

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

4. SEPTEMBRA

STEV. 36

Kaša - otroška paša

Kako težko smo pričakovali svoje dni otroci sklede z mlečno kašo. Veseli in čvrsti smo hodevali od mize; kaša poleg krompirja, žgancev in fižola je bila naša narodna jed, ki je dajala otrokom moč in krepko rast, zraven pa cvetoča, zdrava lica in veselo, z malim zadovoljno smeje.

In kako tudi ne? Saj vsebuje proseno zrnje 61% škroba, 11,6% vode, 9,3% dušičnatih snovi, posebno beljakovin, 7,5 odstotkov lesne vlaknine, 3,5% tolščice, 3,5 odstotkov dekstrina in gumija, 1,4 odst. sladkorja in 2,4% pepela. Zato tudi uporabljajo kuharice izluščeno proseno zrnje ali pšeno (kašo) še na razne druge načine, n. pr. kot kašnato zelje, kašnato repo, kaša, kuhana skupaj z nadrobno zrezanim krompirjem in podobno. Služi tudi kot surovina za drožice, pomešano med sesekljano meso za izdelovanje klobas; celo izdelovalci špirta so se lotili prosa v svoje namene. V Romuniji kuhajo iz prosa neko kiselkasto pivo, ki mu pravijo »braga«.

Doma je proso v notranji Aziji in so ga iz starodavnih časov po Evropi mnogo sejali, dokler ga ni močno izpodrinil krompir in pa žita z debelejšim zrnjem. Za notranjo Azijo, Kitajsko in Indijo je pa še danes zelo važno žito. Moka iz prosa, ki se sama zase ne da dobro peči, glede beljakovin je revnejša, a glede maščobe je bogatejša od pšenične moke. V srednjem veku je bila prosena kaša po velikem delu Evrope glavna človeška hrana; tudi v zahodni Evropi je igralo proso mnogo večjo vlogo kakor pa jo igra dandanes. Za časa preseljevanja narodov (Hunov, pa tudi slovanskih plemen) so cenili proso ne samo zaradi tega, ker je tako skromno v svojih zahtevah do zemlje in odporno proti suši, ampak tudi zato, ker je bilo prevažanje semenkega žita pri prosu mnogo lažje kakor pa pri ovsu ali ječmenu; saj zadostuje še danes za 1 ha posevke 20 do 25 kg semen, v tistih davnih časih pa so izhajali s 15 kg. Danes raste proso na splošno v toplih deželah starega sveta, to je

Afrike in Evrazije: v južni Evropi, ob Kaspiškem morju, v Egiptu, v zahodni Afriki, Arabiji, na Kitajskem in Japonskem.

Iz stališča botanike prištevamo proso med latnate trave, kakor n. pr. oves, razne latovke in pahovke za krmo itd. v razliko s klasnatimi travami (rž, pšenica, lisičji in mačji rep in podobne). Plod luščijo v mlinu med kamni, kojih spodnji je iz gline, zgornji pa iz mehkega peščenca. Izpod teh kamnov vre obdelano rumeno in gladko zrnje za trgovino in kuhinjo, to je kaša ali pšeno.

Sejemo proso pozno na spomlad, meseca junija, ker potrebuje mnogo toplote; na isti njivi lahko dobimo poprej še pridelek od rdeče detelje, zelene rži ali kake druge hitro rastoče krmske rastline. Zemljo je treba za proso sicer dobro obdelati in zrahljati, ne pa gnojiti; svež gnoj bi nam dal več slame, a znatno manj zrnja, zelo rado tako proso tudi poleže, pred vsem pa zavlada v njem bohotni plevel in bolezen snetjavost. Za setev jemlji vedno le proso najnovejšega pridelka, ki je svetlo, gladko in polzko, ne pa starega semena, ki vonja po žaltavem. Zoper snet razkuži (desinficiraj) seme v polodstotni raztopini modre galice ali pa v primerno razredčenem formalinu. Med živalskimi škodljivci napravlja največjo škodo majhna, črva podobna ličinka poljske pokalice, ki ji pravijo »žičnik«; ta obgrizuje mlade prosene rastlinice. Paziti je na pri setvi prosa, da seme dobro zagrnemo s prstjo, sicer nam ga le preveč odneso ptice, preden more vzkaliti. Škodljiva je temu žitu tudi prosena večša; njena črva podobna gosnica dela veliko škodo s tem, da vrta bilke in jih razjeda od znotraj.

Proso je treba pleti takoj v začetku, ko se pokaže plevel, ki se sicer tako močno razpase, da popolnoma uniči proso. Ko je proso za dlan visoko, ga oplevemo drugič in pri tej priliki tudi prerujemo, če je progosto. Splošno se priporoča redka setev in številna pletev. Najlažji je

boj s plevelom in skorjo na njivi, ako sejemo s strojem v širokih vrstah, ki imajo medsebojne razdalje kakih 20 cm ali še kaj čez. — Stroški za odstranitev plevela so splošno veliki; to je tudi eden izmed vzrokov, da setev prosa ni še bolj razširjena. Gospodar, ki najema vse plevice, si lahko izračuna, da o kakem čiststem dobičku pri prosu ni govora. Pregovor pravi v pesniški obliki: da: »redko vsejano in petkrat opleto — daje proso ti kopico napeto (bogato, veliko).« Požeti moremo proso, ko je polovica zrnja na latu dosti zrela; če žanješ pozneje, se latje preveč ospé. Omanemo ga kakor hitro je le mogoče z ljudmi ali živino, nato pa precej plitvo razgrnemo, da se posuši. Tu in tam imajo še dire (dere), to je velike lesene sušilnice na sončni strani poda, med letom tiče pod streho, ob času, ko sušimo proso ali drugo žito pa jih potisnemo ven. Naj že sušimo na dirah ali rjuhah, proso je treba pridno mešati in obračati, da bo hitreje in enakomerneje suho. Če spraviš zrnje ali slamo ne dovolj posušeno, se rada ugrejeta.

V bližnjem sorodstvu s prosom, ki ima različne sorte: belo, rumeno, rdeče, pa tudi sivo in rjavo, sta bar in pa sirek. Bar, ki ga vsi poznate v divjem stanju kot priljubljeno hrano za mnoge ptice pevke, ima za razcvetje tudi lat, toda ta lat je tako stisnjen, da napravi popolnom vtis debelega klasu. Ima osine, ki jih proso nima, njegovo zrnje je pa drobnejše od prosenega. Dočim uspeva proso bolj na rahli, peščenji zemlji, pa

raste bar tudi v težki zemlji dobro. Vegetacijska perijoda ali rastna doba prosa se giblje med 60 in 100 dnevi, bar zori počasneje in ga priporočajo za kraje, kjer proso navadno ne obrodí.

Sirka sejemo pri nas le malo, ob robu njive, najraje med turščico; iz svetovno-gospodarskega stališča pa je sirek najvažnejša trava iz skupine prosa. Afriškimi deželami daje to »zamorško proso« ali »dura« vsakdanji kruh. Tudi v Indiji in na Kitajskem je mnogim milijonom domačinov glavna hrana kot kaša; kuhajo pa iz dure tudi pivo »pombe«, slamo pa predelavajo v plahte in papir.

Pri nas služi sirkovo zrnje samo kot piča za perutnino, zmleto pa za prašiče; sirkova slama ima za krmo in steljo isto vrednost kakor koruzna. Laški sirek ali metlar, ki ga sejejo po Laškem, južnem Francoskem, v Združenih državah Amerike in tudi pri nas v malem daje v svojem latju surovino za metle in metlice. Drobni sirek, ki je podvrsta navadnega sirka z rdečkastočrnim zrnjem so sejali in menda še sejejo po krškem polju za prašiče kar na široko po celih njivah. Imeniten je tudi sladkorni sirek, ki ga pridelujejo v sredini Severne Amerike in po nekaterih kitajskih deželah pod imenom »kauliang« za proizvodnjo trsnega sladkorja, ki ga ima v steblovju. Splošno velja za proso in njegovo sorodstvo: čim dalje gremo proti vzhodu, toliko bolj narašča velikost kultivirane ploskve, pa tudi število njegovih vrst in podvrst.

ovfr.

Pazimo na ropnice!

III.

Po razmišljanju o bistvu ropanja, ki smo ga objavili v prejšnjih številkah, bomo sedaj — zopet nepristransko še enkrat povzeli, kje je krivda, da se ropanje razpase in toliko škoduje našemu kmečkemu čebelarstvu.

Povdariti moramo, da škodo trpi v prvi vrsti kmečko čebelarstvo, čeprav so oškodovani tudi čebelarji, katerih čebele so roparice, ker je ropanje ventdarle izreden in kvaren pojav tudi za družino, ki ropa, ker mnogo živali izgubi in pride v zimo šibka, slabo prezimi in je naslednje leto po navadi slaba ali celo zanič.

Vendar je res, da škoda najbolj prizadene čebelarje — domačine. Zakaj? Tu je jedrc vsega prevažalskega razburjanja! Domačini (po večini kmečki čebelarji — čebelarijo površno, v stroki so slabo podkovani, čebele pa gojijo večidel v panjih male mere (v kranjičih). Znamenje površnega in nestrokovnjaksko vodenega čebelarstva so izredno šibke družinice. Vsak pravi čebelar ve, da s slabičem ne dosežeš nič, le naši podeželski kmečki čebelarji tega ne vpoštevajo. Večkrat se dogodi, da imajo razen tega v čebelnjaku nekaj družin brezmatičnih; morda za to še sami ne vedo. Brezmatična družina pa — kakor smo že zadnjič ugotovili — naravnost vabi

ropnice. Ko čebele-ropnice poskušajo, kje bi se dalo vdreti, se jim brez posebnih težav posreči pri brezmatični družini, ki se ponavadi nič ne brani. Tako se začne. Ko se je začelo, gre naprej kakor požar. Ko so osirotele (brezmatične) družine izropane in uničene, se rop seveda ne neha. Napadati začno tudi normalne družine. Sedaj se prične boj. Kdo podleže v boju? Šibkejši. Pa ne vedno. Naši stari čebelarji bi vedeli povedati, kako odbijejo napad celo majhne družine, če so skoz in skoz zdrave in v redu in če čebelar samo majčkeno pazi, da jim pomaga. Nič drugega ni treba, kakor vsako opoldne pripreti žrelo na 2 čebeli — pa se nič ne bojte, da naval ropnic ne bi bil uspešno odbiti! Toda nujno je potrebno, da je družina zdrava in popolnoma v redu.

Sedaj se pa vprašajmo: Koliko naših »Kranjičarjev« ve, ali je družina zdrava in v popolnem redu ali ne? Ni vse, če ima matico, pa je tako široka, da niti satja ne zaseda. Takšna družina ni v redu. Posebno ne, če gospodarji v onem delu satovja namesto čebel — molji! Marsikje so družine tudi bolne, pa čebelar v kranjičih ali koših za to ne ve. Vse takšne družine so — kar je vžgalica za požar. Samo ena je zadosti, da se vname in pogori cela vas.

Prevažalci seveda ne vozijo v ajdovo pašo brezmatičnih in bolnih družin ali pa slabičev. To bi se jim prebito slabo izplačalo. Nasprotno! V pasišče postavijo same močne, zdrave družine, iz katerih se kar vsipa žival. Vidite, dragi bralci — tu je neenakosti. Kmečki čebelarji imajo po navadi zanikrno žival, šibko in še morda brezmatično, prevažalci pa odlične, zdrave in močne panje. Ni vrag, da bi v ajdi, ko so poskusi ro-

panja na dnevnem redu, v pašo postavljene čebele ne navalile na domačo revščino in jo uničile!

Kje je krivda? Za to nam gre. Naši kmečki čitatelji se bomo morda obregnili ob »Domoljuba«, češ, s prevažalci drži. To ni res. S pravico držimo. Smilijo se nam kmečki panjiči, ki jih vsako leto izropajo tuje čebele in želimo, da bi bilo te nesreče čimprej konec. Konec je pa ne bo, če se bodo kmečki čebelarji sklicevali na to, da jim dovožene čebele uničujejo njihovo čebelarstvo, ker da je preveč čebel na enem mestu, paše pa premalo. S tem ne bodo nikoli prepričali niti prevažalcev niti oblasti, ker to ne drži. Konec nesreče bo le, če se bodo kmečki čebelarji z vso vnašo oprijeli sodobnega čebelarstva, pa magari v kranjičih. Če bodo vestno čebelarili, če bodo popolnoma obvladali tudi čebelarstvo teorijo (brez katere ni praktičnih uspehov) in če bodo njihove čebelje družine vedno močne in v popolnem redu.

Zakaj bi se pa nekega leta ne dogodilo narobe: da bi domače čebele napadle one, ki so bile v pašo pripeljane? Nikomur ne želimo škode, toda čebelar, ki bi mu domače čebele ropale njegove v pašo postavljene, bi se prihodnje leto premislil. Seveda pa nihče ne bi smel še pomisliti ne na to, da bi svoje čebele umetno »naščuval« na ropanje! To bi bil zločin. Z zločinci se pa nočemo nič razgovarjati, ker spadajo v zapor ne pa med poštene slovenske čebelarje.

Jedro težkega vprašanja o prevažanju čebel v ajdo je po našem mnenju v tem, kar smo zgoraj napisali. Naj bi vsi, ki so dobre volje, o tem razmišljali in potrebno ukrenili, da se ta madež z naših slovenskih čebelarstvih src popolnoma zbrše.

Kopun in kopunjenje

Marsikaj so že zapisali naši gospodarški listi o koristi kopunjenja, pa ljudje nočejo in nočejo spregledati, kaj je njim v prid. Raje pošiljajo na trg mlade koščene petelinčke v času, ko je trg prenapolnjen s takim blagom, tako da ne dobe povrnjenih niti lastnih stroškov. Koliko več bi dobili na jesen ali pozimi za iste živali, ki bi jih prodali kot pitane kopune, ne samo absolutno (samo na sebi), ampak tudi relativno (z ozirom na svoje stroške) več. Kdo bi se ne smejal gospo-

darju, ki bi poklal vse svoje mrjaščke še čisto mlade ali pa jih z veliko množino krme vzredil v žilave mrjasce in sicer zato, ker se boji, ali jih ne ume rezati!? Čudno pa je, da se godi to pri nas Slovincih, ki smo bili svoje dni naravnost slavni po svojih štajerskih kopunih, godi pa pri perutnini, pri kateri je velika večina moških živali ravno tako odveč in v breme, kakor pri prašičih. Res se vrednost petelina ne da primeriti z vrednostjo mladega pujsa, zato je

pa število petelincev v deželi brez primer-
re večje od števila mrjaščkov in tudi ko-
punjenje prvih mnogo lažje od rezanja
drugih. Vsak človek se lahko nauči tega
dela, če ga le parkrat opazuje. Tudi na
letošnjem jesenskem velesej-
mu, ki je v Ljubljani od 31. avgusta
do 9. septembra, bodo priredili poseben
tečaj za kopunjenje petelin-
čkov in skopljanje kuncev (zajčkov);
zato naj opozorim v naslednjih vrstah na
važnost kopunjenja.

Zeleti je, da bi bil v vsaki sloven-
ski vasi, kjer prodajajo leto za letom
mlade petelinčke za sramotno nizko ce-
no, vsaj eden nekoliko razumem človek.

Mesni trg, zlasti v zimskem času, pa
ne potrebuje samo lepe, pitane perutni-
ne (kopunov), ampak jo zahteva tudi v
velikih, zanesljivih in rednih množinah.
Zato bi se morali rejci kopunov med
seboj organizirati v to svrhu, da uredijo
prodajo kopunov in dosežejo zanje po-
štene cene. Zveza društev »Mali gospo-
dar« v Ljubljani bi jim šla gotovo pri
tem delu z veseljem na roko.

Zdaj pa še par misli o kopunu. Be-
seda »kopun« pomeni kastriranega pete-
lina, to je takega, ki sta mu bili odstra-
njeni obe modi. Je še precej ljudi pri nas
na Slovenskem, ki niso videli kopuna svo-
je žive dni.

»Kako lepe kure imate vendar pri vas!
Ali bi mi jih prodali en parček, ali pa
mi dajte vsaj nekaj valilnih jejc od
njih.«

Na taka in podobna vprašanja naleti
naš redki rejec kopunov. Škoda le, da
kapuni ne ležejo tudi jajc, zato pa imajo
najnežnejše in najbolj sočnato meso iz-
med vseh vrst perutnine in so bili svoje
dni najsijajnejša točka na jedilnem listu
kraljevskih gostij.

Na zunaj se kopun prav pošteno loči
od svojih neskopljenih bratov iste pasme.
Greben (roža) in podbradek sta zelo sla-
bo razvita in blede, perje — posebno na
vratu in tilniku — je daljše in mehkejše,
tudi repno perje je mehko in povešeno,
glas hripav, zato pa se pameten kopun
tudi le redko kdaj oglasi. Celotni stas
kopuna je bolj zavaljen, stisnjen, ne tako
ponosno pokončen in žilav kakor pri pe-
telinu. Star je pregovor, ki slove, da se
dober plemenski petelin nikoli ne zredi.
Posledica kopunjenja pa je, da se nabira
v živali mnogo maščobe, telo izgubi vsa
možatost, čud (temperament) kopunov je

mirna itd. Vsak kmetovalec reže ali da
rezati mlade prašičke, teleta, ovce, konje
itd., to vse se mu zdi samo ob sebi umev-
no. Le z mladimi petelinčki si ne upa
poskusiti; ne vem ali zato, ker se mu zdi
perutinarstvo tako strašansko nevažno,
ali pa zato, ker so spolni organi nekoliko
bolj skriti v telesu, a vendar tako lahko
dostopni; kopunjenje je otroško
delo!

Edini izgovor, ki bi ga utegnil navesti
kak perutninar za to, da redi peteline, bi
utegnil biti ta, da jih potrebuje za plemo.
A vsak pameten človek ve, da zadostuje
v ta namen 1 petelin na 10 (pri težkih
pasmah) do 20 kokoši (pri lahkih pa-
smah). Večje število petelinov je od zla;
živež, ki ga porablja, se pretvori do treh
četrtin v brezkoristno seme. Dokazano je
tudi, da se drže neoplemenjena jajca go-
toveje in dalje nepokvarjena kot pa
oplemenjena. — In kako lahko spreme-
nimo sitne peteline v miroljubne kopune
z nežnim okusom; njihov edini življenj-
ski smoter je samo ta, da žrc in pretvar-
jajo pičo v meso in tolaščo. Tukaj leže še
vrednote stotisočev, da milijonov zaka-
pane brez obresti, treba jih je samo dvi-
gniti. — Kopune prodajamo najbolje ko
so stari 9—10 mescev. Če so torej izva-
ljeni v času od marca do junija, bi pri-
šli za prodaj od novega leta do velike
noči. V tem času je na trgu le bolj malo
lepe perutnine ali drugega dobrega me-
sa, zato so tudi cene primeroma visoke.
Posebno važno je to vprašanje letos in
za bodoče leto 1941, ko utegne za hrano,
posebno za meso, trda presti. Kako boste
veseli svojih kopunov v tistih družinah,
kjer je tudi ob nedeljah na mizi največ-
krat le suho meso, če si boste lahko od
časa do časa privoščili pitanega kopuna
v primeru, da bi vam trgovci ne hotel
zanj plačati primerne cene!

Dokler so kopuni še zelo mladi, ne
rasto mnogo hitreje od svojih neskop-
ljenih bratcev; najprej se spremni nji-
hova čud, pokrniijo rože in podbradki.
Od tretjega meseca naprej je pa razlika
v rasti zelo očitna. Kopun postane za
40, mnogokrat tudi za 50 odstotkov
težji od petelina iste pasme in seveda
enake starosti. Petelin raste do neke do-
ločene meje, odtlej naprej pa gre vsa
moč v proizvodnjo semen; kopun ni-
ma takih nagonov, zato raste hitreje in
dalj časa, pri tem pa neprestano nastav-
lja maščobo, in sicer ne na isti način

kakor kokoš: v debelih plasteh, ampak med mišičnimi vlakni; zato je njegovo meso tako sočno in nežno. Kopun je vsežrc, krotak, miren in le redko boleha. Lahko jih imamo po več na bolj ozko omejenem prostoru. — Da pa lahko danes s polnim prepričanjem priporočam koristno kopunjenje je vzrok tudi to, ker imamo oziroma dobimo za zmerno ceno izvrstno moderno orodje za kopunjenje, s pomočjo katerega lahko vsa kdo, ki si je pridobil povprečno spretnost kopunja petelinčka v 4 minutah. S kopunjenjem porazdelimo lahko dragocen vir dobrega mesa bolj enakomerno na daljši čas leta in mu zvišamo vrednost in ceno.

Samo nekaj zgledov naj navedem iz praktičnega življenja, zgledov, ki lahko prepričajo tudi največjega dvomljivca, kako preprosta in važna stvar je kopunjenje. Stavki so vzeti iz pisem perutninarjev, ki so se naučili kopuniti od že vajenih ljudi ali pa iz knjig oziroma kmetijskih listov in so preizkusili operacijo na mrtvih petelinih. Prvo pismo 10. julija: Naprosila sem g. N., da pride kopunit. Samo prvega petelinčka je kopunil on sam; takoj sem se odločila, da izvršim nadaljnje operacije jaz pod njegovim nadzorstvom. Posrečilo se mi je pri vseh, in danes, po 8 dneh, tekajo kopunčki veselo po travniku. Iz srca svetujem vsem kmetiskim gospodinjam, da se nauče to stvar. Petelinček samo malce zaščebe, ko mu zarežeš med rebri v meso,

a takoj po operaciji pobira ječmenovo zrnje. Pri tem ni nobenega mučenja, in zelo snažno delo je to.

Pismo 31. julija: Bral sem natančno opis o kopunjenju v strokovnem listu in sem napravil poskus na zaklanem petelinčku. Na tej podlagi se mi je takoj posrečilo kopunjenje dveh živih petelincev. Pri tretjem mi je šlo manj po sreči; živalica je bila še premlada. Zmotil sem se v rebrih, med katerimi je treba napraviti zarezo in zato nisem mogel najti moda; izpustil sem živalico, ki je odbežala kot petelinček na dvorišče. Pri četrtem sem potisnil odvijalč pregloboko pod modo, ranil sem žilo odvodnico in moral pišče zaklati. Od 6. pa do 15. petelina pa se je vse krasno ujemalo. Še vedno kopunim v svojem gospodarstvu in pri sosedi naokrog in sem si pridobil spretnost, da skupim po 60 živali na dan tako mimogrede in največkrat brez izgube. Zaradi enostavnosti tega dela in njegove velike koristi priporočam vsem gospodarjem in gospodinjam kopunjenje petelinčkov, kolikor mogoče mladih, seveda ne premladih. Rentabilnost tega dela, ki traja samo 4 minute, je razvidna iz tega, ker potrebuje kopun za enako težo, recimo za 1 kg, približno za tretjino manj hrane od enako starega brata-petelinca, ki naj doseže isto težo. Zato bi želel, da ne bi bilo v Sloveniji vasi, kjer ne bi imeli na razpolago vsaj enega človeka, ki bi bil več v poslu kopunjenja. C. Z.

Zgrešeni poklici

O poklicu, ki si ga človek izbere v življenju, bi se dalo govoriti ure in ure, pisati debele knjige.

Fant ali dekle študira. Najprej gre v domačo ljudsko šolo in to dovrši. In potem? Če so denarna sredstva in če so starši namenili otroka za študij, gre v mestne višje šole, v gimnazijo ali kamor koli. In potem?

Ta »potem« je tako zelo važen, da je včasih odločilen za vse življenje. Ta »potem« naredi včasih človeka velikega moža, včasih mu pa zgreši ali uniči življenje in življenjsko srečo.

Mlad človek, otrok, še ne misli na bodočnost, ne misli, kaj bo v življenju. Že kaže to ali ono možnost, vendar si ne beli glave z mislijo na bodoči poklic. Šola, naloge, učenje, to so njegova skrb.

Pač pa je dolžnost staršev, da na to mislijo. Opazujejo naj otroka. Gotovo bo kazal za eno stvar večje zanimanje, iz katerega bi morda lahko sklepaši na bodočnost otrokovo.

Pozneje, v zrelejših letih, pa tudi ta študirajoči otrok začne misliti. Vse možnosti v njem se bolj razvijajo in usmerjajo. Takrat naj mu starši namignejo, kaj bo, kaj bi bil rad.

Z nasveti staršev, z lastnim, treznim preudarkom se potem otrok odloči in stopi na pot, ki naj mu prinese uspehov in sreče.

Gorje, trikrat gorje pa staršem in otroku, če ta življenjska pot ni izbrana po otrokovih možnostih.

Poznam primer. Starši, imovitejši, hoteli hčerko doktorico. Edinka je, sred-

stiva so tu, naj študira. Kako bodo ponosni, ko jim bodo znanci čestitali k hčerki zdravnici. Že so se gledali v tej časti. Hčerka pa ni imela veselja do zdravljenja. Vsa nesrečna mi je potožila svojo bridkost.

»Tako rada imam otroke. Tako rada bi bila učiteljica! Še kot otrok smo se vedno igrali »soloc«. Vedno sem bila jaz učiteljica. Tako sem se živela v to igro, da sem bila resno huda, če kdo ni znal. Prosim vas, gospa, pregovorite mojo mamo in očeta. Tako zelo sem nesrečna.«

Res sem poskusila pregovoriti starše, a prišla sem v zamero. Kriva sem bila, da sem jo jaz nagovorila za učiteljski stan. Vse kaj več mora biti njihova edinka!

Dekle je študiralo. Bilo je sicer zelo nadarjeno, a kjer ni volje, ne veselja, ni uspehov. Študirala, učila se je reva, a doštudirala ni.

Dobila je hripo, pljučnico, oslABLJENO telo je omagalo in deklica je umrla. Še smrti se ni bala, saj so ji vzeli voljo in veselje do dela, do življenja.

Jako in prekasno kesanje staršev pa mrtve hčerke ni zbudilo v življenje.

Drugi primer: v šoli sem imela učenca. Priden je bil, zelo nadarjen, vedno med prvimi v razredu. Kadar sem prišla v hišo, k njegovim staršem, je tičal vedno v knjigah.

Staršem ni bilo po volji. »Samo uči in uči se! Učenih ljudi je preveč.« mi pravi oče. »Stanko bo doma. Najstarejši sin je, trgovec bo, kot sem jaz. Naj bi bil karkoli, ne bo tako dobro zaslužil. Ves mesec se bo gnal in garal, da bo zaslužil toliko kot jaz v enem tednu.«

Fant je želel dalje v šole. Zmožen kot je bil, nadarjen in marljiv, bi višje šole z lahkoto dogotovil, potem pa si izbral poklic po sreč. Samo inženir bi rad postal. Zanimali so ga stroji, doma je vpe-ljal električni zvonec, popravljal očetov avto, in ves srečen je bil, ko mu je delo uspelo. Prosil je očeta, jokal pred njim, naj ga pusti dalje v šole.

Zmagala je očetova volja. Čez par let šolanja je moral sin za pult. »Kaj študiranje, gospod je tisti, ki ima denar,« je trdil oče.

Drugače je mislil Stanko. Ni bil srečen! Zopet: če ni veselja, ni uspehov. Fant se je v trgovini večkrat zmotil, bil kregan in zmerjan. Neko noč je izginil iz hiše, odšel v svet in se ni vrnil. Izgubil se je.

Nestež je podobnih primerov. Kdo je tu kriv? Dolžnost staršev je, da otroku pomagajo s pravimi nasveti iz lastnih življenjskih izkušenj. Smrtni greh staršev pa je, če otroku branijo do življenjske sreče.

Lastno častiljubje ali koristiljubje jih zaslepi, da vidijo sami sebe, a ne srečo svojega otroka.

Izbira poklica je tako važna, da naj starši tisočkrat dobro premislijo in enkrat svetujejo. Pri tem pa naj jim pomaga Bog, ker njemu bodo morali dati nekoč odgovor o dušah svojih otrok.

L. G.

KUHINJA

Malinovec iz surovih malin. Na 2 litra sveže vode rabim 4 dkg osnažene vinske kisline (dobi se v lekarni ali v drogeriji). Ko je kislina popolnoma razpuščena, polijem z njo 3 litre dobro stlačenih malin. Maline morajo biti prebrane in dovolj zrele. Tekočino prav dobro premešam in pustim 24 ur stati. Sok potem skozi gostoruto precedim. Na liter tega soka dam 1 kg sladkorne moke in mešam toliko časa, da se sladkor stopi. Ko je sok čist, ga zlijem v majhne steklenice, povežem s tanko tkanino in spravim na suh in hladen prostor. Pozimi ne sme zmrzniti. Ta sok ostane čez poletje uporaben. Ako se nabere na vrhu steklenice razna plesnoba, jo je treba odstraniti in vrat steklenice dobro obrisati ter spet zavezati. — Prav tako se napravi sok iz brusnic. Brusnice morajo biti popolnoma zrele in po slani oparjene.

Malinovec s kisom. Zrele maline dobro zmečkam in polijem z vinskim kisom v toliko, da jih ta pokriva. Pokrite maline pustim dva dni na hladnem. Tretji dan pretlačim maline skozi ruto, jim pride-nem na vsak liter soka 1 kg sladkorja in kuham dobre pol ure. Pene pridno pobiram. Shlajen sok devam v steklenice, zamašim in spravim na suh prostor.

DOMAČA LEKARNA

Naduha loči od kruha: Kuhaj pelin in kamilice in pij zjutraj in zvečer. Devaj si obkladke melise ali toplega kisa — ali pre-vrej na kisu lavorja in črne kruha in devaj obkladke. Nadušljivi se mora varovati dima in dežja. Noge imej toplo obute. Prerazbeljena peč, zasmrajen in zdra-

žen zrak, premrzla soba in mrzla postelj-
nina škodujejo nadušljivemu.

Žličko soli raztopi v kupici vode in
pij po požirkih, če se ti je vzdignila kri.
Deni tudi na pljuča v slani vodi namo-
čen robec, dokler ne pride zdravnik. Sol
ustavlja razpadanje in brani gnilobo. Za
nahod pomaga izpiranje z mlačno slano
vodo. Za zamašen nos je dobro vzeti: po-
lovico mleka, polovico vode (mlačne),
ščeplj soli in izpirati s tem nos in grlo
trikrat na dan. Izpiranje grla s slano vo-
do pomaga za angino in bezgavke. Noge
koplji v roči slani vodi; to vzame trad-
nost z nog in potegne vročino iz glave.
Zobje so lepo beli, če jih izpiraš s sla-
no vodo, samo izplakniti si moraš dobro
usta. S peščico soli povečaš zdravilno
moč kopeli.

Otroci imajo grinte. Raztopi neslanega

prekajenega špeha in odcedi mast. Ko
se je ohladila, vmešaj vanjo žeplene
moke. Na 10 žlic masti deni dve žlici
moke. Mešaj toliko časa, da bo lepo
gladko. Grinte umij z dušično izkuho
(materina dušica) in ko so se osušile, jih
rahlo namaži s peresom ali vato. Koplji
otroka v dušični izkuhi in pusti ga na
zraku.

Za opešanje srca je na glasu čapljavec.
Naberi pomladi in posuši ali pripravi še
tinkturo iz čapljevega soka in žganja. Za
srce pij oparek zeli ali pa po 10 kapelj
tiktore po 2 krat na dan. Koplji se v iz-
kuhi zeli in devaj obkladke na srce. Če
se prehladiš in imaš vročino, devaj na
zapestje pod zatilnik obkladke zeli.

Želodec se dviguje: Tri liste lavorja
prevrež na osminki vina in jemlji po žlici.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana: Po zadnjih podatkih so
bile cene živne naslednje: voli I. vrste
8,50—9, II. 8—8,50, III. 7,75; telice I. vr-
ste 8,50—9, II. 8—8,50, III. 7—7,50; krave
I. vrste 7,50—8, II. 5,50—6, III. 5—5,50; te-
leta I. vrste 8,50—9, II. 7,50—8; prašiči
špeharji, domači 11—12, sremski špehar-
ji 13—13,50, pršutarji 12—13, vse za 1 kg
žive teže.

Kranj. Na sejem dne 26. avgusta so
prignali 45 volov (prodali 19), 12 krav
(10), 16 telet (14), 2 junici (2) in 1 beka
(1). eCne so bile naslednje: voli I. vrste
9,50, II. 8,50, III. 7; telice I. vrste 9,50,
II. 8,25, III. 7; krave I. vrste 8,25, II. 7,50,
III. 6; teleta I. vrste 9, II. 8; prašiči špe-
harji 12,50—13,50, pršutarji 11—12,50 din
za 1 kg žive teže.

Črnomelj: Po poročilu z dne 23. av-
gusta so bile cene živine v črnomeljskem
okraju v zadnjem času takele: voli I.
vrste 8,50, II. 7—7,50, III. 6—6,50; telice
I. vrste 6,50—7,50, II. vrs e 6—7; krave I.
vrste 7—7,50, II. 6—6,50, III. 5—6; teleta
I. vrste 7—8,50, II. 7—7,25, prašiči špe-
harji 10—11, pršutarji 8—9,50 din za 1
kg žive teže.

CENE

Ljubljana. Pšenica 100 kg 290—310
din, ječmen 270—320, rž 270—300, oves
300—310, koruza 240—300, fižol 500—700,
krompir 150, seno 150—130, slama 66 din.

Kranj. Pšenica 1 kg 3,25, ječmen 3,
rž 3, oves 3, koruza 3, fižol 4,50—8, krom-
pir 1,50—1,75, lucerna 1,50—1,70, seno

1,25—1,50, slama 0,75 din za 1 kg. Slani-
na 20—22 din, svinjska mast 24, med 24
—28, neoprana volna 28—32, oprana vol-
na 38—42 din za kg. Mleko liter 2,25—
2,50, presno maslo kg 40—44 din, drva 1
prm 150—150 din.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 300—320 din,
ječmen 280, rž 300—310, oves 300—305,
koruza 250—275, fižol 700, krompir 100 do
125, seno 75—100, slama 30—35 din. Svinj-
ska mast kg 24 din, slanina 18, surovo
maslo kg 40—42, drva 1 prm 90 din, vi-
no navadno pri vinogradnikih liter 4,50,
kvalitetno vino 6 din.

Maribor — levi breg. Pšenica 100 kg
290 din, ječmen 270, rž 280, oves 300, fi-
žol 600, krompir 200, seno 70, slama 40
din. Mleko liter 2 din, surovo maslo kg
36, drva 1 prm 125 din; vino navadno pri
vinogradnikih liter 5,50, finejše sofitirano
7 din.

SEJMI

Sejmi do 15. septembra. 9.: živ in
kram. Loški potok, Št. Vid pri Stični, živ.
in kram. Bučča vas, Lukovica pri Kam-
niku, Velike Lašče, svinj Središče, živ. in
kram. Apače, Turnišče. **10.:** živ in kram.
Šmartno pri Litiji, živ. Kamnik, svinj.
Ormož, konj. in gov. Maribor, živ in
kram. Turnišče, svinj. Dol. Lendava, gov.
in kram. Puconci. **11.:** Dobje, svinj. Celje,
Ptuj, Trbovlje. **12.:** živ. in kram. Polšnik,
Veliko Mraševo, Loka pri Zusmu svinj.
Turnišče. **13.:** svinj in drobn. Maribor,
kram., gov. in konj. Dobova. **14.:** živ. in
kram. Žužemberk, Brežice, Celje, Trbov-
lje, Golobinjek, Petrovče, živ. Ščavnica,
živ. in kram. Vitanje.

PRAVNI NASVETI

Orožne vaje. A. V. Zakaj vas še niso vpoklicali k orožnim vajam, vam ne moremo povedati. Gotovo vas ne rabijo. Če boste vpoklicani, naj žena pri občini vloži prošnjo za podporo, ki jo podeljuje odbor pri okrajnem sodišču. Če živite res v takšnih razmerah, kakor ste to napisali v pismu, imate upanje, da bo žena v primeru vašega vpoklica prejela podporo za se in za otroke. — Z drugim vprašanjem pa se obrnite na domačo lekarno, ki vam bo gotovo nasvetovala kakšna primerna sredstva.

Knjiga o kokošereji. I. R. Obrnite se na Jugoslovansko knjigarno v Ljubljani.

Razveljavljenje izročilne pogodbe. K. Z. Ne bo vam mogoče razveljaviti izročilne (kupoprodajne) pogodbe, s katero je vaš oče pred leti prodal posestvo pokojnemu bratu. Vsaj v pismu ne navedete nobenega takega razloga, iz katerega bi mogli pogodbo izpodbijati. Če se čutite prikrajšanega, boste mogli šele po očetovi smrti zahtevati doplačilo nujnega deleža. O vsem tem je pa sedaj še prebrano govoriti.

Vojaški rok najmlajšega sina. K. M. T. Vaš najmlajši sin je bil letos potrjen za 18 mesečni rok. Prvi sin je tudi služil 18 mesecev, drugi 9 mesecev, tretji pa zopet 18 mesecev. Vsi sinovi razen najmlajšega, so iz doma. Vprašate, ali bi mogli doseči najmlajšemu sinu skrajšanje vojaškega roka. — Po zakonu bo moral najmlajši sin odslužiti popolni rok, ker nista dva brata neposredno pred njim po vrsti odslužila polnega roka. Prošnja za to ne bo pomagala.

Ograja ob banovinski cesti. P. F. Pred hišo imate vrtiček, ki bi ga radi ogradili z betonsko ali žično ograjo. Cestar pa pravi, da to ni dovoljeno. Vprašate, kam bi se obrnili za dovoljenje za postavitve ograje in ako ga boste dobili. — Obrnite se na domačo občino, ki bo v sporazumu s cestnim odborom odločila ali in kako smete postaviti ograjo.

Dedovanje otrok in mačehe. I. Š. Oče je umrl brez oporoke. Zapustil je več otrok in ženo, ki je otrokom mačeha. Otročji hočejo, da prevzame posestvo najstarejši sin in vprašate, kdo ima večjo pravico do posestva, ali najstarejši sin ali mačeha. — Ker je oče umrl brez oporoke, se bo zapuščina razdelila po zakonu.

Po zakonu pa imajo otroci pravico do treh četrtin zapuščine, pokojnikova žena (mačeha) pa bo dobila eno četrtino. Tri četrtine, ki jih dobijo otroci, se razdele po zakonu na enake dele. Seveda pa to pri kmečkih posestvih ni vedno mogoče, ampak pametni dediči izberejo izmed sebe enega, ki prevzame posestvo, njim pa izplača dogovorjene deleže. Vedno seveda ti deleži ne morejo biti popolnoma enaki, ker bi se moral v tem primeru prevzemnik posestva preveč zadolžiti, da bi jih mogel izplačati. Zato pametni bratje in sestre prevzemniku posestva večkrat nekoliko popuste, da mu s tem omogočijo, da more na posestvu dalje gospodariti. Upamo, da se boste tudi vi lahko sporazumeli.

Prodaja posestva. C. D. Edini sin ste in ste vedno delali na domačem posestvu, ker vam je oče obljubljal, da bo posestvo vam izročil. Sedaj pa ga vaša sestra nagovarja, naj posestvo proda, da bi ona dobila večjo doto, ker je omožena in živi v drugem kraju. Vprašate, ali bi lahko preprečili takšne načrte. — S silo prodaje posestva ne morete preprečiti, ako oče morda ni slabe pameti ali zapravljivec. Vendar bi v tem primeru lahko tožili očeta na povračilo vsega, kar ste vtaknili v posestvo. Seveda vam pa takih sporov in pravnih ne svetujemo. Predložite očetu, da zelo nespametno ravna, če se bavi s takimi mislimi v sedanjem času, ko nihče ne ve, kaj se bo dobilo jutri za denar, ki ga ima danes. Vsi veste, kako so zadnje mesece, vsi, ki imajo denar, nakupovali posestva, ki so jih prodajali le oni, ki so v stiski. Nespametno pa bi tudi bilo razbijati kmetško posestvo, ki lahko preživlja delovno družino in poganjati otroke po svetu. Gotovo bo oče uvidel, da bi bilo tako ravnanje negospodarsko in nesmiselno.

Sprejem v domovinsko zvezo. M. S. Starši so pred nekaj leti dobili domovinstvo v občini, v kateri bivajo. Najstarejši sin je bil pa tedaj že nad 21 let star in ni dobil istočasno s starši domovinstva. Vprašate po kolikih letih mora občina tudi njemu dati domovinsko pravico. — Ko bo sin od polnoletnosti dalje bival stalno v občini najmanj 10 let in mu ta čas ne bodo odvzete častne pravice, niti v sodni preiskavi ali pod obtožbo za dejanja, ki imajo za posledico izgubo častnih pravic, bo pridobil po zakonu domovinsko pravico te občine.