

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

15. MARCA

ŠTEV. 11

Skrajni čas

Pomlad se bliža z naglimi koraki. Sadno drevje bo zdaj zdaj vzbrstelo. V zavetnih legah in ob južnih zidovih je cvetno brstje na hruškah že porumenelo. Še par tednov, pa bo tako razvito, da se bo jela kazati belina posameznega cveta. Konec bo torej v kratkem skoro pol leto trajajoče zimske dobe, te je dobe, ko je sadno drevje golo in počiva, dobe, ki je za obdelavo najbolj priprava. Pred nami je samo še nekaj dni za zimska opravila v sadovnjaku in dolžnost vsakega sadjarja je, da se ob tej skrajni uri vpraša ali je opravil v svojem sadovnjaku, kar je za zdravo rast in rodovitnost sadnega drevja potrebno. Če je ta dela odlašal do današnjega dne, ali morebiti še sploh ni niti mislil na nje, naj ga te vrstice opozore, da je skrajni čas za zimsko obdelavo sadnega drevja, da bo ta čas zdaj zdaj minil, da se ta dela potem, ko bo drevje vzbrstelo in ozelenelo, ne bodo mogla več opraviti, in da bo imel zaradi te zamude veliko škodo.

Katera pa so tista opravila, ki bi jih noben lastnik kakršnegakoli sadovnjaka ne smel nobeno zimo opustiti? Najprej tista, ki jih omenja letošnja uredba banske uprave in ki so bila pred par tedni na tem mestu naštetja in pojasnjena. Torej: staro, popolnoma onemoglo, neozdravljivo bolno — sploh drevje, ki ga ni več mogoče poživiti in ozdraviti, ven! Suhe, nalomljene ali kakorkoli pokvarjene, pa tudi pregoste veje proč! Mah, lišaje, omelo, staro razpokano skorjo, gosenične zapredke, gnilo, suho sadje z drevja dol! To so v glavnem tista opravila v starejšem sadovnjaku, ki bi se morala opraviti vsako zimo tudi brez pritiska od zgoraj, brez kake uredbe. Saj tudi njive vsako leto vzorno obdelate, vinograde z vso skrbjo, pa tudi ljubeznijo opravite, živino negujete — vse to sami od sebe, brez kake prisilne uredbe. Prečudno je to, da je vprav edino samo sadjarstvo tako zapostavljeno, omalovaževano, da more oblast sadjarje siliti k delom, ki so sama ob sebi

umevna, ki so razmeroma lahka, ne preveč zamudna in ki se tako obilno poplačajo!

Poleg najmanjših opravil, ki jih uredba omenja, so pa še nekatera druga dela, ki bi se dala še sedaj takorekoč ob zadnji uri dohiteti. Starih zapuščenih češpljevih goščav, ki so bolj podobne pragozdom nego urejenim sadovnjakom, je dovolj še povsod. Ven s pregosto divjino! Kar pa je vredno, da ostane, obdelati, metlaste vrhove skrajšati, pomladiti, odpreti vrata soncu in zraku! Nobeno sadno pleme ni za pomlajanje tako hvaležno kakor vprav češplje. Še celo starejša, na videz dognana drevesa se lepo obrastejo in rode zopet debel sad, ako jih na kratko obrežemo (obžagamo), okolico otrebimo, da more do njih sonce in zrak in ako jih poleg tega še pognojimo. Ves mladi zarodek, ki na gosto pogauja iz korenin ven! Posadite ga na kak prazen prostor na njivo po meter narazen in ga gojite, da se razvije v lepa drevesa, ki jih boste čez nekaj let presadili v sadovnjak. Na tak način pridobite pod ostalim drevjem prostor, kjer lahko raste trava in tisoče je po naših sadovnjakih še jablan, ki rode slab, droban, malovreden sad zato, ker so slabih vrst, ali pa ker imajo pregoste vrhove. V prvem primeru je treba vse tako drevje **precepiti**, v drugem pa vrhove razredčiti, **pregoste veje iztrebiti**. Za precepljanje je sedajle najugodnejši čas, ki bo trajal do konca aprila. Sedaj se preceplja v precep ali v žlebič, pozneje, ko bo drevje muzevno, pa za lub. Posebno za lub je precepljanje prav lahko in jako zanesljivo, ako se količkaj pravilno izvrši. Kdor ima le trohico ročne spretnosti in nekoliko vaje, lahko preceplja s prav dobrim uspehom.

Prav tako važno je **redčenje vrhov**. Naj bo še tako rodovitna in naj raste na še tako ugodnem prostoru, vse nič ne pomaga, rodila bo drobno nerazvito malo vredno možnostno sadje pa prav malo lepo razvitega, debelega, čistega namiznega sadja, kakršno

ima šele pravo veljavo. Ko opazujemo vrhove (krošnje, krone) posameznih dreves sedaj, ko so še gola, se nam zde dovolj redki, dovolj svetli in prozorni. Pri tem pa pozabimo, da bo stvar popolnoma drugačna, ko drevje ozeleni in požene novo mladje. Takrat se bo tako zgostilo, da zrak in sončni žarki ne bodo mogli prodrati v notranjost vrha. Tjakaj tudi ne moremo s škropivi, da bi preprečili črvivost in krastavost. Posledica: večina sadja ostane drobna, zanikarna, črva. Kolikor je lepo razvitega sadja, je na zunanji strani vrha, kjer ga je zadelo sonce in škropivo. Pa še to sadje večinoma odpade, ali ga moramo otresti, ker ne moremo zaradi prešibkih vej do njega, da bi

ga obrali. Močne, redke glavne veje, ki naj imajo po možnosti poševno rast in ki so posebno na spodnji strani po vsej svoji dolžini obraščene z neprekratkimi rodnimi vejicami — to so bistvene zahteve pravilno vzgojenega »svetlega« in »zračnega« vrha, zlasti pri jablani in hruški.

Končno, ko so v sadovnjaku opravljena vso doslej našeta dela, pride pa na vrsto zadnje zimsko opravilo, to je zimsko škropljenje. O tem delu je bilo že toliko pisanja in govorjenja, (tudi že v letošnjem letniku »Gig«), da bi bilo res prečudno, ko bi ne bilo vsakemu sadjarju že do dobra znano kako je potrebno, koristno kako in s čem se opravlja H.

Način krmljenja pri perutnini je zelo važen

Koliko krme in kakšna krmila dajajte kuram, o tem je težko dajati navodila, ki bi bila veljavna za vse primere; to je pač odvisno od tega, kaj in koliko si lahko poiščejo živali, ki imajo prosto izletišče in pa od tega, kakšna žita in okopavine pridelajo dotično posestvo. Gospodinja v ugodnem primeru doda samo tisto, česar živali ne dobe same. Za nesne živali naj bo krma tako sestavljena, da pride na kuro z 2 kg žive teže na dan: okoli 100 do 120 g zrnja in zmlete zrnate mešanice, zelenjava tukaj ni všteta. V celokupni dnevni hrani pa mora biti 15 do 15 gramov beljakovin, 2—5 grama tolšče in 40—60 gramov škrobnatih snovi. Zgled naj nam to pojasni!

Recimo, da dobiš po zmerni ceni piske tropine, ker si v bližnji pivovarni. Posušene piske tropine vsebujejo 13,9% prebavne beljakovine, 3,5% tolšče 21,3% ogljikovih hidratov, so torej razmeroma bogate na beljakovini. Te tropine moraš zmešati s kakim krmilom, ki ima malo beljakovin in tudi malo tolšče, zato pa toliko več škrobovine. Tako krmilo je krompir. Potrebna je za nesne kure tudi kaka izživalska hrana; kot tako uporabljamo ribjo moko, tu in tam tudi mesno moko. Zelenjave pri tem računu niti ne treba upoštevati, ker vsebuje tako malo beljakovin in tolšče in škroba, da skora' nič ne upliva na redilno razmerje. Pač p moraš vzeti v račun zrnje, četudi ga krmi

Krmila		Suha snov	beljakovine	tolšča	ogljikovi vodani
Zrnata piča	15 g pšenice	13,16	1,44	0,12	8,93
	20 g ječmena	17,08	1,46	0,22	10,86
	20 g ovsa	17,38	1,58	0,78	8,06
	15 g krompirja . . .	12,62	0,51	—	10,10
	15 g ribje moke . .	13,08	7,13	0,32	—
	20 g pšeničnih otrobov, drobnih . . .	17,56	1,96	0,50	5,90
Mehka piča	Skupaj .	90,88	14,08	1,94	43,85
	Dati je pa treba . .	100,00	16,00	3,00	50,00
	Manjka torej .	9,12	1,92	1,06	6,15
	Treba je še dodati 15 g pivnih tropin . . .	13,67	2,09	0,53	3,20
	Sedanja vsota .	104,55	16,17	2,47	47,05

posebej in vedeti, da potrebuje kokoš polleti najmanj 30 gramov, pozimi pa 50 do 60 gramov (okroglo 5,5 g). Živaleko toľščo damo v obliki ribje moke, ki je pridenemo 15 gramov in še nekoliko otrobov, ki slušijo ne samo kot dobra hrana, ampak tudi kot polnilo. Vsa hrana naj vsebuje približno 10 gramov suhe snovi.

Krmska zmes bi bila taka-le:

(Glej tabelo na strani 78.)

Delo na kmetiji v marcu

V sadnem vrtu je skrajni čas, da končamo s saženjem sadnega drevja, pa tudi z obrezovanjem, pomlajevanjem in gnojenjem. O vseh teh stvareh smo obširneje pisali in dali novodila že v prejšnjih mesecih, zato jih bomo sedaj prešli.

Kmalu bomo začeli s sajenjem sadnega drevja. Vsak količak sadjarstva večji človek dobro ve, da je od pravilnega sajenja mnogo odvisno; mirno lako rečemo, da največ. Koliko se pa vendar pri naših kmečkih sadjarjih v tem oziru narobe napravil! Najprej jame: priporočali smo že, naj si jame skoplje že jeseni ali pa — če je vreme ugodno v teku zime; kdor tega ni napravil, si je naredil škodo, če bo jame šele sedaj kopal, tik pred saditvijo. Po večini kopljejo naši kmečki ljudje jame tako majhne, da bi vanje komaj postavil večji škaf. Škoda se jim zdí trave! To je zmolno. Trava se kaj hitro razvije in obraste, za drevo še prehitro. Vedeti je pa treba, da posebno v prvem času svojega razvoja na novem mestu drevo potrebuje mnogo dobrih snovi in rahle zemlje. Zato naj vsak sadjar, ki mu je na tem, di si vzgoji res prvovrstna in lepa drevesa, pripravi dovolj velike, pa ne pregloboke jame. Vanje postavi ravne in gladke kole, h katerim bo mlado drevje privezal, nato pa jamo zasuje z dobro zemljo do vrha. Komposta ali dobro uležanega hlevskega gnoja naj nihče ne deva na dno jame, ker se s tem več škoduje kakor koristi mlademu drevesu. Gnoj sme priti samo nad korenine, pa ne čisto naravnost naje, marveč na zemljo, s katero smo par centimetrov na debelo korenine pokrili. Tudi ni pravilno, če bi se gnoj dotikal debla.

Predn drevo vsadimo, obrežemo drevesne korenine in krono. Tako obrezano drevo namočimo v brozgo iz zemlje kravjeka in vode, da se korenine dobro napijejo vlage in obdado s to zmesjo, ki pospešuje razvoj kalusa in novih korenin. Sedaj napravimo

Na ta način smo dosegli zaželjeno redilno (beljakovinasto) razmerje, ki ga dobimo tako: toľščo 2,47 g pomnožim 2,3 in dobim 5,68 g, prištejem oglj. vodane 47,05 g ter dobim vsoto 52,73 g. Če to vsoto delim z množino beljakovin 16,17 g, dobim količnik 3,26 ali okroglo 3,3. Redilno razmerje naše krme je 3,3. Na ta način si lahko sestaviš pravilno redilno zmes s poljubnimi krmili, ki jih imaš vprav pri roki. Konec,

plitvo jamo, v katero zasadimo drevo tľko, da ostane koreninski vrat ravno v višini zemlje. Nikar ne sadite pregloboko! Na tisoče mladih dreves se posuši prav zaradi preglobokega sajenja, na tisoče jih pa hira!

Nerodovitna drevesa in pa takšna, ki nam po sorti niso všeč, bomo precepili, s sortami, ki jih lahko prodamo in ki od njih pričakujemo, da bodo rodovitne. Pri precep-ljanju je treba posebno paziti, da ne odstranimo drevesu preveč vej in da ne cepimo pozno odganjajočih sort na sorte, ki zgodaj odganjajo in narobe. Tudi je upoštevati, da se slabo rastoča sorta nikakor ne bo dobro razvila na slabo rastočem drevesu, pač pa se priporoča slabo rastoče drevo precepiti z dobro rastočo sorto.

V marcu je treba pri mladem drevju pregledati vezi, da se ne prično zajedati v deblo.

Med najvažnejše opravke pa spada še zimsko škropljenje drevja z drevesnim karbolinejem (dendrinom, neodendrinom in arborinom) ali pa z žvepleno-apneno brozgo (15 do 20%), kateri dodamo 1% železne galice. To škropljenje mora biti na vsak način izvršeno pred brstitvijo. Če bi pa kdo ne bil poškrpil s kakim karbolinejem, pa naj poškrpi takoj ko brsti nabreknejo z 2% bordoško brozgo in dodatkom 6% mixdrina, ki nabrekli in že rekoliko razvitim brstom ne škoduje. To mešanico uporabljamo za škropljenje jablan, hrušk, češenj in višenj; češplje pa poškrpimo z 10% žvepleno-apneno brozgo in dodatkom 6% mixdrina. Pri vsem škropljenju je treba skrbno paziti, da škropivo zadene vse drevesne dele; le tako poškrpljeno drevo se bo uspešno borilo proti škrlupu, mahu, lišajem in različnim zajedavcem.

V vinogradu smo z rezjo že končali. Po rezi je čas, da izvršimo zimsko škropljenje, če smo imeli lani v vinogradu kodravost ali

pa veliko vinske pršice. Vzeli bodo 25% žvepleno-apneno brozgo.

Takoj po rezi namestimo v vinogradih kolje in lepih vrstah. Ali ni vinograd stokrat lepši, če so trsi v lepem redu? Pa ne samo zaradi lepote, tudi zaradi koristnosti naj vsak skrbi za ravne vrste. V takem vinogadu lahko izvršujemo vsa dela, trsje pa dobiva enakomernjšo in boljšo svetlobo, kar je za uspevanje vsekakor zelo važno. Trse vezemo h kolom že sedaj, ne pa šparonov, ker je nevarno, da nam v primeru poznih mrazov pozebejo, če bi jih privezali nizko h tlom.

Za nove nasade bo treba zričolano zravnati in zakoličiti tako, da bodo trsi vsaj 1 m in 10 cm vsakebi. Na ta način je zagotovljeno, da bodo dobili dovolj sonca in svetlobe in da med trsi ne bo preveč vlage.

Ako se bo v drugi polovici marca zemlja v vinogradih že primerno ogrela (prva polovica je bila še dokaj mrzla!) in če bo vreme ugodno, bo treba začeli s sajenjem trsja. Že pred sajenjem pa tudi med sajenjem pazimo, da bodo sadike dobro zakopane v zemlji in do bodo z zemljo zakrita tudi cepljena mesta, da se nam trsje ne izžusi. Tako pred saditvijo namočimo cepljenke v zmes ilovice, kravjeka in vode. nato jih pa po saditvi skrbno pokrijemo in zasujemo s kompostom. Hlevski gnoj ne sme priti tik h cepljenkam!

V vinski kleti je res čas, da vsa vina prvič pretočimo, sicer se nam lahko prične drože razkrajati. Da je treba vina stalno dopolnjevati, vemo. Lažjih vin ne bomo pretakali drugič, pač pa težka, ki smo jih prvič pretočili že bolj zgodaj. Pri drugem pretakanju naj kletev pazi, da pride vino čim manj v dotik z zrakom.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Marjanica.

Kako je že bilo z Marjanico? Počakajte, takoj vam povem!

Bilo je ravno na dan pred praznikom Marijinega Oznanjenja, ko pri nas v Sloveniji materin dan praznujemo. Marjanica je prišla na breg, kjer je bilo pod grmovjem vse polno modrih vijolic. Tako lepo so dehtele, da je Marjanico kar v nos žgačkalo. »Oj,« je zaklicala, »kako je to lepo! Poln predpasnik jih lahko nabereš. To bo lep šopek, ki ga bom dala mami za jutrišnji praznik.«

In že se je sklonila in pričela trgati dehteče cvetke. Nato se je vsedla pod jablo in jih zvezala v lep šopek. S šopkom v roki je štekla proti domu.

Pa jo spelle pot mimo kuhinje. Tam zagleda Marjanica na mizi lep krožnik, najlepši, kar jih je v hiši. In že ima Marjanica novo, lepo misel. Vzame krožnik, zloži po njem vijolice, da ima lepi šopek tudi lep okvir in hopla! že teče po stopnicah v gornjo sobo, kjer mama pravkar pospravlja. Toda — kako je to v življenju: v največje veselje tako rada slanica pade! Marjanica se spotakne na stopnicah, pade in krožnik z lepim šopkom ji uide z rok. Seveda je bilo na stopnicah samo še kupček črepij, lepega krožnika pa ne več. Mama je v sobi slišala ropot, pa je pritekla na stopnice. Zagledala

je Marjanico, zagledala pa tudi črepije in zdaj, le čakaj, uboga Marjanica! Mama ni rekla besedice, samo obrnila se je, poiskala dolgo šibo in Marjanica jih je pošteno dobila.

Marjanica te krivice ni mogla preboleti. Nikoli več ni trgala za mamo rožic in tudi materinega dne ni nikoli več z veseljem praznovala.

Kaj pravite, ali je ta mati prav ravnala? Mi bi rekli, da ne. Vsaj poizvedela bi bila lahko, kaj je Marjanica delala, preden se je s šibo epravila nadnje. Saj ne rečemo, da je imela Marjanica prav, ko je vzela brez dovoljenja najlepši krožnik v hiši, gotovo je bilo lepega krožnika tudi škoda — toda... Marjanica je vendar to delala samo iz ljubezni, samo zato, da bi mamo razveselila. In za svoj dober namen, za svoje veliko navdušenje, pa je zdaj šibo dobila. Ne, pametna mati tako ne bo ravnala. Res, da Marjanica ne bo pohvalila za njeno nerodnost, toda vprašala bo prej, kako je do nesreče prišlo in potem bo upoštevala razpoloženje, v katerem je bil otrok in mu bo majhno škodo, ki jo je naredil, odpustila. Gotovo Marjanica mami ne bi bila zamerila, če bi je bila le ta rekla, da mora iz svojega hranilnička škodo povrniti; ali pa da mora toliko časa varčevati, da bo kupila nov krožnik. O, to bi bila Marjanica gotovo razumela. Toda šiba! Ne. Zares razumemo, da Marjanica tega sami ni mogla pozabiti. Morda je mami to odpustila, pozabiti pa prav gotovo ni mogla. Ha

Kako pomivamo

Včasih dobimo na mizo posodo, ki je prav slabo umita. Drže se je še ostanki prejšnjega obeda in če jo primemo v roko, dobro čutimo, da je še vsa mastna, namesto da bi bila popolnoma čista in svetla. Slabo pomita posoda ni nič čudnega, kakor včasih pomivamo. Posodo, ki se je drže še vsi ostanki, ki so dostikrat še prisušeni, pomakamo v škař z malo vode, ki ni niti kdovekaj topla. Ker se nam še mudi, jo le bolj oplaknemo kot zdrgnemo, zato nikakor ne more biti čista.

Ker je slabo umita posoda skrajno neokusna, nezdrava in je nikakor ne smemo nositi na mizo, si moramo urediti pomivanje tako, da delamo sicer hitro, a dobimo pri tem vendar popolnoma čisto posodo. Najvažnejše na kar moramo paziti pri tem gospodinjinskem delu je obsežno v tehle dvanajstih pravilih:

1. Oskrbimo si pravočasno dovolj vroče vode! Čim več vode imamo na razpolago, tem bolj gotovo bomo dobro pomili.

Uporabljamo tudi milo in sicer za vse vrste posode. Le v vroči vodi z milom dobimo res čisto posodo.

3. Umazano vodo premenjamo, če treba tudi večkrat; v umazani vodi ni mogoče ničesar očediti. Voda, v kateri splakujemo bodi še bolj vroča kot ona za pomivanje. Tako splaknjena posoda se sama hitro posuši in je sploh ni treba brisati. Le stekla in pribora ne smemo pustiti, da se samo suši, ampak ga moramo zbrisati.

4. Na štedimo z brisalkami. Saj jih operemo lahko večkrat sproti in zmanjšamo s tem tedensko pranje. Če smo prav pomivali, tudi ne bodo umazane.

5. Preden začnemo s pomivanjem, posodo uredimo; vsako vrsto zase priročno zložimo na svoj kup. Obenem ji ostrgajmo vse ostanke jedil, ki se je drže. Ako nismo pustili, da bi se kaj prisušilo, zadostuje kepa papirja, s katero vse zlahka odstranimo.

6. pomivamo v temle redu:

Najprej steklo, potem jedilni pribor, nato porcelan. Šele nazadnje je na vrsti posoda v kateri smo kuhali. Ko pribor zbrisemo, ga obenem že lahko tudi osnažimo. Ni treba čakati na tisti dan, ki je navedno določen za to; tak pribor je vedno ves čist.

7. Kar se tiče posode v kateri kuhamo in pripravljamo, je najbolje, da jo kolikor se da, sproti umijemo, ko jo nehamo rabiti n. pr. sklede, sita, deske, seklače, kozice itd. Posebno v majhni kuhinji je opoldne

dosti manj zadrege, če sproti spravimo posodo nazaj v omaro, namesto, da leži okrog.

8. Ker nismo mogli takoj umiti, moramo namočiti v vodo, da se ne prisuši. Mastna posoda in taka od sladkih jedi se najlepše odmoči v vroči milnici. V skledo daje, mleka in testa pa nalijemo mrzle vode.

Na stekleno posodo v kateri zadnje čase tudi kuhamo in pečemo, moramo paziti v toliko, da nalijemo vanjo vodo, ki je približno enako topla kot posoda. Če je vroča, denemo vanjo enako vročo, če je mrzla, pa hladno. Nenadne razlike ne prenese in nam lahko poči.

10. Skledo v kateri smo pomivali, je treba očistiti z zelo vročo vodo. Le tako speremo tudi vso mast, da se ne more strditi na stenah posode.

11. Ako smo uporabljali v koritu za pomivanje tudi sodo, moramo izprati korito z vrelo vodo. To je nujno potrebno, sicer se spojiča maščoba in soda v mehko milo, ki zamaši odlok za vodo. Zato je boljše, da v takem primeru vodi ne pridevamo sode.

12. Uredimo si vse priprave tako, da udobno pomivamo sode. S. II.

KUHINJA

Guljaževa juha. V kozlec razgrejem 5 dkg masti. V razgreto mast vsujem eno debelo ali dve drobni in sesekljani čebuli. Ko čebula zarumeni, dodam 10 dkg na majhne kocke zrezanega govejega mesa, veliki ščep paprike, na papriko žlico kisa, potem še ščep zrezane kumne, primerno soli in nekaj žlice vode. To pražim pokrito toliko časa, da se meso zmehča. Na zmehčano meso potresemo žlico moke in še malo popražim. Nato zalijem z 2 litra kropa, pridenem vejico majarona, lavorov list in vejico šatraja. Ko jed nekaj časa vre, ji dodam 3 krompirje, katere sem oprala, na kose zrezala in v slani vodi skuhalo. Vse skupaj naj še prevre, nakar dam kot juho na mizo.

Tako pripravljena guljaževa juha se lahko porabi za posno. Le pridelek mesa se opusti. Namesto mesa se lahko porabi slanik. Slanik je treba poprej 12 ur namakati. Prvo dam v mlačno vodo, potem pa v mrzlo. Menjava se vrši v presledkih 6 ur.

Korenček in por. Korenček ostržem, operem, mu izdolžim stržen ter ga na majhne rezince zrežem. Por, katerega naj bo manj kot korena, tudi operem in tudi na tanke rezance zrežem. Oboje pražim pokrito na surovem maslu ali na masti s pridatki žlice vode, ščepa paprike, primerno soli in sesek-

ljanega zelenega peteršilja. Ko je zelenjava omeščana, ji pridenem žlico kisle smetane in dam kot prikuho s krompirjem na mizo. Ta prikuha je primerna za čas, ko nam drugih prikuh primanjkuje.

Jetra na lovski način. Kakega pol kilograma telečjih jeter operem, jim narežem kožo ter jih zdrgnem s poprom in s strtimi brinjevimi jagodami. Tako zdrgnjeno meso pretaknem s suho slanino in denem na mast, v kateri sem zarumenila precej čebule. Potem malo zalijem z vodo in pokrito dušim eno uro. Po tem času polijem jetra z mešanico moke in kisle smetane ter sokom polovice limone. Ko jed prevre, jo dam razrezano s kruhovimi cmoki na mizo.

Krhke prestice. Testo napravim iz četrtil kilograma moke, 7 dkg sladkorja, 14 dkg surovega masla, enega cellega jajca in enega rumenjaka. Surovo maslo z nožem razrežem in z dlanmi zmešam med moko. Potem dodam jajca in prav hitro pognetem v rahlo testo. Testo dam na hladen prostor, da pol ure počiva. Potem oblikujem iz testa za palec debel svalek. Iz tega svaljka oblikujem lične prestice. Prestice polagam po pekači, jih namažem z ostalim beljakom in potresem z debelo sladkorno sipo. Prestice spečem v neprevroči pečici.

Kruhovi cmoki v prtiču kuhani. Za cmoke rabim: 3 žemlje ali 20 dkg belega kruha, malo manj kot četrtil litra mleka, dve jajci, malo soli in zelen peteršilj. V mleku raztepem jajca in jih osolim in dodam zelen peteršilj. Z raztepenjem polijem žemljice, katere sem zrezala na majhne koeke. Ko se kruh napije, primešam nekaj žlic moke, dobro zmešam in oblikujem velik cmok ali podolgasto klobaso. Ta cmok ali klobaso zavijem v moker z drobtinami potresen prtič in skuham v obilni slani vodi. Ko jed kakih 20 minut vre, jo vzamem iz prtiča in zrežem na rezine. Površino zabelim z v maslu prevrtimi drobtinami.

DOMAČA LEKARNA

Za zlatenico pij čaj od luba rumene vrbe ali Korde benedikte. Ne uživaj mastnih mesnih jedi, ne težkih močnatih, ampak juhe, lahek pšenični kruh, mleko in zelenjadne jedi, dobro sadje. Mrzla pijača škoduje jetram. Dobro je, če prevreš suho sadje in piješ po malem to oslajeno vodo.

Udije so otrpneli. V 4 litre kropla vsuj za 12 gramov betonike, ravno toliko rožmarina ter prav toliko prežiljke in žajbelja. Ko je to dobro prevrelo, precedi in stresi v

odlitek 1 kg brinjevih jagod. Kuhaj pol ure. Potem pretlači in primešaj na liter pretlačenega 1 kg kandisa. To kuhaj do gostega in zemlji dvakrat na dan po žlici. Ude si maži z gabezevim mazilom.

»Roke imam trde in mrzle.« To je lahko zaradi prehlada ali pomanjkanja krvi v rokah. Treba je okrepiti celo telo. Roke koplji zjutraj in zvečer v otrobovi kopeli, potem jih namaži s timijanovim mazilom, ki je poživilo že mnogo mrtvih rok. Pregneti roko gori do ramen, potem jo zavij za nekaj minut.

Gomiličin čaj pomaga za krče v želodcu in v črevesih; če je čaj premočan, povzroči bruhanje. Najbolje je, da ga opariš, pustiš 10 minut in odliješ. Žlička na $\frac{2}{3}$ zadostuje. Zelo dobri so gorki obkladki gomilic za klanje v črevih, za grižo, zaprte vetrove, bolečine v čelu in ušesih. Za hudo grižo je svetloval lekarnar: Skuhaj močno kavo, odcedi in prevri na kavi žličko gomilic.

Če se udariš in te boli glava, naveži si črnega mehkega kruha. Ko se posuši, deni drugega in delaj tako, dokler ni izvlekel bolečine in vročine. Nekateri si devajo na želodec opečen in s slivovko zmočen kruh. Pšenični kruh prevri na mleku in devaj gorkega na mehke ture. Bo prejel.

Za vroče ture in vnete rane zmešaj dva rumenjaka z žlico laškega olja, namaži na platno in naveži. Ko se posuši, namaži zopet mazila na drugo krpo in vrzi prejšnjo v ogenj. Pazi, da se ne dotikaš ran s prsti, ne iztiskaj turov z nohti, da se ne zastrupi kri. Za izmivanje je najboljša razredčena arnika — žličko na liter vode.

Vino lecanovo, ki pospeši prebavo. Zmešaj po 15 g razrezanega lecjana, rabarbare in pomarančnih lupin in 15 g stolčenege kolmeža, 12 g stolčenege janeža in 12 g stolčenege kocijandra; deni v stekleno posodo, nalij s poldrugim litrom belega vina in postavi za 24 ur na toplo. Potem pretlači skozi sito ali skozi filtrirni papir in vzemi vsako jutro pred zajtrkom po 3 žlice tega vina.

SEJMI

20. III.: živ. in kram. Mirna peč, Ig, Kočevje, Lemberg; živ. Vuhred; živ. in kram. Dravograd, Šmarje pri Jelšah. — 20. III.: živ. in kram. Rovte pri Logatcu (na Tihi ponedeljek). — 21. III.: živ. in kram. Metlika, Pernovo; svinj. Ormož; gov. in konj. Ptuj; živ. in kram. Sv. Krištof; živ. Žižarski vrh nad Sevnico; svinj. Dol. Lendava. — 22. III.: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje; živ. kram. Šmartno ob Paki. — 24. III.: živ. in kram. Veliko Mraševo, svij. in drobn. Maribor, svinj. Brežice, Celje in Trbovlje. — 25. III.: gor. svinj. in kram. Mokronog (soboto pred Tiho nedeljo). 25. III. živ. St. Lenard v Slov. Goricah, gor., ovce, koze, kram. na Stari

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Na sejmu dne 2. marca je ime-la živina naslednje cene: voli I. vrste 4 do 4.50 din; II. 4 III. 3.50 do 4; telice I. vrste 4 do 4.50, II. 4, III. 3.50 do 4; krave I. vrste 3.50 do 4, II. 3, III. 2 do 2.50, teleta I. vrste 6 II. 5 do 5.50, prašiči špeharji 8 do 8.50, pr-šutarji 7 do 7.50, sremški špeharji 8.50 do 9 din za 1 kg žive teže, surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 10 din za 1 kg.

Kranj. Na sejmu v ponedeljek dne 6. mar-ca so prignali 71 volov (prodali 39) 29 krav (15) 4 teleta (4), 7 telic (5), 4 bike (3) in 90 prašičev (69). Cene so se gibale tako: voli I. vrste 5.50 din, II. 5, III. 4.50; telice I. 5.50, II. 5, III. 4.50; krave I. vrste 5, II. 4.75, III. 3.75; teleta I. vrste 7, II. 6; prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 8.50 do 9.50 za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov 160 do 320 din komad. Surove kože goveje 10 do 13, telečje 14, svinjske 6 do 8 din za 1 kg.

Blanca pri Sevnici. Na sejmu dne 28. fe-bruarja so prodajali živino takole: voli 3 do 4.50, junci 3 do 4, krave 2.50 do 3, telice 3 do 4, teleta 5, plemenske svinje 6 do 7, mladitci 6 do 8 din za 1 kg žive teže.

Metlika. Dne 28. februarja so na sejmu v Metliki prignali 188 volov (prodali 41 do-mačim, 9 tujim kupecem), 125 juncev in telic (39), 69 krav (29) in 138 prašičev (40). Cene so se gibale tako: voli I. vrste 5, II. 4.50, III. 4; telice in junci I. 5, II. 4.50 III. 4; krave I. vrste 4.50, II. 4, III. 3.50, prašiči od 200 do 500 din po komadu.

CENE

Šmarje pri Jelšah. Poročajo o sledečih cenah živine: voli I. vrste 4.50 do 5.50, II. 3.50, do 4.50, III. 2.50 do 3.50; telice I. vrste 4 do 5, II. 3 do 4, III. 2 do 3; krave I. vrste 4 do 5, II. 3 do 4; III. 2 do 3; teleta I. vrste 5 do 6, II. 4 do 5, prašiči špeharji 9.50 do 10.50, pršutarji 8 do 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 8 do 11 din za 1 kg.

Ptuj. Na svinjskem sejmu dne 11. marca so plačevali prašiče: pršutarji 7 do 7.50, de-bele svinje 7.50 do 8, plemenske svinje 6.50 do 7.25 za 1 kg žive teže. Mladi prašički 6 do 12 tednov stari 130 do 160 din komad.

Maribor. Na sejmu dne 28. februarja, ka-mor so prignali 463 glav živine, prodali pa

216 glav, so bile cene takšne: voli I. vrste 5.50 din, II. 4, III. 3.50 do 3.75; krave I. vr-ste 4.25 do 5, II. 3 do 4, III. 2 do 3; mlada živina 3.50 do 4.50, teleta 4.50 do 6 din za 1 kg žive teže

LJUBLJANSKI TRG

Cene mesa in mesnih izdelkov. Govedina 8 do 12, jezik 14 do 16, vampi 8, pljuča 6, jetra 10 do 12, ledvice 12 do 14, možgani 18 do 20, loj 6 din za 1 kg. Teletina 12 do 16, jetra 18 do 20, pljuča 10 do 12, možgani 20 do 24, ledvice 14 do 16 din za 1 kg. Svinjina 14 do 18, pljuča 8, jetra 12 do 14, ledvice 18, glava 6, parklji 5, slanina domača 16 do 17, hrvaška 18, сало 18 do 19, mast 20 do 22, šunka 22 do 24, prekajeno meso I. 18 do 20, II. 16 do 18, jezik 18 do 20 din za 1 kg. Drobnica: koštrunovo meso 8 do 10, jagnje-tina 12 do 14, kozlečevina 16 do 18 din za 1 kg. Konjsko meso I. 6, II. 4 din. Klobase. Krakovske 1 kg 20 din, debrecinske 18 do 20, hrenovke 18 do 20, safalade 18 do 20, tlačenka 12, sveže kranjske 30, polprekajene 24, suhe kranjske 35 do 40, prekajena slani-na 20 do 24 din za 1 kg.

Perutnina. Piščanec komad 15 do 18 din. zaklan 1 kg 26; kokoš ali petelin komad 24 do 30, zaklana 1 kg 22; raca komad 28 do 30, zaklana 1 kg 24 do 26; gos komad 40 do 55, zaklana 1 kg 28; golob komad 3 do 5, pulardi komad 35 do 45 din.

Zelenjava. Solata ajserica 1 kg 10 do 12 din, endivija 4 do 6, domač radič 10, ino-zemski radič 14, cvetača 3 do 4, rdeče zelje 1, kisel zelje 1.50 do 2, ohrovt 2, karfijola 3 do 4, kolerabe 1, špinača 6 do 8, inozemski grah v stročju 12, konoplja 6 do 8, laneno seme 6, luščen fižol 3.50 do 4, čebula 3.50, por 1, česen 5 do 7, krompir 1, repa 0.25 do 0.50, kislja repa 1.50 do 2, korenje 4, pe-teršilj 4 do 10, rdeča pesa 2 din za 1 kg.

Najvažnejše specerijsko blago: Kava 1 kg 56 do 80 po kakovosti, pražena kava 68 do 120, kristalni sladkor bel 14.50, kocke 16, kavna primes 19, riž I. vrste 13, II. 8, jedilno olje 14 do 18 din 1 liter, vinski kis 3.50, navadni kis 2.50, morska sol 2.75, pe-trolej 1 liter 7.50, testenine I. vrste 12 do 17, II. 8, pralni lug 4, čaj 120 do 200, rozine 12 do 16 din 1 kg.

V vsako hišo »Domoljuba!

PRAVNI NASVETI

Pomotoma neupoštevana parcela J. S. P. Pri zapuščinski razpravi pred 16 leti ena parcela pomotoma ni bila cenjena in je zato ostala neprepisna, daš ste kot prevzemnik zapuščine v naravi tudi to še neprepisano parcelo ves čas uživali, sestram pa izplačali po zapuščinski cenitvi določene deleže. Da bo ta parcela prepisana na vas, ki ste po dednem dogovoru prevzeli celo zapuščino v naravi, bo potrebno, da se vrši nova zapuščinska razprava. Pri tej bo treba to parcelo ceniti po sedanjih vrednosti in se bo sestram kot sodedinjam določen dedni delež sorazmerno za toliko zvišal, kolikor se je s tem zvišala vrednost od vas prevzete zapuščine.

V konkurzu določeni delež. H. A. U. K. Je prišla vaša zavarovalnica v konkurz, ste morali vsi upniki s tem računati, da ne boste prejeli izplačane celotne terjatve ampak le del iste. Koliko bo ta del znašal, se vnaprej ne more določiti na sodišču: vse to zavisi o tem, kako so se vnovčile bodisi nepremičnine, ki so bile last zavarovalnice, odnosno, kako so bile izterjane terjatve, ki jih je napram svojim dolžnikom imela. Konkurni upravitelj odgovarja zato, da prejmejo vsi upniki sorazmerno enako plačilo in mora njegovo poslovanje odobriti sodišče. Obratite se na konkurznega upravitelja, da vam pojasni, koliko boste še mogli dobiti.

Če lastnik ni gospodar. T. I. L. Priženili ste se na malo posestvo, ki se je prepisalo takoj na vas, dočim si je tašča izgovorila dosmrtno gospodarstvo in užitek. Radi tega je tašča kot gospodarica opravičena, da odloži in določi, kdo sme in kje stanovati v hiši. Ker ima vžitek celega posestva, niste dolžni, da ji dajate kake priboljške. Če hčerke materi kupujejo za nedelje kake priboljške, bodo imele povračilo teh izdatkov zahtevati le od matere, odnosno njene zapuščine, če kupujejo po njenem naročilu, ne pa od vas, ki ste lastnik posestva.

Zena invalida. A. M. V. P. Svetujemo vam, da prosite na občini, da vam napišejo pravilno prijavo za vdovski rento, ki jo potem odpošljete okrožnemu sodišču v Novo mesto. Sodišče bo deloma samo pribavilo manjkajoče podatke, ali pa tudi vas naknadno pozvalo, kaj morate še predložiti. Vloga in vse priloge za uveljavljenje invalidskih pravic so koleka proste.

Posojilo na odplačevanje. I. I. Najbolje bo za vas, če vzamete posojilo pri domačem denarnem zavodu. Tam poznajo vas in vaše pridobitne razmere in domače poroke. V mestu so razni zavodi, ki dajejo posojila. Če niste sami zadostno izvežbani v presojo pogojev, pod katerimi dajejo posojila, prosite za besedilo zadolžnice, ki jo boste morali podpisati ter jo še pred podpisom z veščakom, ki mu zaupate, dobro preštudirajte, da si boste še pred podpisom

na jasnem, ali so taki pogoji za vas zmogljivi ali ne. Po podpisu zadolžnice se ne boste mogli izgovarjati, da niste vedeli ali razumeli, kakšne pogoje ste prevzeli nase.

Obračun med brati. J. G. V. — Brat-posestnik je dolžan povrniti vam denar, ki si ga je izposodil od vas in ga obljubil vrniti. Če ste vi ležal bolan na domu, pa nimate užitka, ampak le stanovanje zapisano, vam sme brat-posestnik računati hrano. Vi mu smete odračunati od hrane dohodke, ki jih je imel iz vaše njive. S takimi obračuni ne hodite na sodišče, ampak se doma pobotajte. — Dolg, ki ga je brat prevzel s posestvom, mora plačati brat kot prevzemnik, čeprav je bilo to ustno dogovorjeno in ni zapisano.

Pot v vinograd. K. I. D. — Če ste s svojimi posestnimi predniki vred uporabljali pot preko sosedovega vinograda skozi 30 let kot pot za v svoj vinograd, potem ste služnostno pravico v korist svojega vinograda priposestvovali in vam sosed te poti ne more uspešno prepovedati. Vi imate pravico, da zahtevate od sosedu zemljejknjižno listino, s katero lahko predlagate vknjižbo te vaše priposestovane pravice. Če sosed dviga škarp, mora za vašo pot pustiti primeren prehod. Če se s sosedom ne moreta sama sporazumeti, vam svetujemo, da ga daste poklicati na pečat k sodišču, kjer mu bo sodnik razložil, da vam ne sme poti briniti.

Ureditve meje. I. K. D. — Če je sodnik v postopanju zaradi ureditve sporne meje na kraju samem dal postaviti mejnike, potem je pač meja določena in poteka v ravni črti od mejnika do mejnika. Trte, ki rastejo preko te mejne črte, so s tem postale vaše, trte, ki so ravno na mejni črti, pa so postale skupna last. Meja v naravi je tedaj določena in bo zemljemerec le to določeno mejo sedaj natančno prenesel v katastrsko mapo. — Da bi se morale trte do pol metra od meje odstraniti, ni nobenega zakonitega predpisa.

Ukradeno kolo. I. K. D. — Brez vaše vednosti sposojeno kolo je bilo izposojevalcu ukradeno. Pravico imate od njega zahtevati vrnitev kolesa ali pa odškodnino za vrednost ukradenega kolesa. Izposojevalec vam bo moral plačati 5% zakonite obresti od prisojene odškodnine za ukradeno kolo, ne boste pa mogli zahtevati odškodnine za to, da ne morete sedaj, ko nimate kolesa, opravljati službo potnika tako, kot prej. Vaša stvar je, da si čimprej nabavite drugo kolo.

Drevje ob meji. Z. V. — Vaš sadni vrt meji na sosedovo parcelo, ki je zasajena z visokimi drevmi, ki vam dela škodo. Vsako leto sosedu naročate, da naj mejo poseka, pa se nič ne zmeni. Vprašate, kaj bi storili. Po postavi imate sicer pravico obsekati veje s sosedovega drevja, ki vise v vaš zračni prostor. Toda pametneje bo, da se s sosedom zlepa pomenite in ga skušate pridobiti, da to on sam stori.