

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

26. JUNIJA

STEV. 26

Skozi vse leto solata!

Ni je menda bolj zaželen zelenjadi, kakor je solata, pa najsi bo kakršna koli. Kako težko čakamo na pomlad prvega motovilca, kako nam tekne celo trd in grenak, pa vendarle okusen regrat, v slast nam gre drobna in mehka berivka. kako se pa šele razveselimo, ko imamo prvič na mizi glavnatoto solato — pa naj bo mehka »majniška kraljica« ali pa krhka »ledenka«! Ko pa pozneje poleti tudi ta mine ali gre v cvet, se lotimo ameriške berivke, ki zraste, ako smo jo sejali zgodaj spomladi, v visoka stebila z velikimi, mesnatimi pa krhkimi in okusnimi listi, ki jih obiramo in pripravljamo tako kakor vsako drugo solato. Med tem pa dorašča že prva poletna endivija. Poleg te velike izbire solatnih rastlin sejajo marsikje tudi še radič, ki je prav tako zelo dobra in zdrava solata posebno v poletni dobi, ko zmanjka glavnate solate.

Izmed vseh mnogovrstnih solatnih rastlin prištevamo endivijo k najvažnejšim. Pa ne samo zaradi tega, ker je izredno okusna, ampak tudi zato, ker se da ohraniti tudi za zimó tako, da jo lahko uživamo tja do rane pomladi. Tega ne dosežemo razen z zeljnati ali ohrovtovimi glavami z nobeno drugo zelenjadjó. Endivijo imamo lahko na mizi od meseca avgusta pa do meseca marca — torej celih 6 do 7 mesecev. Ker je sedaj čas za setev te važne solatne rastline, naj damo nekoliko navodil, kako jo je z uspehom pridelovati.

Prvo endivijo sejemo lahko že meseca maja, da je godna avgusta, ko pride glavatica. Potem je pa treba sejati endivijo vsake tri do štiri tedne tja do konec julija. Junija sejana bo dorašla za jesensko rabo, julija sejana je pa namenjena za zimó. Za poletno in jesensko rabo je primerna rumena širokolistna endivija, za pozno jesensko in za zimsko rabo pa je boljša zelena širokolistna (eskariol) endivija. Glede trpežnosti se posebno odlikuje kodrasta endivija, ki ima na drob-

no narezljane liste. Vendar pa ni tako okusna kakor širokolistne sorte.

Endivijo sejemo navadno v sejalnico, od koder jo pozneje, ko se dobro okrepi — nekako čez 4 do 5 tednov — presajamo na gredice v razdalji kakih 30 do 40 cm vsaksebi. Prav na redko sejana ali prepuljena, se tudi nepresajena primerno razvije vendar pa je presajena vsekako bolj košata, ker ji pri presajanju damo dovolj prostora, ki ga ji v sejalnici navadno primanjkuje.

Endiviji ugaja zelo pregnojena vrtna zemlja. Le v najboljši zemlji, ki je založena z vsemi redilnimi snovmi, se razvije v košate rastline s širokimi, okusnimi listi. Sejalnico za endivijo priredimo na kaki izpraznjeni gredici, kjer smo imeli n. pr. zeljnate ali kake druge sadike. Izpraznjena topla greda brez oken je kaj izvrstna sejalnica za endivijo. Vsako setev endivije je treba obsenčiti (pokriti), dokler seme ne izkali. Nepokrite setve se prehitro izsuše in sonce zamori kaleče rastline. V senci pod vejami ali pod slamo pa skali v 6—8 dneh. Ako ni dežja, je treba setev večkrat popršiti, da ostane površina vedno vlažna. Takoj ko seme vzkali, je treba senco odstraniti. Posebno je paziti na setev v vročem poletnem času, ko je huda vročina in dalje časa brez dežja, ker se setev rada zapeče, ako je na soncu in se površina izsuši. Seme endivije, spravljeno na suhem, ohrani kalivost 4—5 let.

Endivijo sadimo vedno kot drugi sadež, torej na gredice, kjer smo pospravili n. pr. berivko, glavnatoto solato; pozneje jo sadimo za graham in nazadnje za ranim krompirjem. Samo ob sebi se ume, da je treba izpraznjeno zemljišče dobro pognojiti s starim predelanim gnojem, dobro obdelati in potem šele obsaditi z endivijo. Gnoj, naravnost iz hleva, ni primeren. Ko endivijo sadimo, skrajšamo sadikam liste za polovico, da ne venejo in se bolje in hitreje primejo. Takoj po

saditvi jih tudi zalijemo s cevjo vsako zase. Dokler so rastline še majhne, jih lahko parkrat zalijemo z gnojnico. Pozneje, ko doraščajo in so kmalu godne za povezavanje, ne smemo več z gnojnico k njim, zlasti pa ne s straniščnikom.

Obdelovanje endivije je zelo preprosto. Ko se sadike dobro prirastejo in začno poganjati nove liste, jih okopamo in če treba, oplevemo. Ako ji zemlja prija in je vreme ugodno, kmalu pokrije površino s svojimi širokimi, v vodoravni smeri se razvijajočimi listi in je pozneje navadno ni treba več okopavati. Pač pa je neogibno potrebno, da jo zalivamo ob suši, ki kaj rada nastopi avgusta meseca. Zalivajmo pa vedno s cevjo vsako rastlino zase in tako izdatno, da se zemlja premoči tako na globoko, dokler segajo korenine. Enkratno temeljito zalivanje zaleže za več dni.

Endivija vobče ne trpi vmesnih sadežev, ker sama pokrije zemljo. Vendar pa jo tu in tam sade tudi med druge vrste ali njivske rastline, ako so dovolj redke. Tako n. pr. sade po kmetih

endivijo med zelje, seveda, če je zelo redko, ali celo po lažih med korenjem in med drugimi nizkimi sadeži, ki ne delajo sence. Povsod uspeva, ako ima le gnojno zemljo, dovolj sonca in potrebno vlago.

Preden je endivija godna za uživanje, jo je treba beliti. V ta namen jo vezemo ali pa pokrivamo s primernimi odejami. Najlepše se ubeli, ako od spodaj navzgor zganemo liste v šop, ki ga od vrha do tal povežemo s kako nitjo ali rafijevim ličjem. V nekaj tednih je ubeljena in sposobna za uporabo. Vezati jo smemo šele potem, ko je popolnoma razvita in dorasla. Čim bujnejše in obširnejše so rastline, tem lepše se ubelijo in tem okusnejšo solato dajo. Endivijo povezujmo le v suhem, če mogoče, vetrovnem vremenu in proti večeru, ko je popolnoma suha. V mokroti povezana jako rada gnije.

Da bomo imeli skozi vse leto solato, sejmo razen endivije zlasti še pitrošnik ali radič. Še sedaj je čas za jesensko rabo in za pridelovanje korenin, ki nam dajo tako dobro zimsko solato. H.

Buče

Olje igra v naših gospodinjstvih na deželi, še bolj pa po mestih, važno vlogo. Koliko surove hrane pride na mizo zlasti poleti, ki je brez olja neužitna, solata, kumare, rdeča pesa, paradižnik itd. Pa tudi pri neštetih kuhanih jedilih, n. pr. fižolu v zrnju ali stročju, pri krompirju v ploščicah, pri karfijoli itd. ne moremo pogrešati olja in octa. Oljčnega olja sicer pridelamo v Jugoslaviji precej, vendar pa ne dovolj za lastne potrebe; zato moramo stremeti, zlasti v težkih vojnih časih za tem, da pridelamo in izdelamo doma čim več drugih vrst užitnega olja n. pr. bučnega, potem olja od sončnice, maka, repice, bukv. Meni zelo ugaja bučno olje, ki nadomešča v severnem delu Slovenije v premnogih družinah oljčno olje. Mogoče je ta ali oni naših bravcev dobil na mizo solato z bučnim oljem, ki mu pa ni bilo povšeči. Na svojedobnem Kmetijsko-poučnem izletu po Štajerskem je pustilo več izletnikov iz Kranjske nedotaknjeno solato, zabeljeno z bučnim oljem, ker so vsi mislili, da je to laško olje, a pokvarjeno; bučnega namreč še nikoli prej niso bili pokusili. Seveda je tudi pri bučnem olju, kakor

pri drugih oljih, njegova kakovost in dobrota močno odvisna od pravilne izdelave. Najbolj okusno izdelujejo bučno olje po Slovenskih goricah. Tam bučne pečke oluščijo, zmeljejo, temeljito premešajo, potem pa pražijo tako dolgo, da dobi zelenkasto-sivo-rjavo kašo, ki se ne čuti med prsti ostrá, ampak prhka, mehka. Po praženju iztisnejo kašo v hrastovih stiskalnicah, da dobijo olje, ki je videti v steklenici temnordeče, ko ga pa vliješ na solato, je v tanki plasti zelenkasto. Tropine (pogače, prge) ki ostanejo v stiskalnici, so izvrstno močno krmilo za živino, posebno za mlado živad in molzno govedo. Če se pri praženju kaša prismodi, olje ne bo dobro, pa tudi tropine so slabše. Tovarne stiskajo olje s hidravličnimi stiskalnicami in tropine še kemijsko izlužavajo; to zadnje olje pa za hrano ne pride v poštev. Marsikak kos naše slovenske zemlje, ki ni pripraven za druge kulture, bi še lahko izkoristili z bučami in sončnicami. Koliko več bi dobili naši ljudje, ki imajo brda še v veliki meri poraščena s strupeno šmarnico, ako bi dotične hektare raje posadili z bučami! Že na 50 arih bi pridelali okrog

400 kg čistega semena, iz njega pa iztisnili 100 do 140 litrov krasnega olja, od katerega bi imeli vse drugačno korist in zdravje, kakor pa od 6—9 polovnjakov strupene pijače, ki je sicer tudi postavno prepovedana.

Pa ne le iz stališča olja, ampak tudi z ozirom na živinorejo se priporoča sajenje buč. Kako priljubljena krma so buče prašičem v poznem poletju in celo jesen notri do zime. Tudi molzne krave jih rade žro. Mlade zelene buče so pa tudi zelo okusna jed na človeški mizi, gosposki in kmetski, treba jih je le znati okusno pripraviti. V naši hiši jih imamo vsak teden po dvakrat in vsi smo zadovoljni s to hrano.

Splošno zahtevajo buče gorko vreme; zato jih pridelujejo veliko posebnost na našem jugu. Zelo občutljive so za slano, zato jih sadimo pozno spomladi, prav nazadnje. Najraje imajo lahko, gorko zemljo, če je bogata črne prsti (humusa); uspeva pa tudi na peščenih zemlji, če je le dovolj pognojena. Močno gnojenje je glavni pogoj, če hočeš pridelati debele buče. Trgovci ponujajo semena raznih bučnih vrst. Tako n. pr. od velike, zelene, centne buče. Za vkuhanje priporočajo kuharicam posebno orjaško rumeno bučo, ki zraste 50 do 100 kg težka. Pamen gospodar bo prideloval to vrsto za krmo živine namesto navadne buče, ki jo sedaj splošno goji. Naši bratje na jugu države cenijo posebno bučo **pečenico**, ki je po obliki zelo podobna centni buči, a ima izredno debelo meso. Ta pečenica je po Srbiji narodna jed. Buče razrežejo na posamezne kose in speko na ražnju; gredo jim izbornost v slast. Kdor ima toplo gredo — vsak količkar razborit gospodar si jo lahko sam napravi! — lahko poskusi z zgodnjimi belgrajskimi bučami; te so majhne, tanke, rumene brez mrežastih nitk, zelo rodovitne, pa posebno dobre za kuhanje in za konzerviranje v steklenicah ali drugačnih posodah.

Pri nas sadimo bučo navadno kot vmesni sadež med turščico, pa tudi med krompirjem in fižolom, drugodi pa ob sade z bučami cele njive. Sade pa tako, da napravijo jamice po 4 do 5 metrov narazen, ali pa vrežejo z osipalnikom razore po 4—5 m vsaksebi. V te razore natrosijo gnoj in ga na debelo pokrijejo s prstjo, tako da dobe grebene, po katerih sade bučno seme po 1 do 1 in pol

metra narazen. Kjer sade buče v jamice, jih delajo po pedenj globoke in po pol metra široke ter napolnijo z drobnim gnojem; gnoj pokrijejo s prstjo, ki mu je dobro primešati nekoliko komposta. V take jamice potakneš v enaki razdalji po 5 do 6 bučnih pečka.

Oskrbovanje buč je splošno znano; po potrebi okopavamo in plevemo tudi večkrat. Zelo dobro je, če ob deževnem vremenu zalivamo z gnojnico. Pri drugem okopavanju razredčimo rastline na njivi, ki so posajene s samimi bučami, tako da ostanejo v vsaki jamici največ po tri rastline; med drugim okopavina mi sajene buče pa puščamo le po 1 ali 2 rastlini skupaj. Priporoča se, da glavno steblo ali poganjek skrajšaš nad 5. listom; zaradi tega se namreč stranske vrvi (poganjki, veje) močnejše razvijejo in nastaviijo več cvetja in plodov.

Ko postanejo jeseni buče trde in imajo votel glas, jih spravimo domov. Na 1 hektarju (njiva dolga 100 krat 100 m) pridelamo med turščico in krompirjem po 50 do 80 kvintalov (100 kg) buč, pri čistem nasadu pa tudi po 200 metrskih centov. Za seme jemlji vedno pečke od najdebelejših buč. Iz 100 litrov pečka dobiš 25 litrov oluščenih jedre, iz teh pa 8 do 9 litrov bučnega olja. Najboljše za pridelovanje olja so pa buče s pečkami brez luščin; dajo več olja, pa ima to olje tudi boljši okus in aroma (vonj). Pa še drugo dobro lastnost ima to seme: da ga ni treba luščiti. So pa tudi kmetovalci, ki stiskajo olje kar iz neizluščenega, zmletega semena; toda luščine popijejo mnogo olja in take bučne tropine seveda niso tako dobre kakor od izluščenega semena.

ovfr.

SEJMI

15. julija: živ. in kram. Virnica pri Črnomlju, Škocjan, gov. in kram. Pleterje, Sv. Krištof, živila in prašiči Trbovlje, živ. in kram. Beltinci. — 16. julija: živ. in kram. Metlika, gov. in konj. Ptuj, Dobje, svinj. Dol. Lendava. — 17. julija: živ. Ljubljana, gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu, Zdenska vas, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, Muta, Podčetrtek v Veračah, Sčavnica. — 18. julija: živ. Smihel-Šteprče, Velenje, Zabukovje nad Sevnico, svinj. Turnišče. — 19. julija: svinj. in drobn. Maribor, Marija Gradec — Laško. — 20. julija: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Loka pri Žuzmu. Vitanje, živ. in kram. Bogojina.

Shranite jajca za zimo!

Zdaj, ko kokoši še dobro neso, je najbolj primeren čas, da jajca shranite za jesen in zimo. Takrat boste lahko za dom rabile shranjena jajca, sveža pa v novembru, decembru in januarju prodajale.

Najcenejši in najpreprostejši ter zato za kmečko gospodinjjo najprimernejši način je shranjevanje jajc v apnu.

Za ta namen potrebujete škaf, čeber, velik lončen ali železen lonec in ogašeno apno, ki naj bo redko-tekoče.

Jajca, katera nameravaš shraniti v apnu, moraš prej preizkusiti, če nima katero izmed njih počeno lupino. Preizkusiš jih tako, da vzameš v vsako roko po eno jajce in ga enega ob drugega nalahno potrkaš. Po glasu boš lahko spoznala, če ima jajce celo ali počeno lupino. Nato prični vlagati jajca na sledeči način:

Na dno škafa ali lonca nadevaj za dva prsta gostega apna; na apno položi jajce enega poleg drugega, in sicer pokonci (jajce je pokonci bolj močno in vzdrži težo) in zalij z redkim apnom. To ponavljaš tako dolgo, da bo posoda polna — to se pravi: tri prste pod robom! Vlagaj pa tako, da boš končala s plastjo apna, ne z jajci. Na apno nalij nekoliko vode.

Posodo z jajci shraniš v kleti. Ko opaziš, da je voda, ki je bila na vrhu posode izhlapela, jo ponovno nalij, da se jajca, ki so na vrhu, ne pokvarijo.

Na ta lahek in preprost način, ki je hkrati za kmeta najcenejši način shranjevanja jajc, si lahko pripraviš zalogo za tiste čase, ko kokoši manj neso.

Mnenje, da se iz beljakov v apnu shranjenih jajc ne da napraviti sneg, ni točno! Prav lahko napraviš trd sneg iz beljakov, le paziti moraš, da se ne pomešajo z rumenjacom, kar se pri konzerviranih jajcih pri katerih se rumenjak rad razleze, prav lahko pripeti.

V manjših mestnih gospodinjstvih shranjujejo jajca povečini v garantolu ali vodotopnem steklu, ki enega, kakor drugega kupijo v drogeriji. Za ta namen je potreben tri ali več literski steklen kozarec, v katerega vložijo jajca in jih zalijejo z raztopino oziroma s tekočino v razmerju, ki je za shranjevanje jajc predpisana. Kozarce postavijo na primerno hladen prostor v shrambo, kjer se prav dobro ohranijo do spomladi.

Za kmečke razmere pa je shranjevanje jajc v apnu vsekakor priporočljivo, ker je cenejše.

Kako se obvarujem požarov in drugih nesreč

Največ požarov, pa tudi vseh drugih nesreč, povzroči neprevidnost. Malenkostna površnost in nepazljivost je mnogokrat vzrok velikih nesreč. Zato **bodimo previdni** vedno in povsod, ter navajajmo tudi druge k previdnosti. S tem bomo preprečili neštete možnosti za nesreče in nezgode.

Podajemo nekoliko navodil za vzgajanje k previdnosti:

1. Z vsemi lahko vnetljivimi predmeti (bencin, špirit, petrolej itd.) ravnaj pazljivo in jih nikoli ne nosi blizu ognja!

2. Zdravila, vnetljive jedke tekočine itd. hrani na varnem, dobro zaprtem mestu, kjer ne morejo otroci do njih! Ne puščaj nikdar takih stvari na mizah in policah!

3. Tudi vžigalice naj bodo shranjene

tako, da otroci ne vedo zanje, ali da vsaj ne morejo do njih!

4. Pred malimi otroci skrivaj in zaklepaj nože, škarje, vilice itd. in ne dopuščaj, da se s takimi predmeti igrajo! Tudi jih ne puščaj v bližino strojev, čeprav niso v pogonu.

5. Ne puščaj otrok sloneti skozi okna in čez ograje, a tudi na cesto in v hlev jih nikdar ne puščaj brez spremljevalca.

6. Ne misli, da so za varuhe malih otrok dobri otroci ali pa stari ljudje, ki jih že vid, sluh in noge zapuščajo!

7. Ob vsaki primerni priliki poučuj in opozarjaj otroke, — pa tudi odrasle, — o nevarnostih in nesrečah, ki se lahko pripetijo pri posameznih orodjih, strojih, napravah in mestih. Nauči že otroke, da se bodo teh nevarnosti zavedali in znali

z vsakim orodjem in strojem, ter v vsakem slučaju previdno ravnati!

8. Ne hodi po trhljih stopnicah in lestvah ter po prešibkih in suhih vejah dreves! Ne kaži poguma z neprevidnostjo!

9. Če hodiš ali voziš, glej pred sebe, ne pa naokoli in bodi vedno tudi z mislimi prisoten, ker te lahko trenutna nepazljivost stane premoženje ali pa življenje!

10. Ne zatikaj igel v obleko in ne jemlji ostrih predmetov nikoli v usta, v roko pa le, kadar je treba, ne pa za igračo!

11. Puščaj v miru in ne dotikaj se predmetov, katerih ne poznaš, ker jih sicer lahko poškoduješ — ali pa sebel!

12. Z ognjem ravnaj vedno previdno, in ga ne puščaj nikdar brez nadzorstva! Zavedaj se, da ogenj kot voda pod tvojim nadzorstvom sicer dobro služita, da pa strašno gospodarita! Zato skrbno pazi na ogenj, pa tudi proti nevarnostim vode se zavaruj, dokler je krotka! Pazi tudi na pepel, ker je pogostokrat vzrok požara!

13. Ne prijemaj z mokrimi rokami električnih stikal, žarnic, likalnikov itd. ter sploh uporabljaj električne, plinske itd. naprave z največjo previdnostjo!

14. Na nevarna pota in k nevarnim opravilom ne hodi nikdar sam, temveč v spremstvu izkušenega tovariša.

15. Ne zmeni se, če te kdo smeši, ker

si previden. Saj veš narodna pregovora, da je previdnost mati modrosti, in da se tisti, ki v nevarnost tišči, v njej pogubi!

16. Prizadevaj si, da ne boš niti površen in nepreviden, niti plašljivec, ki v nevarnosti takoj izgubi razsodnost, kajti le tako se boš mogel v nevarnosti rešiti, a pomagati iz nje tudi drugim in tako preprečiti marsikatero nesrečo.

17. Nauči se na pamet, kaj je treba storiti kot prvo pomoč v posameznih slučajih nezgod in nevarnosti, da ne boš ravnal ravno narobe kot bi moral.

18. Bodí vedno trezen, če pa se napiješ, pojdi spat, ne pa delat ali celo na pot. Enako ravnaj z drugimi, če so pijan!

19. Utruj si živce, da se ne boš prestrašil v slučaju nevarnosti. V nevarnosti in nesreči skušaj biti miren in pogumen, misli, sklepaj in delaj pa kar mogoče naglo!

20. Z besedo in vzgledom vplivaj pomirjačo tudi na druge, če grozi nevarnost, ali se pripeti nesreča. Zavedajmo se vsi, da vsak, ki v takem slučaju kriči in izgublja razsodnost, lahko vse druge pogubi. Zavedajmo pa se tudi, da smo vedno v božjih rokah, da nesreča nikoli ne počiva in da svoji smrti ne vemo ne ure ne dneva. Zato se v nevarnosti priporočimo Bogu, ki je gospodar našega življenja!

Vrnimo se k starim navadam

Le še redko kje brni pozimi kolovrat v kmečki hiši. Pravega domačega platna skoraj ni več dobiti. In vendar je lepo in trpežno, pa tudi cenejše kakor dragi industrijski izdelki. Nekdaj je bilo drugače. Domala na vsaki kmetiji so pridelovali lan; bilke za predivo, seme za prodajo. Jeseni je bilo na terišču vedno živahno. Pozimi je v vsaki hiši brnel kolovrat, včasih tudi po dva. Ko se je vaški potok oprostil ledu, so na vseh periščih ženske prale prejo. Preja je romala k tkalcu, ki je stkal lepo platno za rjuhe, hlače, jopiče in drugo. Platno za hlače in jopiče je dobil v delo še barvar. Za šivanje domačega platna so predice kar doma napredle močan sukanec. Takrat ni bilo nič nenavadnega, če so vsi vprek: moški, ženske in otroci nosili hodnične obleke. Le za nedeljo je bilo kaj boljše, iz kupljenega blaga.

Mnogo skrbi in truda nam v sedanjih časih prizadeva vprašanje, kje naj vza-

memo denar za novo obleko, perilo in čevlje. Danes je v navadi, da vsakdo novi perilo in obleko iz kupljenega blaga, ki je zelo drago in še povrh tega malo trpežno. Že v času svetovne vojne, zlasti pa proti koncu, so ponekod začeli pridelovati lan. S podstrešja so prinesli zaprašene kolovrate, ki so spet veselo zabneli. Po vojni so pa na žalost kmalu utihnili.

Ali ne bi kazalo zdaj, ko se vsake vrste blago, zlasti za obleko, perilo in obuvale tako občutno draži, da se spet povrnemo k starim navadam in začnemo z lanom, trlico in kolovrati? Zdaj je čas, ko k starim navadam lahko dodamo še novejša skušnje. Prej se je v glavnem moglo izdelovati doma le blago za hodno obleko, zdaj pa lahko izdelujemo sami tudi potrebno blago za boljšo obleko. Če gojimo ovce in angorske kunce z dolgo dlako, lahko stkemo doma blago tudi za najboljše obleko. Pa tudi usnje za čevlje

je mogoče poceni dobiti iz kož starejših zajcev. Vse to in marsikaj drugega propagira in poučuje Zveza društev »Mali gospodar« v Ljubljani. Zveza izdaja tudi svoje glasilo, edino te vrste v Jugoslaviji, v katerem je mogoče najti vse, kar je potrebno za vsakdanje življenje. Glasilo se imenuje »Mali gospodar« in izhaja mesečno ter stane letno 30 din. Naroča se pri Zvezi društev »Mali gospodar« v Ljubljani, Gajeva ulica 9.

DOMAČA LEKARNA

Dojenček se dere bodisi ponoči ali podnevi in ker ne razumeš njegove govornice, si ne veš pomoči. Dojenček vpije dostikrat iz navade, ker želi, da ga pestuješ. Umolkne, ko ga vzdigneš. Bridko se pritožuje in ne spi, če je posteljica mokra, če ga pika bolha. Preglej posteljo, preloži perilo, očedi otroka pa bo miroval. Dojenček je tudi občutljiv za slab zrak, ki mu obtežuje drobna pljuča. Od tobakovega dima trpi silne muke in se mu vnamejo oči. Če vpije dojenček, ker je lačen, umolkne, ko ga nasitiš. Če kriči dojenček prodorno, ne mara hrane, giblje krčevito z rokama in nogama, postaja zaripel v obraz, ima hude bolečine, če je mrzel trebušček, mu devaj gorke gomilične obkladke in žličko majaronevega čaja. Če suje z nogama k sebi in od sebe, ga mučijo vetrovi, tudi tu pomagajo gomilice.

Grinto temenico namaži zjutraj z oljem, umij zvečer z gomiličino izkuho in osuši rahlo z vato. Glej, da je otrokova blazinica čista in suha, devaj jo brez dan na sonce. Če je ležal kak bolan otrok na blazini, operi perje (ali kar je) in posuši na soncu. Ne devaj nikdar perila krasavega otroka drugim otrokom. Če so kraste trmaste, kupi v lekarni rožne vode in glicerina, zmešaj in namaži parkrat na dan, to bo grinte omečilo.

KUHINJA

Zelenjad na poljski način. Špinačo preberem in operem. Karfijolo razdelim na posamezne rožice, špargelj ostržem in zrežem na kose. Solato štrucarico razdelim na posamezna peresa. Nekaj peres ohrovta zrežem na rezance. Vse skupaj skuham v slanem kropu. Ko je kuhano, odcedim in razen šparglja in karfijole, bolj na debelo zrežem. Nato potresem kuhano zelenjad s sesekljanim zelenim peteršiljem in zabelim z v surovem maslu

zarumenelimi drobtinicami. Ako hočem korenine zelenjadi prav hitro skuhati, potem pridenem med vrenjem za nožeyo konico jedilne sode. Jedilna soda spremeni trdo vodo v mehko. Poleg tega pa ohrani pri zelenjadi lepo zeleno barvo.

Mesni zvitki z dišavami. Kos svinjine ali teletine (najboljše stegno) narežem na tanke, podolgaste koščke. Te koščke malo potolčem, operem in nasolim. Posebej pripravim mazilo iz koščka surovega masla ali žlice masti, nekaj jajc. Jajca in mast dobro zamešam in odisavam s sekljanim zelenim peteršiljem, sesekljanim timijanom, sesekljano čebulo in v mleku namočeno in ožeto žemljico.

Po potrebi osolim in potem vse skupaj dobro premešam. Koščke mesa namažem po eni strani s to mešanico, jih zvijem skupaj in povežem z nitko. V kozici segrejem surovo maslo in pokladam zvitke tesno enega poleg drugega. Ko po obeh straneh zarumene, jih zložim na krožnik in polijem s polivko, ki sem jo napravila iz masti, v kateri so se zrezki pekli. Masti sem dodala žlico moke, nekaj sesekljanih sardelic, zalila sem z juho in pridala žlico kisle smetane. Zvitek dam s praženim rižem na mizo.

Rizi-bizi. V kozici razbelim kos surovega masla ali žlico masti. Dodam sesekljano čebulo in zelen petršilj. Tej masčobi dodam za vsako osebo dve pesti riža in pražim nekaj časa. Posebej sem skuhala nekaj pesti riža (za tri pesti riža pest graha). Ko je grah napol kuhan, ga z vrelo vodo vred stresem med riž, dobro pomešam, osolim in kuham še 20 minut. Če je treba še zaliti, zahijem s kropom. Ko je rizi-bizi gotov, ga dam v skledo in potresem s parmezanom.

NASVETI

Mišem smrdi terpentini, smola, olean-der, božjastnica, poprova meta, prežiljka. Stenicom in bolham smrdi terpentini, petrolej, bencin, kresničin prah. Hudičev olje ugonobi najbolj gotovo stenice, če namažeš vrata in lesen obrob sten, treba je samo gledati, da ne pride kaplja na roke ali na perilo, ker izje vse.

Ščurki niso kaj občutljivi za vonjave. Naj diši ali smrdi, to ščurka ne razburja. Zanj je najbolj zgovoren plamen oblajna, ki ga prižge pod njegovim skrivališčem. Vsi drugi praški in nastave ne pomagajo. Preheliti in zadelati z gipsom vsako luknjico v zidu ali v lesu je tudi dobro. In skrajna snaga. Če ne najde ščurek živeža, se bo sam izselil.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Na sejmu dne 19. junija je dosegla živina sledeče cene: voli I. vrste 7.50, II. 6.50, III. 5.50; krave I. vrste 6.75, II. 6, III. 5; teleta I. vrste 10, II. vrste 9 din za 1 kg žive teže. Prašiči za rejo 175 do 250 din komad.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 17. junija so plačevali živino takole: voli I. vrste 8.50, II. 7, III. 6.50; telice I. vrste 8.50, II. 7, III. 6; krave I. vrste 6.50, II. 6, III. 5.50; teleta I. vrste 8, II. vrste 7.50; prašiči špeharji 12, pršutarji 11 din za kg žive teže. Mladi prašički 7—8 tednov stari 180—250 din komad.

Radovljica. Po podatkih od 15. junija so bile cene živine v okraju naslednje: voli II. vrste 8.60, III. 7; telice I. vrste 8, II. 6.50, III. 5.50; krave I. vrste 7, II. 6, III. 4; teleta I. vrste 12, II. vrste 10; prašiči špeharji 3, pršutarji 9 din za kg žive teže. Surove kože goveje 14, telečje 16, svinjske 12 din za kg.

Maribor. Na sejmu dne 11. junija je imela živina te cene: debeli voli (I) 8 din, poldebili 6—7, plemenski voli 6.50—8, biki za klanje 5.75—7.25, slavne krave debele 6—7, plemenske krave 5—7, klohasarice 405, mlada živina 6.50—8, teleta I. vrste 8, II. vrste 6 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na sejmu dne 18. junija je dosegla živina sledeče cene: voli I. vrste 7.50, II. 6.50, III. 5; telice I. vrste 7.50, II. 6.50, III. 5.50; junci I. vrste 6.50, II. 6, III. 5.50; teleta 7 din za 1 kg žive teže. Konji

CENE

po kakovosti od 1500—6000 din komad, žrebeta 1400—500 din komad. Na svinjskem sejmu dne 19. junija: debele svinje 10, pršutarji 9, plemenske svinje 9 din za 1 kg žive teže; prasci 6—12 tednov 100—150 din komad.

Pilštanj. Na sejmu dne 10. junija je veljala živina takole: voli II. vrste do 8.50, III. do 6; telice I. vrste do 9, II. do 8, III. do 5.50; krave I. vrste do 7.50, II. do 6.50, III. do 5; teleta I. vrste do 10, II. vrste do 8.50 din za 1 kg žive teže.

Maribor, desni breg. Po poročilu od 10. junija so bile v okraju cene živine naslednje: voli I. vrste 8, II. 7, III. 5.50;

telice I. vrste 6.50, II. 5.50; III. 5; krave I. vrste 5, II. 4.50, III. 3.50; teleta I. vrste 7, II. vrste 5.50; prašiči špeharji 12 din za 1 kg žive teže.

Cene kmetijskim pridelkom

Ljubljana, 15. junija. Žito: pšenica 1 kg 2.80—3.20, rž 2.30—2.60, ječmen 2.35—2.70, oves 2.40—2.80, proso 3—3.40, koruza 2.45—2.80, ajda 2.20—2.50, fižol ribničan 5—5.50, prepeličar 6.75—7 din za 1 kilogram.

Kurivo: premog tona 395—410 din, trda drva 1 prm 140, mehka drva 75, oglje likalit kg 1.50—3.50 din.

Krma: Sladko seno 100 kg 105—115 din, polsladko seno 60—105 din, kislo seno 95—100 din, slama 10 din.

Maribor. Žito: Pšenica 1 kg 3 din, ječmen 2.75, rž 2.50—2.75, oves 2.50—3, proso 3—4, koruza 2.50—3, ajda 2.50, fižol 6—8, grah 12, konoplje 8—14 din za 1 kg.

Kurivo: premog trboveljski kosovec 100 kg 40—42 din, trda drva 1 prm 125—130, mehka drva 90—115, oglje kg 1.25—2 din.

Mlevski izdelki: moka št. 00 in Og kg 5—12 din kg, št. 2 din 3.80 do 4.25, št. 4 din 3.75—4, št. 5 din 3.60—4, št. 6 din 3.40—3.75, št. 7 din 3—3.25; ajdova moka 4—6, koruzna mehka 2.25—2.50, ržena 3—3.75, koruzni otrobi 1.50—2, pšenični otrobi 1.75—2, koruzni zdrob 3.25—4.50, pšenični zdrob 4.50—5.50 din za 1 kg.

LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 21. junija je imel les spodaj navedene cene, ki so pa v prosti prodaji še nekaj višje. Cene je razumeti za 1 kubični meter, franko vagon nakladalna postaja v Sloveniji:

Smreka-jelka: hlodi I/II 240—300 din, brzojavni drogovi 220—250, bordonali 310 do 360, filerji 5/ 250—290, trami ostalih razsežnosti 250—300 din.

Bukev: hlodi I/II od 30 cm premera dalje 120—170, hlodi za furnir, čist od 40 cm dalje 250—300, deske-hlodi naravni 300—600, parjeni 420—700 din.

Hrast: hlodi I/II od 30 cm dalje 240—370, bordonali 800—900, frizi 750—950 din.

PRAVNI NASVETI

Previsoka obrestna mera. V. A. V februarju leta 1932 vam je neka užitkarica posodila vsoto denarja. Glede obrestni se nista ničesar dogovorila. Sedaj zahteva plačilo celega dolga z 6% obrestmi. Ker ste mali kmet, vprašate, ali živiate zaščito in ali morate res ves dolg z obrestmi vred tako vrniti. — Po uredbi o likvidaciji kmetiskih dolgov oni dolžniki-kmetje ne uživajo zaščite, ki so v boljšem gnotnem položaju od svojih upnikov. Ob sporu odloči za dolžnika kraljevno pristojno okrajno sodišče. Če živite torej v boljših razmerah kakor vžitkarica, ji morate na njeno zahtevo ves dolg takoj vrniti in to z zakonitimi 5% obrestmi, ki so izterljive za tri leta nazaj, ako vas vžitkarica poprej ni tirjala.

Vstop v meščansko šolo. Š. J. V prvi razred meščanske šole se smejo vpisovati učenci, ki so dovršili četrti razred ljudske šole brez slabe ocene ali ki so dovršili razred višje, narodne ali srednje šole, če nimajo več kot 14 let starosti. Radi ostalih podrobnosti, ki bi jih še radi vedeli, se pa obrnite na ravnateljstvo bližnje meščanske šole.

Gnojnična jama ob vodnjaku. D. M. Nikakor niste dolžni trpeti, da vam gnojnica iz sosedove gnojnične jame, ki jo je zgradil pred tremi leti, prodira v vaš vodnjak. Sosedov izgovor, da je jama zgradil z oblastvenim dovoljenjem, ne drži. Njegova dolžnost je, da jama tako zgradi, da ne bo mogla gnojnica pronicati skozi stene in teči v vodnjak. Če si ne da zlepa dopovedati, bo pač potrebna tožba.

Nedeljski počitek. R. T. Po zakonu o zaščiti delavcev je ob nedeljah prepovedano vsako delo pomožnemu osebju, izvzemši nekatere obrate, ki jih ta zakon izrecno našteva. Lastniki teh podjetij pa morajo dati osebju, ki dela v nedeljo, za to primeren odmor med tednom, vsaj vsak tretji teden pa morajo kljub temu dobiti delavci tudi v teh obratih prosto nedeljo.

Zloraba vajecca. C. K. Vašega sina, ki se uči rokodelske obrti, mojster obremenjuje z raznimi domačimi deli in mora tudi ob nedeljah in praznikih varovati njegove otroke, ali pa delati pri živini. Vprašate, kaj bi storili, da bi mojster ne nalagal vajencu dela, ki nima nobere zveze z njegovo obrtjo. — Obrtni zakon predpisuje, da mora imeti vsak učenec dovolj časa za učenje in ga mojster ne sme uporabljati za posle, ki niso v zvezi z njegovo stroko. Gotovo ni varovanje otrok in delo pri živini v zvezi z rokodelstvom, ki se ga vaš sin uči. Poskusite

se z mojstrom zlepa pogovoriti, ali pa naj ga načelnik strokovne zadruge opozori na njegove dolžnosti. Mojstra, ki krši predpise glede ravnanja z vajenci, lahko upravna oblast kaznuje.

Odstop zemljišča za cesto. O. P. Občina vam je izdala gradbeno dovoljenje za zgraditev hiše, vendar zahteva, da brezplačno odstopite ob meji dva metra širok pas zemljišča za bodočo cesto. Vprašate, ali je takšna zahteva občine upravičena. — Po predpisih gradbenega zakona morajo lastniki, ki parcelirajo svoje zemljišče, odstopiti občini brezplačno in neobremenjeno zemljišče, določeno z načrtom za javne prometne naprave — torej tudi za cesto. Če ste torej zemljišče parcelirali, je imela že tedaj občina pravico zahtevati brezplačen odstop zemljišča, potrebnega za projektirano cesto.

Nezakonski otrok državnega uslužbenca. V. A. Pravica do rodbinske pokojnine pripada samo zakoniti ženi državnega uslužbenca in otrokom, rojenim v zakonu ali pozakonjenim. Nezakonski otroci pa nimajo pravice do pokojnine po nezakonskem očetu.

Porok. B. T. Ni potrebno, da upnik najprej toži dolžnika, potem pa šele vas, poroka. Praviloma more upnik tožiti poroka na plačilo dolga, kadar dolžnik na upnikov sodni ali izveusodni opomin ni plačal dolga.

Vpogled v zemljiško knjigo. R. M. Zemljiška knjiga je javna knjiga. Vsakdo jo sme med uradnimi urami vpričo zemljiškoknjžnega uradnika pogledati. Če želite izveček, ga vam bo napravilo sodišče proti plačilu predpisane takse.

Zamujen rok za pritožbo. Š. L. Proti odloku okrajnega glavarstva ste vložili pritožbo, bojite se pa, da bo pritožba zavrnjena, ker je niste vložili v 15 dneh. Zvedeli ste namreč, da je rok za pritožbo 15 dni. Ali bo pritožba vseeno veljavna, ker je vložena po preteku roka, ker vas okrajno načelstvo ni poučilo, da traja rok 15 dni. — Pritožbo bo najbrž zavrnilo že okrajno načelstvo samo. Če ni bilo na odloku pouka o pravnih lekkih, bi bili morali v petih dneh zahtevati, da se odlok popolni s poukom. Rok 15 dni bi tedaj začel teči od dne prejema dopolnjenega odloka.

Kmetje!

Vaša stanovska organizacija je Kmečka zveza!