

Gospodar in gospodinja

LET 1938

23. NOVEMBRA

ŠTEV. 47

Sprštenina

Kulturna zemlja, to je zemlja, ki jo jimo na njej različne poljske in vrtne (kulturne) rastline, je v bistvu sestavljena iz rudinskih snovi in iz sprštenine (humusa). Rudinske snovi so bolj ali manj drobno kamenje, ki ga je zdrobila in ga drobi še vedno priroda sama s pomočjo vode in mraza. Sprštenina pa je snov ki je nastala iz raznih organskih (rastlinskih in živalskih) tvarin, ki so se pozneje primešale prvotni zemlji.

Prvotna zemlja je iz samih rudinskih snovi. To je pušča, nerodovitna mrtvica. Ko se pa začeli zemljo obdelovati in gojiti v njej rastline, ali ko se je pologoma sama brez človeške pripomoči obrasla (gozdovi), se ji je primešalo več in več gnojnih rastlinskih in živalskih ostankov, ki so se v njej razkrajali in jo delali bolj in bolj rodovitno. Prvotna mrtvica zemlja je blizu površja zoživelac, v njo so se naselila razna živa bitja, njena prvotna svetla barva je potemnela in ponekod sčasoma skoraj popolnoma počrnela.

Sprštenina se nahaja samo v zgornji plasti zemlje — v naših zemljah komaj do pol metra globine. Globlje plasti so po večini popolnoma rudinske brez sprštenine.

Vsakomur, ki ima dalje časa opraviti z obdelovanjem zemlje in s pridelovanjem bodisi poljskih ali vrtnih rastlin, že naravni čut pove, da je zemlja tem rodovitnejša, čim več ima v sebi sprštenine. Ta naravni čut in skušnju mu kažejo, da je spršteninasta zemlja neprimerno rahlejša nego pusta mrtvica. Ker je rahlejša, sprejme lahko vase več vode in jo tudi dalje obdrži nego n. pr. gosta, rjava ilovica. Ker je rahla in temne barve, se tudi mnogo prej segreje in toploto dalj časa drži nego zemlja brez sprštenine. Umevno je končno, da spršteninasta zemlja lahko propušča zrak in zaradi tega močno pospešuje razvoj zemeljskih bakterij, ki so za razkrajanje rudnin in pripravo redilnih snovi v zemljji neizogibno potrebne. Sprštenina izboljšuje torej pred vsem tako imenovane fizikalne lastnosti zemlje, to se pravi, da zemljo rahlija, greje, vravnava vlago in pospešuje

razvoj zemeljskih bakterij. Ne smemo pa prezreti, da z organskimi (rastlinskimi in živalskimi) snovmi, iz katerih nastaja sprštenina, dovajamo zemlji tudi redilne snovi, zlasti tiste, ki jih v zemlji navadno primanjkuje, to so dušik, fosforova kislina in kalij.

Ker je torej sprštenina tolike važnosti za rodovitnost vsake, še posebno pa vrtne zemlje, je nujno potrebno, da zemlji ne samo ohranimo, ampak tudi po možnosti pomnožimo zalogo te snovi s primernim dovanjanjem organskih tvarin.

Prvi in najvažnejši vir za sprštenino v zemljiji je bil in bo pred vsem živalski, prav posebno hlevski gnoj. Z njim dovajamo zemljiji vse potrebne redilne snovi v najugodnejši obliki, obenem jo pa fizikalno izboljšujemo, to se pravi, da na najbolj učinkovit način skrbimo, da se sprštenina v zemljiji množi. Zato pa velja že od nekdaj pravilo, da brez hlevskega gnoja uspešno poljedelstvo in vrtnarstvo ni mogoče.

Drug izvrsten pripomoček za pomnoževanje sprštenine zlasti v vrtni zemljiji je kompost ali mešanec, ki je v svojem bistvu prav za prav sama čista sprštenina. Dobro urejen kompostni kup je prava zakladnica ne samo rastlinske hrane, ampak obenem tudi zelo cenena in izdatna proizvajalnica sprštenine, saj se predelavajo v njem same rastlinske snovi v drobno, črno sprštenino.

Še posebno dragocen kompost, ki je polno nadomeštilo za najboljši hlevski gnoj, dobimo, ako kopičimo v kompostni kup razne organske odpadke v posameznih plasteh, ki jih potrošamo z neoljenim apnenim dušikom. Na ta način obdelane tvarine se v kompostnem kupu pretvorijo v izvrsten gnoj najkasneje lekom pol leta, dočim traja navadna pretvorba brez vsakršne primesi dve do tri leta.

Pri napravi te vrste gnoja ravnjamo takole: Na primeren prostor v vrtu pripravimo za to namenjene snovi kakor slab, slamnat gnoj, slamo, listje, mah, praprot, plevel, razne smeti iz hleva in drugih prostorov in drugo rastlinsko žaro, ki sicer ni

za nobeno rabo. Zdaj začnimo nalagati te snovi v prvo plast kakih 25–30 cm na debelo. Širino in dolžino kupa določimo po množini za predelavo pripravljenega materiala. 30 cm na debelo nakopičeno prvo plast temeljito pohodimo, potem dobro polijmo in nazadnje potrosimo z apnenim duškom. Na to naložimo prav tako na debelo drugo plast, jo dobro stlačimo, polijmo z vodo in zopet potrosimo z apnenim duškom. Tako nadalujemo, dokler ne porabimo vse tvarine, ki je pripravljena. Za vsak kubični meter stlačene tvarine potrebujemo približno 3–5 kg apnenega dušika. Kup zaključimo tako, da namečemo na vrh nekoliko prsti. Poudarjati moramo še enkrat, da je zelo važno, da vsako plast dobro stlačimo in temeljito zmotimo, zlasti ako delamo v toplem in suhem vremenu. Čez pol leta je več kup izvrsten gnoj. Če po-

čakamo pa še nekaj mesecov, imamo pa drobno, črno sprštenino.

Velika prednost takega gnoja pred navadnim kompostom je tudi ta, da se zaradi vročine (do 60 ° C), ki nastane v kupu, pokončajo vse škodljive živali, uniči tudi plevelno seme in trosi škodljivih gliv, ki povzročajo razne bolezni na vrtnih rastlinah. Tak gnoj je torej popolnoma razkužen, kar o navadnem kompostu in o hlevskem gnuju ne moremo trditi.

Za mesta in večje kraje, kjer je zaradi motornih prevoznih sredstev vedno manj konj, pa tudi po kmetijah, kjer primanjkuje hlevskega gnoja, bi morali še posebno gledati na to, da bi se vsaka na videz še tako malovredna organska snov porabila za kompost, s katerim se pomnoži sprstnina v vrtni ali njivski zemlji in tako izboljša njena rodovitnost. H

Kako smo čebelarili

Svojo živalco smo preskrbell za zimo, da sedaj mirno ždi v panjih in ohranja živiljenje za prihodnje leto. Upajmo, da med bralci »Domoljuba« nimamo »čebelarja«, ki bi ne bil vsega storil, da njegove čebelne družine lahko brezkrbno pričakujejo zime in mraza. Ko je tako vse urejeno in za vse poskrbljeno, se naj vsak čebelar vpraša: Kakšen je račun mojega letošnjega čebelarskega hiševanja? Treba je napraviti obračun, sestaviti bilanco, pa se nad njo zamisliti. Vsako gospodarstvo, ki je kar tjavendan, je slablo. Kdor dandanašnji nima svinčnika v rokah in ne zna računati, bo tudi pri čebelah slabovozil. Vzemimo zato danes svinčnik in papir, pa napišimo čebelarsko bilanco! Ne bojmo se mirno pogledati v oči tudi vsem napakam, ki smo jih vedeli ali nevedeli zagrešili, saj pravi star pregovor, da se ob napakah učimo.

Čebelarsko leto se začne jeseni, ko smo odbrali plemenjake in jih zazimili. Kako so nam lani prezimovali? V splošnem dobro; zima je bila za čebele ugodna. Toda čisto se je pokazila pomlad. Kar pogubno je kazalo, ko eo se zaradi lepega in toplega vremena meseca februarja in marca začele družine silno naglo razvijati, a je »belac« velika noč strahotno presekala ta razvoj in uničila premnogo družin. V »Domoljubu« kar leto za letom prepevamo isto že oguljeno pesem: »Čebelarji, skrbite za zadostno in dobro zimsko zalogo!« Minula spomlad je z obrestmi povrnila slehernemu čebe-

larju, ki se je ob tej naši pesmici mužal, češ kaj bodo mene učili, ko vendar sam vem, koliko imajo čebele dosti za zimo! Zaradi lepega vremena je bilo v panjih zaledeničilo koliko; zalega pa potrebuje hrane in vode. Zaloge so hitro kopnele in komaj so se obdržali brez čebelarjeve pomoči oni panji, ki so imeli hrane zadostno mero. Kar je je imelo znatno manj, je padlo, ali pa tako zelo opešalo, da si vse leto ni moglo popolnoma opomoči. Sneženi veliki noči je namreč sledil deževni majnik, ki je zalogo izpraznil do dna. Strahoma smo hodili okrog čebelnjakov in kukali v panje, pa dodajali, da smo rešili družine pogina.

Slišati je bilo, da je bilo število »obupancev« kar znatno. Govorili so: »Saj se ne izplača! Že toliko let nič donosa, sedaj pa še majnika meseca krmiti! Kar bo, pa bo!« In je bilo... Če bi bil dodal morda družini pol kile medu ali vsaj sladkorja, bi jo bil rešil — rešil bi bil na ta način morda s petimi kilami deset, z desetimi dvajset družin. Tako je pa obupal en mesec ali štiri najst dni pred pašo in se potem vse leto — kesal.

Saj čebelarji takšne letine, kakor je bila letos junija, ne pozabimo kar tako. Da bi te šment! Vse je medilo: travnik, vrt, polje, gozd... Ali na nesrečo so bile naše družinice šibke, čebel je ostalo v grdem prejšnjem vremenu kar na trume zunaj — kdo bo donašal sladko tekočino?! In vendar so se pohvalili kljub temu od povsod. Dru-

Žine so si hitro opomogle, satje se je napolnilo z medom in konec junija so se zasukala tečila. Seveda pri tistih, ki so do konca stanovitimi ostali. Za vse pa je letošnje leto živ in otipljiv nauk, da se nesebična ljubezen do čebelic končno vendarle tudi izplača.

Medu je bilo naenkrat veliko v deželi. Vse posodje smo napolnili, Čebelarna v Ljubljani je izpraznila menda do zadnje kante vso zalogo, ki je prej leta in leta ležala v eklašču. Dobro znamenje! Ali spet smo čebelarji pokazali v prav izdatni meri, da smo — naj ne bo zamere — šlape. Slišalo se je, da so ponujali med — dober, prvorosten med — po 10 din, celo po 8 din kilo... Vse se je balo, da bo med ostal neprodan. In

so ga tiščali in vsiljevali, kakor da se bojijo, da se bodo zadušili v njem!

Toda kmalu se je pokazalo, kako napčno je bilo njihovo ravnanje. Bali so se, da bo medu preveč, pa se je kmalu izkazalo, kako napak so mislili. Kajti paša je potem začela odnehati, hoja je le za kratek čas »prijela«, ajda je skoraj čisto odpovedala. Prvemu grehu — izgubi družin — je sledil drugi greh — v naših čebelarskih vrstah — zametavanje žlahtnega pridelka. Oba sta se hitro maščevala nad »grešniki«. Toda ko delamo bilanco, potegnimo iz teh postavk vsaj en dobiček: da se bomo za bodoče vsaj nekaj koristnega naučili.

(Dalje prihodnjič.)

Kravja vprega

Slovenci rabimo za poljsko delo in vožnjo po največ konje in vole, redkeje krave in bike. V veliko večji meri pa uporabljajo kravje delo naš nemški sosed. Ker je pametno in koristno, da vemo, kaj delajo naši sosedje in posnamemo, če kaže, kar je pri njih dobrega, sem se poučil podrobnejše o onotnih razmerah glede tega vprašanja, da poročam o njem tudi tebi, slovenski gospodar.

V Nemčiji je pomagalo kmetu obdelovati zemljo: leta 1900 2,700.000 konj, 1 milijon volov in 2,400.000 krav; delovnih krav je bilo torej blizu 20 odstotkov vse goveje živine. Leta 1934 pa 2,300.000 konj, 0,3 milijona volov in 2,400.000 krav.

Število delovnih konj je torej v 34 letih šlo močno nazaj, še bolj pa število vprežnih volov, samo delo krav je ostalo na nekdani višini! Kako raste v očeh naših sosedov pomenljivost kravje vprega, spoznamo tudi iz dejstva, da so uporabljali nemški kmetje leta 1921 19,7%, leta 1934 pa že 24,3% vseh molznih krav za poljsko delo. Posebno v nekaterih deželah se je zadnjih 50 let (od 1880—1934) močno povečalo število delovnih krav; tako n. pr. na Bavarskem od 528.000 na 749.000, na Virtemberškem od 228.000 na 316.000, na Badenskem od 181.000 na 238.000. Lahko trdim, da predstavljajo v južni Nemčiji delovne krave 70% vse vlečne sile na kmetijah, v srednji Nemčiji pa 30 do 60%, dočim v severnih deželah prevladuje veleposest, ki uporablja večidel konje in kmetijske stroje. Posebno v hribovitih krajih prihaja krava kot kmetova pomočnica v prvi vrsti v po-

štev, konj je tamkaj v mnogo manjši meri gospodarsko upravičen.

Uporaba krave kot delovne sile je v veliki meri odvisna od velikosti obdelovalnega posestva. Ta uporaba je zdrava in jo moremo gospodarsko zagovarjati le takrat, kadar se izguba na mleku in teži krave (zaradi dela) krije s prihrankom pri konjih. Zato naj bi vsak gospodar, ki poseduje 5 do 10 ha obdelane zemlje, to vprašanje vprežne živine dobro proučil in preračunal, kaj mu bolj kaže rabiti, ali konja ali vola ali kravo ali pa morebiti sestavo teh ali onih živali.

Seveda so pa za rabo ali nerabo krave odločilni tudi še drugi pogledi: oddaljenost polja od hiše, raven ali hribovit svet, lahka ali težka zemlja, pridelovanje okopavin, možnost postranskega zasluga s konji, pametna ali zanikna služinčad in ne v zadnji vrsti voljnost ali nevoljnost gospodarja in njegove družine, da bi se pečali s kravo kot vprežno živilo. Pri naših severnih sosedih uporablja izmed 100 kmetov, ki imajo po 2 do 5 ha zemlje — 51, torej nad polovico samo krave za delo; izključno konjsko delo dobimo šele na posestvih v velikosti 50 ha, mešano vprego s konji, volmi in kravami pa imajo po posestvih, ki merijo po 5 do 20 ha. Celo v Algaju uporabljajo kravo za delo na kmetijah v velikosti do 7 ha; do 20% delovne sile daje krava celo v tej pokrajini, dasi predstavlja tukaj reja plemenske živine in izreja dobrih mlekaric glavni dohodek gospodarstva.

Tudi industrija ima pri malih posest-

nikih precej vpliva na izbiro krave ali konja za vožnjo; kjer cveteta obrt in industrija ali kaže dosti zaslužka po zimi z vožnjo lesa iz gozdov, tam ima seveda konjski komat prvo besedo. Važen činitelj je tudi oddaljenost trga od kmečke vasi; če mora domačin vsak teden redno enkrat ali dvakrat v mesto ali trg, ki je precej oddaljen, mora že imeti konja, krava ni za velike razdalje.

Večinoma uporabljajo kravo kot delavko na kmetijah, kjer obdeluje vse posestvo sam gospodar z domačo družino; v tem primeru spada tudi krava (ali več krav) k družini kot sodelavka in pomočnica. Družna vedno budno pazi, da svojih prijateljev nikoli ne preobremenii. Otroci se od mladih nog navadijo lepo ravnati in voziti s kravami. Mož pa, ki je zrasel ob konjih, se kravjo vprego zelo koristna, kajti tak otrok tudi kot mladenič in mož, oziroma kot dekle in žena ne bo čutila nobenega notranjnega odpora in nevšečnosti voziti s kravami. Mož pa, ki ni zrasel ob konjih, se mora že nekoliko premagati, da se odloči za kravjo vprego. Na Holshtajnskem, kjer so splošne velike kmetije, gledajo na gospodarja, ki bi vozil s kravami, od zgoraj navzdol, prezirljivo kot samo na polkmela. Seveda je pa ta ponos popolnoma neosnovan. Nasprotno je pa v južni in zapadni Nemčiji kmet-kravar ravno tako ponosen na svoje pridne in lepe krave, kakor drugod posestniki na svoje konje.

Rekel sem, da imajo po severnih deželah Nemčije veliki posestniki poleg konj tudi vole za vprego; vendar je pa volovci vprega zadnjih 50 let močno nazadovala. Dočim so imeli leta 1880 okrog 1 mil-

lijon podjarmljenih volov, je pa v 1. 1934 padlo to število na 349.000. Motorizacija in pa zvišanje števila krovijih vpreg je potisnilo volovske jarme močno v ozadje.

Ako izvzamemo gotove, prav posebne razmere, moramo reči, da na splošno vol nima pravice nastopati v gospodarstvu manjšega kmela. Ako gospodar privadi komalu vse svoje krave, kar ni prav nič težko — z redkimi izjemami — in ima namesto volov krave, si bo v mnogih primerih izboljšal svojo gospodarsko stanje. Krava daje mleko tudi tiste dni, tedne in mesece, ko dela. Vol ni nič hitrejši od krave, nevarnost za elinavko in parkljevko je pa pri obeh govedih enako velika. Res je, da ti pri zasilnem zakolju vol mnogo več vže kakor pa konj. Res je tudi, da vol »raste v denar«, če ga spitaš; to pa samo takrat, če si ga rabil za delo 1 do 2 leti, potem pa takoj postavlji pred jasli za pitanje. V vsakem poznejšem času pa se zmanjša volu dobrota mesa, mlada govedina se prelevi v staro volovsko meso. Stroški za vzdrževanje vola pri delu so skoraj enako veliki kakor stroški za kravo, ki ti dela in še molze povrhu. Olja, krava in vol izkoriscata krmo, ki se ne dalahko prodati, dasta pa boljši, učinkovitejši gnjoi kakor pa konji. Nadaljnja prednost krave je tudi v tem, da daje redno vsako leto po eno tele, zraven pa še mleko polov dela, te pa tudi ob dnevih, ko sonj in vol samo žreta. Ta prednost olajšuje, da pogosto naravnost omogoča mnogim posestnikom obstanek, kar je iz narodno-gospodarskega stališča zelo velikega pomena. Kako vpliva delo na zdravje krav in kako na njihovo mlečnost, povem ob drugi priliki.

—ovfr,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

FRANCEK

Francek je bil močan, lepo razvit deček. Tudi razumen in nadarjen je bil. Ampak trmast! Ne, zares nisem ne preje, ne pozneje imela opravka z otrokom, ki bi bil v trmi vsaj toliko doprinesel kakor ta fant. Če si je vtepel v glavo, da kake stvari ne bo storil, potem so bile vse prošnje, vse prigovaranje in vse grožnje zaman. Menda bi se bil dal raje ubiti kot pa bi bil v svoji trni odjenjal.

Nekega dne je prišla v šolo njegova mati. S seboj je prinesla raztrgan zvezek. Oče mu ga je doma raztrgal. In nato mi je po pravici povedala vso žalostno zgodbo fanbove vzgoje.

Francek je bil dolgo časa edini otrok v hiši. V tem času je bil poseben ljubljenček očetov. Tako ljubek in prijazen dečko je bil, da mu je oče ves dal, kar si je fant poželel in mu vse pustil, kar je hotel storiti. Ko pa so nato v kratkem času sledili v družini trije otroci, se je razmerje med očetom in najstarejšim fantom povsem spremenilo.

Deček, ki je bil v prvi mladosti zelo ubogljiv, je zdaj večkrat postajal trmast in neubogljiv. Pa vendar ne hudo, in s pravšno vzgojo bi se bilo dalo to prav lahko odpraviti. Toda oče je bil zelo nagle jeze, in je ob vsakem najmanjšem uporu kot divji udrihal po fantiču. Tega pa seveda mati ni mogla mirno gledati. Vmešavala se je in branila otroka in ga za očetovim hrbotom razvajala. Ona sama je bila že z vsega spopetka z otrokom premehka in mu je vselej odpustila, tudi če ni ubogal. Sprva ni hotela motiti očeta v njegovi veliki ljubzni do otroka, pozneje pa se je bala divje očetove jeze. Tako Francek nije sploh nikoli ni ubogal, očeta pa le takrat, če se je bal, da ga le ta ne bi kje zasačil in nabil. Snoči je spet prišlo do izbruha med očetom in fantom. Fant se je vse popoldne igral in se šele zvečer pri luči spravil na šolske naloge. Ko je oče prišel domov in našel otroka tako pozno nad zvezkom, ga je prijela jeza, divje je pretepel fanta in mu raztrgal zvezek.

Sedaj sem razumela, zakaj fant v šoli ni mogel ubogati in odkod njegova divja trma. V prvi živiljenjski dobi, ki je za otrokov razvoj najbolj važna, fanta niso navadili na poslušnost, ampak so ga le razvajali. Pozneje je bila mati preslabotna, da bi bila mogla otroku z uspehom kaj ukazovati ali prepovedovati. Oče pa je eurovo kaznoval vsak prestopek, vseeno če je bil velik ali le majhen, neznaten. Ko je fant dorasčal, mu nikoli ni razložil, zakaj to in ono ukazuje, ali to in ono prepoveduje. Samo ukazoval je in zahteval, da ga fant slepo uboga. Tak postopek je na mestu pri prav majhnem otroku, ki še ne more razumeti. Toda starejši otrok mora vedeti, zakaj mora ubogati in mora ob tem času spoznati večjo preudarnost staršev. Le tako ga je močoče navaditi, da bo pozneje kot odrasel deček lahko samostojno ob jasnih razlogih sam ubral pravo pot in se dobro odločil.

Tudi z nepravilnimi ukazi je oče gojil v otroku neposlušnost in trmo. Ker je navadno v razburjenosti in brez zadostne presoje ukazoval, se pri svojih ukazih seveda ni oziral na dečkovo naravo, na razmere, v katerih je živel. Tudi se ni uživel v dušo otroka, kateremu je moral vendar biti pri srcu hudo, ko je spoznal, da ni več očetov ljubljenec, ampak so njegovi ljubljenci postali mlajši bratje in sestre. Postal je nekam zagrenjen in to je gojilo fantovo trmo. Včasih je izvršitev očetovih ukazov zahtevala od fanta tudi tako velikega samopre-

magovanja, kakršnega tak majhen otrok sploh ni zmožen. Če vse to premislimo, moramo reči, da je bila Franckova trma le sad njegove napačne vzgoje. H.

KUHINJA

Krompirjeva juha za bolnike. Nekaj delih krompirjev operem, trdo zbrisem in jih z lupinami vred zribam. V razgretu surovo maslo vržem pol tanko narezane čebule, žlico sesekljanega zelenega petršilja, ščep kumne, zriban krompir in ščep popra. To nekaj časa pražim, nakar zalijem z juho ali zelenjadno juho ter pustim še četr ure vreti. V skledo ubijem celo jajce, zlijem juho med pridnim mešanjem v skledo ter dam na mizo. Juho lahko potresem s parmezanom ali pa tudi z dobrim trdim zribanim sirom.

Pečen krompir. Krompir operem, olupim in na ozke podolgate kose zrežem. Kose pristavim z mrzlo vodo, osolim in pustim zavreti. Ko zavro, jih takoj odcedim in pustim, da se kose osuše. Osušene kose denem na razgretu dobro olje ali na razgretu mast, v kateri se je pečenka pekla in jih na obeh straneh lepo zlato-rumeno opečem. Potem jih naložim v sredo krožnika in obložim z nadevano kolerabo.

Nadevana koleraba. Srednjedebele, precej enake kolerabe izdolbem in jih z napol praženim rižem napolnim. Med riž zmešam pest opráženih gob in eno jajce. Kolerabe vložim drugo poleg druge v dovolj prostorno kozico, v kateri sem razgrela žlico masti in zarumenila nekaj odrezkov čebule. Potem prilijem nekaj žlic vode, pokrilo pražim toliko časa, da se koleraba zmehča. Jed dam kot fino prikuho ali kot samostojno jed na mizo.

Biftek z jajcem. Od pljučne pečenke odrezem za prst debele rezine, jo operem, potolčem z leskim kladivom in denem na razgretu mast, v katero sem vrgla nekaj odrezkov čebule. Meso pečem na odpretem ognju po pet minut na vsaki strani. S hitro peko ostane meso sočnato. Biftek potresem s soljo in poprom ter denem na krožnik. Iz kozice odlijem mast, prilijem dve žlici juhe, pridenem za oreh eurovega masla in pustim, da tekočina zavre. Prevrnem zlijem na meso. Na površino mesata denem volovsko oko iz enega jajca.

Volovsko oko. V majhni ponvici razbelim malo masti. V razbeljeno mast vlijem eno jajce in pustim, da se beljak strdi in

opeče. Površino jajca potresem s soljo in poprom. Za volovsko oko morajo biti jajca sveža, ker stara se razlijejo po ponvi.

Jabolčni narastek. 1 kg jabolk olupim in zrbam. Poldrugo žlico surovega masla mesam s tremi rumenjaki, pridenem ščep cimetja, dve žlici sladkorja, malo limoninih lupinic, dve žlici na surovem maslu zarumelih drobtin in nazadnje iz 3 beljakov trd sneg. Skledo namažem z masлом, zravnam mešanico po njej in denem narastek v pečico za pol ure. Pečica naj bo precej vroča.

Lonci in kozice v naši kuhinji

Lonci, kozice, ponve in druga posoda mora v kuhinji precej prebiti, saj gre kar večkrat na dan skozi roke gospodinje na štedilnik in zopet nazaj. Izpostavljena je hudi vročini, poškoduje se pa lahko tudi drugače, ako ne pazimo nanjo. Skrbno ravnanje s kuhinjsko posodo veliko podaljša življensko dobo, malomarnost v tem oziru pa se maščuje, tako da je posoda hitro proč in moramo nabaviti novo veliko prekmalu. Dobra kuhinjska posoda je navidez draga, vendar nam traja toliko časa, da je v resnici cenejša kakor ona zelo šibke kakovosti. Slabe kuhinjske posode ne kupujmo, posebno ne raznih ponvic in kozic, ki so stalno po večkrat na dan v rabil.

Naprodaj je veliko posode novih vrst, ki se odlikujejo po trpežnosti, lepi vnašnosti, praktičnosti in uporabljivosti ter dajejo s snaženjem zelo malo dela. Ta nova posoda ima še druge prednosti. Vsak kos je kar najbolj mogoče priročne oblike in tako narejen, da ga uporabljam lahko za čim več vrst kuhanja. Končno je važno tudi to, da v tako lični posodi lahko jed celo prinesemo na mizo, ne da bi jo predevali v drugo posodo.

Topla jed se ohrani topla brez težav, po kobilu pa je veliko manj pomivanja posode. Preden se odločimo, da kupimo nov lonec, kozico ali ponev, moramo doma vedno premisliti, kaj potrebujemo, preden se odpravimo v trgovino. Če le mogoče, vzemimo vsak kos tako izdelan, da nam služi več ali vsestransko, da v njem lahko kuhamo, pražimo ali pečemo in h kateremu dobimo tudi razne vložke za kuhanje v sopari ali za kuhanje več vrst jedil v skupni posodi. Krompir in zelenjad

je najboljša, če je huhana v sopari. V ta namen vložimo v lonec ali kozico vložek v obliki sita, ki se dobi posebej v ta namen in se pravilno prilega v posodo. Voda v loncu sega samo do sita, zelenjad se pa mehča samo v pari in ji ostanejo ohranjene vse dragocene rudninske snovi.

Zelo važno je tudi, da izmerimo štedilnik in pečico, da ne vzamemo posode prevelike ali premajhne ali take, ki se ne prilega v odprtino pri štedilniku. Še posebno važna je točna velikost posode, ako kuhamo na plinskem ali električnem štedilniku. Pravilna velikost in oblika nam pomaga štediti z dragim kurivom. Če na to ne pazimo, se rado zgodi, da vzamemo pekač, ki je prevelik za pečico, da ne moremo zapreti vrat, kadar pečemo.

Večje posode morajo biti vedno iz močne tvarine in bolj solidno izdelane kot majhne, ker veliko več trpe. Medtem ko vzamemo majhne posodice lahko iz cenejšega materiala, morajo biti večje zelo močne, drugače se kmalu pokvarijo. Vsaka dobra posoda pa mora biti napravljena tudi tako, da se nikoli ne izboči dno, kar opazimo pri slabih posodah že po kratki uporabi, pokrovke jo morajo dobro zapirati, ročaji morajo biti pripravljeni za prijemanje, in nikjer ne sme biti nobenih špranj, kjer bi ostajala nesnaga. Oblika mora biti tudi taka, da posoda trdno stoji, naj si bo prazna ali polna. Čiščenje mora biti čim bolj preprosto, da nas ne zamuja, a je posoda vendar vedno snažna in bleščeca.

Posoda, ki ima vse te lastnosti, nam omogoča v kuhinji lahko in prijetno delo, jamči pa tudi za zdravo hrano, v kateri ni nikoli najti koščkov lošča, kar se rado zgodi, ako kuhamo v slabih, železni ploščeni posodi. Denar, ki ga izdamo za res trpežne lonce, kozice in ponve, se nam povrne s tem, da tam na leta in in leta ni treba kupiti nobenega novega kosa — z delom v kuhinji pa imamo res pravo veselje.

H. Š.

SEJMI

Sejmi do 4. decembra.

- 28. nov.: živ. Vinica pri Črnomlju.
- 29. nov.: živ. Raka, svinj. Dol. Lendava.
- 30. nov.: živ. in kram. Gor. Planina na Kalu, Kočevje, Turjak, Vače nad Litijo, Grad v Slov. krajini.
- 1. dec.: gov. in svinj. Mokronog.
- 2. dec.: svinj in kram. Zagorje ob Savi.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljana. Po zadnjih podatkih so cene goveje živine v Ljubljani in okolici sledče: voli I. vrste 6 din, II. 5—5.50, III. 4—5; telice I. 6, II. 5—5.50, III. 4.50—5; krave I. 5.50, II. 4.25, III. 2.50—3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji, domači 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 9—11, teleče 11, svinjske 7 din za 1 kg. Svinjska mast 20 din za 1 kg.

g Kranj. Redni ponedeljski sejem je bil srednji. Cene goveje živine so rahlo nazadovale, cene prašičev pa so se nekoliko okrepile. Na sejem so prgnali 82 glav goveje živine in 102 prašiča, prodali pa 57 glav goveje živine in 70 repov prašičev. Cene: voli I. vrste 6 din, II. 5.50, III. 5; telice I. 6, II. 5.50, III. 5; krave I. 5, II. 4.50, III. 3.75; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 10.50, pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski, 7—8 tednov stari so šli po 140—265 din komad. Surove kože, goveje 9—11, teleče 11, svinjske 6—8 din za 1 kg. Volna, neoprana 1 kg 24—26, oprana 34 do 36 din.

g Velike Lašče. Dne 7. novembra so imeli sejem, na katerem so prodajali živino po sledenih cenah: voli I. vrste 5.50 din, II. 5, III. 4.50; telice I. 5.25, II. 4.50, III. 4; krave I. 4.50, II. 3.50, III. 3; teleta I. 7, II. 6 din za 1 kg žive teže.

g Ptuj. Na zadnjem sejmu 16. novembra je bilo posebno veliko krov (335 glav, prodanih pa le 97), volov 36, (17), 63 telic (14), 21 juncev (2), 8 bikov (5), 109 konj (17) in 4 žrebeja (2), skupaj 576 glav (154). Cene so se gibale takole: voli I. vrste 4.75 din, II. 4.25, III. 3.75; krave I. 3.75, II. 3—3.25, III. 2.50; telice in junci I. 4.75, II. 4, III. 3.50; biki 3.50—4 din za 1 kg žive teže. Konji so šli od 640 do 3200 din po kakovosti. Prašičev je bilo na sejmu 281 glav, prodali so jih 105 po tehle cenah: debeli prašiči 8 do 8.50, pršutarji 7.25 do 7.75, plemenske vinje 7 do 7.25 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički, 6—12 tednov stari 60—160 dinarjev za komad.

CENE

g Sadje. Ban. vinarski in sadjarski zavod v Mariboru poroča, da je sadja že zelo malo, cene so pa čvrste in znašajo za prvo-vrstno sadje na debelo 3 din za 1 kg, za gospodarsko sadje 1.80, za industrijsko 1 din.

Poudarja tudi, da so cene sadja tam, kjer ni organizirana zadržna prodaja in poročevalska služba, znatno nižje, pri prvovrstnem sadju do 1 din.

g Kranj. Dne 11. nov. so bile cene kmet. pridelkov (pri žitu so mišljene v vrečah po 50 kg) sledče: pšenica 1 kg 1.90 din, ječmen 1.85, rž 1.85, oves 1.60, koruza 1.40, fižol 2—2.50, krompir 0.75—1, seme lucerne 19.50, seno 100 kg 75, slama 50. — Jabolka: I. 6, II. 5, III. 3.50 din za 1 kg.

g Ptuj. Kmetijski pridelki imajo te cene: pšenica 100 kg 200 din, ječmen 200, rž 150, oves 150, koruza 110, krompir 50, seno 50—75, slama 25—35 din.

g Ljubljana. Dne 16. novembra so veljali kmetijski pridelki takole: pšenica 1 kg 1.90—2.10 din, ječmen 1.90, rž 1.85—2, oves 1.85—2, koruza 1.50—1.85, fižol 2.20—3.60, krompir 1, seno 100 kg sladko 90, polsladko 80, kislo 75, slama 60 din.

LJUBLJANSKI TRG

g Ljubljana, 15. XI. 1938. Cene perutnine: piščanec kom. 12—18 din, zaklan 1 kg 24 din, kokoš kom. 20—30, zakl. 1 kg 20, petelin kom. 18—25, zakl. 1 kg 20, raca kom. 20—24, zakl. 1 kg 22, gos kom. 20—40, zakl. 1 kg 20, golob kom. 3—5, pulardi kom. 28—40, kapuni 28—40.

g Mleko in mlečni izdelki. Mleko 11 2 do 2.50 din, surovo maslo 1 kg 22—28, čajno maslo 32—36, kuhanino maslo 28—30, bohinjski sir 26, polementalec 26, trapist I. 24—26, II. 18—24 din. — Jajca: kom. 1—1.15 din.

g Pijače: vino, belo, novo 11 12—14 din, belo, staro 10—14, rdeče 12, črno, novo 10—12, žganje 25 do 28 din.

g Sadje. Jabolka I. vrste 1 kg 7 din, II. 5, III. 3—4; hruške II. 6, III. 4; grozdje 5—9, nešplje 4—6, suhe češplje 8—14, suhe hruške 10—12, kostanj, navadni 3—5, maroni 10, orehi 8—10, luščeni 28 din 1 kg.

g Zelenjava: Solata endivija 1 kg 3 din, motovilec merica 1 din, radič, domač 1, evertača 1 kg 5—6, zelje 0.50, kislo zelje 2, ohrovit 1.50—2, kolerabice 3, kolerabe 1, špinaca 6, konoplja 8—10, laneno seme 6 do 8, luščeni fižol 3—4, čebula 3—4, por 1, česenj 6—10, repa 0.50, kisla repa 2, korenje 2—3, peteršilj 4—5, zelena paprika 4—5, zelenjava za juho 2—3, rdeča pesa 2 din za 1 kg.

PRAVNI NASVETI

Kdo je kmet po uredbi o likvidaciji kmetskih dolgov. V. C. Vprašate, ali je samo tisti kmet, po uredbi o likvidaciji kmetskih dolgov, ki sam osebno obdeluje zemljo, ali tudi tisti, ki sam ne dela, ampak samo delajo na njegovem posestvu najeti delavec? — Po predpisih uredbe in pravilnika k uredbi o likvidaciji kmetskih dolgov, se smatra za kmeta tudi tisti, ki obdeluje zemljo samo z najeto delovno močjo, a izpoljuje ostale pogoje uredbe: t. j. da mu je kmetijstvo glavni poklic in da izvirajo njegovi obdavčeni dohodki pretežno iz kmetijstva. Obdelovati pa mora zemljo v lastni režiji. Kdor daje zemljo v zakup, ni kmet po uredbi. Da se smatra za kmeta, kdor obdeluje del svojega posestva sam, oziroma s članji svoje rodbine, ali z najeto delovno močjo v lastni režiji, ostali del pa daje v zakup, je potrebno, da daje v zakup manj ko polovico svojega posestva, razen če zaradi bolezni ali drugih neuklonljivih zadržkov ne more sam obdelovati svoje zemelj.

Prijava zavarovanja v OUDZ. — P. I. — Vprašate, v kolikem času mora gospodar prijaviti delavca pri Okrožnem uradu za zavarovanje delavec? — Delodajalec mora prijaviti delavca zaradi zavarovanja v 8 dneh od vstopa v delo. V istem času mora tudi prijaviti vse spremembe o okolnostih, ki vplivajo na višino podpor zlasti spremembo zaslужka. Ako delodajalec prijavo opusti, mora nositi do 10 tednov vse stroške zdravljenja in vse dajatve za osebo, ki je zbolela pred prijavo. Opustitev prijave je tudi kaznjiva.

Vihar je podrl smreko. T. V. B. V gozdu je veter podrl smreko, ki ste jo nato odzagagli in spravili k potu. Kmalu nato je prišel mejaš, ki je trdil, da je smreka njegova, češ da je preko podrite smreke že 2 m njegovega sveta in je smreko odpeljal. Sedaj vam še celo grozi s tožbo, ako mu v gozdu ne priznate tistega sveta, ki si ga on lasti. Vprašate, kdo bo izgubil v pravdi. — Mapna meja ni odločilna. Sporne meje se določijo po zadnjem mirnem vživanju. Če pa to ni mogoče, lahko sodišče sporno ploskev razpolovi in po sredi potegne mejo. Najprvo si morata s sosedom urediti mejo. Če med vama ne more priti do sporazuma, lahko eden ali drugi izmest mejašev predlagal, da določi mejo sodišče. Potem bo sodnik razpisal narok najprvo pri sodišču, če tam med vama ne bo prišlo do poravnave, se bo potem vršila razprava v gozdu, kjer bodo najprvo priče zaslišane, kako ste dolej uživali sporno mejo. Če izpovedbe zaslišanih prič ne bi bile zadostne, lahko sodnik povabi k razpravi tudi zemljemerca kot izvedenca, da pokaže, kako potekajo mapne

meje. Nato bo sodnik določil mejo. Ko bo meja določena, boste šele mogli od mejaša zahtevati odškodnino za odpeljano smreko ali pa vrnitev iste, če je rastla res na vašem svetu. Stroške mejnega spora trpita navedno obe stranki, vsaka svoje in vsaka polovico sodnih stroškov.

Prodana njiva. J. M. G. Pred 3 leti ste posodili sosedu 1000 din pod pogojem, da vam bo zato dal malo njivo v bližini vašega posestva. To njivo sedaj tudi že uživate. Odpisati je pa ne more, ker je obremenjena z zaostalimi davki. Vprašate, če tudi vas lahko zadene kazen, če ne bo njiva v pravem času odpisana. — Kazen vas lahko doleti, če ste napravili pisemno kupno pogodbo, pa je niste v 15 dneh javili davkarji. Če ste to storili, je zaenkrat stvar v redu. Njivo lahko prepišete na sebe, seveda z vsemi bremenimi. Zato morate pač prodajalca priganjati, naj plača vknjižene dolbove, odnosno naj doseže pri vknjiženih upnikih, da pristanejo na bremen prost odpis vam prodane parcele. — Pri takih kupčljah pa vsakemu svetujemo, naj kupnine za obremenjeno parcelo ne izroči takoj prodajalcu, ampak naj napravi takoj sporazum z vknjiženimi upniki, katerim se na odpadanu parcelo odpadači dolg plača proti istočasni izročitvi izbrisne pobotnice, odnosno odpisnega dovoljenja.

Izrabljvanje vajence. S. P. - Vajenee se uči mlinarske obrti. Gospodar ga na vso moč izrablja. Delati mora dnevno do 18 ur, včasih pa celo 20 ur. Vprašate, kam bi se bilo obrniti za odpomoč? — Gospodarja, ki prekomerno izrablja učenca, lahko naznante okrajnemu načelstvu in bo gospodarja že poučilo o njegovih dolžnostih. Gospodar je dolžan skrbeti tudi za učenčeve zdravje. Mladostni delavci pod 16 let po predpisih zakona o zaščiti delavev ne smejo biti nikoli zaposleni dalje, nego 8 ur na dan.

Pomočniški izpit. S. - Po učni pogodbi traja vaša učna doba tri leta. Vprašate, ali lahko že po dveh letih učenja delate pomočniški izpit? — Za opravljanje pomočniškega izpita se lahko prijavite po dovršeni učni dobi.

Posejilo zapade v plačilo na opomin. P. J. - Po poroki ste nujno potrebovali nekaj denarja in je malo vašega moža dala nekaj tisočakov, češ da jih bosta vrnila, ko bosta imela kaj več. Preteklo je pet let in tašča zahteva vrnitev denarja. — Tudi če nima tašča nobenega pisemnega potrdila o izrečenem denarju, ga lahko od sina zahteva nazaj, saj mu ga ni takrat darovala, sicer ne bi govorila o tem, da ga bosta vrnila. Če sta denar prejela za potrebe posestva, ki je po polovici vaše in vašega moža, potem lahko terja tašča povračilo od vaju obeh. Od dneva opomina dalje tečejo tudi 5%-ne zakonite obresti.