

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

7. JUNIJA

ŠTEV. 23

Boj z vrtnimi škodljivci

Vsako pomlad in čez poletje slišimo pritožbe o škodi, ki jo prizadevajo razni zajedavci na vrtu sploh, zlasti pa na povrtnini. Te pritožbe so pa tudi opravičene, saj skušamo vsako leto iznova, da nam rastline usihajo, ko so v najlepši rasti, ker so jim spodjedene korenine. Druge se kvarijo, ker jim najrazličnejša golazen objeda zelenje, zopet druge ginejo zaradi bolezni, ki jih povzročajo glivice itd. Zato je nujno potrebno, da vsakdo, ki ima opraviti z vrtno in s pride-
lovanjem vrtnega rastlinja, pozna vsaj najhujše škodljivce in se jim zna uspešno postaviti v bran.

Oglejmo si za danes najvažnejše zajedavce živalskega rodu, ki rastlinske dele ali objedajo — to so torej objedači, ali pa izsesavajo — to so pa sesači. Razlika je prav ista kakor je bila objašnjena o podobnih zajedavcih na sadnem drevju v zadnji številki »Gospodarja in gospodinje«. Ločitev vrtnih škodljivcev v te dve skupini je važna, ker se vsaka skupina bistveno drugače zatira. Sredstva zoper objedače (ogrece, bramorje, gosenice i. dr.) ne učinkujejo na sesače in obratno sredstva zoper sesače (uši, stenice i. dr.) pa so brez učinka na objedače. Neumestno bi torej bilo, ko bi hoteli zatirati uši s kakim strupom, ki učinkuje na želodec, ali pa ko bi hoteli pregnati gosenice s tobačnim izvlečkom, ki učinkuje z dotikom in na dihala. Objedače, zlasti one, ki objedajo zelenje vrtnih rastlin kakor so n. pr. gosenice, razni hrošči itd., zelo uspešno zatiramo s strupenimi škropivi n. pr. s $\frac{1}{2}$ —1% nospratom. Druge, ki prebivajo v zemlji in ki gredo na vodo, ugonablamo z zastrupljenim žitom, n. pr. miši s cello zrn, bramorje z zastrupljenim rižem, voluharje s strupeno cello pasto. Vsa ta sredstva delujejo na želodec. Žival poi-
žije, ko objeda, s strupenim sredstvom poškodovano rastlino, nekoliko strupa in kmalu potem pogine. Seveda je treba pri uporabi teh sredstev velike previdnosti, da ne zastrupimo sebi ali domačih živali.

Za sesače imamo pa drugačna sredstva, ki učinkujejo že, ako se škodljivca dotak-

nejo, oziroma ako ga s temi sredstvi zmočimo ali poprašimo. Najnavadnejše sredstvo v boju s sesači je tobačni izvleček v 2 do 3% raztopini, zavrelca iz kvasijevih trešic in mazavo milo, ki se uporablja lahko samo zase, ali pa se dodaja v 2—3% raztopini tobačnemu izvlečku in kvasijevi zavrelci. Najpripravnější je pač tobačni izvleček, ki ga je povsod lahko dobiti.

Imamo pa še nešteto raznih, zlasti objedačev v zemlji, ki ne gredo na vabo in jim s kakim prej omenjenim sredstvom sploh ni mogoče priti do živga. To so n. pr. ogreč, ličinke vrtnih sovke, zeljne muhe, kljunohaj in še razne druge. Tu je pa na mestu samo splošno zatiranje z ukrepi, ki zadenejo vse zajedalce, ki so v zemlji. Stare skušnje nas namreč uče, da zanašamo v vrtno zemljo največ škodljivcev z gnojem in s kompostom. Gnojni in kompostni kupi so tista legla, kamor odlaga vsakovrstna škodljiva golazen svojo zalego, ker po svojem naravnem nagonu pride po tej poti do potrebne hrane za svoj zarod. Šele v novjšem času se je posrečilo najti primerno sredstvo, ki se z njim v gnoju in v kompostu zatro vsi škodljivci, najsi bodo v jajčecih, v ličinkah ali v dorasli obliki. Tako sredstvo je neoljeni apneni dušik, s katerim je treba predelati gnoj, preden z njim gnojimo in prav tako vse tiste organske tvarine, ki so namenjene za kompost.

Kako pa razkužimo hlevski gnoj in kompost z apnenim dušikom? Na jako preprost in cenen način. Slab, slamat, nedozorel hlevski gnoj posipamo v nepredelih plasteh z neoljenim apnenim dušikom tako, da pride na 1 kub. meter (srednji kmečki vozni koš) 3—5 kg te snovi. Najbolje se to opravi, ako nalagamo gnoj v plasteh po 20 do 30 cm debelih in vsako plast potrosimo z apnenim dušikom. Pri tem delu je potrebno, da obenem vsako plast tudi dobro zmočimo in potlačimo. Tako prirejen kup se kmalu močno segreje (do 60° C), kar je posebno važno, ker ta toplota in jedkost apnena dušika zamorita sleherno živalsko živo bitje in tudi vse plevelno seme. Žive osta-

nejo pa važne zemeljske bakterije, ki imajo zaradi razkrajanja apnenega dušika obilo hrane, da lahko hitro presnavljajo organske snovi v sprstenino.

Še zanimivejši je potek presnavljanja pri napravi komposta. Kar traja sicer skoraj nekaj let, se z apnenim dušikom opravi v 4—5 mesecih. V tem kratkem času dobimo iz razne organske šare, ki jo znašamo iz vrta in drugih gospodarskih obratov, izvrstnega gnoj, ki je popolnoma brez vsake škodljive zalege in brez plevela, obilno pa založen z najvažnejšimi redilnimi snovmi. Na ta način bi pri vsakem gospodarstvu lahko pripravili najboljši gnoj za vrt, obenem bi se pa s časom popolnoma iznebili zajedavcev v zemlji.

Kompost, predelan z neoljenim apnenim dušikom, pripravimo prav tako kakor je bilo prej omenjeno za gnoj. Zdaj čez poletje spravljamo na kup vse, karkoli nima druge uporabe. Zlasti plevel, slama, mah, odpadki iz kuhinje, skednja, kleti itd. — sploh vse, kar je organskega, je primerno za napravo komposta. Konec poletja, ko se je nabralo takih snovi precejšen kup, jih pravilno na-

kopičimo v 20—30 cm debelih plasteh, potem pohodimo in nazadnje potrosimo z neoljenim apnenim dušikom. Tako delajmo plast za plastjo, dokler kup ni čez meter visok. Čim bolj suha je tvarina, ki jo kopičimo, tembolj jo moramo zaliti, seveda če dalje časa ni dežja. Prihodnjo pomlad je tak kompost zrel in gođen za uporabo v vrtu.

Iz lastne skušnje lahko potrdim, da je povedano do pičice resnično. Minulo poletje sem na ta način pripravil precejšnjo količino raznih vrtnih odpadkov, ki sem jih letos porabil za gnoj po vrtnih gredicah in priznati moram, da nisem opazil na vsem vrtu niti sledu kakšnega škodljivca v zemlji. Spodjedena ni bila nobena solata, nobena kapusnica — sploh nobena sadika, medtem ko je bilo sicer polno v zemlji vsakovrstne golazni, ki mi je prizadejala mnogo škode in jeze. Tudi obilno gnojenje s samim apnenim dušikom že močno omeji zajedavce v zemlji.

To umetno gnojilo se dobro obnese tudi proti nadležnim polžem, ako ga potresamo, koder navadno lazijo ponoči. Rastlin pa z apnenim dušikom ne smemo potresati. H.

Kaj misli zeljnata glava

Stiska kmečkemu stanu je velika, modruje zeljnata glava; tudi meni velevala dolžnost, da pomagam po svojih močeh. Saj sem prava, trda zeljnata glava, ki rastem na njivi, imam steblo (kratek kocen ali štor) in liste; ko pa se preselim v kuhinjo, dajem dišečo, zdravo jed, če me pa gospodar pelje na trg ali pa gospodinja čez zimo ponudi mešančkam v manjših množinah, pa prinesem v hišo tudi marsikakega kovača, in to je glavna stvar danes, ko ima žito tako nizko ceno. To sem morala povedati takoj, da se predstavi; kajti jaz nimam s tistimi zeljnatimi glavami, ki rastejo po hišah, hodijo po dveh nogah, nagajajo in razgrajajo, ničesar, prav ničesar skupnega. Moja rodovina, zelje ali kapus, je znan že iz davnih časov. Stari narodi bi brez nje sploh ne bili mogli živeti, tudi stari Egipčani bi ne bili mogli zgraditi svojih krasnih stavb in orjaških piramid, ko bi ne bili pridelovali in uživali zelja in čebule. Isto velja za stare Jude. Stari Grki pa so naravnost opevali našo slavo, trdili, da daje zelje človeku pogum, vedro in prijazno srce in da podeljuje telesu polovico zdravja. Stari Rimljani so poznali že več vrst zelja, rdečega pa še ne in zelje je poznala vsaka družina; stari Katon pa je je-

del zelje surovo, pomočeno v kis. Po njih je tudi prišla moja žlahta v vse dežele, vsi ljudje, izvzemši seveda prav vroče in izredno mrzle kraje, pridelujejo, še rajše pa uživajo zelje, pa naj prihaja na mizo tenko nastrgano (narezano, ribano) v surovem stanju kot salata ali pa kot kislo zelje ali pa kuhano (kot kislo ali pa kot presno ali posiljeno zelje). Mnogi cenijo prejšnjevo gnjat s kislim zeljem; fini ljudje, to je taki, ki so podedovali mnogo denarja pa jedo narezano zelje z oljem, kisom, poprom in kaparami pomešano, obloženo s sardelami kot — fino esalato. — Kar pa zadeva moje pridelovanje, meni zeljnata glava, to ni ravno igračka za lene ljudi. Vi slovenski gospodarji in gospodinjice, me posajate najraje zdaj-le v maju ali juniju. V velikih množinah so me sadili včasih zlasti Posavci okoli Ljubljane ter izvažali za lepe denarje v Trst, pa tudi preko morja v Aleksandrijo in druge kraje. Lep spomin, a zame oložen. Glede zemlje nisem posebno izbirična, vendar mi pa še najboljši ugaja glinasti pesek ali peščena glina; splošno si želim srednje težko zemljo, v nji pa čim več črne prsti. Tudi barjanski kmetje se ne pritožujejo nad menoj. Rada imam bolj hladne in vlažne

kraje, pa če je lega tudi nekoliko višja in mrzla v suhih in vročih krajih pa me boli glava, da mi ni obstat. — Če hočeš gospodar meni in sebi dobro, preorji zemljo za zelnik že jeseni in jo pusti čez zimo v surovih brazdah. Tudi gnoj lahko podorješ jeseni ali pa napelješ čez zimo, spomladi pa podorješ. Zelo povšeči mi je gnoj iz greznice, kakor tudi konjski gnoj in gnojnice. Ne preneš vsaka rastlina svežega gnoja, jaz ga pa in nekatere moje tovarišice. —

»Pomni, prijatelj, da potrebujem, kakor sem sicer preprosta stvar, vendarle veliko dušika, fosforne kisline in kalija. Toda vsa gnojila naj pridejo ob pravem času, dovolj zgodaj v zemljo, da se raztope in postanejo tako zame užitne; če bi namreč navozil tudi vagone gnoja na njivo, pa bi gnoj ne bil raztopljen v vlagi, bi ne koristil prav nič, ne meni, ne kaki drugi rastlini. Zemlja za moj želodec mora biti topla, vlažna, rahla in zračna, da morejo prodirati korenine globoko in najti vsepovsodi že gori imenovane tri glavne hranilne vrvice: dušik, fosforno kislino in kalij raztopljene v vodi. Črnica, apno, zrak in svetloba delajo zemljo gorko. Če so marsikje glave mojih sestra kvečjemu tako velike kot glavice domačega kunca, pripiši krivdo le sebi. Gospodar, pa tudi gospodinja, ki obdela njivo ob pravem času, jo pravilno pognoji, globoko preonje, skrbno zatira razne škodljivce in plevel, dobiva vedno le velike, trdne zeljate glave, zato sem jima porok jaz sama — zeljnata glava. Če nimaš hlevskega gnoja, ti priporočam izmed umetnih gnojil: za 1 hektar zemlje 200 kg čilskega solitra, 300 kg superfosfata in 200 kg žveplenokislega kalija; še bolje in ceneje pa utegneš izhajati, ako daš svojo zemljo preiskati (analizirati), da veš katerih sestavin ji zlasti primanjkuje in potem nadomestiš primanjkljaj z domačim gnojilom nitrofoskatom, ki ga izdeluje tvornica v Rušah v 3 različicah: I., II., III. To gnojilo vsebuje poleg dušika, fosforja in kalija tudi apno in je za večino naših zemlja najbolj prikladno.

Če hočeš imeti z našimi glavami veliko veselja, ne plaši se obilnega in skrbnega dela. Našo zibelj je treba večkrat okopati in nazadnje še prisuti. Če nastopi suša, ti priporočam, da na večer pridno zalivaj. Posavci so včasih cele noči porabili za to dobro delo nad nami, zeljnatimi glavami in — ni jim bilo žal. Ob deževnem vremenu pa nam privošči gnojnice, posebno če je bila zemlja preje bolj na skopo pognojena. Prvič nas okoplji kmalu po saditvi, kakor hitro

se napravi skorja vrh zemlje, pozneje pa, kadar ti pokaže oko, da je to potrebno. Pri zadnjem skopavanju nas tudi osuj, seveda ne s čevljem, ampak s prstjo s pomočjo motike! Oj motika, ta moja prijateljica, kako jo priporočam tudi tebi, gospodar, da se sprijazniš z njo! Tudi druge okopavine postanejo lepe in velike le po motiki. —

»Rekla sem in te prosila, da me varuj tudi mrčesa. Zato ti priporočam, da na vso moč varuješ in puščaš pri miru ljubeznjivo, nežno, dobro moje znanko krastačo, kajti veliko mrčesa uniči na našem zeljniku. Nekateri priporočajo, da posadiš na vsakih 5 do 8 metrov po eno konopljo, ki naj odganja hudobne metulje. Važno je, da nas posadiš lepo v vrste in toliko vsaksebi, da sonce neovirano preseva naše vrste. Med škodljivci naj ti zapišem v črno knjigo zlasti te-le: dokler sem še mlada, rekla bi »otrok« mi silno nagačajo bolhe, ko pa nekoliko odrastem mi ne dajo miru tisti pisani škrateci, pravi »oštarjci« so to, ki ne poznajo nobene manire do mladih, devčet; celo uši se me lotevajo, kakor cigankov v hosti. Huda nam prede, kadar pridejo v gosti gosenice kapusovega belina, ki nam obžirajo meso kakor gobavost pri človeku, nič boljše pa niso gosenice kapusove sovke, ki jim po pravici pravijo mōre, ker nam delajo tako veliko škodo, ko že liste zadelavamo; te gosenice niso dlakave, ampak gole, barve pa so zelene ali pa rjave. Celo naših korenin ne puščajo nekateri nepridipravi pri miru; tak je n. pr. hrošč rilčkar kljunotaj, čegar ličinka napravlja na naših koreninah šiškam podobne izrastke, v katerih udobno žive ličinke, me pa pri tem bolehamo in hiramo. Naše korenine razjeda tudi ličinka zeljne mušice. Edina operacija, ki pomaga proti temi škodljivcema je pač ta, da take sadike izruješ iz zemlje in sežgeš.

Slavna je naša družina, zato je razširjena po zemlji v mnogih vrsteh. Med zgodnjimi vrstami ti ponujajo trgovci seme sledečih sort: bideriško zelje, srednje veliko, okroglo, zelo fino s tankimi rebri; erfurtsko nizko, belo; kopenhasko, fino tržno blago; ivanjsko, zelo zgodnje; enkuizenska slava, zelo veliko in priljubljeno.

Izmed kasnih sort pa poskušaj te-le: varaždinsko, zelo trdo zimsko zelje; brunšviško, magdeburško, grški centnar ploščato okrogel in posebno izvrsten za kisanje. Zanimala te bo morebiti sorta, ki ji pravijo »advent«; to zvrst

esejejo v avgustu ali v začetku septembra na gredice na prostem, kasneje presade sadike na dobro pripravljeno gredo v razdalji 5 cm. Sredi oktobra pa ponovno presajajo, a zdaj na stalno mesto. V začetku junija napravi že glave, katere vam bodo meščani odkupili z velikim veseljem. Če je imenujem nazadnje, pa zato še nikakor ni najslabše; to je sloveče ljubljansko zelje, ki napravlja orjaške, trde glave; na vso moč je trpežno in se drži vso zimo. Slovi kot najboljši tudi za kisanje. Med rdeče barvanimi sestrčinami pa veljajo kot izvrstne sorte: najbolj zgodnja, okrogla, temnordeča vrsta Haco, ki tekmuje tudi

glede izdatnosti in velikosti glave s kasnejšimi vrstami; rana vrsta je tudi fino erfurtsko rdeče zelje, bolj mačhno, krvavo rdeče; srednje rano je berlinsko temnordeče zelje; bolj kasno pa je rano in priljubljeno holandsko zimsko, temnordeče barve. Priporočam pa vam gospodinjam tudi ohrovt, navadno, kakor tudi kodrasti in glavičasti (rožnati), karfijole in vrhane kolerabce. Uredite si vendar, gospodinje, ličen zelenjadni vrt! Postregle boste lahko domačinom z veliko raznovrstnostjo pri kosilu in večerji — in razlika nika! — zelenjadarstvo pa vam bo prineslo tudi marsikak slotak v hišo. ovir.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

ANČA

Ančo vam moram posebej predstaviti. Ali prav za prav ne Ančko, ampak njenih pet bratov. Saj so le-ti za Ančo vir vsega njenega boja, njenega trpljenja, njenih solza in njenih molitev. Najstarejši Stanko se že tretje leto uči ključavničarstva. Pred tem ima Ančka še najbolj mir. Drugi je Francek in hodi v drugo gimnazijo, tretji Marjan se obeša po klopih v prvi gimnaziji, četrti Jakec in peti Marček pa še po ljudski šoli učiteljem nagačala. Ta zadnja dva Anči še najbolj grenita življenje, ki ji sredi med takimi hrusti zares ni z rožicami poslano. Koliko norčevanja, koliko pretepev, koliko zasmehovanja mora revica dan za dnem prestajati! In če se kdaj, kadar je mera trpljenja le prehuda, potoži očetu ali materi, pa je že ogenj v strehi.

Tako so bili fantje nekega dne prepolni mladostne sile in objestnosti in so se spravili nad svoje učitelje in profesorje. Vse so oponašali: kako »majka« hodi, kako »šabi« usta zavija, kadar sprašuje, kako »paša« grdo gleda, kadar se po hodniku sprehaja. Vsak učitelj in vsak profesor je imel svoj pridevek, vsak je imel svojo malo napako, ki je služila za tarčo mladim objestnežem. Anča jih je gledala in se na tihem muzala, glasno se ni upala. Pa jo zagleda Francek, nemarnež, in se začne še iz njene učiteljice, sestre Notburge norčevati. Saj Francek se sestre Notburge še nikoli videl ni, pa kaj zato? Postavil se je na mizo, zavijal oči, kakor bi Ančina učiteljica molila in s karajočim obrazom dvignil prst in grozil nevidnim

deklicam okoli sebe. To je bilo Anči preveč. Svojo učiteljico je imela zares rada in v dno duše jo je užalilo, da se upa kdo celo iz nje norčevati. Izbruhnila je v krčevit jok. Tako silen je bil ta jok, da je privabil v sobo celo mamo, ki je zunaj v kuhinji pripravljala večerjo. Nastalo je spraševanje, fantje so molčali, Anča pa ni mogla molčati. Preveč žalosti je bilo v njenem mladem srcu. Kar izbruhnilo je iz nje, da je vse povedala, kako so se fantje iz svojih učiteljev norčevali. »In pomisli«, je rekla nazadnje, »še sestro Notburgo so oponašali«. No mami se je zdelo, da takili mladi neprimerni nimajo pravice svoje učiteljice za pavilhe imeti. Nastala je nevihta, grmelo je, vmes tudi treskalo in po vsakem tresku se je zablistalo zdaj v eni zdaj v drugi fantovi glavi. Tako je dobila Anča zadoščanje za žalitev njene učiteljice.

Ampak tega zadoščanja se Anča ni mogla dolgo veseliti. Fantje so dognali, da ne marajo sestre, ki tožari in so sklenili, da Anče poslej zanje več ni. Nihče je ni več pogledal, nihče ni govoril z njo; kakor bi bila prazen zrak in še manj, tako so hodili mimo nje. Anča je bila prvi dan vesela, je imela vsaj nekaj časa mir pred njimi. Ampak drugi dan ji je postalo že nerodno. Dolčas ji je bilo, ker je nihče ni več suval, se nihče več lovil z njo. Opoldne je pri kosilu ponudila Jakcu svoj del sladice, ki jo je dobila pri kosilu, Jakec pa se zato še zmenil ni. Zdaj je Anča vedela, da je stvar silno resna in neznosna žalost ji je napolnila mlado srčece. Bila je izbčena in nobene poti ni vedela, ki bi peljala do src njenih bratov. Žalostno je povešala glavo

in vsa mamina prijaznost je ni mogla razveseliti.

Četrti dan pa je vendar prišla rešitev. Anča je šla sama iz šole domov, pa se pripodi mimo sosedov Dolfe in začne Anči nagajati: Anča, tanča, gnila pomaranča! Takrat pa je prišel za njima ravno Francek in kakor petelin se je spravil nad Dolfeta: »Kaj, ti boš našo Ančo zmerjal!« In je padalo po njem, da je Dolfe pri priči pete pokazal; še jezika ni utegnil stegniti, že je izginil v domačo hišo. Francek pa je viteško popeljal Ančo domov kot ponosen zmagovalec. Tako je bilo prijateljstvo zopet sklenjeno, samo Anča je morala obljubiti, da ne bo več tožarila. Seveda je Anča obljubila vse, kar so viteški bratje hoteli in je svojo obljubo tudi držala — do prve prilike.

Tako potekajo Anči dnevi med njenimi brati. Veliko trpljenja ji povzročajo, pa vendar jih ima rada in brez njih skoraj ne bi mogla več živeti. V trdi šoli je, nič ni raznežena in najbrže se bo lahko prebila skozi življenje in bo samostojna. Njen dom ji nudi vse, kar ji je za dobro vzgojo potrebno: Mati jo raznežuje, oče govori včasih strogo besedo z njo, teta jo dan za dnem zalaga s koristnimi nauki, bratje pa skrbijo, da je utrjena in da lahko marsikaj prenese, in da se tudi raznih malih zvijač ne brani, kadar se ji gre za to, da si v težkem življenjskem boju izvojuje svoje pravice. Zares, kje bi mogla najti boljše življenjsko šolo? Kljub vsej nemarnosti in prešernosti so ti bratje vendarle velik blagoslov za našo Ančo. Veliko boljše vzgojo ima, kot kakšna deklica edinka, ki jo vse samo boža in neguje, nikogar pa nima, ki bi jo utrjeval in pripravljaj na to, da bo tudi težave in nevedčnosti lahko prenesla v življenju. In teh nikomur ne manjka. Pa se je lažje utrditi, dokler je človek še mlad, kot pa pozneje, ko je že doreasel.

KUHINJA

Por zabeljen. Por osnažim, operem, zrežem na rezine in skuham v slanem kropu. Kuhan por obcedim, ga poparim s kropom, denem na krožnik ali v skledo ter zabelim z v suhem maslu zarumenjenimi drobtinami. Porova prikuha je priporočljiva posebno zato, ker zelo ugodno vpliva na redno prebavo.

Juha iz redkvic. Za vsako osebo pripravim po 4 redkvice. Osnajžene in oprane skuham do mehkega. Ko so zmehčane, zrežem glavnice na tanke rezine, zelenje pa prav

na drobno sesekljam. Zelenje in zrezane glavnice denem na svetlorumeno prežganje, ko sem ga napravila iz masti ali iz surovega masla s pridatkom sesekljanega zelenega petešilja. Ko se jed malo popraži, jo zalijem z zelenjavino juho ali z juho od kosti. Ko nekaj časa vre, oolim, popopram in viljem vanja stepeno jajce ter odišavam s ščepom popra.

Por kot prikuha. Por osnažim, operem in zrežem za prst debele rezine. Potem ga pristavim na vrelo osoljeno vodo in kuham 10—15 minut. Kuhatega denem na bledorumenno prežganje, ki sem ga napravila iz masti ali iz surovega masla ter polovico drobtin in polovico moke. Ko se por malo popraži, ga zalijem z juho, krompirjevko ali s kropom v toliko, da je pokrit. Nazadnje zboljšam por z rumenjacom in z žlico kisle smetane. Na mizo denem por s piré krompirjem kot prikuho k mesu.

Majaronovo meso. Kake tri četrti kilograma govejega mesa zrežem na kose, operem in denem na masti ali surovem maslu zarumenelo čebulo. Za 5 dkg masti rabim $\frac{1}{4}$ kg čebule. Meso pražim pokrito toliko časa, da se zmehča. Zmehčano meso potreseš s moko. Ko moka zarumeni, zalijem meso, osolim in potreseš s pestjo prav na drobno sesekljanega zelenega majarona. Kadar ni zelenega, zadoštuje suh zdrobljen majaron. Nazadnje zboljšam jed s pridatkom kisle smetane. Majaronovemu mesu dodam široke rezance ali polento ali testenine.

Čajne rezine. Testo za čajne rezine napravim iz 14 dkg moke, 14 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja, 7 dkg mandeljev, lešnikov ali orehov, enega jajca in ščepa cimeta. V moki zdrobim z dlanmi surovo maslo, pridenem zmlete mandelje, 1 celo jajce, sladkor in ščep cimeta. Testo gnetem toliko časa, da nastane gladko voljno testo. Ko testo malo počije, ga razvaljam za nožev rob na debelo ter zrežem na 10 cm široke proge, ki jim napravim rob iz testa s tem, da oba podolgasta kosa ob roboh zapognem. Te kose pokladam na posamezno z moko potreseno pekačo in denem v pečico. Ko je testo napol pečeno, ga vzamem iz pečice, pomažem z marmelado in površino obložim z mandeljevo kremo in dam nazaj v pečico, da se do dobrega speče.

Mandeljeva krema. 6 beljakov stepem v trd sneg. Potem polagoma pomešavam 20 dkg sladkorja in stepam nad paro, da se zmes zgosti. Potem primešam še 7 dkg zmletih, neolupljenih mandeljev. Shlajene kose zrežem na rezine,

DOMAČA LEKARNA

Za krvomočo vsled vnetja ledvic: Vživaj na dan večkrat po žlici kutinovega soka in pij toplo mleko, pravkar pomolženo. Za krvomočo vsled kamna ali škorbute uživaj po štiri sladke pomaranče na dan in če ni sladkih pomaranč si napravi pijačo: 16 gr limoninega soka, 2 gr oranžinega izvlečka, 6 gr oranžinega sirupa in pol litra tople vode. Vživaj po 3 žlice na dan. Ali zmešaj 3 žlice slada z pol litrom tople vode in primešaj par žlic dobrega rdečega vina.

S starim salom se drgni po prsih, če imaš slaba pljuča. Na bolno grlo si naveži kos sala, dokler ne mine bolečina. Staro salo, bluščevo korenino in gabezavo, je stolkel do mehke maže in navezal na zlomljene kosti nekdanji borovniški padar in pripoveduje, da so se kosti zelo lepo in hitro celile.

Božjo strašivec ali molovo rožo (Gnaphalium) hvalijo, da pomaga za grižo in kapavico. Navadno kuhajo pest listov na vodo in vino (vsakega polovico) in vživajo večkrat par žlic te pijače. Treba se je tudi kopati in umivati v izkuhi te zeli.

Trobenčice nastavi na dobrem žganju in pusti 19 dni na soncu. Potem odlij žganje, deni na liter odlitka četrt kandisa, pusti 8 dni, potem vživaj po žlici. Dene dobro duševno delujočim in opešanim starikom. Trobenčice si nasuši za kašelj in za zasluzano grlo in prsa, opari žlico suhega cvet-

ja z četrt litrom kropa, zmešaj odlitek z medom, pa imaš izborno pijačo za bolne in zdrave. Nekaj trobenčičnih cvetov da juhi okus.

Božje drevce nam daje domače zdravilo za kamen, zlatenico, vodenico in zapeko. Za prvi tri bolezni pijejo na kmetih prevretek listov. Za zapeko so v navadi jagode 8 gramov na četrt litra kropa. Se izpije polovico zvečer, polovico zjutraj. Na zvinjene ude, na bule in grče devajo kuhano bodičevo korenino. Prevretek pomaga tudi za ščipanje, kašelj in bodec. Prevretek listov je tudi zdrav in cenen nadomestek dragega ruskega čaja. Samo premočan ne sme biti, ker bi povzročil bruhanje.

»Meta« ali **»Paragvajski čaj«** ali **»Black-drink«**, ki ga dobivamo iz Amerike, je listje amerikanskega božjega drevesca in učinkuje kakor listje našega domačega.

Ricinovo olje hladi vneta čreva, zmanjšuje vročino, čisti in zdravi. Primorci in Italijani vživajo olje, če so zaprti in tudi če imajo grižo — ker potolaži olje razboljena čreva in odvede pekočo žlemljo. Stari Tržačani so imeli navado, da so jemali vsak mesec enkrat ricinovo olje, da jim odvede nabrano gmoto in obvaruje bolezni. Ricinovo olje vzemi, kadar bi ti lahko škodilo grenko ali slabo čistilo. Dve žlici olja zmešaj s črno kavo in izpij hitro. Vzameš lahko na rumenjaku ali na juhi ali z limono. Ko si zaužil, si obdrgni usta s kruhom. Italijani uživajo to olje tudi, če jih kuha vročina, da se prepreči tako ali saj olajša bolezen.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Brežice. Sporočajo, da je imela živina v zadnjem času v Brežicah in okolici sledeče cene: voli I. vrste 5 din II. vrste 4,50, III. vrste 3,50; telice I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2; teleta I. vrste 5,50, II. vrste 4,50; prašiči špeharji 8,50, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 5 din za 1 kg.

Maribor. V maču so se gibale cene goveje živine in prašičev tako: voli I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3,50; telice I. vrste 4, II. vrste 3,50, III. vrste 3; krave I. vrste 3,50, II. vrste 3, III. vrste 2,50; teleta I. vrste 6, II. vrste 4,50; prašiči špeharji 6—8, pršutarji 6—7,50 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 26. maja so plačevali prašiče takole: 5—6 tednov stare komad 100—120 din, 7—9 tednov 130—145, 3—4

mesece 210—290, 5—7 mesecev 320—480, 8 do 10 mesecev 480—525, 1 leto 730—990 din komad.

Crnomelj. Konec maja beležijo sledeče cene živine in prašičev: voli I. vrste 5 do 5,50, II. vrste 4—4,50, III. vrste 3,25—3,50; telice I. vrste 4—4,50, II. vrste 3,50—4; krave I. vrste 4—4,50, II. vrste 3,50—4, III. vrste 3; teleta I. vrste 6—6,50, II. vrste 5,50 do 6; prašiči špeharji 8—8,50, pršutarji 7 do 7,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 9 do 10, telečje 14,50 do 15, za 1 kg.

Slovenji Gradec. Konec maja je imela živina te cene: voli I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; telice I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2; teleta I. vrste 7, II. vrste 6; prašiči pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

Slov. Konjice. Zadnji čas je imela v Konjicah in okolici živina sledeče cene: voli II. vrste 4,50, III. vrste 4; telice II. vrste

4.50, III. vrste 3—4; krave II. vrste 4.25, III. vrste 3.50, teleta I. vrste 5, II. vrste 4.50; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 6 din za 1 kg.

Dravograd. Cene živine so se gibale v zadnjem času takole: voli I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 3.50; telice I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 3.50; krave I. vrste 4, II. vrste 3.50, III. vrste 3; teleta I. vrste 6, II. vrste 5.50; prašiči špeharji 9—10, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

Ptuj. Za konec maja poročajo te cene živine: voli I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 3.75; telice I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 3.50; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2; teleta I. vrste 6; prašiči pršutarji 7 do 7.50 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 24. maja so plačevali prašiče takole: pršutarji 7—7.50, plemenske svinje 6.75—7.50 za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 6—12 tednov 90—170 din komad.

CENE

Brežice. Pšenica 100 kg 150 din, ječmen 140, rž 150, oves 170, koruza 120, fižol 200, krompir 90, lucerna 80, seno 65, slama 30 din za 100 kg. Vино kvalitetno pri vinogradnikih 17 din, navadno vino pri vinogradnikih 5 din.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 175, ječmen 155 do 160, rž 165, oves 160 do 180, koruza 130, fižol 250 do 300, krompir 90 do 100, seno 70 do 100, slama 30 do 35 din. Vино navadno mešano pri vinogradnikih 4.50 do 5 din, finejše sortirano vino pri vinogradnikih 6 do 6.50 din za 1 liter.

Maribor. Pšenica 1 kg 1.75, ječmen 1.50, rž 1.75, oves 1.25, koruza 1.50 fižol 3, krompir 0.60, seno 0.60, slama 0.30. Vино kvalitetno do 8 din (pri vinogradnikih), navadno mešano 4 do 5 din za 1 liter.

Konjice. Pšenica 1 kg 2.30 din, ječmen 2.25, rž 2.25, oves 2, koruza 1.75, fižol 2.50, krompir 0.80, lucerna 0.60, seno 0.40 do 0.50, slama 0.30 din. Vино navadno mešano pri vinogradnikih 3.50 do 4.50 din, sortirano vino 5 do 7 din za 1 liter.

Konjice. Pšenica 1 kg 2.30 din, ječmen 2.25, rž 2.25, oves 2, koruza 1.75, fižol 2.50, krompir 0.80, lucerna 0.60, seno 0.40 do 0.50, slama 0.30 din.

Dravograd. Pšenica 100 kg 250 din, ječmen 200, rž 200, oves 175, koruza 150, fižol 250, krompir 100, lucerna 70, seno 50, slama 40 din.

Ptuj. Pšenica 100 kg 175 din, rž 165, oves 200, koruza 125, krompir 90 do 100, fižol 275, seno 50 do 75, slama 25 do 30 din za 100 kg. Vино novo iz navadnih vrst grozdja 4.25 din, novo iz kvalitetnih vrst grozdja 8 din za 1 liter.

LJUBLJANSKI TRG

Zito. Pšenica 1 kg 1.90 do 2.10 din, rž 1.95 do 2, ječmen 1.95 do 2.20, oves 1.95 do 2.30, proso 2.10 do 2.20, koruza 1.40 do 1.85, fižol ribničan 2.20, prepeličar 3.60, grah 6.40, leča 4 do 7 din za 1 kg.

Perutnina. Piščanec komad 18 do 22 din, zaklan 1 kg 25 din; kokoš komad 24 do 32 din, zaklana 1 kg 22 din; petelin komad 25 do 28 din, raca komad 18 do 32 din, zaklana 1 kg 22 din, gos komad 45 do 55 din, zaklana 1 kg 20 din; golob komad 3 do 5 din, domač zajec komad 10 do 16 din, pulardi komad 35 do 45 din, kapuni komad 40 do 75 din.

Zelenjava. Glavnata solata 1 kg 6 din, ajserica 4 din, zgodnje zelje (dalmatinsko) 4 din, kišo zelje 1.50 do 2, ohrovt (dalm.) 4, šparglji 10 do 16, kolerabice 8 do 12 din, kolerabe 3 din, špinaca 5, paradižnik 24, kumare 10, bučke (ital.) 24, grah v stročju domač 2 do 4 din, luščen grah 1 liter 6 din, konoplja 1 kg 5 din, laneno seme 6, luščen fižol 3 do 4, čebula 5, por 2, česenj 10, novi krompir 4 din, stari krompir 0.75, repa 0.50, kislá repa 1.50, korenje 3, peteršilj 3, rdeča pesa 2 din za 1 kg.

SEJMI

SEJMI do 18. junija.

12. 6.: živ. in kram. Litija, živ. Vinica pri Črnomlju, živ. in kram. Gor. Planina na Kalu, živ. Lesce, živ. in kram. Stari trg pri Črnomlju, Tinsko (?), živ. in kram. Nova cerkev, svinj. Središče, živ. in kram. Dobrovnik v Slov. Krajini, živ. in kram. Turnišče. — 13. 6.: živ. in kram. Ziri, živ. in kram. Kamnik, Trebnje, Zdenška vas pri sv. Antonu, Ziri, konj. in gov. Maribor, krav., gov. in svinj. Brežice, živ. in kram. Kozje, živ. Mala nedelja, živ. in kram. St. Janž pri Dravogradu, žalec, živ. Zigarski vrh nad Sevnico, svinj. Dol. Lendava. — 14. 6.: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — 15. 6.: živ. in kram. Dob. pri Kamniku, Kočevje, St. Vid pri Tičini, Dravograd, Mozirje, Planina pri Šmarju pri Jelšah, živila in prašiči Trbovlje, svinj. Turnišče. — 16. 6.: živ. in kram. Begunje pri Logatcu, Dol. Lendava, Prosenjakovi. — 17. 6.: gov., svinj. in kram. Mokronog, živ. in kram. Poljane, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Sv. Vid pri Grobelnem.

PRAVNI NASVETI

Oče z devetimi otroki. R. A. B. — Oproščeni ste plačevanja neposrednega davka, ker imate devet otrok. Nalagajo vam pa razne občinske in banovinske doklade, ter doklade za cerkev in šolo. Vprašate, ali ste dolžni plačevati doklade, ko je napisano v oprostilnem listu iz leta 1930., da ste oproščeni tudi vseh doklad, ki se odmerjajo na neposredne davke. — Leta 1934. se je spremenil zakon o davčni oprostitvi oseb z devetimi in več otroki. Te osebe so oproščene neposrednih davkov, niso pa oproščene tudi samoupravnih doklad. Po prejšnjih predpisih je veljala oprostitve tudi glede samoupravnih doklad. Nadaljna omejitev, ki jo je zakon iz leta 1934 uvedel, je, da vsota davkov v vseh davčnih oblikah ne sme preko-
račiti 500 din. Če davki prekoračijo 500 din, zavezanec ni oproščen.

Vloga v hranilnici. A. G. M. — Ako se je hranilnica okoristila s predpisi o zaščiti, vam je dolžna vlogo izplačevati le od ministrstva obdobjem izplačilnem načrtu. Če pa hranilnica ni zaščiten, vam mora izplačati vlogo po pravilni odpovedi, drugače pa jo lahko tožite.

Prispevek za povečanje rezervoarja. R. Z. J. — Vodovodni odbor je sklenil povečati rezervoar in je naložil hišnim posetnikom plačilo prispevkov. Nekateri posetniki pa hočejo zvaliti to breme na svoje najemnike. Vprašate, ali so upravičeni zahtevati od najemnikov plačilo prispevkov. — Najemniki so dolžni plačati hišnemu lastniku tisto, kar so se dogovorili ob sklenitvi najemne pogodbe. Če gospodar zahteva več, mu najemnik ni dolžan plačati. Seveda mu gospodar lahko stanovanje odpove, to stori pa tudi lahko najemnik, ne da bi moral imeti eden ali drugi kakšen razlog za odpoved. Stanovanjske zaščite ni več, zato more gospodar prosto razpolagati s svojim stanovanjem.

Izgubljena pravda zaradi zakupa posestva. I. S. L. P. — Izgubili ste pravdo, ker so po vašem prepričanju priče po krivem izpovedale. To pravdo boste mogli obnoviti le tedaj, če bi bile te priče zaradi svoje izpovedbe obsojene zaradi krivga pričevanja. Ker je zakupna pogodba prenehala, ko sta se lastnika vrnila, vam morata sorazmerni del že plačane zakupnine vrniti.

Odpravnina. I. S. Sv. P. — Prošnjo za odpravnino namesto stalne rente lahko ponovite.

Na sporni meji posekana smreka. P. A. G. — Ker je že od leta 1904 vaša meja v gozdu sporna, ko ni bilo mejnikov, morate sedaj najprej določiti pravo mejo in se bo potem pokazalo, na čigavem svetu je bila posekana smreka. Če sta mejaša sporazumna, lahko sama določita mejo. Občinski

ogled proti volji enega mejaša ne more določiti veljavne in obvezne meje. To more storiti le sodišče na predlog ene ali druge stranke in trpi vsaka stranka svoje stroške postopanja.

Češko državljanstvo. I. S. L. P. — Ker ste rodom Čeh in bili pristojni v bivši češkoslovaški državi, je tudi vaša žena Slovenska zaradi poroke z vami postala češkoslovaška državljanica in to se tudi vaši zakonski otroci. Sedaj ste pač vsi nemški državljani. Za jugoslovansko državljanstvo morate prositi, avtomatično ga niste mogli pridobiti.

Ogrožen mlin. K. A. P. A. — Če se zvali od razvaline v bregu od časa do časa kamen in dela vašemu mlinu škodo, imate pravico za vsako napravljeno škodo posebej zahtevati odškodnino. Pravico imate tudi zahtevati od lastnika, da svoje zidovje tako zavaruje, da se bo preprečila vsaka poškodba v bodoče.

Dota. B. K. — Hčerka državnega upokojenca se je poročila in vpraša, ali in kako bi dobila doto od staršev, ki ji niso nič dali. Kam naj se obrne. — Postava predpisuje, da sme nevesta, ki nima lastne imovine, zahtevati, da ji dajo primerno doto starši: če teh ni več — ali nimajo sredstev, pa stari starši, in sicer v prvi vrsti očetovi starši; če pa tudi ti ne morejo, materini starši. Ako se starši branijo dati doto in trdijo, da je ne morejo dati, se hčerka lahko obrne na sodišče s prošnjo, da preišče okoliščnosti o imovinskem stanju staršev in potem določi primerno doto, ali pa oprostí starše od plačila dote.

Pravice posestnikove hčerke. K. L. — Posestnikova hčerka iz prvega zakona bi rada zvedela, kakšno pravico ima do očetove zapuščine in kdaj lahko zahteva delež iz posestva, ali še za časa življenja ali pa šele po očetovi smrti? — Ako bi se hčerka omožila, bi takoj lahko zahtevala primerno doto. Drugače bo pa šele po očetovi smrti dobila pravico do dednega deleža. Če bi oče sam ničesar ne zapustil ali pa premalo, bo imela pravico do dolžnega deleža, ki znaša polovico onega, kar bi ji pripadalo po zakonu, ako bi oče umrl brez testamenta.

Žalitev. A. K. — Soseda vas je žalila in vaši sestri razne stvari očitala, nakar ste ji vi odgovorili, da sestra ni takšna in takšna. Sedaj vas pa je sosedja tožila, češ da ste jo žalili, ker da so očitki leteli na njo. Vprašate, ali bo kaj opravila, pri sodišču in ali bi vi lahko dokazali, da je storila tisto dejanje, o katerem ste rekli, da ga vaša sestra ni storila? — Kaj bo sosedja opravila pri sodišču, se bo videlo šele pri razpravi, ko bo sodišče zaslišalo priče, vas in tožiteljico. Dejanja, ki ga omenjate v pismu, ji ne boste mogli tako lahko dokazati, ker ona najbrže ni bila kaznovana zaradi tistega dejanja, ki ga ji podtikate, da ga je storila.