

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

21. SEPTEMBRA

STEV. 38

Nadloge v sadjarstvu

Neštetokrat je bilo že pisano in govorjeno o varstvu sadnega drevja in njegova plodov pred najrazličnejšimi zajedalci živalskega in bolj skritega rastlinskega rodu. Nešteto je tudi sredstev, ki se z večjim ali manjšim uspehom uporabljajo pri obrambi pred temi zajedalci. Dandanes pozna že vsak količkaj napreden sadjar najhujše in najnevarnejše škodljivce in tudi načini obrambe, so že splošno znani, dasi se splošno še ne uporabljajo. Imamo pa vendar še nekatere škodljivce zlasti med večjimi živalmi, prav posebno med pticami, ki so v veliko nadlogo in breme sadjarjem in sploh posestnikom vrtov. So to živali, ki jim z običajnimi sredstvi ni mogoče do živega, zlasti še, ker so nekatere med njimi celo pod zaščito. Naj omenimo danes nekatere, ki delajo zlasti sedaj, ko sadje zori, po vrtovih, po sadovnjakih in po vinogradih veliko škodo.

Prva naj pride na vrsto veverica, ta ljubka, vedno živahna živalca, ki oživlja naše gozdove. Površnemu opazovalcu bi se utegnilo čudno zdeti, kakšno škodo more delati taka ljubezniva živalca. Toda naši sadjarji, ki imajo v bližini gozdov orehe, stiskajo pesti, ko morajo gledati, kako jim veverice odnašajo in naposled včasih tudi popolnoma znesejo z drevja orehe, ki jih deloma sproti izgledavajo, deloma pa jih kopičijo za zimo v kakem skrivališču. Najhujše pa je to, da je tako oškodovani posestnik popolnoma brez moči, kajti orehov na noben način ne more zavarovati, veverice pa ne more in tudi ne sme ubiti, ker jo ščiti lovski zakon.

Veverica pa ima na vesti še mnogo drugih grehov. Kakor z orehi, tako dela tudi z lešniki, z drobnicami in raznim gozdnim semenjem. Pravijo, da dela tudi po gozdovih škodo, ker iz objesti ali iz kakega drugega vzroka ohgrizuje mlade vršičke raznih iglavcev. Dognano pa je dalje, da preganja in uničuje koristne ptice na ta način, da ropa jajčeca iz gnezd in se spravi celo nad mladiče,

Kakor že rečeno, se škode, ki jo dela veverica, nikakor ne moremo ubraniti sami, lovci pa te živali tudi ne streljajo, češ da se ne izplača. Kaj tedaj? Na eni strani se priporoča in pospešuje gojitev orehov, na drugi strani se pa največji ljubitelj tega zlahtnega sadu štiti.

Drug enak, pa tudi zaščiten škodljivec je kos. Le vprašajte posestnike vrtov po mestih in večjih krajih, kjer goje razno jagodje in drugo sadje. Prav mu pride vse, karkoli sladkega zraste na naših sadnih rastlinah, najsi bo jagoda ali ribez, češnja, hruška ali celo breskev. Kaj pa šele v vinogradih! Dolenjski vinogradnik mi je te dni potožil, da so mu kosi popravili vso portugalko, ki bi je bilo najmanj za 100 litrov. Od vsega pridelka ni ostala niti jagoda. Sedaj, ko je konec portugalk, pride na vrsto pa črnina in drugo črno grozdje, ki gre kosu posebno v slast. Prav tako kakor pri veverici, je prizadeti sadjar in vinogradnik tudi pri kosu popolnoma brez moči. S kakega majhnega vrta ga še kako preganjamo z raznimi strašili, v vinogradu je zastoj vse naše prizadevanje. Lovci nam tudi ne bodo pomagali, ker tu se strel še manj izplača nego pri veverici. Kaj tedaj? Proč z zaščito! To je nujna zahteva, sicer se bo razmnožil, da bo gorje. Nekateri se bojijo, da bi se popolnoma zatrl, ko bi ne bil pod zaščito. Prazen strah! Kako da se ni zatrl že davno prej, ko je bil stoletja nezaščiten? Tudi ko bi se izločil iz zaščite, se ni bati, da bi se zatrl, ker na njem ni nič tako vabljivega, da bi se izplačal splošen lov. Nezaščitenega bi pač preganjali tisti, ki jim dela škodo, ljubitelji bi ga pa ščitili po svoje.

Kaj pa vrabec? Ta škodljivec sicer ni pod zaščito, je pa zato tembolj trdoživ in prekanjen, da mu tudi ni lahko priti do živga. Vrabec je med pticami isto, kar je plevel med kulturnimi rastlinami. Pa se dobe še vedno ljudje, ki ga zagovarjajo, češ da imamo od njega večje koristi nego škodo. To je pa velika zmeta.

Drugod po svetu so ga že davno obsodili in ga na vse načine preganjajo in zatirajo. Škoda, ki jo prizadeva vrabec, ni tako očita kakor pri kosu, vendar pa jako občutna. S svojo predrznostjo, vsiljivostjo in kričavostjo preganja namreč iz naših vrtov druge koristne ptice, zlasti sinice, ki so najboljše pomočnice pri zatiranju škodljivih žuželk po sadnem drevju. Poljski vrabec dela pa tudi po polju veliko škodo, ker se živi izvečine od raznih semen. Zatiramo ga najuspešneje na ta način, da mu razdiramo gnezda in uničujemo zalego.

Pa jih je še cela vrsta krilatih škodljivcev, ki delajo neposredno ali le posredno škodo na sadnem drevju. Le sem spadajo posebne vrane, srake, šoje, srakoperji, skobci, kragulj in tudi jereb.

Razen jereba so vse našete ptice hude preganjalke naših drobnih ptic pevk. Ropajo iz gnezd jajčeca in mladiče. Spravijo se celo nad stare in na ta način preženejo iz gozdov in sadovnjakov naše najboljše pomagače pri obrambi sadnega drevja in pridelka.

Tudi od lovskega zakona zaščiteni jereb povzroča ponekod veliko škodo na sadnem drevju, ker se pozimi spravi nad brstje sadnega drevja. Tako poročajo iz nekega kraja, da so jim jerebi popolnoma uničili sadni pridelek.

Končno naj omenimo še nadlogo iz vrste žuželk, ki se zlasti na jesen hrani s sladkim sadjem. So to ose in sršeni. Tudi to skrajno nadležno in vsiljivo svojat je treba preganjati na vse kriplje, da se nam preveč ne razpase. P

Delo na kmetiji v septembru

Na sadnem vrtu nas čaka v septembru važno delo, ki ga slovenski kmečki ljudje prav pogosto prepovršno in prezgodaj opravijo. Vedno in povsod se poudarja, naj se jabolka in hruške ne obirajo predčasno, pa se vseeno dogaja, da mnogi sadjarji že meseca avgusta obirajo sadje, ki spada med zimske sorte. Takšno prezgodaj obrano sadje ni trpežno in je sploh mnogo slabše kakovosti in ostane dostikrat sploh neužitno. Tudi ne pomislijo ti nepočakani ljudje, koliko rodnega lesa in brstja uničijo, ker se sadeži, ki niso drevesno zreli, nočejo odtrgati drugače, kakor z rodnim brstjem. Najmanj pa se zavedajo, kako veliko škodo delajo slovesu našega slovenskega sadja in s tem vsemu našemu narodnemu gospodarstvu!

Pravilo bodi: sadje ostani toliko časa na drevesu, da drevesno dozori; to se pravi, plodovi morajo biti popolnoma razviti in začeti odpadati (ne da bi bili črviiti!), dati se morajo zlahka obirati, ne da bi se lomil rodni les ali da bi se poškodoval pecelj. Peške so potemnele. A vendar to sadje po večini še ni užitno; godno postane jesensko sadje proti koncu septembra, oktobra in v prvi polovici novembra, zimska pa še pozneje.

Kako bomo obirali? Najbolje je obiranje z roko. Plodove, ki jih ne moremo doseči, trgamo s sadnim obiračem. Obrano sadje devamo v košare z naramnico,

ki držijo kakih 4 do 6 kg sadja. Večje košare naj imajo locenj z kavljem, da jih lahko obesiš. Vse košare morajo biti znotraj obložene z mahom, otavo in prevlečene (obšite) z žakljevino. Na ta način preprečimo, da se sadje ne obtisne in ne obtolče. Pri obiranju je treba paziti tudi na to, da se ne poškoduje koža in ne izbriše iz sadja voščena prevleka, ki preprečuje izhlapevanje vode in s tem gnitje. Slabega, nepopolno razvitega in krhljavega sadja seve ne bomo obirali, ampak po končanem obiranju zdravih plodov enostavno otrsli.

Obrani plodovi se takoj pod drevesom preberejo in ločijo (sortirajo) v dve kakovosti. K prvi kakovosti spadajo vsi lepo barvani, dobro razviti plodovi, pa naj bodo debeli, srednje debeli ali tudi bolj drobni, ki nimajo nobenih napak in madežev. Vsi plodovi pa, ki so še sposobni za tržno blago, pa so nepravilno razviti, brez prave barve, z majhnimi, komaj vidnimi odtiski, zaceljenimi ranami, poškodovanim peceljem in majhnimi krastami od škrlupa, spadajo v II. vrsto. Vse ostalo sadje pa, ki je nagnito, črvido, obtolčeno itd., porabimo ali za sušenje, ali za sadjecev ali pa za sadne sokove. To prebiranje naj bo kolikor mogoče vestno in natančno. Tako ločeno sadje naj se tudi ločeno spravi v sadno klet. V sadnih shrambah skrbimo s pravilnim zračenjem za primerno nizko top-

lino in jih imejmo zatemnjene, da nam sadje počasneje dozoreva in se potem dalj časa drži.

Na zelenjadem vrtu bomo v septembru poskrbeli, da bo v pozni jeseni še kaj za pod zob. Posejali bomo še zimsko salato, špinačo, motovilec in zimski grah, morda še tudi korenček. V zavetne lege sadimo adventno zelje, ohrovt in zgodnje vrste karfijole. Sadimo tudi zimsko čebulo in zimski česen. Proti koncu septembra bomo pa začeli pospravljati korenasto in drugo zelenjavo.

V vinogradih bo v septembru delo po večini počivalo, razen v kolikor bo marljivi vinogradnik imel posla z zatiranjem plevela, ki zadržuje vlago in povzroča s tem gnitje grozdja. Ranjše sorte bomo seveda že septembra pospravili, pozno rodeče pa mirno pustili, da popolnoma dozori. Prav dobro in priporočljivo je, da bi vinogradniki od časa do časa izmerili količino sladkorja in kisline v grozdju. Kdorkoli ima pripravo za to merjenje, naj se je le poslužuje. Iz različnih leg vinograda naj nabere nekaj grozdja, ga iztisne in precedi skozi krpo

in počaka, da se na hladnem prostoru sesede. Nato se določi v njem sladkor, pa tudi kislina. Oboje točno pokaže, v kakšnem stanju se nahaja zorenje grozdja in kdaj bo čas trgatve. Vse vinogradnike opozarjamo, naj nikar ne trgajo prezgodaj! S tem si pokvariijo kakovost vina, pridobijo pa na množini pridelka prav malo.

Vinske kleti bo treba pripraviti za trgateg. Stara vina bomo pred trgatvijo pretočili, posebno, če jih nismo čez poletje. Pripraviti bo treba posodo, zlasti sode, kamor bomo dajali mošt. Vse sode je treba vestno pregledati. Če so znotraj plesnivi (kar bi se v dobri kleti ne smelo dogoditi!), jih moramo vsekakor odpreti, plesen na suho izbrisati, nato pa s hladno vodo izmiti in končno z vročo vodo in sodo izpariti. Preden damo v takšne sode mošt, jih bomo še zakuhali s slabšim, toda zdravim vinom ali dobrim sadjevcem. Zažveplane sode napolnimo s čisto hladno vodo, ki v dveh dneh izluži žveplene spojine. Če se to ne zgodi prvič, to ponovimo. Ako so sode močneje pokvarjene, ali niso bili že v rabi več let, jih znova ovinimo.

Zavaru' mo se pred zimo!

Zdaj je čas, da mislimo na zimo, ki bo prekmalu pritisnila v naše domove, da bomo radi iskali zavetja pri topli peči. Toda topla peč ni vse, kar nas brani mraza in mrzlih vetrov v tem letnem času. Gotovo mora biti peč v redu, vendar tudi dobra peč, katero pridno kurimo, ne napravi stanovanja vedno tako toplega in prijetnega, kot bi radi. Prav tako kakor dobra peč in zadostna zaloga kuriva je važno, v kakšnem stanju so okna in vrata naše hiše oziroma, stanovanja. Če so ta slabo napravljena, uide pri njih večji del toplote iz stanovanja.

Kar nič ne smemo odlašati s pripravi za zimo, saj si prihranimo precej dragerega kuriva, če bomo pravočasno preiskrbeli za to, da nam dragocena toplota ne bo brez potrebe uhajala na prosto. Vsa okna v hiši, ne glede na to, v katerem prostoru so, morajo biti v dobrem stanju, to je, da se dobro, tesno zapirajo. Pri vsaki manjši špranji, ki je skoraj ni videti, lahko čutimo, kako sila mrzel zrak v toplo sobo. Veliko nam pomagajo pozimi dvojna okna, ki so za ta čas nuj-

no potrebna. Med dvema šipama je pri dvojnih oknih zaprta plast zraka, ki miruje. Tako zaprt zrak je slab prevodnik toplote, ki ne pusti toplega zraka ven in mrzlega v stanovanje.

Razen oken je treba pregledati tudi vrata, če se dobro zapirajo in če nimajo pri tleh velike špranje. Naprodaj dobimo posebne suknene trakove, s katerimi zapremo prevelike odprtine. Pa ne samo okna in vrata, tudi stene, stropi in podstrešje so lahko tako napravljene (izolirane), da propuščajo čim manj toplote. Na vse to moramo paziti posebno takrat, kadar postavljamo dom na novo, ali kadar izbiramo oziroma menjamo stanovanje.

Morda imamo v spominu, da lani ta ali ona peč ni bila čisto v redu. Zdaj je skrajni čas, da pokličemo pečarja, ako nočemo imeti neprijetnosti ravno v največjem mrazu. Če nameravamo kupiti ali postaviti novo peč, se prej dobro poučimo, kaj bi bilo za naš primer najboljše. Vsako leto so namreč napredaj razni novi in dobri izumi — peči, ki porabijo

malo drv in dolgo drže toploto. Od vsake dobre peči zahtevamo, da se hitro segreje, da daje prostoru, v katerem stoji, stalno toploto od 18—20° C (za kar pač sobo uporabljamo) in da še potem, ko ogenj ugasne, oddaja toploto; porabiti pa mora za to čim manj kuriva.

Gospodinja ima za zimo še druge skrbi. Njena naloga je, da pregleda zalogo zimске obleke in obutve za vso družino. Seveda bo poskušala porabiti vsak še tako skromen kos od lani za letošnjo zimo. Kar ne bo prav enemu, bo ponosil drugi, posebno v družinah, kjer je dosti otrok. Marsikaj slabega se da še nekoliko po-

praviti, očistiti, zakrpati, podaljšati ali dostaviti, da traja še eno zimo.

Bolj važno kot obleka je obuvalo, ker mokre noge prav naglo povzročijo prehlad in bolezen. Če hudo primanjkuje sredstev, raje potrpiamo z obleko in žrtvujemo, kar imamo na razpolago, za dobro zimsko obutev.

Skrbna gospodinja misli tudi na zalogo nekaterih živil za zimo. Sadje, ki ga je ponekod precej, bo skušala s sušenjem in vkuhavanjem obrniti v prid družini za zimsko hrano in ne bo pustila, da se predela v škodljivi alkohol. Š tem bo najboljše poskrbela za priboljške v hudi zimi.

H. Š.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Otrok gre v šolo

Ko začne otrok hoditi v šolo, ima mati poleg drugih tudi to veliko skrb, kako bo svojega ljubljence opremila za šolo, da bo prav. Včasih so to skrb poznali le bolj v mestu, danes pa se kmečka mati tudi že zaveda, da svojega malega ne more poslati v šolo tako, kakor ga pošlje na pajo ali na njivo.

Predvsem glej, da bo tvoj otrok snažen. Ni treba, da je lepo in drago oblečen, snažen pa mora biti. Veda je povsod zastoj, tudi milo ni predrago in tako je vsaki materi mogoče, da pošlje svojega otroka snažnega v šolo. Če le mogoče, naj ima za šolo posebno obleko, da se ne bo doma v njej valjal po blatu in pesku in ti ne bo treba vsak dan sproti prati.

Tudi skrbi, da bo imel otrok tako vrhno obleko, da si jo bo lahko sam slekel in oblekel v šoli. Pazi posebno na gume, da se dajo lahko zapenjati.

Pozimi in ob deževnem vremenu daj otroku tudi copatke in suhe nogavice s seboj, da se bo lahko v šoli preobul, če pride moker tja in mu ne bo treba ves dan prezebati v mokrih čevljih. Koliko otrok zboli v teh letih samo zaradi tega, ker čepo po cele dopoldneve v mokri obutvi v šoli.

Tudi sicer naj bo tvoj otrok snažen. Pazi, da se vselej umije, preden gre v šolo. Pa ni zadosti, da se samo parkrat podrgne z mokro roko po obrazu. Tudi ušesa in vrat, zlasti pa roke in nohti na njih morajo biti snažni. Uši so dandanes že precej izginile z otroških glav. Če pa

le kdaj opaziš, da se jih je tvoj mali nalezl, mu jih hitro odpravi. Spočetka bo to lahko šlo, ko pa se enkrat zaležejo gnusne gnide, jih boš le z velikim trudom odpravila. Učitelji imajo navado, da posade nesnažne otroke, ki imajo mrčes, v posebne klopi in v poseben kot. Če se kdaj tvojemu otroku kaj takega primeri, se ne jezi in ne zmerjaj učitelja; morda je njemu huje, ko mora tako postopati z otrokom, kakor pa tebi sami. Skrbi raje, da otroka čimprej očistiš, da bo zopet lahko prišel med ostale otroke in ne bo izobčen iz njih družbe. Saj veš, da nobena mati ne bo dopustila, da bi njen otrok sedel pri takem nesnažnem tovarišu ali tovarišici in se sam nalezl nesnage. Učitelj mora upoštevati to upravičeno zahtevo staršev svojih učencev.

Vsak večer naj otrok pripravi stvari, ki jih mora drugi dan vzeti s seboj v šolo. Za šolske potrebščine mu kupi torbico, ki jo lahko obesi na hrbet, ali pa nahrbtnik. Tako ima roke proste in se sprotoma lahko svobodno giblje. Včasih so deklice nosile pletene cekarje v šolo, v sedanjem času pa jim matere rade kupujejo tako zvane aktovke. Te so morda res bolj imenitne kot preproste nahrbtnice torbice, pripravne pa niso, ker jih mora otrok nositi v roki in ga to dostikrat teži.

Torbica naj ne bo premajhna, tako da lahko spravi vanjo vse, kar rabi v šoli. Če le moreš, mu kupi tudi mapo, v katero bo spravljali zvezke in risarske liste, da se mu ne bodo zmečkali, ko jih bo nosil v šolo in iz šole. Ni gršega, kakor zmečkan ali morda celo raztrgan in ves popačkan

zvezek. Zgodaj navadi otroka na red in snago. Knjige takoj v začetku lepo zavija, da bodo ostale vse leto snažne in jih bo za njim lahko še podedoval mlajši bratec ali sestra. Svinčnik mora biti vedno lepo ošiljen ali polojstren preden ga otrok vzame s seboj v šolo. V šoli ni časa, da bi ga oštril šele takrat, ko je treba že pisati ali risati. Na drugem koncu svinčnik malo obreži in napiši nanj otrokovo ime s črnilom. Isto storita tudi z barvanimi svinčniki, sploh z vsemi stvarmi, ki jih mali učenček rabi in lahko izgubi. Nič ni v šoli mučnejšega kot to, če vsak hip vstane mali učenček in toži svojega tovariša, da mu je vzel svinčnik ali barvico. Tovariš seveda trdi, da je svinčnik njegov, in zdaj naj bo učitelj oni čudoviti razsvetljenec, ki bo nezmotljivo dognal, čigav je v resnici svinčnik. Če pa ima vsaka stvar svoje ime, je zamenjava nemogoča in veliko jeze in razburjenja odpade.

Tudi malico oskrbi ljubeča mati navadno svojemu malemu, ki gre v šolo. Glej, da bo čimbolj preprosta, da ne bo vzbujala zavisti tistih, ki so manj srečni in manj obdarjeni kot ti. Kos kruha in nekaj sadja mu zadostja. Lahko mu kruh namažeš tudi s presnim maslom ali sadno mezgo, nikoli pa ne dajaj otroku s seboj mesa in mesnih izdelkov. Prvič to za otroka ni zdravo, drugič pa dobi od tega mastne roke in potem so vsi zvezki in vse knjige mastne. Malico mu zavij, če le moreš v prtiček ali vsaj kos belega papirja, da si ga položi na klop, jo je in ne smeti okoli sebe in ne polaga jedil na umazano klop. To ni zdravo.

Vselej pa pokrižaj malega, preden ga spustiš v šolo in mu naroči, naj bo pazljiv in ubogljiv. S tem ti bo delal največje veselje.

Ha

Iz lepega vedenja

Mladina gre v mesto v šole in službe. Matere jim polagajo na srce dobre nauke in nasvete za življenje. Povedo jim tudi, kako naj se obnašajo ob tej ali oni priliki. Vendar pa mladina na taka navodila kaj rada pozabi, meneč, da že vse ve in ne more več zagrešiti. Zato mnoge uči pozneje šele življenje. Ni še vsaka dama, ki dene na glavo klobuk, kot marsikatera misli. Treba je še marsikaj drugega, srčne izobrazbe in lepega vedenja, ki izhaja

največ iz pravega čuta do svojega bližnjega in okolice.

Vsak dan imamo priliko opaziti razne napake v vedenju, ki jih največ zagreše tisti, ki so prepričani, da je vse prav, kar naredi. Po sobah štrkljajo, namesto da bi hodili tiho in s tem motijo druge, ki delajo. Ne vedo, da vrata vedno zapiramo po tihem in nikoli ne loputamo z njimi. Marsikatero dekle se uči teh osnovnih pojmov šele v službi. Po cesti, posebno po mestnih hodnikih ne hodimo nikoli več kot po dve in dve osebi ena poleg druge. Vendar srečamo vsak dan, kako se drže skupaj po trije ali štirje šolarji, pa tudi mlade gospodične, in zastavijo vso pot mimoidočim, ki se morajo umikati na ceste, da pridejo mimo.

Na vogalih cest, na prometnih stopniščih ne postajamo in ne klepetajmo, ker s tem oviramo promet. Ravno tako se na cesti ne pogovarjamo in ne smejmo na glas pri pogovorih, ki naj bodo čim krajši, nikogar ne imenujmo z imenom, ker pride imenovani lahko vsak trenutek mimo. Zelo neollikano je glasno govorjenje in smeh pri predstavah in predavanjih. Neollikane s takim vedenjem lahko pokvari svojim sosedom ves užitek in zabavo. Ko sedimo, ne devajmo nog na bližnji stol, na katerem sedi kdo drugi. Noge imejmo vedno pred seboj na tleh.

Ako smo na tem, da vstopimo v trgovino ali v drug javen prostor, se dostikrat zgodi, da v istem trenutku od znotraj odpre vrata druga oseba, ki hoče ravno stopiti ven. Sedaj ne bomo hitro planili skozi odprta vrata, ki jih je tista oseba odprla zase, ampak lepo počakamo, da gre ven; šele nato vstopimo mi.

Če sedimo na enem koncu klopi na kolodvoru ali v parku, in zapazimo na drugem koncu prijateljico ali znanko, se ne začnemo pogovarjati preko drugih oseb, ki sede sredi klopi. Ako hočemo s kom govoriti, sedemo skupaj, ali pa bomo tiho, da ne motimo drugih.

Tudi gospodinja mora paziti, da ne zagreši kakih napak, posebno kadar ima v hiši gosta. Dosti je n. pr. tako radodarnih gostiteljic, ki gostu še enkrat napolnijo krožnik, čeprav je odločno izjavil, da ima dovolj. To ni prav. Ravno tako ne sme gospodinja kazati svoje velikodušnosti nasproti gostu s tem, da prinese skledo čimbolj vrhane na mizo. Marsikak človek je v tem oziru občutljiv in mu preveč polna skleda vzame ves tek.

Prav narobe je tudi, ako navijemo gramofon ali odpremo radio, potem se pa začnemo na ves glas pogovarjati. Nikoli se ne smejmo, če se gost ustraši našega psa, pa tudi ne dovolimo, da se mu vzpenja po obleki, če se gost psa ne boji. Če pride v hišo kadilec, ne pozabimo prinesiti pepelnika, ki ga postavimo čim pripravneje, da ne spravimo gosta v zadrego, ker ne ve, kam z dogorelo cigareto in pepelom.

Olika ni potrebna samo nasproti tujim ljudem. Tudi doma, pri svojcih in drugih sorodnikih moramo upoštevati pravila olike, pa bomo videli, da bomo veliko boljše in lepše izhajali. Ne smemo misliti, da nam je dovoljeno vse, zato ker smo doma ali ker občujemo z domačini. Prav je, da smo prisrčni, a biti moramo tudi oliskani, pa bo več razumevanja in manj prepirov. S. H.

KUHINJA

Juha svežega fižola z jabolki. Nepopolno zrel fižol zluščim, operem in v slani vodi do dobrega skuham. Posebej kuham par debelih olupljenih in na koščke zrezanih jabolki. Ko je oboje kuhano, primešam fižolu prežganje, napravljen iz žlice masti s pridatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Potem primešam kuhana in stlačena jabolka ter pustim, da dobro prevpre, nakar dam kot juho ali kot prikuho na mizo. Razloček je v tem, da mora biti juha bolj čista, prikuha pa bolj gosta.

Navadne buče kot prikuha. Buče olupim, operem in jih na strgalu za kisló repo zribam. Zribane osolim in jih pustim eno uro pokrite stati. Posebej napravim prežganje iz žlice masti in žlice moke, stresem v prežganje ožete buče, jih potreseam s kumeno in počasi dušim do mehkega. Ker buče zvodene, jim navadno ni treba prilivati kropa. Pač pa jih nazadnje okisam s kisom in dam kot omako na mizo.

Omleti z gobami. Testo za omlete napravim iz enega celega jajca, iz $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka, malo soli in iz štirih žlic moke. Testo dobro ošvrkljam in napravim iz njega tanke krpe. Na okrogli pekači segrejem mast ali maslo. Maslo odlijem v toliko, da je pekača samo pokrita z maslobo. Mast mora biti dobro razbeljena. Na sredo pekače vlijem zajemalko testa ter obračam pekačo tako, da se testo enakomerno razlije po njej.

Ko so krpe po eni strani pečene, jih obrnem in še na drugi strani lepo rumeno opečem. Ko so vse krpe spečene, jih namažem z gobami, ki sem jih takole pripravila: Nekaj pesti drobno zrezanih gob poparim, osvežim z mrazlo vodo ter ožete oprazim na surovem maslu ali na dobrem olju. Med praženjem vlijem vanje celo stepeno jajce, da se med mešanjem malo oprazi. Krpe zvijem kot štruklje ter dam na mizo.

Svinjsko meso z rižem in stročjim fižolom. Stroke zrežem na poševne kose in skuham v slani vodi. Svinjsko, bolj mastno meso operem in na kocke narežem ter na masti počasi pražim do mehkega. Potem primešam 4 pesti zbranega in zbrisanega riža, par koščkov čebule. Ko se nekaj časa praži, zalijem z enim litrom kropa ali juhe in čez nekaj časa stročji fižol. Vse skupaj narahlo zmešam in pustim, da še 10 minut vre. Jed dam s solato na mizo.

Ocvrte kumare. Zelene kumare olupim, razrežem na podolgovate, ozke rezine, nasolim, v moki povaljam, v jajcu namočim in ocvrem na obeh straneh v razbeljeni masti ali surovem maslu.

DOMACA LEKARNA

Ruski čaj in vid. Ko so začeli v Tunisu uživati ruski čaj, je oslepeelo veliko oseb. Pri nas se je silno razpasla navada uživati za zajtrk in za malico ruski čaj. V nekaterih hišah na kmetih prodajajo mleko pa kupujejo čaj, ki ga zalivajo s kakim spiritom. Potem ni čuda, če nosi toliko šolskih otrok že očala. Za otroke je mleko in črna kruh. Res uživajo Angleži in Rusi čaj — pa imajo poleg čaja krepke jedi. Dober čaj pride zelo drag, prazna voda pa nima nič v sebi. Če ima delavka ali kdo drugi belo kavo za večerjo, je vsaj mleko, ki kaj izda, še boljše pa je krožnik žgancev ali vsaj močnika. Ruski močni čaj vpliva kaj slabo na živce, če nimaš dobre hrane. Pri griži in pokvarjenem želodcu pa je čaj zdravilo. Samo vreti ne sme, ker se razpusti strojnina in tega nima želodec rad. Malo posušenih pomarančnih lupin, par kapljice limone pospešijo zdravilen učinek in poboljšajo okus.

Vid in črna kava. Tisti, ki pijejo dosti močne črne kave in ne hodijo dosti na zrak, tožijo da jim peša vid. Zdravnik za oči ti pove, da škoduje vidu uživanje črne kave, ne škoduje pa, če piješ belo, ker kavo razstrupi mleko. Škoduje pa tudi močna cikorijska kava, ne škoduje pa ječmenova in sploh žitna.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g **Ljubljana.** Cene goveje živine se gibljejo v Ljubljani in okolici takole: volí I. vrste 5.50 do 6 din, II. 4.50 do 5, III. 3.50 do 4.50; telice I. 5.50 do 6, II. 4.50 do 5, III. 3.50 do 4.50; krave I. 5.50, II. 4.25, III. 2.50 do 3.50; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže.

g **Kranj.** Na zadnjem ponedeljskem sejmu 12. sept. je imela goveja živina in prašiči sledeče cene: volí I. vrste 6.50 din, II. 6, III. 5.25; telice I. 6.25, II. 5.50, III. 5; krave I. 5.50, II. 4.75, III. 4.25; teleta I. 8, II. 7, prašiči špeharji 10.25, pršutarji 8.50 do 9.50 za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov stari komad 150 do 210 din. Na sejem so prignali 52 volov (prodali 45), 22 krav (14), 5 telet (5) in 90 prašičev (31).

g **Krško.** Poročajo, da je imela živina v zadnjem času te cene: volí I. vrste 4 do 6 din, II. 4 do 5.50, III. 3 do 4; telice I. 4 do 5.50, II. 3 do 5, III. 2 do 4.50; krave I. 3.50 do 5, II. 3 do 4, III. 2 do 3.50; teleta I. 5 do 7.50, II. 4 do 6.50; prašiči špeharji 6 do 11, pršutarji 6 do 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 6 do 12 din, telečje 8 do 12 din, svinjske 4 din za 1 kg.

g **Maribor.** V Mariboru zaradi bolezni (slinavke in parkljevke) ni bilo sejmov in niso poslali podatkov o cenah živine.

CENE

g **Cene sadja.** Banovinski vinarski in sadjarski zavod v Mariboru poroča, da je bila cena sadja v tekočem tednu zelo nestalna. Sadje se je plačevalo po 2.40 do 2.60 din. Zlata parmena se je pa prodajala franko vagon od 3 do 3.50 din. Zadnje čase veliko povprašujejo po zlati parmeni, zato je pričakovati, da bo cena zrastle na 4 din. Zaradi političnih meddržavnih razmer je sadna trgovina popolnoma zastala. Kontingent za september je od Nemčije že zdavnaj odobren, le deviznega odobrenja ni. V kolikor se je sadje do sedaj izvažalo, se je izvozilo na podlagi predprodaje, ki se je pa zaradi nemirnih časov ukinila. Trgovski krogi upajo, da se bodo razmere kmalu uredile in da bo šla sadna trgovina spet svojo redno pot. Zadnje čase se je z nemško vlado dosegel sporazum zaradi cene sadju. Zlata parmena je določena na 34 RM, drugo na-

mizno sadje pa na 28 RM. Za grozdje je določena cena 35 RM. Na trgu v Ljubljani se prodaja grozdje po 4 do 10 din, v Mariboru po 6 do 10 din za 1 kg.

g **Ljubljana:** jabolka I. vrste 6 din, II. 4, III. 2.50 do 3, hruške I. 8, II. 6, III. 4, češplje 5 do 7, breskve domače 4 do 6 din za 1 kg.

g **Kranj:** jabolka I. vrste 6 din, II. 5, III. 3, hruške I. 8, II. 6, III. 4.50 za 1 kg.

g **Maribor:** jabolka I. vrste 8 din, II. 5, III. 2; hruške I. 10, II. 7.50, III. češplje I. 10, II. 9.50, III. 8 din za 1 kg.

g **Cene lesa.** Ljubljanska borza za blago in vrednote daje na razpolago sledeče lesne cene: Smreka — jelka: hlodi I., II. monte za 1 m franko vagon nakl. postaja 115—145 din, brzojavni drogovi 125—170 din, bordonali 160—180 din, filerji 5/6 170—195, škorete 350—470, deske plohi 310—350, parjene 340—380, brusni les za celulozo 120—140, kratice 100 kg 42—47 din. Bukev: hlodi od 30 cm naprej 90—130 din, hlodi za furnir din 200 do 250, deske-plohi 250—660 din. Hrast: hlodi I./II. od 30 cm naprej 150—290 din, bordonali 750—850, deske-plohi 700—950, frizi I./II. 5, 6 in 7 cm 720—790, frizi I./II. od 8 cm do 12 in naprej 820—950 din.

LJUBLJANSKI TRG

g **Žito:** pšenica 1 kg 2 do 2.20 din, rž 1.90, ječmen 1.90, oves 1.80, proso 1.90, koruza 1.80 do 1.90, ajda 2.20 do 2.50, fižol 2.60, grah 4.60 do 6, leča 4.60 do 7.

g **Kurivo:** premog tona 390 do 410 din, trda drva 1 m 95 do 100, žagana 115 do 120, mehka drva 70 do 75, oglje 1.25 do 2.50 din za 1 kg.

g **Krma:** sladko seno 100 kg 100 din, polsladko 90, kisko 75, slama 60 din.

g **Zelenjava:** glavната solata 1 kg 5 do 6 din, endivija 4, cvetača .50 do 3, zgodnje zelje 0.50, kisko zelje 4, ohrovt 1.50, karfijola 3, kolerabice 1.50, špinača 6 do 8, paradižniki 2, kumare 1, bučke 1, grah v stročju 4, luščen 10 do 12, konoplja 6 do 8, laneno seme 3 do 4, fižol v stročju 2 do 6, luščen 3.50 do 4.50, čebula 1.50 do 2, por 1, česenj 4 do 6, krompir 1, repa 1, kiska repa 2, jurčki 10 do 12, karželjni 10, korenje 6, peteršilj 6, zelenjava za juho 3 din.

PRAVNI NASVETI

Posojilo in zaščita K. S. Sosed je posodil pred 8 leti vaši materi 800 din. Mati je del posestva z dolgom izročila vam. Ostali del posestva pa starejšemu bratu. Upnik zahteva plačilo od vas in vam grozi s tožbo. Vprašate, ali morate takoj ves znesek vrniti in ali uživati zaščito? — Ako je bila vaša mati kmet po predpisih uredbe o likvidaciji kmečkih dolgov in če ste tudi vi, ki ste z delom posestva prevzeli dolg, kmet po tej uredbi, uživate zaščito. V tem primeru se dolg zniža na polovico, drugo polovico pa morate plačati po predpisih v dveh enakih letnih obrokih. Ker sta pa že oba letna obroka dospela, morate ves znižani znesek plačati takoj. Če pa nimate pogojev za zaščito, morate na upnikovo zahtevo ves dolg takoj plačati.

Pek. — F. S. — Radi bi začeli v mestu s pekarijo. Ker pa niste pek, vprašate, če boste dobili dovoljenje za izvrševanje pekarije? — Pekarija spada med rokodelske obrti. Če boste hoteli izvrševati pekovsko obrt, boste morali dokazati strokovno izobrazbo, ki se praviloma dokazuje z izprijčevali o opravljenem pomočniškem in mojstrskem izpitu. Če te izobrazbe nimate, ne boste dobili dovoljenja za izvrševanje pekovske obrti.

Star. dolg. — B. A. Pred 40 leti je posestnik posodil vaši materi nekaj denarja in je namesto obresti užival del pašnika. Sedaj pa on trdi da je tisti del pašnika kupil. Vprašate, ali bi ga mogli prisiliti, da sprejme plačilo dolga? — Če posestnik plačila ne sprejme, lahko denar položite pri sodišču. Ako on zatrjuje, da je del pašnika kupil, vi pa trdite, da je le denar vaši materi posodil in da je pašnik užival mesto obresti, bo moralo to vprašanje razčistiti v pravdi edino le sodišče. Pametneje bi bilo, da se s posestnikom poravnate.

Srečke. — Š. I. — Leta 1929 ste kupili od nekega zastopnika dve srečki proti mesečnemu odplačilu. Vprašate nas, kaj se je zgodilo z dotično banko in kaj je s srečkami? — Ne vodimo mi v evidenci raznih bank. Znano nam pa je da je z dotično banko imelo opravka kazensko sodišče. Kakšen je bil izid postopanje, bi mogli izvedeti pri okrožnem sodišču v Ljubljani. Glede srečk pa se obrnite na kakšno bližnjo domačo banko, kjer vam bodo pojasnili kar bi radi vedeli.

Trosarinski postopek. K. J. P. Lastnik vinograda ste in ste mimoidočim prodali 8 litrov vina, ki so ga odnesli nekaj sto korakov proč od vaše zidanice in ga tam popili. Prišel je finančni organ in čeprav ste mu hoteli plačati trošarino, vas je prijavil in vam preti kazen. Vprašate od kdaj

se ne sme več točiti domače vino nad pet litrov in ali se mora res trošarina vnaprej plačati? — Novi pravilnik o višini, načini izterjavanja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje je bil objavljen dne 29. decembra 1937 v Službenem listu dravske banovine in je tudi tedaj stopil v veljavo. Po predpisih tega pravilnika morajo plačati trošarino proizvozniki, ki točijo svoje vino z začasnim dovolilom 24 ur prej, ko začno točiti. Če bi zasebniku prodali nad 50 litrov vina, bi moral on takoj plačati trošarino, ako ista še ne bi bila plačana. — Proste prodaje nad 5 litrov brez plačanja fotografirate.

Fotograf. — L. M. — Vprašate ali smete z malim fotografskim aparatom izdelovati drugim slike proti plačilu in to brez obrtnega dovoljenja? — Fotografiranje je rokodelska obrt in morate za izvrševanje iste imeti obrtno dovoljenje ne glede na to, kako velik je aparat, s katerim fotografirate.

Nabornikova želja. — Š. I. M. Vaš prijatelj pojde letos na nabor. Rad bi prišel k avtomobilskemu oddelku. Vprašate, ali bo naborna komisija upoštevala njegovo željo? — Nihče vam ne more vnaprej povedati, kako bo odločila naborna komisija. Naj lepo tam pove svoje želje, pa bo videl.

Pridobitev državljanstva. — J. M. R. — Tuji državljani naše narodnosti biva v vaši občini stalno od 1930. leta dalje. Občinski odbor je odklonil njegovo prošnjo za sprejem v domovinsko zvezo. Vprašate, koliko časa mora stanovati v občini, da pridobi domovinsko pravico in naše državljanstvo? — Samo z bivanjem v občini tuji državljani ne more pridobiti našega državljanstva. Pač pa mora vložiti prošnjo za pridobitev državljanstva pri upr. oblasti prve stopnje, v čigar območju je občina, v kateri on vsaj tri leta stalno stanuje. Notranji minister more tujemu državljanu naše narodnosti podeliti naše državljanstvo, če ima v trenutku, ko vloži prošnjo, najmanj polnih 21 let, če je do brega vedenja in če more vzdrževati sebe in svojo družino. S pridobitvijo državljanstva bo prosilec pridobil domovinstvo v občini, kjer stanuje.

SEJMI

do 2. oktobra:

26. sept.: živ. in kram. Višnja gora (?), Bučka — 27. sept.: živ. in kram. Podbukovje v kraju Videm, Crnomelj. — 29. sept.: gov. svinj. konj. in kram. Drnovo, Grad v Slov. Krajini, živ. in kram. Grosuplje, živ. Lesce, živ. in kram. Mengeš, Mirna peč, Nova vas, Rovte pri Logatcu, škofja Loka. — 30. sept.: živ. in kram. Vače pri Litiji, Veliki Gaber.