

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

1. MARCA

STEV. 9

## Topla greda in prve setve

Marsikomu se bo morebiti zdelo že pozno, da šele prve dni marca govorimo o topli gredi in o prvih stvareh v vrtu. Vrtnarji so začeli s prvimi setvami že januarja in so nadaljevali ves februar. Je že res. To so pa poklicni vrtnarji, večinoma cvetličarji. Za nas kmečke vrtnarje in gospodinje vrtnarice, ki se bavimo največ s pridelovanjem zelenjadi in ki nimamo takih pripomočkov kakor vrtnarji po poklicu, je pa sedaj še dovolj zgodaj, da začnemo misliti na prve setve v topli gredi in zunaj na vrtnih gredicah. Za marsikatero setev je še sedaj še dovolj zgodaj, da začnemo misliti da bo temu izredno ugodnemu zimskemu vremenu sledilo deževje, pa tudi še sneg in mraz.

Topla greda ima za kmečko gospodinjino v glavnem le ta pomen, da vzgoji sadike rane zelenjadi, kar je zunaj na planem v tej dobi nemogoče. Ljubitelj cvetja se je v toplo gredo tudi razne, zlasti poletne cvetlice, ki jih ne more sejati kar naravnost v cvetlične gredice. V toplo gredo posadimo korenine krizantem, da si odredimo iz poganjkov nove rastline za tekoče leto. Ljubitelji dalj ali georgin posade gomolje te lepe cvetlice v toplo gredo, da prej odženejo. Te rane odganjke potaknemo tudi v toplo gredo, da se vkoreninijo. Na ta način z lahkoto razmnožimo lepe, dragocene sorte. Georgine, odgojene iz takih potaknjencev, cveto nekoliko pozneje nego iz gomoljev, zato pa mnogo lepše. Tudi naredo do jeseni lepe gomolje. Prav tako poženemo s pomočjo tople grede gomolje od begonij in kan. Kdor ima večjo toplo gredo, pridelava v njej tudi lahko nekaj pravih rane glavate solate, pozneje pa kumare in melone. Seveda mora v to svrho sadike vzgojiti v zabojčku v sobi.

Kako se preprosta topla greda pripravi, je dandanes že splošno znano. Pol do tri četrtri metra globok, poldrugi meter širok in poljubno dolg jarek obdamo ob robu z lesenim obodom, ki je na severni strani okoli 20—30 cm, na južni pa 10—20 cm visok in se da pokriti z okni. Za silo so dobra stara

okna, ki sicer niso za drugo rabo. Stalna topla greda ima lahko tudi betonski obod in nalašče v ta namen prirejena okna v normalni velikosti (90—100×150 cm).

Velikost tople grede se šteje po številu normalnih oken in se ravna po potrebi. Poklicni trgovski vrtnarji imajo po več sto oken toplih gred. Za preprosto kmečko gospodarstvo zadostuje topla greda s 3—5 okni normalne velikosti. Topla greda s tremi okni bi bila torej dolga 2.50—3 m, s štirimi okni 3.60—4 m itd.

Ob ugodnem (suhem in ne premrzlem) vremenu napolnimo jamo (jarek) s svežim konjskim gnojem. Tak gnoj je najbolj vroč. V sili bi se dal uporabiti tudi ne premoker goveji gnoj. Svinjski gnoj ni za to rabo, ker je mrzel. Če konjskega gnoja primanjkuje, si pomagamo na ta način, da denemo med posamezne plasti gnoja plasti listja, slame ali kakega drugega materiala. Na dno jame je treba na vsak način dhati debelo plast listja ali slame, da zadržimo oddajanje toplote v zemljo. Ko je jama na ta način blizu polna, gnoj enakomerno potlačimo (pohodimo) in nazadnje pokrijemo gredo z okni, slamnicami in pokrovi. Če je še mrzlo vreme, obdamo tudi obod od zunaj okrog in okrog z gnojem ali vsaj z zemljo.

V 2—3 dneh se gnoj ogreje. Sedaj ga še enkrat nekoliko pohodimo in potem denemo nanj 20—25 cm dobre, presejane zemlje. Nazadnje gredo zopet dobro pokrijemo. Čez nekaj dni potem je čas setve in saditve. Kdor bo sedaj prvi teden v marcu začel pripravljati toplo gredo, bo za setev gotova eredi marca, kar je popolnoma dovolj zgodaj.

V toplo gredo sejemo predvsem redkvico, solato, razne kapusnice (kolerabe, rano zelje, karfijole), paradiznike, zeleno, por in razne poletne cvetlice.

Pri setvi v toplo gredo sta važni posebnosti dve stvari, in sicer, da sejemo kar mogoče redko in da sejemo občutljive rastline zase, neobčutljive pa zase (pod

drugo okno). S pregostimi setvami je nemogoče vzgojiti uporabne sadike in je vse seme zavrženo. Računati moramo z majhnim prostorom in z obsežnostjo rastline, ko nekoliko poraste. Debelejša in dragocena semena potičemo posamezno v razdalji po 1–2 cm vsakebi. Drobnejša pomešamo pa s prstjo in sejemo mešanico, in sicer en del po dolgem, drugi del počez, pa nekaj morebiti še v prečnicah.

Ker niso vse rastline za mráz enako občutljive, je važno, da ločimo ene od drugih, ker sicer grede ne moremo pravilno zračiti. Zato ne gre, da bi pod eno okno sejali redkvico in paradižnike, nežne cvetlice in solato itd.

Nekaj dni po setvi imejmo toplo gredo zaprto in pokrito. Takoj pa, ko pribodejo prve rastlinice iz zemlje (redkvica in solata sta prvi), je treba podnevi odejo odstraniti, da so sedge na svetlem. Ako bi v tem oziru zamudili le en sam dan, bi se setev lahko popolnoma pokvarila in bi bilo vse naše delo zastonj. V nadaljnjem oskrbovanju tople grede je važno, da skrbimo za primerno vlago, za zrak in utrjevanje mladih rastlin. Toplo gredo je treba prav previdno zalivati, in sicer izpočetka le z ogreto, pozneje pa vsaj s prestano vodo. Preobilna

moča več škoduje nego ne prehuda suša. Ob hladnem, deževnem vremenu nikdar ne zalivajmo.

Zračenje tople grede je važno delo, ker s tem navajamo sadike na zunanji zrak in jih utrjujemo. Ob jasnem sončnem vremenu je posebno važno, da ne pozabimo podpreti oken, kajti v nekaj urah bi se nam lahko pokvarila vsa setev. Zračenje se ravna tudi po občutljivosti rastlin, kakor je bilo že prej povedano. Čim večje postajajo rastline, tem bolj je treba okna odpirati. Pozneje, ko nastopi toplo vreme, odstranimo okna čez dan popolnoma. Nazadnje, preden začnemo presajati na prosto, pustimo tople grede z neobčutljivimi rastlinami odprte tudi ponoči, da se sadike popolnoma utrdijo, preden jih presadimo na grede na planem. Seveda je treba paziti, da nam nenadna slana ali kaka vremenska vihra ne uniči zlasti občutljivih rastlin (paradižnikov, kumar, svetlic).

Začetek marca lahko sejemo tudi že na planem, zlasti na zavetne gredice z lahko zemljo solato berivko, peteršilj, korenje, čebulo, črni koren, v posebno ugodnih krajih tudi grah in rani krompir; sadimo čebulek in česen.

Kdor hoče pridelovati sadne divjake, je sedaj čas, da poseje peške, ki jih je imel čez zimo med zemljo v kaki posodi. H

## Kaj zahtevamo od dobrega kokošnjaka

(Konec.)

Pri kokošnjaku, namenjenem za 20 kur, naj bo za vsako žival po  $\frac{1}{2}$  kvadratnega metra ( $m^2$ ) temeljne ploskve, za 2 kuri  $1 m^2$ , za 20 kur pa  $10 m^2$ ; pri kurnici za 20 do 100 kokoši se relativna ploskev nekoliko zmanjša; za 1 žival zadostuje  $0.4 m^2$ , za 100 kur bi bil torej pravilen prostor  $40 m^2$ . — Zračna prostornina mora znašati za vsako odraslo žival 0.6 do 0.7 kubičnega metra ( $m^3$ ). Gred pa napravi toliko, da bo prišlo na vsako kokoš približno  $\frac{1}{4}$  m dolžine, torej 4 pute na vsak meter. — Za piščance, do 10 tednov stare, je dovolj  $4 m^2$  temeljne ploskve za 100 živalic; ko pa so v starosti od 10 do 21 tednov, morajo imeti že  $16 m^2$  prostora na 100 piškov, v starosti 21 tednov do časa, ko prično nesti, pa potrebuje 100 jajčic  $30 m^2$  temeljne ploskve.

15. Če imaš več vrst perutnine, n. pr. razne pasme kokoši, purane, pegatke, race

ali gosi, določi za vsako vrsto posebno stajo s lastnim izhodom in posebnim izletiščem. Vsaka vrsta ima namreč svoje posebne življenjske navade.

16. Ne delaj na čelni strani kokošnjaka širokega predstrešja, če ni to zavoljo močnih deževnih nalivov nujno potrebno; tako predstrešje ovira dostop soncu v kokošnjak.

17. Če ni na vetrovni strani kokošnjega vrta nobenega varstva — naj bo to griček ali ne prerediti gozdič (hosta) — zasadi sam mejo, najbolje iz vedno zelenega drevja ali grmovja, na tisti strani, kjer bo dajala ta živa meja največ varstva. Poleti hoče imeti perutnina tudi hladnih senčnih prostorov. Če takih še ni danih na izletišču po naravi, oskrbi jim jih sam!

Kakšen tip (vzorec) kokošnjaka je v kakem primeru najbolj pripraven, to je odvisno od podnebnih razmer. Resnica pa je, da naj-

cenejša kurnica ni vselej tudi najboljša. Slab tlak, posebno oni, ki le slabo osamuje glede vlage in toplote, slabe stene in strehe, pomanjkljivo osenčenje notranjih prostorov kurnice, slabo zapirajoča vrata in okna, pomanjkljivo zračenje in podobne reči lahko povzročajo trajno škodo, ki daleč prekaša malenkostne večje stroške, ki jih zahteva pravi-

vilno ogrevan in dobro osenčen kokošnjak.

18. Najbolj pripravna oblika kurnice, se zdi mnogim, bi bila kvadrat, češ da so pri kvadratni obliki stavbeni stroški najmanjši. Če je pa treba pri večjem številu živali napraviti podolžno stavbo, skušaj dati kurnici večjo globino (širino), da ostanejo zunanje stene še vedno kolikor mogoče nizke.

## Vino moramo dolivati

Ako hočemo, da ostane vino v sodu zdravo in čisto, moramo paziti, da izhlapelo vino stalno dolivamo, da je sod do vehe vedno poln; kajti skozi luknjice v stenah sode, ki so sicer tako majhne, da vino ne more skozi solziti, hitro izhlapeva. Na leto izhlapi približno 5% vina v zrak. To vino moramo stalno dolivati, ker drugače dobi vino dvojne bolezni.

1. Plesnivo glivo, ki tvori na vinu močno, dostikrat prav debelo kožo. To kožo tvorijo glivice, ki se hranijo z vinskim alkoholom, ki mu ga jemljejo in s tem napravljajo vino manj vredno.

2. Drugo bolezen pa povzročajo majhne glivice, ki pa tvorijo na površini vina tanko, dostikrat prozorno nežno kožico. Vino diši pri tem po kislu.

Ker glivice za svoj razvoj in množitev zrak neobhodno potrebujejo, zato moramo deliti vino v sod vedno do vehe, in sicer tedensko. Pogosto dobivamo izhlapelo vino s slabšim in tako mnogo škodujemo okusu in kakovosti vina. Še mnogo slabše pa je, če dolivamo patoko ali kar čisto vodo. Po nekod imajo navado, da spuste v sod ka-

menčke ali steklene kroglice, v došego, da stopi vino do vehe, kar pa nikakor ni priporočljivo.

## Kako izračunamo prostornino sode

Včasih je težko povedati, koliko litrov drži ta ali oni sod, posebno onemu, ki nima v tej stvari veliko prakse. Vsem tem naj služi ta račun.

Skozi veho vtaknemo tanko paličico, tako da se navpično dotika oboda. Potem zarežemo pri vehi na notranji strani odprtine zarezo in palico izmerimo. To mero vzamemo dvakrat. Nato odmerimo premer (Durchmesser) dnu sode na zunanji strani, tako da ne prištejemo debeline dog. To število prištejemo prejšnji vsoti. Vse skupaj pomnožimo z dve in s številom 3.14, pa dobimo, koliko dm<sup>3</sup> drži sod (dm<sup>3</sup> = 1 liter).

Primer: Od vehe do oboda je premer 5 dm in 6 cm ali 5.6 dm. Premer dna je 4.8 dm. Koliko je prostornina?

$$5.6 \text{ dm} \times 2 = 11.2 \text{ dm} + 4.8 = 16 \text{ dm.}$$

$$16 \text{ dm} \times 2 = 32 \text{ dm}^2 \times 3.14 = 100.48 \text{ dm}^3$$

je 100 litrov in 48 cm<sup>3</sup> (skoraj pol litra).

## O deževnikih

Ena izmed najbolj omalovaževanih in prezrtih, pa vendar kmetu in vrtnarju izredno koristnih živali je deževnik, marsikje tudi glista ali kar čuv imenovan. Res, ni lepa žival, a vendar dela s svojim načinom življenja, zlasti s svojim načinom pregranjevanja silne usluge človeku, ki pa se jih navadno prav nič ne zaveda.

Deževnik živi v vlažni zemlji, v kateri gnije dosti rastlinskih in živalskih snovi. Na površje prihaja po dežju ali rosnih nočeh, sicer pa neprestano rije po vrhnjih delih zemlje. Pri tem prerivanju požira prst in z njo svojo hrano, gnijoče rastlinske in živalske snovi. Te deževnik prebavi, prst

pa, ki jo grade najrazličnejši rudninski delci, pa izloči nad odprtinami svojih drobnih zemeljskih rogov v obliki zvitihi iztrebkov, »glistine« imenovanih. Svojo hrano si mnogokrat sam pripravi s tem, da zavleče v luknje listja, bilk itd., ki v zemlji tako hitreje strohne, kot pa bi sicer strohnele.

Če temeljiteje premislimo posledice deževnikovega počenja, nam bo mogoče umeti usluge, ki jih dela deževnik rastlinam in preko teh človeku. S svojim prerivanjem skozi zemljo jo rahla. S tem pa je omogočeno zraku, da pride v večji množini v prst: tako je zemlja bolj prezračena. Z zrakom pa pridejo v zemljo tudi bakterije,

ki razkrajajo živalske in rastlinske ostanke in s tem vračajo zemlji snovi, ki služijo — kot nekaj gnoj — rastlinam v hrano. — Z rahljanjem pa je zemlji še v dveh drugih ozirih zelo pomagano. Prvič: zrahljana zemlja je toplejša in toplota je tudi rastlinam potrebna za njihovo rast in razvoj. Drugič: zrahljana zemlja se laže prepoji z vodo, ki na ta način hitro in obilno prodre do večjih globlin. Z izločanjem glitstin skrbi za prenos prsti iz spodnjih (nižjih) predelov v privrhnje, s čimer se izdatno premesava zemlja. — Listje itd., ki ga deževnik navleče v zemljo, mnogokrat zgine, ne da bi deževnik izrabil gnijoče ostanke. »Pozabi« nanje. Tako ostanejo v zemlji in s tem se povečuje množina sprstenine (humoznih snovi).

Naj h koncu navedem še sila preprost, a zanimiv poskus znamenitega, pred dobrim letom umrlega dunajskega rastlinoslovca, vseučiliškega profesorja Hansa Molischa. Ta poskus naj nas prepriča o resnični koristnosti deževnika, pokaže pa naj nam tudi,

da resnični znanstvenik ne zametuje raziskovanja praktičnih zadev, pa naj bi bil predmet njegovega raziskovanja tudi »samozaničevani« trv. Kot sin vrtnarja je H. Molisch v velikem vrtnarskem podjetju svojega očeta ne samo pazno zasledoval vsa vrtnarska opravila v teku leta, marveč je vse te posle tudi sam vso svojo mladost pridno opravljal. Pri tem je gotovo opazil koristno delavnost deževnikov, ki jo je nazorno predložil tudi drugim v sledečem poskusu. Vzel je dve enako stari in enako dobro razviti sadiki fuksije in ju vsadil vsako v svoj lonček. Za obe je skrbel enako, le v prvi lonček je dal nekaj deževnikov, medtem ko v drugega nič. Že po nekaj mesecih se je pokazal uspeh tega poskusa: Fuksija, ki je rasla v lončku z deževniki, je bila neprimerno bohotnejše rasti kot druga, ki je rasla v lončku brez deževnikov. (Fotografija tega poskusa je objavljena v znameniti Molischi knjigi: Fiziologija rastlin kot teorija vrtnarstva.)

Bodimo torej deževniku pravični!

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Naši mali

#### Tončka

Tončka je bila nepotrpežljiva deklica. Zares, to ni ravno prav lepa čednost, ampak kdo bi ji zameril, ko je pa še otrok. Tako vsaj pravi njena mati. Posebno nepotrpežljiva je bila Tončka pri mizi. Vselej je morala ona prva pokusiti jed, posebno če je bilo kaj dobrega na mizi. Tako je postala navada v hiši. Je prinesla mati štruklje na mizo, pa je Tončka že spotoma vpila: »Mama, meni štruklje! Daj mi štruklje!« In ljubeča mati je ustrezljivo odgovarjala: »Da, Tončka, takoj. Samo toliko še počakaj, da vilice poiščem.« Seveda, kakor bi bilo čakanje za Tončko nekaj tako prijetnega! Brigala so jo vilice. Kar z roko se je stegnila v skledo, da je prej do svojih štrukljev prišla. In potem jih je mašila v usta, da je komaj sproti požirala. Mati jo je zadovoljno gledala in se veselila: »Jej, kako naši mali diši! Le jej, dragica, da se boš zredila in boš močna postala.«

Pa to ni bilo samo takrat tako, kadar so prišli štruklji na mizo, ampak vsakokrat, kadar je mati kaj dobrega skuhala. Komaj je bila skleda na mizi, že je Tončka zajemala vanjo. Še molitve pred jedjo ni mogla

počakati. Očetu se je sicer zdelo, da to ni povsem prav in da je otrok vendarle nekoliko preveč požrešen, toda mati ga je vsakokrat potolažila: »Ko pa ji tako diši!« Naj je ubogi otrok, da bo rasla in bo močna postala. Saj vidiš, kako je slabočna. Mar hočeš, da bo taka griža postala kakor Bernikova Julia?«

Očetu se je sicer zdelo, da Tončka ni prav nič suha, ampak močna in krepka deklica, kar pravšnja kakor se za zdrave deklice spodobi. Saj predebeli otroci vendar niso nič kaj ljubki. Ampak mati že ve, vzgoja je njena stvar, ni da bi se on vanjo vtikal. In je pustil ženi njeno voljo, ta pa Tončki in je bil mir v hiši in vse prav. Dninarji, ki so hodili v hišo na delo in videli, da je morala biti Tončka vselej pred njimi postrežena, so sicer menili, da je Tončka slabo naučena in požrešna deklica. Ampak to so se menili seveda samo, kadar so bili sami med seboj, vpričo skrbne matere kaj takega seveda niso upali ziniti. Pa četudi bi bil kdo kdaj-kaj rekel, mislite, da bi se bila Tončkina mati za to brigala? Naj govori beračija, kar hoče. Ona že ve, kako je treba za otroke skrbeti.

Zgodilo se je tudi, da so imeli v hiši goste. Prišla je teta iz sosedne vasi in stric in še drugi znanci, ki jih je bilo treba po-

gostiti. Seveda pa je ob takih prilikah morala Tončka prva dobiti svoj delež in so ljubi gostje morali čakati, dokler ni bila Tončka odpravljen. Potem šele so oni prišli na vrsto.

Deklica je rastla in z njo je rastla njena enednost. Na dobre, sladke stvari je bila kakor volk. Mati je sicer mislila, da se bo ta napaka sama po sebi plegla, ko bo deklica odrasla, pa se ni. Žal je v življenju tako urejeno, da se človeku ne izpolnijo vse želje in vsa pričakovanja, in le presenetljiva je stara modrost: Kar se Janezek nauči, to tudi Janez zna. In navade prvih let se otroka najbolj trdovratno drže. Tončka sicer ni bila Janezek, kakor oni, o katerem govori narodova modrost, ampak pravilo je kljub temu tudi zanjo veljalo. Tončka se je navadila, da je rada dobro jedla in ta čednost ji je ostala tudi, ko je že odrasčala. Kadarkoli je zagledala kje kaj sladkega, že so se ji delale sline v ustih in ni odnehal, dokler ni dobila, kar si je pozelela. Prav zvita je postala, da je prišla do svojega. Nobena reč ni bila varna pred njo. Mati je zdaj morala vse pred njo zaklepati, zakaj kakor hitro je Tončka prišla do stvari, že je z njo tudi izginila. Nekega dne je mati spekla sladke rezine, da bi jih imela za goste. Tončka pa ni mogla počakati, kdaj bodo prišle na mizo, ampak je šla v shrambo, si odlomila svoj kos, nato pa zaprla v shrambo mačko, da je nato ona občutila materino jezo.

Takih neprilik se je Tončki še veliko dogodilo in mati je kmalu spoznala, kdo je tista mucka, ki po shrambi smetano liže in iz sladkornice sladkor krađe. Razmišljala je, kako to, da je njena ljuba deklica tako sladkosneden, pa ni mogla najti pravega vzroka, dokler se ni domislila, da ona sama nekoč, ko je bila v drugem stanu, zase sladko torto kupila v mestu in jo na skrivaj lizala, da je drugi niso videli. Da, tako je bilo, otrok je to podedoval. Seveda, kako naj bo zdaj boljši in zakaj naj bi se zdaj mati na deklico jezila? Saj otrok ne more za to, je pač. napako podedovala. Ha.

## Ravnanje z moško obleko

Nedavno smo govorili o ravnanju z žensko obleko. Prav tako kakor pri ženski, če ne še bolj, se vidi površnost pri moški obleki, ker je preprostejša kroja in brez okrasov, ki bi mogli skriti kakšno hibo.

Ni lepo videti moškega, čigar obleka je

vsa zmečkana in zamaščena, polna madežev in brez nekaterih gumbov. Ako ima tak človek ženo, ki bi morala skrbeti prav za prav za vse, kar spada k njegovi obleki, je to slabo spričevalo tudi za gospodinjjo.

Gotovo se obleka kmalu zamaže, posebno spredaj in konci rokavov in tudi kravata ni vedno kakor nova. Vendar se da vsemu temu odpomoči. Najprej je treba na obleko malo paziti, če se pa navzlic temu napravi kak madež in se zrahlja kak gumb, moramo to čimprej popraviti, saj se naredi vse to hitro, mimogrede in brez stroškov.

Kar se tiče madežev, si zapomnimo, da je najbolje za obleko in za nas, če osnažimo vsakega takoj, ko se je pojavil, ker smo hitreje gotovi in imamo več uspeha. Ako smo čakali in pozabili, kako je madež nastal, je delo veliko težje. Kar ne spravimo proč z mlačno vodo in milom, poskusimo odstraniti z učinkovitejšim sredstvom. Kadar kupujemo tekočino za čiščenje madežev na obleki, moramo vedno zahtevati tako, ki ni vnetljiva.

Temnih in zelo svetlih oblek ne shranjujemo v omari eno poleg druge, ker se svetla hitro zamaže. Suknjič ali površnik naj vedno visi na dobrem lesenem obešalniku, da se mu s tem ohrani oblika, ki je pri moški obleki najvažnejša. Ko obleko obesimo, zapnemo gumbe, rokava položimo naprej, hlače pa obesimo na spodnji rob ali jih položimo čez drog. Obleko, ki se je zmočila, obesimo na obešalnik, lepo z roko razgladimo ter pusiemo na zraku (ne k peči!).

Ko se posuši, jo skrtajmo, nazadnje pa polikamo z vlažno cunjjo. Tako, ki je samo mokra in nič umazana, zlikamo, preden se čisto posuši. Sicer vsako obleko, preden jo spravimo v omaro, prezračimo, temeljito pregledamo, če kaj ni v redu in takoj popravimo.

Pri krtačenju ne pozabimo spodnje strani ovratnika in roba pri hlačah, ki je zavihan navzgor. Paziti je tudi na gumbe, da jih ne razbijemo. Gumb prišijemo tako, da položimo nanj najprej zelo debelo iglo ali vžigalico in šivamo čez njo. Ko je gumb prišit, jo potegnemo ven in še niti med gumbom in blagom ovijemo nekolikokrat z nitjo. Na dolgo prišit gumb nikoli ne vleče blaga in se dalje časa drži. Večkrat je treba pregledati, če je še celo blago žepov in podloge sploh. Kjer se je podloga prerabila in strgala, vstavimo krpo, ki jo všijemo lepo z okrasnim vbodom. Svetla mastna mesta na koncu rokavov ali pri ovratniku zelo kvarijo obleko. Navadno odpovedo tu vsa sredstva,

vendar si pomagamo z zelo finim steklenim papirjem, s katerim na rahlo odrgnemo to nadležno svetlost. Potem polikamo taka mesta z vlažno cunjco. Hlače moramo likati vedno s težkim likalnikom, drugače guba ne drži dolgo.

Umazane kravate tudi operemo doma, ako niso sešite s strojem. Najsi bodo iz svile ali volne, jih razdremo, vrhnje umazano blago operemo, sešijemo spretno nazaj in zlikamo v tisti smeri, v kateri teče podolžna nit (osnutek) blaga. Razen za kravate je skrbeti tudi za srajce, da so vedno v redu. Prav z majhnim trudom preprečimo tudi masten trak okrog klobuka. Odrežemo kos pivnika v obliki ozke proge, ki jo vložimo znotraj med usnje in klobučevino. Pivnik vpija maščobo in če ga večkrat premenjamo, ostane trak čist.

H. Š.

## KUHINJA

**Obarjene ribe.** Ščuke, sulce, jegulje in druge dobre ribe ostržem, iztrehim, operem in zrežem na tri prste široke kose. V kozico, v kateri ga dušim, narežem eno korenino peteršilja, zeleno, čebulo in malo rumene kolerabe. Potem pridenem vejico matrne dušice, en lavorov list, nekaj klinčkov, nekaj celega popra, limoninih lupinic in primerno soli. Na te zelenjave in dišave zložim koščke ribe. Ribe poparim z malo več kot četrt litro kropa, v katerem sem zavrela prav toliko dobrega kisa. Kozico dobro pokrijem in dušim ribo 1 uro na štedilniku. Gotovo ribo potresem s sesekljanim zelenim peteršiljem.

**Ribe v črni polivki.** Ribo zakoljem in pustim, da kri odteče v skledo, v kateri je nekaj žlic kisa. Osnaženo in oprano ribo zrežem na kose. Pražim jo na olju ali surovem maslu z vsemi zelenjavami in dišavami kakor ribo obarjenko. Med praženjem potresem ribo z drobtinami črnega kruha in nekaj žlicami moke. Ko moka speni, prilijem toliko kisa in vode, da je pokrita. V teh pridatkih pustim ribo dobre pol ure vreti. Nazadnje pridenem še kri. Ribo vzamem iz tekočine in precedim polivko po njej. Okrasim jo z zelenim peteršiljem in zapečenim drobnim krompirjem.

**Polenovka v omaki.** Dobro namočeno polenovko pristavim z mrzlo vodo, dodam ji čebule, peteršilja in lavorov list. Pustim, da 10 minut vre. Potem jo pustim 1 uro pokrito stati na štedilniku. Soliti seveda ne smem pozabiti. Ko je riba gotova, ji odberem kosti, koščke pa denem v kozico in jo polijem

s sledečimi snovmi: V razbeljeno mast denem nekaj žlic dobrega olja ali surovega masla. V maščobi zarumenim žlico moke, žlico drobtin, zalijem z juho ali krompirjevo v toliko, da je meso pokrito. Za duh pridenem popra, muškata, sesekljane čebule, zelenega peteršilja. Ribo pustim četrt ure v teh pridatkih vreti. Gotovo ribo zložim na krožnik in polijem s precejeno polivko. Ribo dam s kislim zeljem in s praženim krompirjem na mizo.

**Ščuka s sardelami in limoninim sokom.** Ščuko osnažim, operem in zrežem na mezinec široke kose. Glavo pustim celo. V kozici razbelim surovo maslo ali dobro olje. Na razbeljeno maščobo denem nekaj osnaženih sesekljanih ali prelačenih sardel, nanje pa ribo. Na ribo denem stolčnega muškatoevega cveta in sok  $\frac{1}{2}$  limone. Ko je riba po eni strani oprazena, jo obrnem in zopet pokopim z limoninim sokom. Kozico hitro pokrijem in pustim, da se zmežča. V skledo denem tako, da je glava na sredi, koški okoli nje. Ribo okrasim z limono, ki jo narežem na kolesčke in s koščki kislih kumaric.

**Ribja obara.** Ščuko, karpa, sulca ali kako drugo ribo sladke vode osnažim ter ji ostržem luske, iztrehim, operem in zrežem na 3 prste široke kose. Ribo obarim v slabem  $\frac{1}{2}$  litru kropa in ravno toliko dobrega kisa. Pridatki zelenjav in dišav so sledeči: 1 korenček, 1 peteršiljevo korenino, kos zelenine korenine, košček limbarja, vejico umeza, en lavorov list, nekaj nageljavih klinčkov, eno čebulo, nekaj zrn popra, odrezek limonine lupinice in primerno soli. Posodo dobro pokrijem in pražim toliko šasa, da je meso mehko. To spoznam po tem, če vilice, s katerimi sem prebodla ribo, z lahkoto iz nje potegnem. Juho potem precedim, zložim meso vanjo in potresem z zelenim peteršiljem.

## DOMAČA LEKARNA

**Dišečih klinčkov ali nageljnov si naveži,** kadar te boli glava in vdihavaj njihov duh, če imaš razdražene nosne sluznice. Klinčke nastavi na olje, s tem oljem maži otekline.

**Črni koren maši,** redi in odpira. Kdor ima ranjena ali gnojna pljuča, naj pije vodo, na kateri se je kuhal koren, in uživa korenovo mezgo. Koren skuhaj, prellači, pridaj za tretji del kandisa, kuhaj, dokler ni gostljato in uživaj večkrat na dan eno žlico. Marsikdo si je pozdravil pljuča s tem preprostim sredstvom.

**Zoper razpokano polt** kuhaj 3 žlice kumarčnega soka, žlico medu in žlico glicerina. Ko je zavrelo, primešaj še dve žlici arnika.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Maribor.** Na sejem dne 21. februarja so pripeljali 172 svinj; cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari 90—110, 7 do 9 tednov 115—150, 3—4 mesece stari 210 do 310, 5—7 mesecev 350—470, 8—10 mesecev 480—550, 1 leto 730—890 din komad; 1 kg žive teže 6—7.75, 1 kg mrtve teže 8 do 11 din. Prodanih je bilo 96 svinj.

**Ljubljana, 16. februarja:** Voli I. vrste 5—5.50, II. vrste 4.50—5, III. vrste 4 do 4.50 din; telice: I. vrste 5—5.50, II. vrste 4.50—5, III. vrste 4—4.50 din; krave: I. vrste 4.50—5, II. vrste 4—4.50, III. vrste 3 do 3.50 din; teleta: I. vrste 8, II. vrste 7 din; prašiči: špeharji domači 9.50, sremski špeharji 9.50—10, pršutarji 8—9 din 1 kg žive teže.

**Sevnica, 14. febr.:** Voli 4—5 din, krave 3—3.50 din, junci in junice 4—5 din, ovce 2.50—3 din, neregjeni prašiči 4—7 din za 1 kg žive teže. Pujski za rejo 250—350 din za par.

**Ptuj.** Ne sejmu dne 22. februarja so bile sledeče cene: Voli I. vrste 5 din, II. vrste 4 din, III. vrste 3 din; telice I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 3 din; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2 din; teleta I. vrste 5.50 din, prašiči špeharji 7.50—8 din, pršutarji 7.75—7 din za 1 kg žive teže. — Na živinski sejem v Ptuj dne 21. februarja je bilo prignanih (v oklepajih število prodanih): 17 (6) volov, 85 (37) krav, 4 (2) bika, 23 (11) telic, 1 tele, 190 (23) konj, 2 (1) žrebci, skupaj 322 (80) glav. Cene so bile naslednje: voli 2.50—4, krave 2—3, biki 3—3.90, telice 3.50—5 za 1 kg žive teže. Konji 600—3600 din za komad.

**Lendava.** Živinski sejem 16. februarja 1939: Dogon: 195 goveje živine. Prodanih je bilo le 32 glav, ker je bil sejem zelo slabo obiskan in ni bilo kupecev. Tudi cene so bile zelo slabe: biki 3—4 din, telice 3—4.50 din in krave 1.50—3 din za 1 kg žive teže.

**Zagorje ob Savi, 9. februarja:** Voli 4.50 do 5.50, telice 4—5, teleta 7—8, krave za meso 2.50—3.50, svinje za klanje 7.50—8.50 din 1 kg žive teže. Krave za pleme po 2000 din za glavo.

**Kranj, 20. februarja:** Dogon: 55 volov, 35 krav, 5t eleta, 1 junc, 6 bikov, 45 svinj in 52 prašičev. Prodanih je bilo 41 volov, 18 krav, 4 teleta, 1 junc, 6 bikov, 31 svinj

in 28 prašičev. Cene so bile naslednje: voli I. vrste 5.75, II. vrste 5.50, III. vrste 0 din; telice I. vrste 5.75, II. vrste 5.50, III. vrste 5 din; krave I. vrste 5.25, II. vrste 4.75, III. vrste 4.25 din; teleta I. vrste 8, II. vrste 6 din; prašiči špeharji 10—11 din, prašiči pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže.

**Vače, 8. februarja:** Krave za pleme 4.50, za meso 4, voli 4.25, teleta 5.50, telice za pleme 5, za meso 4.50, biki za pleme 6, za meso 3.50, ovce 3, svinje za pleme 7, za meso 8 din za 1 kg žive teže.

## SEJMI

do 12. marca:

**6. marca:** živ. in kram. Višnja gora, Novo mesto, Unec, Poljčane, živ. Ormož, Sv. Peter pod Sv. gorami, gov., konj. in kram. Murska Sobota. — **7. marca:** živ. in kram. Črnomelj, gov. St. Janž na Dol., svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ. Veržej, svinj. Dol. Lendava. — **8. marca:** živ. Rakek, živ. in kram. Velika Loka, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Pilštajn. — **9. marca:** živ. in kram. Sodražica, svinj. Turnišče. — **10. marca:** gov., svinj. in kram. Raka, živ. in kram. Stari log, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Dol pri Hraščniku, gov. in kram. Kapele pri Brežicah in živ. in kram. Sv. Jurij ob Taboru. — **11. marca:** živ. in kram. Gradac, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. Slov. Bistrica.

## PRAVNI NASVETI

**Skupen vodnjak.** P. M. — Če sosedu že 40 let zajema v vašem vodnjaku vodo, potem si je služnostno pravico do zajemanja vode v tem vodnjaku že priposestvovala. Vode ji ne boste mogli več ubraniti, pač pa boste lahko zahtevali od nje, da prispeva tudi za vzdrževanje vodnjaka. — Sosedu bi mogli le potem občine prisiliti, da uredi odprto gnojnico pred hišo, če je ta res kvarna zdravju obeh hiš. Če pa ta razlog ne drži, bo gnojnica tam ostala toliko časa, da sosede na lep način ne pridobite za napravo moderne pokrite gnojnične jame.

**Razširjenje služnostne pravice vožnje.** L. F. D. — Vaši predniki so pred 40 leti pogodbeno dovolili lastniku senožeti kolovoz po svojem svetu za odvoz sena. Sedaj pa je, doslej skupna senožet, razdeljena na 6 posestnikov, ki je vsak svoj del začel obdelovati kot njivo, tako da je pot vse bolj obremenjena kot je bila doslej. Zato imate pravico, da zahtevate od sedanjih lastnikov bivše senožeti, da uporabljajo pot le v onem

obsegu, kot njihov posestni prednik; če pa hočejo senožet obdelati kot njivo, se morajo zaradi tozadevnih novih voženj čez vaš svet z vami posebej pogoditi. Najmanj, kar so dolžni, bo, da vam dajo odškodnino za travo, ki ne bo več rastle ob sedanjem kolovozu zaradi prepogostih voženj.

**Že plačano delo.** Ž. M. R. — Če ste osebi, ki se je sama ponudila za delo, sproti dajali, kar je zaslužila, bodisi v hrani, ali za živež in tobak, vas ne more sedaj ponovno terjati za plačilo. Če bi prišlo do tožbe, pazite, da ne zamudite obravnave! Pri razpravi pa povejte, kako, kdaj in s čim ste že poplačali vse vam storjene usluge.

**Potni list.** K. A. — Ker ste še vedno italijanski državljan, si boste morali oskrbeti najprej potni list pri italijanskem konzulatu v Ljubljani, nato pa še posebno dovoljenje za potovanje v Nemčijo pri nemškem konzulatu v Ljubljani.

**Služba v Nemčiji.** K. J. Z. F. — Vprašajte pri Borzi dela v Ljubljani in še pri Rafaelovi družbi. Potem šele se odločite za delo na tujem. Če se boste tako gnali z delom doma, kot se boste na tujem, si boste tudi doma od svojega zaslužka kaj prihranili.

**Obdolžen tatvine.** M. J. — Znanec iz sosedne vasi vas je obdolžil tatvine. Bili ste aretirani, sodišče pa vas je takoj izpustilo, ker ste bili nedolžni. Stvar se je vlekla kakšne tri mesece, vendar zadoščenja niste dobili. Vprašate, ali bi lahko nastopili proti krivični obdolžitvi in zlasti proti znanecu, ki je na vso moč vpil nad vami, da ste vi ukradli dotično stvar in proti orožnikom, ki so vas aretirali? — Če je bila obdolžitev brez vsake podlage, bi lahko obdolžitelja tožili zaradi obrekovanja. Tožbo bi bilo vložiti po treh mesecih po izvršenem obrekovanju. Proti orožnikom ne boste mogli nastopiti, ker so orožniki dolžni uradovati, ako preimejo ovadbo.

**Posojilo iz leta 1928.** N. N. — Vaš oče, ki je preužitkar, je leta 1928 posodil nekemu posestniku vsoto denarja. Posestnik sedaj trdi, da je dolžan vrniti samo polovico in da bo plačal v obrokih. Oče je umrl in ste terjatev vi prevzeli. Vprašate, ali ima dolжник prav. — Če je dolжник kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, se mu dolg res zniža za polovico. Ostalo polovico je dolžan plačati v 12 letnih obrokih s 3% obrestmi na leto. Da boste mogli prijeti obroke izterjevati, morate dolžniku poslati obračun in obveznico po predpisih pravilnika o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami.

**Če dolжник ne plačuje obrokov.** I. R. L. — Vprašate, kako je treba postopati z dolžnikom, ki ne plačuje obrokov. Ali ga bo treba tožiti za ves znesek? — Ako je dolжник zaščiten kmet, mu morate poslati preko njegove občine obračun in novo obveznico za znižan znesek dolga. Ko novo obveznico podpisate in vam jo vrne, začne teči obveznost plačevanja obrokov, in sicer s prihod-

njim novembrom. Ako pa tudi po zamenj dolžniških listin pravočasno ne plača zapadlega obroka, ga morate pisмено opomniti in mu določiti za plačilo zakasnelega obroka rok 15 dni. Če ta rok zamudite, izgubi zaščito, in boste lahko od njega izterjali ves dolg.

**Zaščita.** D. I. — Leta 1927 ste se zadolžili pri upniku, ki je bil v slabšem gmotnem položaju, kakor vi. Upnik je zapustil terjatev proti vam bratu, ta pa svoji ženi, ki je v boljšem gmotnem položaju, kakor vi. Vprašate, ali ste proti njej zaščiteni? — Ako izpolnujete pogoje uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov, ste zaščiteni ne glede na to, v kakšnem gmotnem položaju živi vaš upnik.

**Invalid.** F. Š. P. — Invalid, obsojen zaradi kaznivega dejanja, ki nima za posledico izgube častnih pravic po sodni sodbi, izgubi invalidske prejemke le za čas, ko prestaja kazen; njegova rodbina pa prejema za ta čas 50% njegovih prejemkov. Oseba, obsojena zaradi kaznivega dejanja, ki ima za posledico izgubo častnih pravic po sodni sodbi, izgubi invalidske pravice, njegova rodbina pa dobi 50% vseh njegovih invalidskih prejemkov, če je siromašna. Ob povračilu izgubljenih častnih pravic se vrnejo taki osebi zopet vse invalidske pravice. — Zglasite se pri občini, da vam napravijo pravilno prijavo za doseg vaših pravic pri invalidskem sodišču.

**Skrajšani rok.** M. J. R. — Ko bosta dva vaša brata odslužila popolni rok, boste dobili pravico do skrajšanege roka. Takoj, ko drugi brat odsluži popolni rok, vložite prošnjo za priznanje skrajšanega roka. Prošnjo je treba vložiti pri poveljniku pristojnega vojnega okrožja.

**Zastavljene hranilne knjižice.** F. K. H. B. — Banka, kateri ste zastavili hranilne knjižice v vrednosti 36.000 din za posojilo 12 tisoč dinarjev, vam bi morala ob vrnitvi posojila vrniti tudi zastavljene knjižice. Ker jih ni, ste jo upravičeno tožili in je bila zato tudi obsojena na vrnitev knjižic, odnosno na plačilo zneska 33.000 din. Ker pa je bilo medtem poslovanje banke ukinjeno in so prostori zapečateni, vam ta sodba za enkrat nič ne pomaga, ker ni kritja. Prijavite vaš primer državnemu tožilecu, da bodo krivci dobili vsaj zaslužen kazni, kajti zastavljenih knjižic banka ne bi smela prodati; če pa jih je prodala, vam pa nič plačala, je to kaznivo. O stanju te zadeve boste kot zasebni udeleženec lahko osebno dobili potrebna pojasnila zaenkrat še pri preiskovalnem sodniku.

**Izseljenški prihranki.** M. L. V. — Če ste pred leti kot izseljenec pošiljali denar domov in je ta denar brat vlagal v hranilnico, ki je medtem prišla pod zaščito, boste dobili vašo zaenkrat zamrznjeno vlogo izplačano v obrokih po izplačilnem načrtu kot ostali vlagatelji.