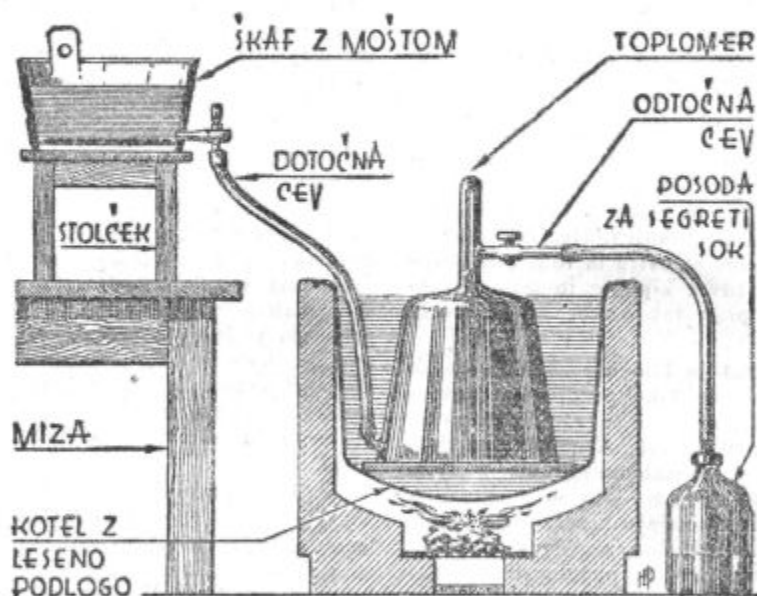


Sadno vino ali sladokok?

Sadno vino, sadjevec, jabolčnica, tolkovec ali kakor ga še imenujejo, pozna vsakdo. Je to alkoholna pijača, ki nastane iz sladkega sadnega soka potom klenja na ta način, da kvasnice, ki se nahajajo v vsakem moštu, pretvorijo sadni sladkor v alkohol in ogljikovo kislino. Alkohol je teko-

vali z drozgo in začeli privirati »kozla«, da je od vseh strani cvrčalo in brizgalo iz skladov preprostega koša ter se je začela napolnjevati »krnica« s sladkim sokom. Tedaj je vzel stric Nacek, ki je bil tedaj za gospodarja pri naši hiši, in ga že davno krije hladna zemlja, s police bučo, zajel iz »krnice« mošta in ga po-



čina, ki ostane v pijači in jo dela tem bolj opojno, čim več ga je notri. Ogljikova kislina je pa plin, ki večinoma vhaia v zrak, le razmeroma neznamen del ostane v pijači in ji daje rezek, prijeten okus. To je isti plin, kakor ga nahajamo v sodavici (soda vodi).

Tudi sladokok pozna vsakdo, ki melje in preša sadje ali grozdje. To je pa sadni ali grozdni sok, kakor priteče iz stiskalnice ali preše.

Še danes se živo spominjam, dasi je od tedaj minulo že blizu 60 let, s kakim veseljem smo oprezovali otroci okoli stare preše »na kozla«, ko so jo napolnje-

nudil nam otrokom. Kako smo se oblikovali in prosili zanj še in še.

Toda kakšno razočaranje smo doživeli, ko smo čez teden, dva pokusili isti sok iz soda! Po prvem požirku smo skremžili obraze in odklonili vsako nadaljnjo ponudbo. Kakor nam je ugajal sveži, sladki sok iz »krnice«, tako nam je bil isti sok čez par tednov zoprn in za naš takrat še nepokvarjeni, naravni okus neuziten. Takrat seveda nikomur niti na misel ni prišlo, da bi sladek sadni sok na kakšen način shranil za poznejše čase.

Danes je to drugače. Na razpotju smo. Že več let se ves svet zanima za shranje-

vanje (konserviranje) svežih, naravnih, sladkih sadnih sokov. Bolj in bolj prodira prepričanje, da bi bilo za človeštvo bolj koristno, ko bi se sokovi raznih sadnih plemen in vsaj slabjšega grozdja uživali rajši v svojem prvotnem, naravnem stanju, kakor jih dobivamo iz plodov, nego da jih pustimo, da pokipe in jih uživamo šele potem, ko nimajo več v sebi redilne snovi — sladkorja, namesto tega pa strup — alkohol.

Kljub temu, da alkoholno predelavo sadnih sokov podpira narava sama, kajti kipenje je prav za prav prva stopnja propadanja, nasprotuje pa ohranjanju v prvotni obliki, so se v zadnjih desetletjih vendarle premagale vse tozadevne ovire. Dandanes se na tisoče hektolitrov sadnega in grozdnega soka ohrani v svoji prvotni popolni obliki in v tej obliki tudi porabi. Proizvajanje in seveda v isti meri tudi uživanje sladkega soka — tako hočemo ta izdelek dosledno imenovati — narašča neprestano po vseh državah. Nobenih posebnih težav nam dandanes ne dela shranjevanje. Na najrazličnejše načine se ovira in tudi zanesljivo popolnoma zavre kipenje in tako ohrani sadni sok prav tak kakor bi bil sveže iztisnjen.

Že večkrat je bilo obrazloženo, da se to v vsakem še tako preprostem gospodinjstvu najlažje doseže z razgrevanjem (sterilizacijo). Ako kakršen koli sadni sok razgrejemo na 75° C, se v njem zamore kvasnice — to so majhna živa bitja, ki povzročajo kipenje. Če potem vroč sok neprodušno zapremo, je ohranjen v svoji prvotni popolnosti vse do tleja, da pride zopet z zrakom v dotiko.

Razgrevanje se pa opravi lahko na

razne načine. Prav lahko, zanesljivo in hitro se to opravi s samodelnim razgrevalnikom (sterilizatorjem), kakor ga kaže slika na 2. strani. Ta priprava je sestavljena iz dveh zvonu podobnih posod tako, da je med obema prav ozek (par milimetrov) širok prostor. Razgrevalnik postavimo v kotel ali v dovolj velik lonec na štedilnik v vodo, ki mu sega do vratu (glej sliko!). Pod kotlom ali v štedilniku kurimo, da voda neprestano polagoma vre. Posodo z moštom (šraf) postavimo tako visoko, da mošt potem, ko ga potegnem, sam teče skozi sterilizator — spodaj mrzel noter, zgoraj na 75° C razgret ven — v posodo, v kateri ga mislimo hraniti in ki jo moramo takoj, ko je polna, neprodušno zapreti.

Pretok se da tako uravnati, da ima toplota soka pri iztoku stalno 75° C. To uravnavamo s pipico na iztočni cevi. Ako bi hotela toplota odnehavati, previdno pipico pripiramo. S tem sok oviramo, da teče počasneje skozi razgrevalnik in se zato bolj razgreje. V nasprotnem primeru, ako bi toplota silila čez 75° C, pa pipico za spoznanje bolj odpremo, pa imamo takoj zopet pravo toplino. Take sterilizatorje ima v zalogi Sadjarsko in vrtnarsko društvo v Ljubljani. To društvo bo priredilo v drugi polovici septembra več tečajev, kjer se bo praktično pokazalo, kako se sadni sok s to pripravo hitro in zanesljivo sterilizira. Dnevi in kraji za te tečaje bodo objavljeni v dnevnem časopisu.

Še eno vprašanje: Zakaj pa se mora sok razgreti ravno na 75° C? Zakaj bi ne smel zavreti? 75° C ravno zadostuje, da se zamore vse kvasnice v njem. Če bi ga razgrel izdatno bolj ali pustili, da bi zavrel, bi dobil neprijeten okus. H.

Planinski pašniki v kranjskem okraju

Tekom letošnjega poletja so ogledali kmetovalci-planšarji del planinskih pašnikov ter so se ugotovile na posameznih planinah naslednje pomanjkljivosti, katere bi bilo treba odpraviti in katere je bržčas v enem ali drugem pogledu najti na večini naših planin:

1. Planina »Dolga njiva« je rodovitna, toda je zelo vetrovna in hladna. Zaradi odprte in deloma tudi mokrotne lege se vpliv bujno rastočega jelševja in ruševja kaže vedno bolj neugodno. Nuj-

no bi bilo potrebno na tej planini izkrciti jelševje, katero pokriva sicer rodovitno pobočje Plešivca ter bi bilo izkrciti ruševje v vsem kotu Male Košute, kajti v tem kotu je najbolj ugodna, za velna in sončna lega, pa je vse pobočje pokrito z ruševjem. Razen tega bi ta planina rabila zaradi vsakoletne preskrbe s potrebnim senom za primer obolenja živine in za primer posebno mrzlih dni tla senožeti, katera bi morala biti posebej ograjena in negovana, Hlev na tej

planini nima odтока gnojnice, ne urejenega gnojišča in ne gnojnične jame. Hlev in pastirski stan sta preprosta ter potrebna temeljite poprave.

2. Na planini »Tegovšče« so posebno potrebna poprave tla v hlevu ter bi bilo treba poskrbeti za zajetje gnojnice, katera odteka brez vsakega haska iz hleva. Pašna ruša je na gosto pokrita s ščavjem ter bo proti temu uvediti resen boj. Na vzhodni strani planine je globok skalnat prepad in jarek, kateri ogroža varnost živine in ljudi in katerega bi bilo treba nujno ograditi. Planšarji s planine Tegovšče želijo, da bi se površina s servitutno pašno pravico na Bornovem zemljišču ustalila, ker so edino na ustaljeni površini mogoča kaka melioracijska dela Golosekov (frat), katera v par letih zopet zarastejo z lesom, ni mogoče gnojiti in oskrbovati.

3. Planina »Pungrate« — ena najlepših planin — ju nujno potrebna temeljite poprave hleva, ki sploh ni več uporaben. Razen tega je potrebno planino na zapadnem delu očistiti ruševja.

4. Planina »Šija« nujno rabi hlevov in sploh več skupnega dela.

5. Na planini »Kofce« bi bilo želeli ob hlevu več gospodarstva z gnojem že z ozirom na obilen tujski promet na planini. Sicer je živina na tej planini po pastirju dobro oskrbovana.

6. Planina »Korošica« ima prav ugodno lego, dobro urejen pastirski stan in hlev, a slabo gospodarstvo z gnojem. Tudi je planina prav močno zaplevljena z ruševjem in s ščavjem. Proti zadnjemu bi se mogli posestniki sami boriti, dočim bi za krčenje ruševja bila potrebna javna pomoč. Pomoč bi bila upravičena že zaradi tega, ker se na planini pase v prvi vrsti mlada, plemenska živina, skoraj same telčke.

7. Planina »Javornik« je poleg delne izkrčitve potrebna prav nujno izdatnih poprav potov, kajti sicer bo ogrožena varnost živine in ljudi.

8. Na »Poveljski planini« bi bilo potrebno na južnem pobočju iztrebiti žilavi, 1 m visok zelnaati plevel, kateremu ne bo mogoče priti drugače v okom, kakor z ostro matiko. Sicer je na planini obilno tudi neizrabljene paše.

9. Nujno potrebna temeljite ureditve potov je »Jesenje planina«. Tudi trebljenja bi bila ta planina deloma potrebna.

10. Na Spod. in Zg. Konjšci« je treba iztrebiti rušenje.

11. Na »Zaloški planini« so predvsem potrebni novi hlevi kakor tudi

12. na planini agrararne zajednice »Babni vrte«.

Na vseh navedenih planinah je potrebno:

a) popraviti staje v hlevih v toliko, da bo odtekala redno gnojnica, da se bo gnojnica shranila za gnojenje in da ne bo živina v dežju ali ponoči morala ležati v mokrem blatu v hlevu;

b) ob vsakem hlevu za shranitev gnojnice vkopati primerno velik sod (ako ni mogoče urediti betonske gnojnične jame) ter zgraditi n. pr. za vsakih 20 glav odrasle živine 5 m² površine, obsegajoče z betonom zalito gnojišče;

c) na vsakem pašniku urediti primerno senožet, s katere se dobi zadosti suhega sena za mlado živino in za živino v primeru obolenja ali snega;

č) z vseh pašnikov izkrčiti jelševje, katero ne pokriva samo najrodovitnejše lege pašnikov, ampak tvori tudi stalno nevarnost za okužbo živine po krvomoku;

d) začeti zatiranje ščavja z večletno košnjo pred cvetjem, izruvanjem, kopanjem ali oranjem ter trošenjem apnenega prahu itd.;

e) uvedi redno, primerno razbrskanje kravjekov;

f) uvedi tudi redno gnojenje z mešanico gnojnice in blata.

Vsa navedena dela se bodo izvršila postopoma in bo sčasoma treba misliti na intenzivnejšo izrabo planin, da bo mogoče pasti več živine in da bo rejski uspeh tudi pri sedanjem številu mlade živine na planini zadovoljivejši in boljši. Tudi ob sedanjem številu stanje živine na planinskih pašnikih nikakor ne odgovarja, ker vsi pašniki tudi za določeno dosedanje število živine tako dolgo ne bodo nudili zadosti dobre paše, dokler ne bodo izvršena vsa navedena melioracijska dela z lastno močjo in z javno podporo.

Wernig.

**Kmetje! Vaša stanovska
organizacija je Kmečka
zveza!**

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Večerna molitev

»V počitnicah sem sedela nekoč pri znani družini. Nočilo se je in prišla je ura, da so morali otroci v posteljo. Mala Metka se je lepo olikano poslovlila od obiska in voščila očetu in materi lahko noč. Ko je bila že med vrati, ji je mati še zaklicala: »Le pridna bodi in kmalu zaspi. In glej, da se namažeš ustnice s kremo. Lahko noč, miškal!« Nito jo je dekla vzela s seboj, da jo sprav v posteljo.

Tale dogodek mi je pripovedovala prijateljica, zraven pa je dostavila: »Kar hudo mi je bilo, ko sem videla, kako mora sodobni otrok v posteljo. Nehote sem se pri tem spomnila, kako je bilo pred tridesetimi leti pri nas doma, kadar smo šli otroci spat. Razen v redkih primerih, ko v resnici ni imela časa, nas je vedno mati sama spravila v posteljo. In tudi še pozneje, ko smo bili že veliki, je še vedno molila z nami večerno molitev in nas pokrižavala, preden smo zaspali. Naša molitev pa ni bila samo očenaš ali zdravamarija, ampak smo si svojo večerno molitev po materinem navodilu sami sestavljali. Vanjo smo vpletli vse naše skrbi in težave in vse naše želje in smo se spominjali vseh članov družine in sorodnikov, posebno pa še očeta in matere, da je bila vedno vsa družina v Bogu povezana.«

Skupna večerna molitev je za versko vzgojo otroka največjega pomena. — V prejšnjih časih smo morda na navado preveč dali in smo precenjevali njeno moč. Dandanes smo padli v nasprotno napako in navade pri vzgoji ne upoštevamo zadosti. Res je, da se trdna navada ne privzgoji tako hitro, kakor smo včasih mislili. Toda običaj, ki ga ponavljaš dolga leta, zlasti še v najobčutljivejših in najdvoznitnejših mladih letih, postane vendarle trdna navada, ki je otrok tudi v poznejših letih ne bo zlepa opustil. Koliko je ljudi, ki tudi še na stara leta molijo vsak večer molitev, ki jo je v mladih letih večer za večerom molila z njimi njihova mati. In čeprav morda pozneje to otročjo molitev nadomeste z drugo, ki je njim primernejša, jih vendar še obdajajo sladki spomini, kadar se je spominjo, ali če morda slučajno kje slišijo molitvico, ki so jo nekdanj s pobožnim, nedolžnim srcem molili.

Kot otrok sem brala ginljivo povestico o roparju, ki se je skril pod posteljo z namenom, da bi ponoči izropal hišo, pa ga je molitev nedolžnega otroka ob posteljici tako ganila, da je opustil svojo namero. V današnji prosvetljeni dobi nejeverno zmajujejo z glavo, kadar kaj takega slišimo, vendar pa je povest prav lahko resnična in se da prav lahko razložiti s tem, da so se v roparju vzbudili spomini na njegova otroška leta, ko je sam še takole molil, in so bili ti spomini tako močni, da spričo njih svoje namere ni mogel izvršiti. Človeška duša je skrivnostna, kdo bi mogel dognati, kaj vse se v njej vrši!

Po naših slovenskih hišah je bila nekoč navada, da je vsa družina večer za večerom molila glasno rožni venec. Ta navada je prihajala iz roda v rod in morda je bila ravno ta navada ona velika sila, ki je naš narod ohranila skozi dolga stoletja, da kljub vsem nevarnostim, v katerih je živel, ni propadel. Dandanes je ta navada žal že skoraj popolnoma izginila iz naših hiš. Toda kjer mati te navade ne more obdržati ali je znova vpeljati za vso hišo, naj vendar skrbi, da njeni otroci ne bodo nikoli šli brez večerne molitve v posteljo.

V neki knjigi sem brala o modernem, sodobnem dečku, ki je vsak večer poklical mater: »Mama, pridi, da moliva.« In ko je ta deček odrasel in je moral na vojno, je šel tja vedrega srca, brez strahu pred smrtjo. Pred odhodom pa je rekel teti, ki ga je vprašala, kako to, da se ničesar ne boji, niti smrti: »Za to se moram zahvaliti materi, ki si je vsak večer vzela čas, da je z menoj molila. Zdaj vem, da je povsod ob meni Bog, tudi tam, kjer pokajo bombe in granate.« Ha.

Zakaj presno zelenjad

»Vsak dan vsaj enkrat presno zelenjad!« tako pravijo ameriške gospodinje; obenem se pa pritožujejo, da se nekateri moški, pri nas pa tudi ženske, še vedno ne morejo ogreti za presna jedila iz zelenjadi, ki so pa vsekakor potrebna vsaki zdravi prehrani.

Gotovo je, da ima zelenjad malo kalorij; lahko je pojemo precej, pa se ne

bomo zredili. Vendar nas nasiti in zadovolji zelodec in prepreči, da ne pojemo preveč zgoščene hrane, kamor prištevamo razne močnate, mesne in jajčne jedi, ki povzročajo nepotrebno debelost in so največkrat vzrok slabe preosnove v organizmu.

Presna zelenjad ima obilno vode. Odrasli v splošnem ne pijejo dosti vode, s presno zelenjadjjo pa dobijo posebno v vročih mesecih dovolj potrebne tekočine, kar nam zagotavlja obenem, da ledvice redno izločajo snovi, ki morajo iz telesa.

Presna zelenjad ima v sebi tiste rudninske snovi, ki jih nujno potrebujemo, ako hočemo, da ne prevladujejo v našem telesu kisline. Če hočemo, da obdrži kri potrebno količino lugastih rudninskih snovi, jih moramo telesu redno dovajati v obliki presne zelenjadi. Znano nam je že, da so meso in izdelki iz žitaric kislinotvorna jedila, katerih kvarni vpliv popravimo z zelenjadjjo in sadjem. Presno zelenjad smatramo kot nekako varnostno odredbo v telesu, ki tvori pravo razmerje med kislinami in lužninami.

Med kuhano in presno zelenjadjjo so velike razlike. Tu imamo predvsem v milsih dopolnilno snov ali vitamin C, čigar pomanjkanje povzroča bolezen skorbut, katere je v začetnem razvoju več nego splošno mislimo. Pomanjkanje tega vitamina zdravniki danes prav hitro spoznajo. Kapljica krvi, ki jo vzamejo človeku, jim v nekaj minutah pove, ali je imel dotičnik prejšnji dan dovolj te dopolnilne snovi v hrani ali ne. Presna zelenjad je zanesljiva varnostna naprava proti pomanjkanju te važne dopolnilne snovi. Večini izmed nas je znano, da ima precej te snovi oranžni in paradižnikov sok, pa tudi drugo sadje, ki ga zaužijemo presnega. Manj pa vemo, da ima tudi zelenjad kakor zelje, zelena solata skoraj prav toliko te snovi in nam za to tudi dovajajo ta vitamin.

Dva dekagrama sirovega zelja imata toliko vitamina C kot 40 dkg kuhanega. Če to malo premislamo, bomo takoj vedeli ceniti vrednost presne zelenjadi. V Združenih državah ameriških so izračunali, da v drogerijah izmed vsega blaga prodajo največ odvajalnih sredstev. Kakor tam, je tudi pri nas zaprtje huda splošna bolezen. Že zdavnaj pa vemo, da zelenjad in sadje preganja to bolezen. Nekoč smo mislili, da pomaga sadna in zelenjadna hrana samo zato, ker je »gro-

ba«. Vendar to ni niti njena edina, niti najvažnejša lastnost. V zelenjadi so še druge snovi, ki pomagajo pri zaprtju. Proizvajajo jih deloma že umetno, a nobeden teh izdelkov popolnoma ne doseže naravnega — to je presne hrane. V zelenjadi je tudi obilno vitamina A, ki je potreben za odpornost človeškega organizma.

Jejmo pridno presno zelenjad! V njej so nakopičene razne sile v najnaravnejši in najpopolnejši obliki, kot jih človek ne more dobiti nikjer drugje. S kuhanjem zelenjad zelo pokvarimo. Ne smemo misliti, da je presna zelenjad slabšega okusa nego kuhana. Boljša je, samo navaditi se je moramo. Če jo skrbno pripravimo, je izvrstna in nam nudi tudi dosti spremembe, kar je za prehrano tudi važno. Kosilo s presno zelenjadjjo tudi ni premalo redilno, ker je presna zelenjad samo del celotne vsakdanje hrane. Š. H.

KUHINJA

Ohrtovta juha z rižem. Bolj drobno ohrovtovo glavo zrežem na rezance, poparim z vrelo vodo, osvežim v mrzli vodi in denem na razbeljeno mast, v kateri sem zarumenila par odrezkov čebule. Zarumenelo čebulo odstranim, v kozico denem ohrovt, pokrijem posodo in dušim, da se zelenjava zmehča. Potem pristavim riž, ga nekaj minut pražim in zalijem z juho od kosti, s krompirjevko ali s krompom. Ko se riž skuha, dam jed kot juho na mizo. Na ta način napravim tudi ohrovtovo juho s krompirjem. Razložek je v tem, da krompir, ki ga na kocke zrežem, posebej skuham in kuhanega z vodo vred zmešam med zelenjavo.

Pražen ohrovt. Ohrovtovo glavo razdelim na posamezne liste, jim odstranim štorčke in na debelo zrežem, potem poparim, osvežim z mrzlo vodo in skuham v slani vodi. V kozici napravim prežganje s pridatkom sesekljane čebule in zelenega petršilja, pridenem ohrovtu, malo opražim, dobro zmešam, zalijem s krompom ali juho, dodam strok s soljo strtega česna, ščepec popra, malo kimlja in vejico majarona. Ko jed nekaj časa vre, jo dam kot prikuho k govedini na mizo.

Krompirjev pire s sardelami. Krompir olupim, operem, zrežem na kose in skuham v osoljeni vodi. Kuhanega odcedim in z dolgimi vilicami prav dobro stlačim in zmešam. Med mešanjem dodam kos

surovega masla in žlico ali dve segrete kisle smetane. Pire stremem na krožnik in posujem z osnaženimi, na majhne kocke zrezanimi sardelami.

Praženo goveje meso. Kos govedine operem, zavijem v snažno ruto in dobro potolčem, nasolim in pustim pol ure počivati. Potem denem meso v kozico, katero sem obložila s tankimi rezinami suhe slanin, z odrezki čebule, s par listi lavora, z odrezki korenja in s poprovimi glavicami. Meso pražim toliko časa, da zelenjad zarjaví, nakar jed zalijem s kropom toliko, da ta meso pokriva. Kozico z mesom pokrijem in v pečici dušim dve ali če je kos mesa velik, tudi tri ure. Mehko meso zrežem na kose in polijem s precejeno omako, v kateri se je meso dušilo.

Krompirjev kipnik. Tri srednje debele krompirje olupim, operem in skuham v slani vodi. Kuhan krompir pretlačim in ga dodam mešanici, najereni iz žlice surovega masla, žlice kisle smetane, enega celega jajca in enega rumenjaka, žlice parmezana in dveh pesti v mleku namočenih in ožetih drobtin. Ko je vse dobro zmešano, zravnám v dobro pomazano in z drobtinami posuto obliko ter pečem v pečici četrt ure. Pečenje dam kot samostojno jed s solato ali kislim na mizo.

DOMACA LEKARNA

Prepih in veter sta velika škodljivca za oči. Mlad fant se je peljal z železnico od Zidanega mosta do Zagreba in je imel oba okna odprta. Oslepel je. Ženske imajo velik ogenj, pa okno in vrata odprta. Ali pa gospodinja odpre vrata in stopi vsa razbeljena na prag, da bi se ohladila. In se ji vnamejo oči. Prepih je sovražnik zdravih oči. In ko so oči enkrat bolne, so silno občutljive za vsako sapo. Oči trpijo tudi, če te zebe v teme. Kar je zdaj pri postrizjenih glavah kaj pogosto. Lasje varujejo glavo prehlada. Vprašajte zdravniške, če so imele ženske, dokler so nosile kite, toliko težav z ušesi in očmi, kakot zdaj. Kaj pametno je, če nosiš v hudem vetru očala, ki varujejo oči prahu in vetra. Ne drezaj v oči! Zdaj imaš v rokah svinčnik, zdaj prst, zdaj gnoj, pa si dre-gaš s takimi prsti po očeh. Ni čuda, če dobiš bolezen. Ne dotikaj se oči z umazanimi rokami! Robec leži povsod: žep, iz katerega ga potegneš, je poln različnih drobtin, tudi tobaka, pa digneš s takim robcom oko, če te zaskeli, in oko je vedno bolj rdeče. Robec za oči in za nos mora biti skrbno opran, čist, v čistem žepu ali

zavit v čist papir. Za brisanje prašnih in vnetih ali solzavih oči pa je najboljša bata, ki jo kupiš v drogeriji ali lekarni in gledaš, da je vedno čista. Če je vročina pri oguju prav huda, si namaži veke s kapljo medu, ki si ga poprej malo ogrela; to vzame škodljivost vročine. Če pride malce medu v oko, pač žge nekoliko, pa ne škoduje. Žena, ki si je izmivala zjutraj in zvečer oči z mlačno medeno vodo — žlička medu na osminko litra vode — je imela v visoki starosti bistre in zdrave oči. Večno bivanje v zaprtih prostorih, med tesnimi stenami, vpliva zelo slabo na vid. Posebno slabo je, če se blešči v ozki ulici tebi nasproti nanovo pobeljena hiša. Lovci, poljedelci, drvarji, vse, kar je dosti na prostem, ima boljše oči od tistih, ki jih zapira mestno življenje v pisarne in kavarne, v prašna in tesna stanovanja. Vsakdo, ki živi v mestu, se mora potruditi zaradi oči, da pride vsak dan na prosto, da se oči zagledajo v zelenje in v daljavo. Seveda ne po vetru. Z bolnimi očmi ne po hudem soncu! Še pred štiridesetimi leti so verovalle ženske in Ljubljani, da pomaga Ljubljaničina voda za oči, če greš samo na Ljubljaničino in si izmiješ oči. Tačas si videl zjutraj ob vodi dosti ženic, ki so šle po nekdanjih lesenih stopnicah in so si izmivale oči.

LJUBLJANSKI TRG

g Sadje: jabolka I. vrste 6 din, II. 4, III. 2 do 3; hruške I 12, II. 6, III. 3 do 4; češnje 5 do 8, suhe češnje 10 do 16, domače breskve 6 do 16, inozemske 16 do 18, grozdje 6 do 12, ringlo 4, maline 6, suhe hruške 4 do 10, orehi 8, luščeni 32 do 36, dinje 2,50 do 3, lubenice 1 do 1,50 din za 1 kg.

g Kurivo: premog tona 380 do 405 din, trda drva 90—100 za 1 m, trda žagana 115 do 120, mehka drva 75, oglje 1.26 do 2.50 din za 1 kg.

g Zelenjava: glavata solata 1 kg 5 do 6 din, endivija 4, cvetača 2,50 do 3, zgodnje zelje 0,50, rdeče zelje 0,50, kisel zelje 4, ohrovt 1,50, karfiola 3, kolerabice 1,50, kolerabe 1, špinača 6 do 8, paradižniki 2, kumare 1, kumare za vlaganje 100 kom 6 do 8, bučke 1, grah v stročju domač 4, luščen 10 do 12, konoplja 6 do 8, laneno seme 3 do 4, fižol v stročju domač 2 do 6, luščen 3,50 do 4,50, čebula 1,50 do 2, por 1, česenj 4 do 6, krompir 1, repa 1, kislá repa 2, jurčki 10 do 12, karželjni 10, lisičke 1 l 1 din, korenje 1 kg 6, peteršilj 6, paprika zelena 3 do 6, zelenjava za juho 3, rdeča pesa 2, brusnice 6 din za 1 kg

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljana. V ljubljanski okolici je imela goveja živina sledeče cene v zadnjem času: voli I. vrste 6.25 din, II. 5 do 5.75, III. 4.50; telice I. 6, II. 5.50, III. 5; krave I. 5.50, II. 4.50, III. 3.75; teleta I. 6, prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Goveje surove kože 1 kg 10 din, telečje 12, svinjske 6 din.

g Kranj. Na redni ponedeljski sejem 29 avgusta so prignali 64 volov (prodali 48), 25 krav (19), 16 telet (16), 1 junico (1), 1 bika (1), 38 žrebet (20) in 153 prašičev (76). Cene na čez so se sukale pri volih od 1200 do 3500 din, pri kravah 900 do 2000, pri prašičih 100 do 1800 din. Po teži so plačevali živino takole: voli I. vrste 6.50 din, II. 6, III. 5.50; telice I. 6.50, II. 6, III. 5; krave I. 5, II. 4.75, III. 4; teleta I. 8, II. 7, prašiči špeharji 10.25, pršutarji 8.50 do 9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov stari 135 do 220 din za komad. Surove kože goveje 8 do 10, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

g Novo mesto. Tukaj je bil glavni redni letni sejem 30. avgusta. Prignali so veliko živine, in sicer 570 volov, 127 krav, 68 juncev, 95 telic, 4 teleta, 38 konj in 988 prašičev razne starosti. Kupčija je bila sicer slaba, vendar je bilo prodanih 885 prašičev, 130 volov, 45 krav, 55 juncev in telic in 17 konj. Dobro rejeni voli so dosegli ceno 5.50 din za 1 kg žive teže, vprežni voli 4 do 5, telice in junci 4 do 5, krave 2.60 do 3. Prašički so šli po 90 do 130 din glava, pršutniki pa po 6 do 7 din za 1 kg žive teže. Konje so plačevali od 1100 do 5000 din po kakovosti.

g Litija. Na sejmu 27. avgusta so plačevali živino takole: voli I. vrste 5.75 din, II. 5.25, III. 4.50; telice I. 5.50, II. 5, III. 4.25; krave I. 4.50, II. 4, III. 2.50 do 3.50; teleta I. 6.50, II. 5.50 do 6, prašiči špeharji 9.50, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

g Na sejmu v Velikem Gabru so prodajali živino tako: voli 4.50 do 5.50 din, telice za meso 3.50 do 4, telice za pleme na čez po 1200 din, krave za mesarja 2 do 3 din, za pleme na čez 1500 din, konji 3000 do 3500 din za komad.

Iz štajerske nismo prejeli sejmskih poročil, ker sejmov po večini ni, da se se prepreči širjenje bolezni.

CENE

g Lesne cene. Objavljamo normalne cene lesa, kakor jih je objavila ljubljanska borza za blago in vrednote v Ljubljani dne 2. sept. Smreka—jelka: hlo-di I., II. monte za 1 m 120 do 145 din, brzojavni drogovi 120 do 170, bordonali merkantilni 160 do 180, filerji do 5/6 170 do 190, trami ostalih dimenzij 160 do 190, deske v monte kvaliteti, merkantilno izdelano blago približno od 330—400 din za 1 m franko vagon slovenska nakladalna postaja. Brusni les za celulozo 120 do 140, kratice za 100 kg 42 do 48 din. — Bukev: hlo-di od 30 cm naprej I./II. 1 m 90 do 120 din, hlo-di za furnir čisti od 40 cm naprej 200 do 230, deske-plohi od 250 do 380, deske, plohi, ostrorobi, I./II., parjeni 520—660 din za 1 m³. — Hrast: hlo-di I./II. od premera 30 cm naprej 160 do 300 za 1 m, bordonali 700 do 750, deske-plohi od 700 do 800, frizi I./II. širine 5, 6 in 7 cm 720 do 790, frizi I., II. širine 8 do 12 cm naprej 820 do 950 din za 1 m. — Železniški pragovi 2.60 m, 14 krat 24, hrastovi 35 do 43 din kom., bukovi 22 do 28 din komad.

g Sadje na debelo. V tekočem tednu so cene sadja padle na 2.50 do 2.70 din. Vzrok padcu je zastoj v izvozu, ker izvozniki zavod v Belgradu od Nemčije še ni dobil odobrenja za izvoz sadja v septembru. Ko bodo trgovci dobili pravico izvoza, se bodo cene gotovo dvignile. Sedaj se pa plačuje sadje komaj po 1.75 do 2 din, ker je ponudba sadjarjev mnogo večja kakor povpraševanje. To povzroča še večji padec cen. Sadjarji naj nekoliko počakajo in ne spravijo sadne trgovine v tak položaj, kakršen je bil lani, ko so prodajali najlepše blago po 1.25 do 1.50 din za 1 kg.

g Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 l 2 do 2.25 din surovo maslo 1 kg 26 do 28, čajno maslo 28 do 32, kuhano maslo 28 do 30, bohinjski sir 26, sirček 6, polimentalec 26, trapist I. 22, II. 18 din.

g Krma: sladko seno 100 kg 90 din, posladko 80, kisle 70, slama 40 din.

g Jajca: komad 0.75 do 1 din.

V vsako hišo „Domoljuba“!

PRAVNI NASVETI

Vinotoč. I. P. - Obrnite se na pristojno okrajno načelstvo. Če je res v kraju potreba po taksem vinotoču, in če lokal ustrezajo zdravstvenim in higienskimi predpisom, utegnute dobiti za vinotoč koncesijo. O tem bo odločilo okrajno načelstvo. Če je hiša sedaj namenjena samo kmečkim prebivalcem in zaradi tega oproščena zgradarine, bo v primeru, če odprete v njej vinotoč, zopet zavezana plačevanju zgradarine.

Škoda zaradi divjih češenj. F. D. S. Če sosed noče posekati na svojem svetu češnje, ki vaši koruzi ob tej suši škodo delajo, ga k temu ne morete prisiliti. Pravico pa imate, da izrujete iz svoje zemlje korenine, ki segajo v vaš svet, odnosno, da posekate veje, ki segajo v vaš zračni prostor. Morda se pa češnje posuše in jih bo potem lastnik že sam posekal.

Doma napisana pobotnica in dopolnitev nujnega deleža. I. Š. S. - Leta 1925 je mati izročila posestvo hčerki, ostalim otrokom pa izgovorila dediščine, ki jih je sestra-prevzemnica tudi vsem takoj izplačala. Pobotnice o izplačani dediščini so bratje in sestre podpisale doma. Leta 1936 je umrla mati. Ker so bile v letu 1925 določene dediščine prav majhne, zahtevajo bratje in sestre povišanje teh deležev, sestra-prevzemnica posestva pa pravi, da so se s podpisom pobotnic doma odpovedali še nadaljnji dediščini. Vprašate, če bi bila tožba za povišanje deležev po materi uspešna? — Če ste bratje in sestre pametni in gospodarski, boste tudi to navidezno težko vprašanje mogli pravično in brez posebnih stroškov rešiti. Pobotnice, ki so bile doma napisane in podpisane, samo dokazujejo, da so podpisniki navedene vsote denarja prejeli. Tudi če bi bilo na taki doma napisani pobotnici zapisano, da se podpisnik odpove morebitni nadaljnji dediščini po materi, je taka dedna odpoved neveljavna. Veljavna je le taka dedna odpoved, ki je zapisana pred notarjem v obliki notarskega zapisa. Ker se bratje in sestre niso odpovedali dediščini po materi, imajo pravico, da zahtevajo od sestre-prevzemnice materinega posestva — dopolnitev nujnega deleža. Taka zahteva zastara tekom treh let po materini smrti. Ugotoviti morate vrednost posestva ob času prevzema po sestri, tedaj v letu 1925. Od te vrednosti morate odbiti breme, ki so bila na posestvu, n. pr. materin preužitek. Če je znašala takratna čista vrednost izročene posestva 50.000 din in vas je skupaj pet otrok, potem je zakoniti dedni delež vsakega otroka 10 tisoč dinarjev, nujni delež pa polovico

tega, torej 5000 din. V tem primeru smete od sestre-prevzemnice zahtevati toliko, kolikor znaša razlika od že sprejete dediščine v letu 1925 pa do zneska 5000 din. Važna je le pravilna cenitev po vrednosti v letu 1925, vse drugo si lahko potem sami izračunate. — Nekaj podlage za cenitev lahko dobite, če pri vašem sodišču v izvršilnih spisih iz leta 1925 ugotovite, kakšne cene so tedaj bile za kmečka posestva in zemljo.

Pot skozi gozdne parcele. — Z. J. D. Sosed vam je prepovedal pot, ki pelje skozi njegove gozdne parcele. Pravi, da imate čez sosedovo parcelo krajšo pot in da niste upravičeni do te poti. Pot uporabljate že 45 let in ste mnenja, da ste služnostno pravico poti že priposestvovali. — Poglejte v zemljiško knjigo, če je služnostna pravica do te poti v vašo korist vknjižena ali ne. Če ni vknjižena, potem se na priposestevanje samo ne morete sklicevati. Kajti po še veljavnem starem avstrijskem zakonu iz leta 1853 se služnostna pravica poti po gozdnih parcelah lahko pridobi le s pismeno pogodbo, s sodbom ali pa z oporoko, ne more se pa priposestevovati. Zaradi tega vam sosed sme prepovedati hojo in vožnjo po ntegovih parcelah in se boste morali z njim pogoditi za primerno odškodnino za pot, če vam je ista zares potrebna.

Posiljanje denarja v tujino. — I. I. J. Svetujemo vam, da vprašate pri denarnem zavodu, kako vam bo najhitreje mogoče poslati zaželeno vsoto v inozemstvo. Ta vam bodo tudi vedeli povedati, če in kakšno prošnjo bo treba napraviti na Narodno banko zaradi dovolitve izplačila v inozemstvu.

SEJMI

do 18. septembra:

12. sept.: živ. in kram. Loški potok, Št. Vid pri Stični in Veliko Mrčevo. — 13. sept.: živ. Kamnik, Šmartno pri Litiji. — 14. sept.: živ. in kram. Žužemberk in Crensovci v Slov. Krajin. — 15. sept.: živ. in kram. Polšnik. — 16. sept.: živ. in kram. Rakek. — 17. sept.: gov., svinj. in kram. Mokronog.

Mrzla voda in oči. Vročih oči ne umivaj z mrzlo vodo. Uradnik je šel v gore in si je umil vroče oči v mrzli studenici. Oslepel je. Umij ali zmoči si prej zatilnik, vrat, čelo in lica, potem oči. Solzne ali krmiljave oči izpiraj z mlačno izkuho gomilic, ali vrtnic, ali rožmarina, majarona. Če se solzijo oči dolgo ali če se cedi dolgo iz njih gnoj, opeša vid. Zato je treba k zdravniku, da ustavi solzenje in gnojenje.