

Črna detelja in lucerna

Naša živina je še vedno preslabo krmljena in ne dobimo od krav toliko mleka, kolikor bi ga lahko dale po svoji mlečni sposobnosti. Mnoge naše krave imajo vse pogoje, da bi postale dobre mlekarice. Ker pa ne dobijo v krmi toliko hranilnih snovi, kot je potrebno za povečanje molznosti, se še vedno zadovoljujemo s par litri mleka na dan. Za povečanje mlečnosti morajo dobiti krave s krmo predvsem zadostno količino beljakovin. Teh pa ni zadosti v vsaki krmi. Od doma pridelanih rastlin imajo največ beljakovin detelje. Od detelj pa sta najvažnejši črna detelja in lucerna. Detelje pa se pri nas še vse premalo pridelava. Mnogim detelje ne rodijo dobro in jih zato ne sejejo. Največkrat pa je neznanje vzrok nizkim pridelkom. Vsaka rastlina ima svoje pogoje za rast in tako tudi detelje. Najboljša zemlja za črno deteljo ni primerna za lucerno in obratno. Če bi poznali zahteve rastlin za najboljšo rast, bi skoro vsak kmet prideloval eno ali drugo vrsto detelje. Zato tudi pridelamo malo deteljnega semena in večina naših kmetov seme kupuje. Pri kupovanju pa moramo biti previdni, da kupimo sveže in čisto seme, da ne zanesemo na njivo deteljne predenice, največje sovražnice detelj. Zato je najbolje kupovati seme od zanesljivih trgovcev, pri katerih je seme pregledano od državne kontrolne postaje.

Največ deteljnega semena pridelajo v Vojvodini in Srbiji. Kot je znano, so bile letos v teh krajih velike povodnji, in so

bile uničene velike površine kulturne zemlje. Ker je mnogim začelo primanjkovati krme, so začeli kositi tudi na deteljiščih, na katerih so imeli posejane čiste detelje za seme. Tudi pri nas se mnogi pritožujejo, da je posebno lucerna postavila malo cvetov in bodo tudi naši pridelovalci deteljnega semena pridelali manj kot lansko leto.

Radi vseh teh vzrokov bo letos mnogo manj deteljnega semena za prodajo, kot prejšnja leta. Lansko leto je imelo deteljno seme precej visoko ceno, pa so kljub temu vse zaloge razprodane. Vse to bo seveda vplivalo tudi na ceno, ki bo letos še višja.

Zato priporočamo vsem tistim, ki imajo posejano črno deteljo ali lucerno, da pustijo drugo košnjo v seme. Posebno onim, ki imajo dovolj krme, se bo mnogo bolj izplačalo pridelovanja semena kot pa sena, katerega ne bo primanjkovalo. Tudi če bo seme slabše kakovosti vsled manjše čistoče, ker ni bila detelja sejana za pridelovanje semena, bo še vedno več odvrlo kot seno. Kakšno pomanjkanje deteljnega semena je letos, najbolj pokaže inkarnatka, ki se je na debelo prodajala po 24—25 din za 1 kg.

Vsled sedanjih prilik bomo morali doma pridelati mnogo več semen. Dosedaj smo skoro vsa semena za milijone kupovali in uvozili iz inozemstva. Prilike, v katerih živimo, nas bodo prisilile, da si bomo večino semen sami pridelali doma.

Inž. B. V.

Zavarovanje živine

II.

Valentin: Ustanovitev krajevne zadruge za zavarovanje živine je namen našega razgovora. Doslej sem vam našteval in utemeljeval prednosti te organizacije, zdaj mi pa dovolite, da vas opozorim tudi

na njene senčne strani. — Kakor je znano, odvisi uspeh vsake zavarovalne družbe na medsebojnosti od zadosti velikega števila udeležencev. Zavarovanje po toči, kakor tudi proti požarom, se mora raztezati čez obširne pokrajine; samo v tem

slučaju je namreč dano poroštvo, da bo plačevanje leto za letom za vse kraje enakomerno. Ti dve vrsti zavarovanja se ne moreta omejevatı na posamezne vasi ali občine, kajti nekaj časa, morda precej let bi bile premije lahko zelo nizke, kar naenkrat pa bi prišlo leto z veliko izgubo, ki bi jo člani težko občutili. Pri zavarovanju živine so pa razmere že bistveno drugačne, tukaj ni škoda v majhnem okolišju nikoli kar naravnost ogromna, posebno zato, ker so škode prizadete po nekaterih kužnih boleznih (pljučna kuga, smrkavost, goveja kuga, vranični prisad, rdečica pri prašičih itd.) lahko izvzete iz krajevnega zavarovanja, posebno tedaj, če prevzame to odškodnino banovina ali država. Saj so tudi pri zavarovanju zoper ogenj izključeni požari, ki jih povzroči vojska ali potres. Vendar pa vtegnejo pri krajevnih zavarovalnicah, posebno, če je malo članov in so zavarovani tudi konji, nastopiti leta, ko so odškodninski zahtevki, to je izdatki, večji kakor pa vplačane premije, torej dohodki; v drugih letih pa preostane v blagajni precej denarja. Ko je nabran že precejšen rezervni sklad, ki služi za izravnavanje različnih let, ne delajo leta z nekoliko večjimi izdatki kot dohodki nikomur nobene skrbi. Če pa nastajajo že precej prva leta znatne nesreče po hlevih, tako da vplačane premije ne zadoščajo za odškodnino in je treba zahtevati od članov doplačevanje, nastane ne redko nevarnost za obstoj zadruge, ker marsikak nezadovoljnež potem izstopi. Zato velja posebno za prva leta načelo: Držimo trdno skupaj in ne dajmo se oplašiti neuspehov (nesrečam)! V poznejših letih, ko bomo razpolagali že z večjim rezervnim zakladom, nam bo tudi večje škode lahko premagati. Časih so delali pri zavarovalnih zdrugeth to napako, da so plačevali premije šele takrat, kadar je nastala kaka škoda in torej na kake rezervne (prihranke) sploh mislili niso. A ta postopek se je največkrat maščeval na ta način, da so, kadar je nastopila večja škoda, razni člani izstopili in zadruga je šla v franže. Zato smatram zbiranje rezervnega zaklada za prevažno zadevo in zato predlagam, da ne nastavljam o pre nizke zavarovalne premije. Saj lahko pozneje, ko bomo imeli primeren rezervni sklad, znižamo premijo po mili volji. Po mojih informacijah bi za naše razmere vtegnila zadostovati za govejo živino 2%, za konje pa 3% premija. Za konje raču-

najo nekoliko več; tukaj je namreč nevarnost ali kakor pravijo »riziko« tudi večji. Pri konjih je razmeroma več nesreč, tudi kapital je pri njih večji kakor pri govedu in končno dobimo od konja, ako si zlomi nogo ali še drugače močno poškoduje, tako da ga je treba zaklati, mnogo manj izkupička kakor pa v podobnih slučajih pri govedu; tukaj se dobi neredko nazaj vsa vsota, ki jo je treba plačati lastniku kot odškodnino ($\frac{1}{4}$ od cenilne vrednosti).

Naj pojasnim stvar. Vzemimo, da bi bil neki konj zavarovan za 9000 dinarjev, tri krave pa za enako veliko vsoto. Pri enakih premijah bi prinesla konjeva zavarovalnina ravno toliko kot zavarovalnina vseh treh krav. Toda če nastopi nesreča, je pri konju izgubljen na mah cela glavnica, dočim si je pri 3 kravah le težko misliti, da bi poginile vse 3 hkrati; ponesrečila se bo najbrže le ena in izguba znaša samo 3000 din, ne pa 9000!

Andrejač: To je res! Imaš čisto prav, ko trdiš, da je riziko pri konjih bistveno večji, zato se mi zdi tudi docela opravičeno, da je treba zanje plačevati višjo premijo.

Valentin: Bolj pravilno bi seveda bilo, ko bi tvorili konji zase in goveja živina zase posebno blagajno; ker bi bilo pa potem število živali premajhno in bi nastala še večja razlika med dohodki (premije) in stroški (odškodnine), zato je bolje, da združimo vse te živali pod enim klobukom. Da se pa večji riziko pri konjih nekoliko izenači, morajo njihovi gospodarji plačevati: t. višjo premijo, 2. pa bomo določili najvišjo vsoto, do katere je sploh mogoče zavarovati konja. Katera naj bo ta najvišja vsota ali 8 ali 10 ali tudi več tisoč, to bo seveda v različnih krajih različno. Z nastavkom te tzv. maksimalne takse (najvišje cenilne vrednosti) se seveda tudi riziko, ali nevarnost za drugo bistveno olajša. Seveda posestnik dragocenih konj ni popolnoma zavarovan pred izgubo. Lahko se zgodi, da imaš konja, ki je vreden 10.000 din; zavarovan je v kraju, kjer znaša maksimalna taksa samo n. pr 7000 din in ker dobi v slučaju nesreče samo $\frac{3}{4}$ cenilne vrednosti, dobi kot odškodnino samo 5250 din. Gotovo je to nekaj neprijetnega, toda če hočemo zavarovati obstoj take krajevne zavarovalnice, so take določbe nujno potrebne toliko časa, dokler ni nabran primeren re-

zervni sklad. Za gospodarja, ki ima take dragocene konje, je gotovo bolje, če jih zavaruje za določeno nižjo vsoto, kakor pa da bi jih sploh nič ne zavaroval; saj si v slučaju nesreče za odškodnino lahko kupi najmanj lepo žrebe namesto prejšnje živali.

Poizkusil sem in se potrudil, da vam pokažem sončne in senčne plati krajevnih zavarovalnic za živino. Nastane pa vprašanje: Ali bi za našo občino Zalo Loko dobili dovolj veliko zavarovalnino, da bi mogli plačati nastale škode? Pri nas je okoli 60 konj in 400 glav goveje živine; vzemimo za konje povprečno cenilno vrednost 5000 din, kar znaša v celoti 300 tisoč din, za govejo živino pa 1200 din ali skupaj 720.000 din zavarovane vsote. Če bi pobiral za konje 3odstotno premijo, bi znesla ta zavarovalnina 9000 din, pri goveji živini z 2odstotno premijo pa 14.400; skupni letni dohodek bi bil torej 23.400 dinarjev. S tem denarjem bi lahko plačali odškodnino za: 2 konja s cenilno vred-

nostjo po 6000 din, $\frac{1}{4}$ je 4500 din, torej 9000 din in za 8 repov goveje živine s povprečno cenilno vrednostjo po 2400 din ($\frac{1}{4}$ od tega je 1800 din), kar bi znašalo 14.400 din. Ostal bi nam pa še ves izkupiček zaklanih živali (prodanega mesa in kož).

Groga: Tako velikih izgub v našem kraju sploh ni pričakovati.

Valentin: Toliko bolje! Potem pridemo toliko preje do čednega rezervnega zaklada in nam bo čez leta dana možnost, da znižamo premije. Računal sem namenoma bolj neugodno, da zavarujem obstoj zadruge. S temi premijskimi postavkami so pa tudi zadržniki lahko zadovoljni; kajti tako ugodnih pogojev ni pri nobeni veliki zavarovalnici. Da boste pa videli, kako gre ta reč drugod, sem si oskrbel rezultate take krajevne zavarovalnice, ki obstoji že 15 let in v kateri so živinorejske razmere močno podobne našim.

ovfr.

Vzreja in nega prašičev

(Nadaljevanje.)

V mnogih naših krajih je slaba navada, da se nič ne brigajo za kotitev in mlade prašičke. Pravijo, da bo svinja že vse sama uredila, kot v naravi. Res je, da svinja vse sama uredi, je pa tudi res, da pri tem pohodi, poleži in celo požre marsikaterega pujska, ki bi ga mi lahko obvarovali. Mladi prašički so neobogljani, ne znajo se še umikati materi, ki je včasih tudi malo nerodna. Mnogo mladih življenj konča v škodo gospodarjevo. Zato ostanimo pri svinji, dokler se prašički ne opomorejo in se privadijo vsak k svojemu sesku, da se morejo umikati materi in da zna ona nanje paziti. Za vse to je včasih potreben en dan, večkrat pa dva ali celo trije dnevi in noči, posebno pri starih svinjah, ki so bolj nerodne in težko vstajajo. Še potem, ko smo zapustili svinjak in prepustili materi skrb nad malim zarodom, je dobro nekaj noči pustiti luč v hlevu.

Prve dneve doji svinja zelo pogosto do 24krat na dan. Zato ni priporočljivo prašičkov pripirati in jih spuščati k svinji. Pogosto nimamo časa, pozabimo ali zaspimo. Svinjo mleko tišči, dobi vnetje vimena ali pa izgubi mleko, prašički so

lačni, se slabo razvijajo in ko jim odpremo vratca so divji in se pretepajo za seske.

Bolj poredko, vendar še prepogosto se dogodi, da je svinja pri porodu hudobna, noče dojiti, raztrga in požre prašičke in popade celo človeka. Kako naj si tukaj pomagamo? Le ne prehitro obupati! Skoro vsaka svinja se umiri, če pravilno z njo postopamo. Da je svinja hudobna, smo krivi sami. Pred kotitvijo se nismo zanjo brigali, ko koti pa hočemo biti pri njej. Seveda se ona razburi v strahu za prašičke, posebno če še mogoče z njo surovo postopamo. Če ji vzamemo prašičke, postane nemirna, jih kliče in išče in ko jih zagleda, skoči k njim. Mi mislimo, da jih hoče raztrgati in jih zopet umaknemo. Tako postane hudobna. Zato prevelik strah za prašičke ni dober.

Če pustimo popkovino ali celo posteljico v svinjaku, jo lahko svinja najde in požre. Okus po krvi in mesu ji ugaja, išče dalje, zavoha prašičkov popke, ki ima isti duh, zgrabi ga in požre prvega prašička. Topla kri draži nagon, požre drugega in tretjega. Zato moramo

popkovino in posteljico odstraniti. Najbolje je še steljo menjati po porodu, da ne brska po nji.

Prašički prinesejo s seboj štiri pare ostrih zob. Kadar sesajo, ovijejo z jezičkom sesek in matere ne ranijo. Če se pa pretepajo, v borbi pogostokrat ugriznejo svinjo, ki je mogoče že itak občutljiva. Skoči pokonci, noče več dojiti in često pri tem pohodi in raztrga prašička. Zato kmalu po porodu poščiplotimo prašičkom zobe s posebnimi kleščami. Pri tem moramo paziti, da ne pustimo ostrih škrob, ki morejo biti tudi nevarne.

Vzrok, da je svinja hudobna je pogostokrat neka nervoznost, ki kmalu po porodu popusti in vse se mirno uredi. V vseh primerih ostanimo mirni, ne smemo se razburjati in kričati nad svinjo ali jo celo pretepati. Skušajmo jo z lepo besedo in prigovarjanjem pomiriti. Če vse lepe besede nič ne zaležejo, ter noče dojiti in je nevarna prašičkom in ljudem, si moramo pomagati drugače. Najprej ji damo na rilec torbo in jo dobro pritrdimo za vratom, da nas ne more popasti. Nato dva moška vržeta svinjo na tla ter jo držita za prednje in zadnje noge, da ne more vstati. Sedaj sputimo k njej prašičke. V začetku bo cvilila in tulila, sčasoma se pa vda in pripusti. To ponovimo, dokler je potrebno. Drugi dan se že umiri.

Kadar so vsi naši poskusi brez uspeha, je ta lastnost svinji prirojena. Prašičke skušajmo odrediti na »suho rejco«, svinjo pa malo popravimo in prodamo mesarju. Ni priporočljivo puščati prašičkov od hudobne matere za pleme, ker je ta lastnost podedljiva.

Nekako tri tedne dobijo mladiči dovolj hrane pri materi. Četrty teden jim začne mleka primanjkovati in čas je, da jih privajamo na krmljenje. Najpripravnnejše je, če morejo priti skozi odprtino v steni svinjaka v drug prostor, kamor položimo korito. V korito nasujemo malo ječmena pomešanega z ajdo, bukovim ogljem in zemljo. Kmalu se privadijo in kaj radi hrustajo zrnje. Ponekod spečejo za prašičke poseben kruh iz koruzne, ječmenove, ajdove in ovsene moke ter ga jim nadrobijo v koritce. Čez nekaj dni lahko prilijemo malo prekuhanega mleka. Ker se mleko rado pokvari, moramo korito vsak dan dobro oprati z vročo vodo in ga posušiti na soncu, da ne dobijo

driske, ki jih zaustavi v razvoju in pogostokrat tudi uniči. Ko se privadijo tekoče hrane, jih hranimo petkrat na dan ob določenem času. Težko je predpisati, kaj naj krmimo, ko so v vsakem gospodarstvu druge prilike. Vedeti moramo, da mladi prašički hitro rastejo in da se jim razvijejo v glavnem kosti in mišice. Mišice morejo nastati samo iz beljakovine. Zato naj bo hrana z beljakovinami dobro preskrbljena. Krompir vsebuje le škrob, zato ne more služiti za hrano mladičem. Dopustne so le prav majhne količine. Tudi repa, ki jo kuhajo ponekod, nima skoraj nikake krmilne vrednosti. Le želodčke jim napolni, da so vampasti. Najboljša krma je mleko, v začetku neposneto, potem pa lahko tudi posneto, dalje ječmen, mešanica koruznega in ovsenega zdroba ter soja in fižol. Kot dodatek lahko uporabljamo ribjo in kostno moko in po potrebi Težakovo olje. Najboljše je, da prašički ostanejo čim dalj pri svinji. Če že one za pitanje odstavimo v sedmem tednu, naj vsaj plemenske svinjke in merjaški ostanejo pri sescu 10—12 tednov. Zato moramo tudi svinjo dobro krmiti, če ne jo bodo uničili. Odstavljenčke krmimo v začetku petkrat na dan, sčasoma jim damo za malico dopoldne in popoldne solate, mlade deteljice ali lucerne in preidemo na trikratno krmljenje. Kar pri mladini v prvih mesecih zamudimo, pozneje le težko popravimo.

Tudi pri svinjah je snaga pol zdravja! Zato naj bodo korita vedno čista, ležišče naj bo snažno in suho. V borbi za zdravje živali nam more sonce veliko pomagati. Zato naj le pogosto pride svinja z mladiči na sveži zrak in toplo sonce, da se malo ohladijo v luži si poiščejo črvov in rudninskih snovi v zemlji ter napasejo v travi. Prav zaradi tega naj ne kotijo svinje prezgodaj spomladi ali pozno v jeseni, ko so prašički obsojeni na hlev in se slabše razvijajo.

Marsikdo trdi, da se danes svinjereja več ne izplača, da je preveč skrbi, dela in stroškov, cene so pa prenizke. Res, da sedaj ni več tako kot včasih. Prilike so se menjale in tudi način gospodarstva se mora prilagoditi novim razmeram. Treba je več pridnosti, več znanja in razumevanja. Tudi svinjereja, posebno reja in nega mladih prašičkov zahteva danes več ljubezni, truda in znanja. Le oni, ki gre s časom naprej, bo uspel! (Konec.)

Paradižnik v naši prehrani

V sedanjem času zavzema paradižnik zelo važno mesto v naši prehrani in je splošno tudi cenjen, zlasti tam, kjer poznajo njegovo vsestransko uporabljivost. Zato bi bilo potrebno, da bi vsaka, tudi kmečka gospodinja, ta dragoceni sad cenila in uporabljala v svoji kuhinji več kot do sedaj.

Paradižnik cenimo radi njegove redilnosti. Vsebuje namreč precej škroba, sladkorja in rudninskih snovi. Še bolj pa ga cenimo radi njegovega bogastva na vitaminih ali dopolnilih, brez katerih bi bil vsak normalen razvoj organizma nemogoč. Znano je, da so vitamini zelo občutljivi za zrak, vodo in vročino, ki jih uničuje. Izjema je le vitamin A, ki ga tudi s kuhanjem ne uničimo. Ta vitamin pospešuje splošen razvoj organizma in daje odpornost proti nalezljivim boleznim. Paradižnik ga vsebuje precejšno količino in zato tudi vse paradižnikove konzerve ali shranki. Poleg tega je paradižnik lahko prebaven in vpliva ugodno na prebavo. Če dodamo jedem sveži ali konzervirani paradižnik, jim izboljšamo okus, jedi same pa postanejo redilnejše in lažje prebavljive.

Paradižnik uporabljamo v kuhinji zelo mnogovrstno. Iz njega pripravljamo samostojne jedi. Še v večji meri ga pridajemo različnim jedilom in jim na ta način izboljšamo okus.

Paradižnik se poda k vsem mesnim juham, ponarejenim ali zeliščnim juham, kaši, ječmenčku, rižu, krompirjevim jedem, raznim mesninam, omakam in zelenjavi. Uživamo pa ga tudi svežega namesto sadja. Svež paradižnik, zlasti, če ga uživamo s peškami vred, urejuje prebavo, ker ima odvajalni učinek. Paradižnik je cenjen v prehrani zdravih ljudi, bolnikov in otrok.

Paradižnikove jedi:

1. **Paradižnikova solata.** Zdrave in oprane paradižnike nareži na listke, osoli, dodaj drobnozrezanega petršilja, olja in kisa ter rahlo premešaj. Namesto petršilja prideneš lahko na listke zrezane čebule. Če hočeš pripraviti solato iz olupljenih paradižnikov, vrzi te za hip v vrelo vodo, za tem pa jih položi v mrzlo vodo. Na ta način kožica odstopi in jo z lahkoto odstraniš. Pri rezanju odstrani še

peške s peščičem, ostalo pa naredi kot zgoraj.

2. **Paradižnikova omaka.** Razbeli v kozici žlico masla in prideni žlico sladkorja, ko zarumeni, prideni malo moke, popraži, zalij z mrzlo vodo in gladko razmešaj. Ko zavre, dodaj še paradižnikove mezge, osoli in sladkaj po okusu. Nazadnje prilij še malo kisa. Na mizo daj s testeninami ali praženim krompirjem.

3. **Paradižnikova juha.** Pripraviš jo prav tako kot omako. Nato prilij še primerno količino vode in zakuhaj v njej riž ali makarone. Na mizo jo daš lahko tudi z ocvrtim testenim in graham.

4. **Ječmenček s paradižnikom.** Preberi ječmenček, ga dobro operi in stresi na vročo mast, na kateri si zarumenela seskljano čebulo. Popraži, zalij z juho ali kropom, osoli, prideni paradižnikove mezge, premešaj in potisni v pečico, da se zmehča. Juhe, oziroma vode prilij toliko, da sega dva prsta nad ječmenkom. Prav tako pripraviš tudi pražen riž, ki postane vsled dodatka paradižnika mnogo okusnejši.

5. **Riž s papriko in paradižnikom.** Naber zrelh paradižnikov in nekaj sladke paprike, operi in zreži vsako posebej na rezance. V kozici pa sprži na masti in čebuli riž. Ko postane prosojen, ga odstavi in stresi v drugo posodo. V kozico pa deni najprej plast paradižnika, nato plast paprike in kot tretjo plast riža. To ponavljaj toliko časa, da porabiš ves riž in zelenjavo, zalij s slanim kropom ali juho ter potisni v pečico, da se zmehča. Na mizo daj kot prilogo k mesu ali s solato.

6. **Nadevana paprika.** Lepo oblikovano svežo sladko papriko operi, odreži pokrovice pri peclju, izdolbi ter napolni s sledečim nadevom: mastno svinjsko meso zmelj, prideni malo riža, jajce, malo smetane, zdrobljenega česna, poper in sol. Dobro premešaj in stlači v papriko (če je nadev pregost, prelij malo juhe). Nadevane paprike zloži v večjo kozico, jih zalij s paradižnikovo omako in kuhaj v pečici eno uro. Na mizo daj z zmehkanim krompirjem.

7. **Djuveče.** Razgrej v pločevini malo masti in prideni žlico drobnozrezane čebule. Ko zarumeni, dodaj žličko sladke paprike in na kocke zrezanega mastnega

mesa. Prilij zelenjavne juhe, pokrij in pusti, da se zmehta. Medtem pripravi sledečo zelenjavo: zreži zeljno glavo na rezance, nastrgaj malo kolerabe, korenja in krompirja, nareži zelenega petršilja in paprike, dodaj še strtega česna in vse skupaj prepraži na vroči masti, na kateri si zarumenela drobno zrezane čebule. Ko se zelenjava zmehta, jo stresi k mesu, pridene malo riža, ščep kumine, paradižnikove mezge in toliko vroče vode, da stoji dva prsta nad jedjo. Osoli, premešaj in potisni v pečico, da se zmehta. Jed ne sme biti gosta, ampak sočna, na mizo jo daj s kruhom.

8. Makaroni s paradižnikom. Makarone zlomi, splakni v mrzli vodi in zakuhaj v slan krop. Kuhane stresi na cedilo, jih polij z mrzlo vodo ter pusti, da se odtečejo. Nato jih stresi na razbeljeno mast, pridene paradižnikove mezge, premešaj in potisni še za hip v pečico. Na mizo jih daj z mesom ali s solato. Pravtako pripraviš široke rezance, krpice in testenji grah.

(Dalje prihi.)

KUHINJA

Kolerabice kot prikuha. Kolerabice olupimo, jih zrežemo na majhne kose in dam kuhati v slan krop. Ko so kuhane, jih odcedim. V kozico dam žlico masti, na vročo mast pa žlico moke in naredim ne prerjavo prežganje. Na prežganje stresem kuhane kolerabice, premešam in zalijem z vročo vodo, pridam malo peteršilja in popra (po okusu) in pustim vreti še pol ure. K govejemu mesu s praženim krompirjem je prikuha dobra.

Vampi na juhi. Kos vampov dobro operem, osnažim in skuham do mehkega v slani vodi. Pri kuhi vampov jim med kuhanjem dodam nekaj zrna celega popra in en lovorov list. Kuhane vampe odcedim in polijem z vročo vodo. Ko so vampi ohlajeni, jih zrežem na tanke rezance in denem na svetlorjavo prežganje. Prežganje sem napravila iz žlice surovega masla ali iz masti s dodatki sesekljanega čebule, zelenega petršilja in strokom strtega česna. Nato pustim nekaj časa pražiti, nakar zalijem z govejo juho ali z juho od kosti ali s krompom. Nazadnje primešam juhi še pest ocvrtih drobtin. Ko dobro prevre, dam juho na mizo.

Praženi vampi. Mehko kuhane vampe zrežem na drobne rezance. V kozici za-

rumenim žlico masti, dodam sesekljano čebulo. Ko je čebula zarumenjena, stresem maščobo, vampe. Ko so vampi malo opraženi, jih potresem z žlico drobtin, z zelenim petršiljem, s sesekljano mastno šunko, s poprom in s strtim česnom. Pri tem jih polagama zalivam z juho, tako da nastane gostasta omaka. Če treba, še posolim, denem v skledo ali na krožnik in potresem s parmezanom. Kot okrasek in prigrizek jih obložim z ocvrtimi žemljninami rezinami in serviram.

Cmok iz polentne moke. Skozi sito pretlačim 35 dkg kuhanega olupljenega krompirja. V skledi zmešam 5 dkg surovega masla, eno jajce in en rumenjak, dve žlici mleka in nekoliko soli, nato primešam sneg enega beljaka, pretlačen krompir in 15 dkg polentnega zdroba. Vse skupaj dobro zmešam in oblikujem v cmoke. Prtič (servieto) dobro namažem s surovim maslom, položim vanj cmok in zarežem. Prtič s cmokom obesim na kuhalnico in vtaknem v krop tako, da je cmok v vodi, a se vendar ne dotika dna lonca. Tako naj vre tri četrt ure. Kuhanega dam na desko, ga lepo razrežem, zložim v skledo, zabelim z ocvirki in dam s paradižnikovo omako ali s solato na mizo.

DOMAČA LEKARNA

Ogrei se delajo radi otrokom in mladim ljudem, če niso dovolj na zraku in če nimajo prave hrane. Maščoba zamaši kožine produšnice, in če bi jih bilo prav veliko, hira otrok zaradi njih. Zato so jih imenovali »ogrece« (oger, ljudožer, Mitterser). Namaži z medom in zdrgni čez čas s flanelo. Na trdovratne omeči testo iz medu in ržene moke. Izpiraj z boraksovo raztopino. Iztiskanje z nohtmi ali s ključem od ure je nevarno.

Če ti je opešalo srce, pij ovarek čapljevca (cordium sientarum) in devaj na srce obkladke sveže zeti, koplji se parkrat na teden v izkuhi zeli. Spomladi si napraviš lahko tinkturo. Čapljevec pomaga tudi, če si se prehladil in če te kuha vročina. Pij ovarek in devaj sveže zeli pod zatilnik in na zapestje.

Za zatekel mehur pij jeternikov ovarrek (anemone h.). To pomaga tudi za jeterne bolezni, za bruhanje krvi in krvotok. Uživanje ovarka naredi lepo, čisto polt, ker izganja sesedine iz krvi, treba pa je tudi, da se umivaš z ovarkom. Jeternik daja tudi mesnim in postnim juham prijeten okus.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana — okolica. Po podatkih od 6. avgusta so bile v okraju živinske cene: voli I. vrste 8.50, II. 7.50, III. 6.50; telice I. vrste 7.50, II. 7, III. 5; krave I. vrste 7.50, II. 6, III. 4; teleta I. vrste 10, II. vrste 9, prašiči špeharji 10—11, pršutarji 9—10 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 16, telečje 14, svinjske 12 din za kg.

Kranj. Na ponedeljskem sejmu dne 5. avgusta je dosegla živina te cene: voli I. vrste 9.50, II. 8.50, III. 7; telice I. vrste 9.25, II. 8.50, III. 7; krave I. vrste 8, II. 7, III. 6, teleta I. vrste 9, II. vrste 8, prašiči špeharji 12—13.50, pršutarji 11—12.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 16—18, telečje 20, svinjske 8—10 din za kg.

Novo mesto. Poročajo, da so bile na zadnjem sejmu cene živine sledeče: voli I. vrste 7.50—8, II. 5—7, III. 4.50—6; telice I. vrste 5.50—7, II. 4.50—6, III. 3.50—4; krave I. vrste 7, II. 5—6, III. 3.50—4.50; teleta I. vrste 8, II. 6—7, prašiči špeharji 10—12, pršutarji 8—10 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 18—25, telečje 18—20, svinjske 10—15 din za kilogram.

Kočevje. V začetku avgusta so bile cene živine: voli I. vrste 8—9, II. 7—8, III. 6—7; telice I. vrste 8—8.50, II. 7—7.50, III. 6—7; krave I. vrste 7—8, II. 6—7, III. 5—6; teleta I. vrste 9—10, II. vrste 8—9, prašiči špeharji 12—13, pršutarji 10.50—12 din za 1 kg žive teže.

Črnomelj. Honec julija so bile cene živine v okraju sledeče: voli I. vrste 8, II. 7.50, III. 7; telice I. vrste 8, II. 7.50, III. 7; krave I. vrste 7—7.50, II. 5—5.50, III. 5; teleta I. vrste 8—9, II. vrste 8; prašiči špeharji 10, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 14, telečje 20, svinjske 6 din za kg.

Brežice. Dne 31. julija so javili sledeče cene v okraju: voli I. vrste 8.50, II. 7.75, III. 6.25; telice I. vrste 7.25, II. 7, III. 6; krave I. vrste 7.50, II. 6, III. 4; teleta I. vrste 8, II. vrste 7; prašiči špeharji 12, pršutarji 10 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na sejmu dne 5. avgusta so plačevali živino: voli 5.50—8.50, krave 4.50—6, biki 4—7, junci 5—6.25, telice 6—7

din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu so pa šli pršutarji po 10 din za 1 kg žive teže, drugih svinj na sejmu ni bilo; maldi prašiči 6—12 tednov 80—160 din komad.

Lendava. Poročilo od 2. avgusta navaja sledeče cene v okraju: biki I. vrste 6.50—7, II. 5—6; telice I. vrste 6.50—7.50, II. 5—6.50; krave I. vrste 5—5.50, II. 4—5; teleta I. vrste 6—7, II. 5—5.50; prašiči pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 9.20—3.10 din, ječmen 2.50—2.70, rž 2.50—2.70, oves 2.90—3, koruza 2.40—3, fižol 5—7, krompir 1.50, seno 100 kg 100—130, slama 60 din.

Logatec. Pšenica 1 kg 3.50, ječmen 3, oves 3, koruza 2.75, fižol 6—6.50, krompir 1.50, seno 1—1.20, slama 0.40—0.50.

Novo mesto. Pšenica 100 kg 250 din, ječmen 240, rž 240, oves 220, koruza 275—300, fižol 1 kg 5—7, krompir 2, lucerna 100 kg 100 din, seno 80—100, slama 50—70 din. Svinjska mast 18—22 med 25, oprana volna 40—50 din, drva 1 prm 110 din, mleko liter 2—2.50 din.

Celje. Pšenica 100 kg 310 din, ječmen 270, rž 280, oves 720, koruza 260, fižol 600—800, krompir 200—250, lucerna 160, seno 90—95, slama 50 din. Svinjska mast 25—24, slanina 20, med 22, mleko liter 2.50, drva 1 prm 120, surovo maslo kg 30—34 din.

Maribor. Ječmen 100 kg 200 din, rž 200, oves 150, koruza 200, fižol 900, krompir 250, seno 170, slama 80, Svinjska mast kg 22 din, med 20, drva 1 prm 150 din, mleko liter 2.50, vino navadno mešano pri vinogradnikih liter 4.50, finejše sortirano 7 din.

Sejmi do 25. avgusta: 19.: živ. in kram. Kalobje. 20.: živi. in kram. Metlika, Blagovica pri Kamniku, Stična, svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, svinj. Dol Lendava. 21.: živ. Ljubljana, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. Dokležovje. 22.: živ. Šmihel Stopiče, Litija, živ. in kram. Nova vas, svinj. Turnišče. 23.: svinj. in drobn. Maribor. 24.: živ. in kram. St. Jernej, Kočevje, Javorje pri Litiji, St. Jernej, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Laško, Rodatec, Slov. Bistrica, Trbegovci, Velenje, gov., konj., kram. Murska Sobota.

PRAVNI NASVETI

Kmeti dolžnik v zamudi. Z. P. Pisali ste že o pravilniku o zamenjavi dolžniških listin z novimi obveznicami in smo povedali, da mora upnik poslati obveznico in obračun v dveh izvodih občinski upravi, krajevno pristojni za dolžnika. Občina izroči en izvod obveznice in obračuna dolžniku v 15 dneh po prejemu in ga pozove, da obveznico podpiše ali poda svoje ugovore. Če dolžnik obveznico podpiše, overi občinsko oblastvo njegov podpis in izroči obveznico upniku. Šele s prihodnjim 1. novembrom po izvršenj zamenjave listin začne teči letni obroki, ki jih mora dolžnik odpločevati. Če niste tako postopali, ne morete trditi, da je dolžnik s plačilom dolga v zamudi in torej ne morete zahtevati, da vam ves dolg naenkrat plača. Če upnik ne sproži postopka za zamenjavo listin po predpisih navedenega pravilnika, sme zahtevati zamenjavo tudi dolžnik — kmet. Tudi v tem primeru začne teči letni obroki s prihodnjim 1. novembrom po izvršenj zamenjave listin.

Dopolnitev nujnih deležev po kupovalki posestva. J. R. V. P. Oče je prodal še pred poroko svoje posestvo vaši sedanjici ženi, ki je kupnino tudi plačala. Mati ima na tem posestvu izgovorjen dosmrten vžitek, otroci so pa dobili iz posestva od očeta deloma v denarju, deloma v živini, niso pa dali očetu zato nobene pobotnice. Ker je oče sedaj umrl, vprašate, če lahko vaši bratje in sestre še kaj zahtevajo od vaše žene, ki je kupila in plačala posestvo. — Če je vaša žena kupila posestvo in zanj plačala dejansko vrednost, bodisi v denarju ali s prevzemom vključenih dolgov in s prevzemom matere kot prevžetkarice, potem ne morejo vaši bratje in sestre nič več od nje terjati. Če pa je bila kupnina pogodba le navidezna, v stvari pa je šlo za daritev, potem bi morala vaša žena, v kolikor je bila obdarjena, iz tega doplačila zakonitim dedičem pok. očeta, v kolikor so ti bili na svojih nujnih deležih prikrajšani. Pri takem obračunavanju se bo računala vrednost izročene posestva po času izročitve. Stroški, ki jih je imela vaša žena z boleznijo in pogrebom vašega očeta, se bodo priznali kot odbitki od čiste zapuščine.

Zvičajno izvažen podpis za ureditev meje. N. M. S. Lani ste z mejašem ugovarjali, da se mapna meja ne krije z dejansko mejo. Po mapni meji bi pripadla mejašu še kos vašega sveta, ki ga pa vi že dolgo vrsto let uživate. Na prigovarjanje seseda ste pa pristali nato, da mu ta svet odstopite, če vam ga odplača,

kar je tudi obljubil. Ko je prišel zemljemerec, ni hotel prej odmeriti mapne meje, dokler ne bi oba mejaša podpisala zapisnik. Najprvo ste se branili podpisati, češ naj mejaš najprej plača, potem da boste podpisali, pa je zemljemerec rekel, da plačilo sveta pri njegovem zapisniku ni važno, da se bosta glede tega (plačila) še vedno lahko zmenila. Nato ste podpisali zapisnik, zemljemerec pa je odmeril mapno mejo. Takoj nato pa je mejaš začel govoriti, da vam je obljubljal plačilo sveta le zato, da ste podpisali zapisnik, da pa ne misli vam ničesar plačati za »svoj« svet. Res je tudi čez nekaj dni pokosil travo na spornem svetu. — Vprašate, čigav je svet, ki ga je zemljemerec odmeril. — Po zemljemeru odmerjena meja je obvezna za oba mejaša le tedaj, če sta se oba **pismeno** zavezala, naj zemljemerec določi sporno mejo. Brez takega **pismenega** sporazuma prizadetih mejašev ne more zemljemerec določiti meje. V takem primeru določi sporno mejo le sodišče. Ker ste podpisali »zapisnik« le zaradi tega, ker vam je mejaš obljubil plačilo sveta, ki bi po novo določenj meji njemu pripadel, takoj po podpisu pa je mejaš izjavil, da obljube sploh ni mislil izpolniti, ampak da je le s to pretvezo vas pripravil k podpisu, niste vezani na svoj dani podpis. Zato tudi od zemljemerca določena meja ni za vas obvezna. Če bo mejaš vztrajal na mejo, določeno po zemljemeru, boste od njega najprej zahtevali, da vam plača razliko sveta in mu določite primeren rok za to plačilo. Če ne bo hotel plačati, ga boste morali tožiti na neveljavnost od vas izvaženega pristanka na odmero meje po zemljemeru. V tej pravdi boste morali dokazati, da vam je obljubil plačilo sveta in da je takoj po podpisu izjavil, da vam je le zato obetal, da vas je premotil k podpisu, torej da ste bili od nasprotnje stranke zvičajno zavedeni k podpisu pogodbe, ki jo je vseboval »zapisnik«. Tako tožbo lahko daste na zapisnik pri sodišču ob priliki uradnega dne.

Želja po ženinu. M. K. Ne vemo, če so res zavidanja vredna dekleta, ki hitro najdejo ženin in da bi vi zato morali biti žalostni, ker kljub temu za vas nihče ne vpraša. Najbolje vam bo pač vedel svetovati domači g. župnik, ki pozna vas in vaše razmere. Njegov svet vpoštevajte!

Stanovanje v prodani hiši. A. Č. Če je lastnik hiše prodal, se boste morali po pravilni pogodbi izseliti kljub eventualnim drugačnjim obljubam, ki vam jih je dal dosedanji hišni lastnik. Le, če bi se bila najemna pogodba vključila, bi bila obvezna tudi za kupca.