, da vinu, kolikor mogoče, ohranimo prvotno ogljikovo kislino.

Ker za pretakanje nimamo primernih pripravljen, vsaj ta navadni način izboljšajmo toliko, da bomo vino kolikor toliko obvarovali pred preveliko izgubo ogljikove kisline. Glejmo pred vsem, da vina po nepotrebnem preveč ne razpršujemo. Postavljajmo torej škafo tik pod pipo, da vino ne pada pregloboko in se preveč ne peni. Prav zato vlivajmo vino od blizu in počasi v lij na sodu. Zelo pametno bi bilo, ako bi na lij pritrdili cev (iz guma ali pa tudi leseno), ki bi segala sodu blizu do dna, da bi vino ne padalo iz viška na dno sode. Tako cevko bi lahko pritrdili tudi na pipo, skozi katero točimo vino

v škafe. Vse to pomaga, da se vino pri pretakanju manj »ubije«, torej da ne izgubi preveč ogljikove kisline.

Hitro, lahko in brez izgube ogljikove kisline pretočimo vino, ako stoji sod, ki je namenjen za pretakanje višje nego oni, v katerega hočemo točiti. Skozi primerno cev iz gume, ki jo napeljemo od pipe iz polnega sode skozi veho v prazen sod, preteče vse vino samo v drugi sod. To gre posebno dobro, ako pretakamo iz večjega sode v več manjših.

Hitro se sadjevec pretoči, ako imamo na razpolago vinsko črpalko ali pa melj za pretakanje. S temi pripravami, ki jih imajo tu in tam tudi vinski trgovci, se pretoči vino tako, da ne pride prav nič z zrakom v dotiko in ne more izgubiti nič ogljikove kisline.

Prazne sode, v katere nameravamo pretakati, treba vestno pripraviti, preden jih na-

točimo. Isto velja tudi za vse predmete in drugo posodje, ki ga rabimo pri pretakanju. Koristno je, ako vsak sod, preden ga napolnimo, nekoliko zažveplamo (na 10 hl en žveplan azbestni trak).

Takisto je tudi nujno, da izpraznjene sode takoj do čistega pomijemo, zažveplamo in zabijemo, ako jih zaenkrat ne potrebujemo. Droži navadno precedimo, da do čistega vzamemo iz njih vino; goščo vržemo na gnoj ali na kompost, kjer je pokrijemo z zemljo.

Po pretakanju se navadno prične tako imenovano mirno kipenje, zato sode ne smemo trdno zabiti. Če nimamo primerne veho (prevrtano in zaprto z gumijevim obrobčkom), zamašimo veho tesno z zamaškom iz bombaža (bate).

Pozneje, ko mirno kipenje poneha, sod dopolnimo in trdno zabijemo. H.

Delo na kmetiji meseca februarja

Na polju delo v tem mesecu počiva, razen onih del, ki smo jih nekaj našli v prejšnjem mesecu in ki jih je mogoče izvršiti tudi pozimi in v snegu. Vendar skrben kmet najde še marsikaj, kar lahko tudi pozimi pristori za svoje njive in travnike. V mislih imamo razvažanje gnojnice, posebno če so jame polne, in izpraznjevanje gnojišč, če nimaš več kam z gnojem. Gnojnico razvažamo po travnikih in njivah, prav tako straniščnik. Nikjer to dobro gnojilo ne bo izgubljenol! Gnoj pa odvažamo na njive v velike kupe, ki naj bodo vsaj 1 in pol m visoki. Ne pozabimo gnojla dobro stlačiti, da ne pride v notranje plasti zrak, ki povzroča plesnenje. Kdor hoče na takšnih kupih gnoj ohraniti res prvovredno, naj ga pokrije z zemljo, ki bo preprečila izhlapevanje najredilnejših snovi.

Glede ozimnih posevkov smo že meseca januarja priporočili, naj jih gospodarji pregledujejo, če se ni na njih naredila ledena skorja, ki je škodljiva. V tem primeru je treba led zlomiti (pregaziti z živinčem) in ga potresti s pepelom ali sajami, da prej ekopni. Tudi za odtok vode je na bolj mokrotnih zemljiščih treba skrbeti. Zlasti velja to tudi za travnike. Sedaj je čas, da se na travnikih uredi odtok, pa tudi preskrbi — če je mogoče — za dotok vode poleti, ko pritisne suša. V ta namen je treba izčistiti po travnikih odvodne jarke oziroma napraviti nove, kjer jih ni, pa so potrebni. Kmet naj se zaveda, da je dobro urejen travnik pre-

važen činitelj v napredku njegovega gospodarstva; na travnikih pa je pravilna uravnava moče prvi pogoj dobre in obilne pridelave krme. Preobilno vodo odvajamo s plitvimi, majhnimi jarki v večji skupni jarek, ki mora primerno viseti, da se voda lahko odteka. V tem zbiralnem karju pa napravimo na primernem mestu zatvornico, da poleti odtok vode ustavimo in na ta način pojimo travniško zemljo z vodo.

Konec februarja bomo — če ne bo snega — prišli na travnike že s travniško brano. Temu važnemu opravku kmečki ljudje posvečajo vse premajhen pomen. Koliko je po travnikih mahu, ki uničuje travniško rušo! Ven z njim! Če nimaš brane, si pomagaj tudi z železnimi grabljami. Seveda je delo z grabljami počasno in zamudno ter utrudljivo, a je potrebno. Z brananjem ne odstraniš le mahu, ampak zemljo tudi razpraskaš in razrežeš, da pride vanjo zrak, ki je za rodovitnost travnikov tudi potreben. Kdor travnikov ni potresel z aptom že jeseni, naj to stori vsaj sedaj. Apno je važno gnojilo za travnike, poleg tega pa ni drago.

Odbira semen

Pozimi luščimo koruzo, fižol, prebiramo krompir itd. Glejmo pri teh delih vedno, da bomo najboljše zrne in najlepše plodove odbirali za seme. Od zdravega, zrelega, čistega in kaljivega semena je mnogo odvisno. Pri koruzi oluščimo le tiste storže za seme, ki ni-

majo manj kot 12 in ne več kot 16 vzporednih in ne zaviti vrst zrnja. Pri takih storžih oluščki nekaj zrnja na zgornjem in spodnjem koncu posebej in ga porabi za prehrano, a srednje zrnje oluščki za seme. Potem bo zrnje enakomerno močno kalilo in bo pridelek dober.

Pri slovenskih gospodarskih razmerah, v katerih igrata med poljskimi pridelki tako važno vlogo krompir in fižol, je treba na odbiro semena teh dveh kultur še prav posebno paziti. Znano je, da se posebno v težjih zemljah krompir vsaka štiri leta mora menjati, ker se izrodi (degenerira). Za seme jemljemo srednje debele gomolje z dobro razvitimi očesi. Kdor pridelava kaj krompirja

za prodajo, mora pridelovati trgovsko blago. Pravijo, da se v inozemstvo proda najlaže krompir z rumenim mesom. To si velja zapomniti in si za prodajo nasaditi take vrste krompir.

Tudi fižol se polagoma izrodi in mu je treba seme menjati. Za inozemski trg kaže pridelovati naslednje vrste fižola: cipro, ribničan in prepeličar. Te se dobro prodajajo.

V februarju bo treba pripraviti oves za seme, da ga v začetku marca že lahko posejemo, če bo količjak ugodno vreme. Zgodnje setve ovsu dajejo boljše in zanesljivejše žetev kakor pozne. Če smo imeli lani na ovsu prašno snet, moramo seme pred setvijo temeljito razkužiti z uspulunom (moko)

Pregled klavnih živali in mesa

Skrb za pregled klavnih živali in mesa spada po določilih §§ 76 in 77 zakona o občinah v delokrog občine. Občina pa mora to delo opravljati po predpisih Pravilnika za pregled klavnih živali in mesa po predpisih Zakona o preprečevanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni. Okrajni načelnik pa je nadalje tisti, ki občino nadzoruje, ali opravlja to svoje delo v redu, t. j. v soglasju z navedenim pravilnikom in zakonom.

Po čl. 1 navedenega pravilnika mora občinska uprava pregled klavnih živali in mesa izročiti živinozdravniku, v primeru namreč, če ima občina živinozdravnika. Kjer pa ni veterinarja, naj bi občine zaupale pregled, če se le da, živinozdravniku sosedne občine. Če pa živinozdravnika ni niti v sosedni občini, naj občinske uprave prepuste pregled zdravniku; kjer pa tudi tega ni, pa osebi, ki je za pregled klavnih živali in mesa posebej usposobljena. Za dokaz usposobljenosti velja izpričevalo, ki ga je izdala izpitna komisija na podkovskih šolah. Kjer pa tudi take usposobljene osebe ni, bo banska uprava izjemoma pustila, da do konca leta 1938 opravljajo pregled klavnih živali in mesa osebe, ki so za to potrjene po okrajnem načelnstvu. Banska uprava je hudo opozorila vse občine, da po tem času ne bo dovolila nikakršne izjeme več in bodo morali od konca leta 1938 po vseh občinah brez izjeme opravljati pregled klavnih živali in mesa samo za to delo posebej usposobljeni ljudje.

Občinska uprava ne sme postaviti za preglednika klavnih živali osebe, ki trguje z živino, ki kolje živali ali ki prodaja meso. Preglednik tudi ne more biti župan sam, niti občinski uradnik, razen če je ta zdravnik ali veterinar (živinozdravnik).

Prašiči, ovce in koze se smejo klati za domačo porabo brez pregleda. Če so pa te živali zaklane v sili, jih je treba tudi za domačo porabo pregledati. Če se koljejo goveda in bivoli za domačo porabo, morajo biti pregledana. Pregled teh živali lahko opravi tudi neživinozdravnik; pregledati pa jih mora žive pred klanjem in mrtve po zakolu.

Če se goveda, ovce, koze, prašiči koljejo v sili, sme neveterinar opraviti pregled pri že zaklanih živalih samo tedaj, če si je žival zlomila kost, če je podivjala, če je bila zadeta po streli ali elektriki, če je izkravnela zaradi poškodb in končno če je napeta, ker se je preobjedla. Če neveterinar samo količjak sumi glede porabnosti mesa, ali če sumi, da bi utegnili biti tu živalska kuga, mora to takoj naznaniti občini, ki je dolžna poklicati živinozdravnika. V krajih, kjer izbruhne vranični prisad, sme v sili zaklane živali pregledati samo veterinar. Tudi v vseh drugih primerih sme živali, ki so bile zaklane že pred pregledom, pregledati edino živinozdravnik. Kopitarje (konje) mora pregledati živinozdravnik pred klanjem in po zakolu, tako za javno kakor za domačo porabo. Brez navzočnosti živinozdravnika veljajo zaklani kopitarji za mrhovino in se jih ne sme porabljati za hrano.

Pregledano meso, če je sposobno za ljudsko hrano, preglednik opremi s predpisanim žigom, ki nosi ime občine in datum. Če opravi pregled neveterinar, mora biti žig črne barve; če pa izvrši pregled živinozdravnik, pa mora biti žig modre barve. Žig pomeni, da je meso spoznano za sposobno (užitno) za ljudsko hrano. Tako imenovani ogledni listi se ne izdajajo več za meso,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Okrutnež ni za vzgojitelja

K premisleku in odločnosti pa se mora pridružiti še dobrota. Brezsrčen, okruten človek ni za vzgojitelja. Ta dobrota pa mora biti resnična, notranja, prihajati mora iz srca. Samo vnanja olika ne zadošča. Otrok hitro čuti, če ga imaš v resnici rad. Dobremu človeku se bo rad vdal in ga bo z veseljem ubogal, sirovežu pa le pod pritiskom. Voljo otrokovo pa je treba upogniti, ne pa zlomiti. Zlomiti otrokovo voljo in ga nadvladati res ni težko. Zato je treba samo telesne moči. To pa ni vzgojno delo, če se je otrokova slabost morala podvreči moči odraslega. To, da se je moral podvreči sili, gloda na otrokovi duši in rad postane hini- naved ali upornik. Naš cilj pa mora biti, da se nam otrok sam preda po svoji volji in pameti; da ga vodimo, ne pa nadvladamo. To ni zadeva razuma ali učenega govoričenja, ampak zaupanja, ki se da doseči le z ljubeznijo in dobroto.

Odločnost vzgojiteljeva torej ne sme biti hladna, brezčutna, odurna in sirova. Otrok mora vedno čutiti, da ga ljubimo, da ga imamo radi tudi takrat, kadar od njega kaj težkega zahtevamo.

Če bi otroku samo povedali, da ga imamo radi, bi bilo to premalo. Resnična ljubezen se ne izraža samo v besedah in tudi ne v praznem ljubimkanju. Beseda je dostikrat lažnjiva, ljubimkanje le izraz samoljubja. Resnična ljubezen se kaže v delih, v žrtvi in darovanju samega sebe. Otrok se v tem le težko moti. Nek čut mu pravi, kje je resnična ljubezen, kje pa le lažnjiva beseda in prazno božanje.

Umivanje in kopanje

Če bi kdo skrbni materi rekel, da so njeni otroci umazani, bi jo užalil. Saj je umivanje in kopanje otrok eno izmed najvažnejših jutranjih opravil. Tudi pozneje, ko otrok ne potrebuje več toliko materine pomoči pri tem delu, mora mati vseeno skrbeti, da ne pride neumit k zajtrku k igri ali celo v šolo. Z vztrajno vsakdanjo zahtevo mati otroka navadi na pravočasno in pravilno umivanje. Skrbna mati tudi pri večjih otrocih večkrat na dan pogleda, če so roke, obraz in ušesa čisti.

Tudi kopanje večjih otrok naj bi bilo pogostno, poleti na prostem. Eno pa matere in otroci tako radi pozabljajo: izmivanje ust in snaženje zob. Tudi to je zelo važno, saj vemo, da mladini že zelo zgodaj odpovedo zobje, za kar je največkrat vzrok premala paznja nanje, dokler so zdravi in celi.

Temeljni pogoj za uspešno kurjerejo

Ena največjih napak pri naši kokošjereji je ta, da smatramo kakoš kakor mačko ali razverženega psa za napol divjo žival. Saj kokoš pri večini gospodarjev nima niti pravega stanovanja, kakor ga ima po vsej pravici govedo in prašič in konj. Marekije spavajo kure v govejem ali konjskem hlevu na železnem drogu pod obokom, drugod na svinjaku, v drvarnici ali v šupi. To je za naše pernate živali zelo škodljivo. Recimo, da je ravno zima; ponoči so bile kure v vročem, zatohlem, vlažnem zraku pod stropom, zjutraj pa pridejo ven na mraz, morda je bilo 15, 17, 20 stopinj pod ničlo; kaj more biti posledica drugega kakor bolehnost, zmrzneni grebeni, splošno nerazpoloženje, o nesnosti ne more biti govora. Bolje je, da tvoje kokoši spijo na vejah stare bruške pred hlevom kakor pa v zatohlem hlevu. Napravite si vendar, vsaj tisti, ki stojite gmotno nekoliko bolje pošlene kurnice (načrt dobili v inž. Wenko-vem »Kmetijskem kokošarstvu« na str. 125). Prepričali se boste kmalu, kakšno dobroto ste izkazali z njo ne samo svojim putam, ampak tudi svojemu žepu. Brez poštenega kokošnjaka, ki pati in je tako onesnažiti. Zlasti pozimi je čisto vodo, v katero živali ne morejo stoji- je pa lahko narejen čisto preprost iz desk, ni mogoča uspešna kurjereja. Kurnica je lahko majhna, a bo naj po možnosti stavba zase, ločena od drugih poslopij; naj bo pa svetla (velika okna), čelna stran obrnjena proti jugu ali jugovzhodu, visoka samo toliko, da človek lahko pokonci hodi po nji, kadar snaži. Notranje stene naj bodo čisto gladke, da ne nudijo nobenih skrivališč raznovrstnemu mrčesu, zlasti ušem in pršicam, ki izsesavajo ponoči ubogim živalim kri in onemogočajo večjo produkcijo jajec.

Poleg tega naj bo skrb gospodinje, da pridejo kokoši ob toplejšem letnem času

kolikor mogoče zgodaj iz postelje-kurnice, da pobero po okolici in na vrtu razen mrčes, ki tiči tačas še napol odrevenel vsepovsodi na tleh. Zato si dajte napraviti pri vsakem kokošnjaku samodelno odpiralo. Na to potresete zvečer, ko so kure že na gredah, od znotraj malo zrnja; ko se jame svitati stopi najpridnejša kokodajska k temu zrnju, da si ga privošči za zajterk, s tem pa tudi avtomatsko dvigne odpiralo.

Čut za snago zahteva, da puščate kokoši čim manj na — gnojišče. Hrana, ki jo dobijo tam ni v prid živalim; posebno pa ne trpite, da bi pile kokoši — gnojnico! Zato postavite na pripravnem kraju blizu kurnice preprost napajalnik s napajalnik neobhodno potreben.

Snage ne moremo pri kokošjereji nikoli dovolj priporočiti. Pomislite samo to-le: Imate, recimo, 30 kur v nesnažnem hlevu, v katerem pršice in uši izsesavajo vašim putam najboljše krl. V takem hlevu vam znese vsaka kokoš najmanj 20 jajec manj, kakor bi jih sicer v čednih razmerah; skupaj znaša ta izguba 30×20, to je 600 jajec. Ogromna je vsota, ki jo izgublamo leto za letom samo zavoljo nesnage po naših hlevih in kokošnjakih; samo v draveki banovini znaša vsako leto več milijonov. Poučujmo o tem našo mladino že v osnovni šoli na kmetih, prigovarjamo pa tudi odraslim, naj vendar obrnejo potrebno pozornost na to napako in napravijo red. Boj proti škodljivim ušem in pršicam, vojska proti nesnagi ne stane denarja, ampak samo nekoliko skrbnosti in dela. Plačilo za ta trud bo pa bogato. Čistimo kurnico vsako jutro v glavnem, na 14 dni nekoliko temeljiteje, parkrat na leto pa prav korenito. Takrat ne samo spreremo in zdrgnemo vse stene in razne posamezne dele, grede in deske pod njimi, zaklopna gnezda itd. z vodo, ampak jih tudi preplekamo s karbolinejem, stene in strop pa prebelimo z apnenim beležem.

oofr.

Metrsko merilo v gospodinjstvu

Običajna platnena dolžinska mera, ki jo uporablja gospodinja, meri 150 cm. Ti platnени gospodinjski metri pa se kaj radi raztegnejo, zato jih je treba večkrat primerjati z merikom, začrtanim na ravnilu, ali z mizarskim merilom. Razen za šivanje je v splošnem prikladnejše kovinsko merilo, ki je priročno v rabi, trajno in se samo zvije. Ta pripomoček je treba vzeti v roke zelo

pogosto in če ga ni pri rokah ter smo primorani premeriti to ali ono kar na oko, se nam to gotovo maščuje.

Dočim navadno točno vemo koliko tehtamo, nam je redkokdaj znana naša telesna višina. Toda to ni posebno važno, pač pa merimo dojenčka, da točno zasledujemo njegov razvoj. Zdravniki pa merijo prsni obseg tudi pri večjih otrocih, ki jim pove, kako se razvijajo. S tem, da otroci rastejo in se razvijajo, pa kaj hitro prerastejo obleko in obutev, kar za gospodinjstvo v teh časih ni nič razveseljivo. Vendar so iznajdljive gospodinjke našle nešteto potov in načinov, da vsaj nekaj časa raste z otrokom tudi obleka.

Taki pripomočki so široki robovi pri rokavih sraj, pri oblekah in predpasnikih, razne premakljive naramnice, robčki v krljih in podobno. Če ne moremo izpustiti nič več blaga iz roba, si še vedno lahko pomagamo drugače. Oblekam deklic napravimo rob iz drugega blaga, ki podaljša obleko kolikor treba, obenem pa služi kot okrasek. Pri oblekah kimono kroja dostavimo proge iz blaga v vseh smereh in obleko tako vsestransko povečamo (s tem se rokavi tudi razširijo, ne samo podaljšajo).

V zadnjem času so glede povečanja in predelave oblek gospodinjci na razpolago čisto nove možnosti. Odkar namreč nosimo vse vrste pletenih oblačil, se je ta praktična uvedba začela uporabljati tudi kot pripomoček pri šivanju in predelavi oblek iz blaga. Še tako tesna obleka se da povečati na vse strani s kosi ročne pletenine, ki jih vstavimo med blago. Seveda je treba pri tem delu natančno uporabljati centimeter, ki se nam izkaže zelo hvaležnega s tem, da je gotovo delo prave velikosti in uporabljivo kakor smo želeli. Kupimo v ta namen nekaj istobarvne volne ali drugobarvne, ki se lepo strinja z barvo blaga (ali pa uporabimo tudi raznobarvne ostanke volne). Kjer je treba kraj razširiti, manjkajoči del napletemo, n. pr. plastron za razširjenje životnega dela ali namesto enega kosa v sredini, dva enako velika pletena dela ob straneh. Če je život prekratek, ga podaljšamo s pletenim delom, ki ga vstavimo v pas ali pa zgoraj kot pleten nadplečnik, blago pa s tem pomaknemo navzdol. Ravno tako razširimo in podaljšamo rokava. Na tak način dobimo dovolj veliko (prožno) in jako lično obleko, ki je včasih celo lepša kakor iz samega blaga. Pri poletnih oblekah pa uporabljamo namesto vstavkov iz

volne enake dele iz bombaža ali čipkaste vložke.

Težje pa je čedno popraviti deške hlače. Če so drugače dovolj prostore, jim spodaj lahko prišijemo progo blaga in jih s tem podaljšamo. Podaljševanje pa nima pomena, če so hlače v celem že tesne. Takih ne moremo popraviti.

Pa tudi pri obleki odraslih pride centimeter gospodinji zelo prav. Kadar likamo škrobljene moške ovrtnike, mora biti na likalni mizi mera, da zmerimo z njo ovrtnik in ga po potrebi potegnemo v pravo dolžino. Če je postal v pranju preobilan, ga likamo na širino, če je pa preozek, pa vlečemo na dolžino, da se raztegne. Navadno imajo moški ovrtniki v centimetrih označeno (vtisnjeno) dolžino oziroma obseg vratu. Ta mera se ne sme spremeniti. Tudi žensko krilo bo spodaj malokdaj ravno, če ne uporabljamo merila. Merjenje je zelo važno tudi kadar se selimo. Dobro je ako narišemo na papir tloris novega stanovanja in posameznih kosov pohištva ter tako že prej premerimo, kam bomo kaj postavili. Kadar naročamo okvir za ogledalo ali sliko, izmerimo natančno zunanje stene slike ali ogledala.

H. Š.

KUHINJA

Ocvirkovka. Najprej napravim kvašček iz 2 dkg kvasa, štirih žlic mlačnega mleka in žlice sladkorja. Testo napravim iz litra moke, primerno soli in četrt litra tople vode ter shajane kvasa. Testo najprej dobro zmešam, potem pa temeljito stepem. Stepeno testo pokrijem s prtičem in postavim na gorko, da vzide. Ocvirke sesekljam, jih segrejem in potresem po vzhajanjem za prst na debelo razvaljanem testu. Površino potresem s pestjo drobtin. Testo tesno zvijem v potico in denem v dobro pomazano, z drobtinami posuto kozo. Testa naj bo do polovice koze. Ko je testo vzšlo toliko, da je posoda polna, spečem potico v precej vroči pečici. Potico dam gorko na mizo.

Špehovka s sladkorjem in cimetom. V lončku prav dobro ošvrkljam četrt litra gorkega mleka, primerno soli, žlico masti, dva rumenjaka, žlico sladkorja in žlico kisle smetane. Mešanico zlijem na liter moke, pride-nem še shajam kvas, narejen iz dveh žlic toplega mleka, žlice sladkorja in 2 dkg droži. Testo zmešam in dobro stepem. Potem ga pokrijem s prtičem in postavim na toplo, da vzide. Shajano in za prst na debelo razvaljano testo namažem s sledečim nadevom.

10 dkg dobre svinjske masti (najboljša je sveža) mešam z dvema rumenjakoma in z žlico kisle ali sladke smetane. Namazano testo potresem s sladkorjem. Med sladkor sem zmešala žličico cimeta. Testo zvijem v potico, denem v pomazano kozico, pomažem površino z jajcem in ko vzide, spečem v pečici. Potico dam gorko na mizo.

Priprosti drobljanci s kvašenega testa. Iz litra moke napravim testo s temle pridatki: Med četrt litra toplega mleka pride-nem primerno soli, eno celo jajce, žlico sladkorja in vzhajam kvas iz štirih žlic tople vode, žličice sladkorja in 2 dkg kvasa. Testo zmešam in stepem. Ko je testo na toplem shajalo, ga stresem na z moko potresen prtič ali desko, ga razvaljam za prst na debelo, razrežem s kosom za dlan široke in malo daljše krpe. Krpe zarežem na tri enakomerne zareze, ki ne presežejo roba. Drobljance zložim na deske in rešeta, pokrita z moko posutimi prtiči. Deske in rešeta postavim na toplo, da vzidejo. Ko so dovolj dvignjeni, jih ocvrem na razbeljeni masti. Masti naj bo v kozici za dva prsta visoko. Med mast zlijem žlico ruma, zato da drobljanci preveč maščobe ne popijejo. Kozico, v kateri cvrem drobljance, pokrivam do tedaj, da so ti na eni strani zarumeneli. Ko so na obeh straneh lepo ocvrti, jih pobiram iz masti in zlagam na z belim papirjem pokrita rešeta. Se gorke potresem s sladkorjem. Na mizo dam gorke in mrzle.

DOMAČA LEKARNA

Za zlato žilo skuham madronšice in rmana, pij čaj in izpiraj žile z njim. Namaži z mazilom iz listja črne topoli.

Jernejevo maslo: Razsekaj dušice, majarona, rožmarina, prežiljke in španske mete, enega toliko, kakor drugega, in prevrej na presnem neosoljenem maslu. Iztisni maslo in shrani skrbno; mazanje z njim pozdravi in okrepeča kosti.

Kopelj za opešane: Prevri precej gomilnih stebel, pest rožmarina, nekaj pesti materine dušice in pest morske soli. To vlij v banjo. Voda naj bo gorka. Po kopeli malo v posteljo!

Za hudo grižo je svetoval lekarnar: Opari žlico gomilic z ¼ litrom krop, ko je postalo precedi in zakuhaj na odcedku žlico prave kave. Pij gorko in daj na trebuh obkladek gorkega majarona.

Dota in obresti. M. R. Iz zapuščinskega akta je gotovo razvidno, kdo vam je dolžan plačati doto in obresti, dokler vam dote ne izplača. Pojdite na sodnijo in prosite, da vam po vpogledu v zapuščinski spis razlože, česar ne veste.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Cene tujemu denarju na ljubljanski bor-
v začetku februarja: ameriški dolar 47 din,
angleški funt 235 din, avstrijski šiling 8.80
din, švicarski frank 10.90 din, češka krona
1.25 din, francoski frank 1.50 din, laška lira
2.04 din, holandski goldinar 24.10 din, bel-
gijski belg 7.27 din.

ŽIVINA

g Na sejem v Ljubljani dne 1. februarja
so prignali 134 volov (prodali so jih 32),
42 krav (14), 16 telet (10), 194 konj (23) in
52 prašičev za rejo (40). Cene so se gibale
takole: voli I. vrste 5.75 din, II. vrste 4.24,
III. vrste 3.75 din; krave I. vrste 4.25—5 din,
II. vrste 3.75—4 din, III. vrste 3—3.50 din;
teleta I. vrste 8 din, II. vrste 7 din za kg
žive teže. Prašiči domači 8—8.50 din, pršut-
arji 7—7.50 din za kg žive teže. Konji so
ee prodajali od 400—3500 din po kakovosti.

g Na semanji dan v Kranju 31. januarja
je imela živina sledeče cene: voli I. vrste
5.75 din, II. vrste 5.25 din, III. vrste 4.50 din;
telice I. vrste 5.75, II. vrste 5.25, III. vrste
4.50 din; krave I. vrste 5 din, II. vrste 4.50,
III. vrste 4 din; teleta I. vrste 6 din, II. vrste
5.50; prašiči špeharji din 10 din, pršutarji
7—8 din za kg žive teže. Na sejem so pri-
gnali 65 volov (prodali 42), 27 krav (11), 12
telet (12), 2 telice (2), 2 ovci in 109 prašičev
(prodanih 62).

g V Brežicah so prodajali na zadnjem
sejmu živino takole: voli 4.50—5.50 din,
krave 2.50—4 din, telice 4.50—5.75 din, junci
4.50—6 din, prašiči pitanci 7.50—9 din za
1 kg žive teže.

g Iz Smarja pri Jelšah poročajo, da je
konec januarja imela ta n živina naslednje
cene: voli I. vrste 5—5.5 din, II. vrste 4—5,
III. vrste 3—4 din; telice I. vrste 4.50—5.25,
II. vrste 4—4.50 din, III. vrste 3—3.50 din;
krave I. vrste 3.50—4 din, II. vrste 3—3.50,
III. vrste 2.50—3 din; teleta 4—6.50 din, pra-
šiči špeharji 9—10 din, pršutarji 8—9 din
za 1 kg žive teže.

g Na mariborskem sejmu dne 25. januarja
so takole prodajali živino: voli I. vrste 4.75
do 5.50 din, II. vrste 3.80—4.60 din, III. vrste
3.25—4.25 din; krave za zakol 4—4.60 din,
plemenske krave 3—4 din, klobasarice 2.25
do 3.25 din, mlada živina 4—5.25 din, teleta
4.50—6.50 din za 1 kg žive teže. Na pra-
šičjem sejmu dne 28. januarja so šli prašiči

od 5—6 tednov stari za 80—100 din, 7—9
tednov 100—120 din, 3—4 mesece stari 140
do 160 din, 5—7 mesecev stari 230—330 din,
8—10 mesecev 400—410 din, 1 leto 700—780
dinarjev. Na vago po 5.50—7.50 za 1 kg žive
teže in 8.50—11 din za 1 kg mrtve teže.

CENE

g Kmetijski pridelki. Ljubljana, dne
1. februarja. Pšenica za 100 kg 230 din, ječ-
men 195 din, rž 195 din, oves 180 din, ko-
ruza 150 din, fižol 220 din, krompir 85 din.
Pšenična moka 100 kg 295—350 din, koruzna
moka 220 din. Vino finejše 12—16 din za 1
liter, navadno vino 7—10 din za liter. Med
18—21 din za 1 kg. — Kranj, 1. febr.:
pšenica za 1 kg 2.25 din, ječmen 2.20 din,
rž 2 din, oves 1.70 din, koruza 1.50 din,
fižol 2.25 din, krompir 0.75 din, lucerna
(seme) 19 din, seno 0.75 din, slama 0.50 din
za 1 kg. Sadje: jabolka 3.50—6 din po ka-
kovosti, suhe češplje 6—10 din. Mleviski iz-
delki: pšenična moka 1 kg 3.50 din, koruzna
moka 2.50 din, ržena moka 3 din, ajdova
moka 4 din, koruzni zdrob 3.50 din za 1 kg.

g Ljubljanski trg. Cene vseh vrst mesa
se od zadnjih navedenih cen niso spremenile.
Perutnina: piščanec komad 10—14 din,
piščanec zaklan 1 kg 24—26 din, kokoš kom.
20—26 din, zaklana kokoš 1 kg 20—24 din,
petelin istotako, raca kom. 22—26 din, za-
klana raca 1 kg 22—24 din, gos kom. 50 do
55 din, zaklana gos 1 kg 16—20 din, golob
kom. 4—5 din, domač zajec kom. 6—12 din,
kapun 1 kg 30 din. Sadje: jabolka I. vrste
6 din, II. vrste 4 din, III. vrste 2—3 din,
suhe češplje 10—14 din, suhe hruške 4—7,
orehi 6—8 din, luščeni orehi 18—22 din za
1 kg. Kurivo: tona premoga 380 do 405
dinarjev, trda drva 1 m 95—115 din, trda
drva žagana 1 m 120 din, mehka drva 70 din,
oglj 1 kg 1.75—2 din. Krma: sladko seno
100 kg 45—60 din, polsladko seno 40—50 din,
kislo seno 40 din, slama 35—45 din za 100
kilogramov. Zelenjava: endivija 1 kg
4—8 din po kakovosti, motovilec merica 1.50
din, radič domač 1 kg 12 din, inozemski ra-
dič 18 din, cvetača 1 kg 5—7 din, pozno
zelje 2 din, kislo zelje 4 din, ohrovt 2 din,
kartijola 5—7 din, kolerabice 3 din, kole-
rabe 1 din, špinaca 10—14 din, čebula 1.50
do 2 din, por 2 din, česen 6—8 din, repa
1 din, kisl repa 2.50 din, korenje 4 din,
petersilj 10—14 din, zelenjava za juho 4 din
za 1 kg.

PRAVNI NASVETI

Rubežen hlapčeve plače. K. F. - Kmečki hlapec vam je dolžan manjši znesek. Vprašate, ali mu lahko zarubite plačo? — Če imate terjatev iztoženo, lahko na podlagi sodbe zarubite dolžniku, čigar službeno razmerje se ne smatra za trajno, tretjino zaslužka, vendar z omejitvijo, da mu ostane vendarle 20 din na dan. Ko se ugotavlja oni del, ki je izvzet od izvršbe, je vračunati v prejemke ali zaslužek tudi vse ono, kar dobiva dolžnik kot kakšno drugo imovinsko korist, toda ne v denarju, a. pr. prejemke v naravi.

Pot po tujem gozdu. S. J. R. — V gozdnih parcelah se sploh ne da služnostna pravica poti priposestevovati, četudi bi kdo že 30 let in še več nemoteno uporabljal tako pot. Če boste sosedu, ki šele 15 let hodi po vašem gozdu, tožili, da mu ne gre pravica poti, boste pravdo dobili. Če sosedje pravijo, da boste sami morali trpeti stroške kljub dobljeni pravdi, bodo imeli prav, če nima sosed lastnega premoženja, niti lastnih dohodkov, ki bi jih mogli za pravdne stroške zarubiti. Predno tožite, dajte sosedu na pečat poklicati k sodišču; morda bo pomagalo, če mu bo sodnik povedal, da ne more imeti pravice poti v vašem gozdu.

Zaščita. P. C. Vaš oče je bil nadučitelj v pokoju in obenem posestnik, ki je obdeloval posestvo s svojimi družinskimi člani. Po očetovi smrti ste prevzeli posestvo, ki je bilo precej zadolženo. Sedaj vam upniki glede vaših dolgov priznajo zaščito, ne priznajo je pa glede dolgov, ki ste jih prevzeli po očetu, češ da niso posodili kmetu, ampak nadučitelja v pokoju. Vprašate, ali bi mogli doseči tudi glede prevzetih dolgov zaščito? — Kakor smo že pisali, se uredba o likvidaciji kmečkih dolgov nanaša na vse dolgove, ki so nastali pred dnem 20. aprila 1932, in sicer tistih kmetov, ki so bili v času zadolžitve in na dan, ko je dobila uredba veljavo, kmetje in ki izpolnjujejo pogoje te uredbe. Za kmeta se smatra tista oseba, ki ji je kmetijstvo glavni poklic, ki obdeluje zemljo sama ali s člani svoje rodbine, po potrebi pa tudi z najeto delovno močjo, ki izvirajo njeni obdavčeni dohodki pretežno iz kmetijstva, ki pa nje posestvo ne presega površine 50 ha za obdelovanje sposobne zemlje. Pri aktivnih in upokojenih državnih in samoupravnih uradnikih (torej tudi pri učiteljih), dalje pri trgovcih in obrtnikih razen pri vaških trgovcih in obrtnikih ter pri industrijcih, duhovnikih, odvetnikih, zdravnikih, inženirjih, pooblaščenih geometrih, javnih notarjih, lekarinarjih, upravniki kmečkih posestev in podobno, se smatra, da so jim vsekakor te službe ali ti poklici, glavni poklici. Iz tega vidite, da vašega očeta, ki je bil nadučitelj v pokoju, ni mogoče smatrati za kmeta in

torej on ni užival zaščite, uživati je pa tudi ne more prevzemnik dolga. Sicer pa ima v takih primerih končno besedo sodišče.

Kako se prekine priposestevanje? J. T. V. — Če hodijo neopravičeno ljudje čez vaš travnik, lahko javno okličate, da je ta pot prepovedana in tudi ob poti lahko obesite napis, da je prepovedana pot. Od tega časa dalje se ne bodo več mogli ljudje sklicevati na to, da imajo pravico do tako preklicane poti. Seveda, če so to pot čez travnik doslej skozi 30 let uporabljali, potem so si služnostno pravico že priposestevovali in jo z vašo prepovedjo ne morete kar tako vzeti. Če bodo pa upoštevali vašo prepoved skozi tri leta in v tem času ne bi hodili čez vaš travnik, potem je priposestevovana služnostna pravica poti zastarala zaradi neizvrševanja.

Obresti od zaščenega dolga. S. K. Vaš sorodnik vam je bil dolžan na podlagi darilne pogodbe iz leta 1930 vsoto denarja. Dogovorjeno je bilo, da vam bo dolg plačal v štirih letih, da pa za ta čas ne boste zahtevali obresti. Medtem je prišla zaščita kmeta ter vam je dolžnik leta 1934 in zopet leta 1935 plačal le manjše zneske na račun dolga in obresti. Obresti je računal po 3½%. Leta 1937 je zaprosil za znižanje tega dolga in mu je sodišče res ta dolg znižalo za 28% po čl. 3, odstavek 5. uredbe in je odločilo, da mora ta dolg takoj plačati. Sedaj vam je dolžnik plačal znižano glavnicu in nekaj obresti, ostalih pa noče plačati. Vprašate, ali smete zaračunati obresti do dneva plačila od vsega neznižanega dolga, ali pa jih morete računati le od znižanega dolga, ali smete računati obresti od dneva nastanka dolga, čeprav je bilo pogojeno, da čakate 4 leta brez obresti. Ker zaradi zaščite niste mogli dolga izterjati, ste zato mnenja, da vam pripadajo obresti od dneva nastanka dolga? — V vašem primeru gre očividno za dolg, ki je nastal iz dedovanja ali iz nasledstvene pogodbe. Tak dolg ni kmečki dolg, vendar ga je smelo sodišče znižati, če je dobljena nepremična imovina, iz katere je moral dolžnik ta dolg izplačati. Izgubila več kot 25% svoje vrednosti. Ker znižani dolg ni kmečki dolg, smete od dneva dospelosti zahtevati le zakonite 5% obresti, v kolikor ni kaj drugega dogovorjenega. Če je bilo dogovorjeno, da se dolg prva štiri leta ne obrestuje, ne morete proti dogovoru zahtevati obresti, ker niste mogli dolga izterjati. Tudi po uredbi z dne 3. avg. 1934 in po oni z dne 30. sept. 1935 se terjatve, ki potokejo iz dedovanja, niso smatrale za kmečke dolgove. Zato po našem mnenju lahko zahtevate zakonite obresti od preteka prvih štirih let, ko se dolg ni obrestoval, do dneva znižbe od vsega dolga, od dneva znižbe pa samo od znižanega zneska.