

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

30. MARCA

STEV. 13

Pravila za precepljanje

1. Precepljanje je zelo važno opravilo v sadjarstvu, ker edino na ta način je mogoče malovredne sorte spremeniti v dobre in donosne ter tako doseči tudi v starejših sadovnjakih pri bolj ali manj odraslem drevju tako potrebno enotnost v sortah. S precepljanjem si lahko pridobimo z majhnim trudom velike vrednote, ker tako drevje čez malo let navadno obilo rodi in daje lepe dohodke.

2. Za precepljanje imamo časa skoro tri mesece: marec, april in maj. Marca in deloma še aprila meseca cepimo v razkol, v zarezo, tanke vejice tudi na sedlo; pozneje, ko bo drevje muzevno, pa cepimo za lub. Cepljenje za lub je izmed vseh načinov najlažje. Ima le to slabo lastnost, da se cepiči, ko odženejo, ob hudem vetru radi polomijo, ako niso privezani. Najmanj nevarne za take poškodbe so cepitve v razkol ali v precep.

3. Za precepljanje je treba pripraviti orodje: cepilni nož, močnejši nož za glajenje odžaganih vej, škarje, žagico in primerno lestvo. Poleg tega potrebujemo dobro vezivo — najboljšje je močno ratijevo lišje — in cepilno smolo, ki jo dobimo prav poceni (pri Chemotehni v Ljubljani, Mesni trg), ako je nismo skuhali doma. Vse to — orodje in potrebščine — zložimo v primerno posodo z locnjem, ki jo lahko obešamo po vejah, da imamo vedno vse pri rokah.

4. Cepiče moramo imeti že narezane in shranjene v senci v vlažni zemlji ali v pesku v hladni kleti. Kdor bo rezal cepiče šele sedaj, jih mora takoj porabiti. Pri izbiri cepičev, oziroma sort, ki jih hočemo cepiti, se ravnajmo po sadnem izboru, vpoštevaje pri tem sorte, ki jih hočemo precepiti. Cepiče režimo, če le kako mogoče, z odraslega, zdravega in rodovitnega drevja. Vedimo namreč, da se večja ali manjša rodovitnost podeduje. Pri precepljanju imejmo cepiče zavite v vlažni krpi, da se nam ne izsuše.

5. Precepljajmo samo zdravo, rastno dravje, ne glede na njegovo starost. Boleh-

nih, slabo rastočih, starikavih dreves ne precepljaj, ker bo delo navadno zastonj in se s tem pospeši konec takega drevja.

6. Ko določimo drevje za precepljanje, najprej drugo za drugim obžagajmo (pomladimo) in sicer tako, da dobi obžagani vrh po možnosti obliko piramide. Pustimo torej spodnje veje najdaljše, proti vrhu jih pa bolj in bolj skrajšujmo! To je zelo važno za razvoj novega vrha. Vobče svetujemo, da naj se vrhovi obžagajo rajši nekoliko bolj na dolgo nego preveč na kratko. Ko precepljamo, moramo itak še vsako vejo kolkortoliko na sveže skrajšati, da dobimo svežo rez. Za obžaganje (pomlajanje) je eadaj zadnji čas. Vse drobno vejevje po veji pustimo neokrnjeno, da more tudi veja pod cepiči ozeleneti in tvoriti čimveč listov. Ako bi ogulili vse obrastke po veji, bi se lahko primerilo, da bi precepljeno drevo zamrlo. Prav tako bi bilo sila napačno, ko bi odstranjevali vse poganjke, ki poženejo čez poletje iz vej pod cepiči. Odstranimo samo tiste, ki bi utegnili cepiče dušiti ali ovirati v rasti. Kdor pravilno ravna z obrastki po vejah, mu ni treba puščati celih vej neprecepljenih (veje odvodnice).

Obžaganje vrhov za precepljanje, je najvažnejše delo in zato naj ga opravi izkušen sadjar.

7. Precepljati začni v vrhu drevesne krošnje in se od ondot pomikaj proti spodnjim vejam, ki pridejo zadnje na vrsto!

8. Čez poletje, ko cepiči bujno odženejo, so poganjki v nevarnosti pred viharjem in večjimi pticami. Zato je dobro, da takoj pri cepljenju privežemo na vejo vzporedno s cepiči primerno palico, na katero bomo pozneje privezovali poganjke. Najmanj v nevarnosti so cepiči, ki so vcepljeni v razkol ali precep, najraje pa se odlomijo vdeleni za lub in v žleb, kakor je bilo že prej omenjeno.

9. S samim precepljanjem, naj se opravi še tako skrbno in pravilno, pa ni še vse gotovo. Tako drevje je treba dve do tri leta po precepljanju skrbno gojiti, da se odredi

pravilna nova krona. Čez poletje prvega leta treba vsako precepljeno drevo **večkrat pregledati** in polagoma odstranjevati pregoste poganjke, zlasti pa tiste, ki so najbližje cepičem, ker ti so najbolj nadležni in nevarni, da bi cepičev ne zadušili. Druge poganjke po vejah pa samo pincirajmo, to se pravi priščipnimo jim vršičke.

10. Lahko se primeri, da bi kako obžagano drevo ostalo neprecepljeno. V tem slučaju gojimo čez poletje na koncu vsake skrajšane veje primeren **poganjek**, ki ga bomo avgusta meseca cepili z očesom (okulirali) ali pa prihodnjo pomlad s cepičem. Vsekako pa je treba rane konec vej zamažati, da se čimprej zacelijo.

Beljenje sadnega drevja

Mnogo je bilo že napisanega o potrebi beljenja dreves z apnenim beležem, pa tudi proti temu so se že oglašali. Valed tega je postal za marsikoga položaj nejasen: Ali naj beli ali ne? Celotno pojasnjuje to vprašanje in vrača beljenje **važno mesto**, ki mu gre profesor pomologije (sadjarstva) na kalifornijskem vseučilišču Chandler v svoji knjigi »Sadjarstvo«.

Drevesno deblo ima v lepem zimskem sončnem dnevu na južnozahodni strani, torej na strani, obrnjeni proti soncu, toploto, ki je za celih 20° višja od one na severni strani; čim temneje je barvana skorja toliko večja je razlika v toploti. S celo vrsto poizkusov je ugotovil, da zadostuje razlika 10—14°, da se debelno staničje popolnoma pokvari. Smrtonosno zlasti učinkuje slučaj, ako se deblo ogreje od sonca, potem pa hitro zledení po sončnem zapadu. Poškodbo pa moremo ugotoviti šele na pomlad ali pa šele poleti, ko se jame drevesna koža lupiti do živega debelnega staničja, v bolj krotkih

slučajih pa opazamo na lubju manjše razpoke, iz katerih se cedi na pomlad drevesni sok. Te rane so dobrodošlo zavetišče za razen mrčes in škodljive bakterije, posebno za krvavo uš. Razpoke v lubju se ti bodo zdele morebiti letos neznatne, komaj vredno, da bi jih človek jemal v misel, tedaj le počakaj 2—4 leta, takrat se ti pokažejo učinki poškodbe v vsej svoji realnosti in škodljivosti.

Na podlagi gori omenjene knjige, ki je izšla l. 1933 zabranimo oškodovanje drevesnih debel vsled mraza skoraj popolnoma s tem, da deblo samo in debelejšje veje prebelimo vsako leto s pravilno sestavljenim apnenim beležem. Opraviti pa moraš to delo v pozni jeseni, da bo drevje v najhujšem mrazu res belo, oz. svetle barve. Bela barva namreč odbija sončne žarke in zabranja, da bi se debela v kratkem času segrele. Zato beljenje z apnom priporočamo vsem našim sadjerejem.

Od telička do kravice

Pot od telička-juničice do krave traja približno 2¼ do 2½ leta. Oglejmo si nekoliko podrobneje ta razvoj, njegove razvojne stopnje (faze) in jih izrazimo v času in v teži. — Tele se je izleglo in gleda veselo v svet. Koliko znaša njegova živa teža? Povprečno po 35 do 50 kg, največkrat pa okrog 40 kg. Na Moravskem so več let nadzirali veliko število krav glede njihove vrednosti in je bila pri njih povprečna teža telet po 45,4 kg (krave so bile elitne, izbrane); zanimivo pri tem je, da je bila živa teža telet pri voznih kravah večja kakor pri kravah, ki niso nič delale. Če primerjate živo težo izleženega telička z živo težo njegove matere-krave, pridete na to, da znaša teža teleta 6—9%, povprečno 7—8% kravje teže. Samo pri dvojčkih se zviša skupna teža na ca 9—10% kravje teže. Telce sesa

ali ga pa napaja gospodinja z maternim mlekom 4—6 tednov. Prve dni dobiva mle-zvo, ki je idealen prehod od prehrane potom krvi s krvjo v materinem telesu k prehrani z mlekom, obenem lahko tudi čistilo (dristilo), ki izčisti njegovo črevesje od še preostale črevesne smole. Prve dni pripuščamo telce pogostejše, ker je njegov želodček še majhen in bi se vtegnila živalca presesati in poginiti. Če vam je kaj na teličku, ga puščajte sesati polnih 6 tednov. V tem času, že po kakih 2—3 tednih, navajamo telička na dobro sladko seno in močna krmita. — Telce raste, da je veselje. — Koliko pa pridobi tele v času sesanja, torej v prvih 6 tednih na teži? Po bolj ali manj skrbni negi in po različni kakovosti hrane znaša dnevni prirastek od ¼ do 2 kg. Povprečno mora postati tele vsak dan za 1—1¼ kg težje. To

je norma (pravilo) dobre reje! V času, ko ga odstavite (čez 6 tednov), znaša torej živa teža teleta najmanj 80 kg, povprečno okrog 90 kg. — Tele odstavljate. — Polagoma mu zmanjšujete količino polnega mleka ter jo nadomeščate s posnetim mlekom in nadomestnimi krmili (močna krmila ter dobro seno). To se mora pa goditi le polagoma, kaka 2 do 3 tedne, da ne gre meso iz teleta. Telečje meso ni drago samo na krožniku, ampak tudi na teličku samem. Zato ga moramo ceniti in skrbeti, da ostane na živali.

To pa dosežemo edinole pri počasnem prehodu od polnega materinega mleka k dobri hrani z nadomestnimi krmili. Naj nam služi tudi tukaj kot vzor božja narava, ki je tako čudovito smotrno izvedla prehod od hrane krvi k prehrani z mlekom na ta način, da je potisnila med kri in mleko mlezo, ki je podobna prvi in drugemu. Četudi je ob času odstavljanja prirastek dnevene teže manjši, moramo pa vendar za vsako ceno zabraniti, da bi se živa telesna teža znižala, kakor je žal pri mnogih živinorejcih navada. Če se pri odstavljanju živa teža zmanjša, je to očiten dokaz, da ste odstavljanje izvršili nepravilno. Tudi med odstavljanjem mora znašati dnevni prirastek vsaj $\frac{1}{2}$ kg! — Tele je odstavljeno. Zdaj ga bo treba vzgojiti. — Že je vajeno trdne krme. Nikar ne pozabi, da mladi organizem zdaj polaga temelj telesnim oblikam in kar zamudiš v tem času, ne popraviš nikoli več pozneje, pa če bi žival še tako dobro krmil in jo še tako umno oskrboval. Ta urca zamujena — ne vrne se nobena! Če hočeš dobiti iz teleta kdaj lepo kravo, ga ne baš s pomijami in redkimi napoji, ampak poskrbi, da dobi vsaki dan kaka 2 kg mešanih močnih krmil. Ovsen zdrob je podlaga dobre rasti! V tej smeri ga ne more nadomestiti nobeno drugo krmilo. Če moreš ponuditi teličku tudi lanenih tropin, toliko boljše. To močno hrano mora dobivati tele najmanj do pol leta starosti. Za varčevanje je dovolj časa in prilike v 2 letu starosti! Dobro si zapomni temeljno načelo dobre vzreje: ne varčuj pri teletih v prvem letu njihovega življenja. V tej dobi moraš izkoristiti njihovo odlično sposobnost za rast, ko pridobijo 1 kg teže z najmanjšo porabo krmil. Ko je žival stara eno leto, potrebuje za vsak kilogram prirastka dvakrat toliko, ko pa je stara 2 leti, potrebuje v isti namen trikrat toliko krme, kakor pa tele. Šele v teku drugega leta krmimo mlado teličko bolj zmerno in skromno, da ne nastavi preveč maščobe, kajti v tem slučaju je nismo redili za plemo, ampak

za mesarja. — Kako velik je dnevni prirastek na teži v teku prvega leta? — Znašati mora najmanj $\frac{1}{4}$ kg na dan pri teličici, pri junčku nekaj več, okoli 1 kg. Ako si vse to seštejete, vidite, da je pravilo (norma) dobre odreje in dobrega krmljenja to, da doseže junica prvo leto svojih kakih 300 kg žive teže. Tudi na Nemškem, kjer so to za deva temeljito študirali in preskušali, so prišli k številki 312 do 318 kg kot normi dobre reje junice v prvem letu. — Iz junice postane junica, ko stopi v drugo leto življenja. Zdaj si pa že lahko dovolimo malce varčevanja. Da pa okrepimo zdravje, poskrbimo živali za obilno gibanje bodisi na ograjenem dvorišču ali pa na pašniku. Prirastki na teži so seveda v drugem letu znatno manjši in se sučejo okoli $\frac{1}{2}$ kg na dan. Junica raste v drugem letu zlasti na dolžino in širino. V $1\frac{1}{2}$ letu doseže 390 do 400 kg. Do tega časa in do te teže ne pripuščamo junice k biku, četudi bi kazala znake, da se goni. Prej mora biti vsaj v glavnih potezah gotova s svojim telesom. To pa se v naših razmerah ne zgodi pred $1\frac{1}{2}$ letom in preden ni dosegla približno 400 kg teže. —

Junice pripuščamo v starosti $1\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{4}$ leta. Prva meja velja za prav dobro krmljenje in dobro izrejo, druga meja pa za bolj revne razmere, kar je seveda v naših razmerah pogostejše. Tudi tukaj si poiščimo zlato srednjo pot. Na podlagi prav ekbrnih opazovanj so prišli na Moravskem do sklepa, da dosežemo najboljšo mlečnost pri kravah, ki so bile prvokrat pripuščene v starosti 20 do 24 mesecev. Mi pa ne želimo od krav samo mleka, ampak tudi soliden telesni stroj in močno okostje; saj je to pogoj za kravo, ki naj bo dobra delavka, kakor tudi pogoj, da nastavi pošteno količino mesa, če jo je treba spitati za mesarja. Kakor je pa nespametno pripuščati telice prezgodaj, tako je pa napačen tudi drugi ekstrem (ekrajnost), čakati s pripuščanjem več kot $1\frac{1}{4}$ leta. Ako imamo živali izključno samo v hlevu, zelo rade otolstijo spolne žleze (jajčniki) in junica se mnogokrat sploh ne goni. Koliko krasnih, nadopolnih junic, ki bi bile dika na razstavi zaradi izbornega krmljenja, je šlo ravno zaradi tega otolščenja za vedno rakom žvižgat kot plemenska živina! Dobro pomnimo: plemenska živina mora ostati v plemenski kondiciji (stanju), tolaš na živini je sovražnica rodovitnosti. Zelo pogosto ravnajo ljudje ravno narobe: pri teletih in pri reji do 1. leta starosti varču-

jejo in skoparijo, v 2 letu pa krmijo bogato radodarno.

Če ste junico pripustili v 1½ letu, ko je dosegla okrog 400 kg teže — se oteči po devetmesečni brejosti, ko je stara 2¼ leta.

Največkrat se pa to zgodi v starosti 2¼ leta. —

Pot od telička do kravice traja najmanj 2¼ leta. Če to pot skrajšamo, ni to za nas dobiček, ampak izguba. oofr.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Otrok naj se sam oblači!

Nekako okoli tretjega leta se začne otrok silno zanimati za vse, kar ga obdaja. Opažuje svojo okolico in jo skuša posnemati. Rad bi bil, kakor so odrasli ljudje. V tem času se otrok pričeni tudi sam oblačiti. Vidi, da se odrasli sami oblačijo in slačijo, pa jih skuša tudi v tem posnemati in noče zaostajati za njimi. Napačno bi bilo, če skrbna mati ne bi upoštevala te njegove želje in bi ekušala ta gon v njem zadušiti. So matere, ki se izgovarjajo, češ da otrok sam tega še ne zmore. Napačno se obleče, pa mora potem za njim popravljati in tako izgubi še več časa, kakor če bi ga sama popolnoma oblekla. No, pa bo najbrž vsaka mati za svojega ljubljenceka že še dobila toliko časa, da ji takale majhna izguba časa ne bo preveč v napotje hodila. Otrok se hoče v tem času že sam udeleževati. Narava ga žene, da se mora vedno gibati, da mora ves čas nekaj delati. Svojo moč in svoje znanje preizkuša. Katera mati, ki svojega otroka zares ljubi, bi hotela in mogla to prirojeno nagnenje v svojem otroku zadušiti? Naj se otrok že zgodaj navaja, da bo sam zase ekrbel, da ne bo vedno rabil pomoči drugih in ne bo za vsako malenkost od njih odvisen. Delovno, živo življenje se javlja v otroku, gon po samoizživljenju in to ne kaže v njem zatirati. V življenju bo imel le korist, če ta gon že zmlada v njem gojimo.

Kakor začne otrok siliti, da se bo sam oblekel, mu to pusti. Pomagaj mu samo tam, kjer si sam ne zna pomagati, toda ne sili vanj. Daj mu preprosto obleko, ki si jo bo lahko sam brez težav oblekel. Največ težav ima otrok seveda z gumbi; teh sam dolgo časa ne more zapeti. Spočetka mu pomagaj in mu kaži, kako se gumb zapne, polagoma pa se bo malček že sam privadil tudi temu opravku. Ne bodi takoj nepotrpežljiva, če moraš morda dvakrat ali trikrat zapeti isti gumb, ali na enem in istem gumbu večkrat pokazati, kako se zapne. Ne vznemirjaj se,

če ti otrok tudi skozi teden dni en in isti gumb napačno zapenja in moraš za njim popravljati. Pazi pa, da so vsi gumbi prišiti na sprednji strani obleke, kjer jih otrok vidi in lahko doseže. Tako mu delo ne bo prizadelo preveč preglavic. Gumbov, ki so prišiti na obleki zadaj, pa seveda otrok ne bo dobil kmalu v oblast.

Ne oblači otroka v preumetno sešite obleke, ki ga napravljajo le nesrečnega, ker se sam ne more oblačiti vanje in je vsakokrat nejevoljen, ker mora trpeti tujo roko, da ga oblači. Obleka naj bo otroku nekaka igračka, ki mu pomaga, da samega sebe za nekaj časa zaposluje in si krati čas.

Na vsaki obleki mu tudi zaznamuj, kje je sprednja in kje zadnja stran, kje je pravo in kje narobe. Boš videla, da potem ne boš imela skoraj nobenih situosti več z oblačenjem in slačenjem svojega otroka. H—r.

Pripravljanje zdrave hrane

Kuhanje krompirja.

Krompir je eno naših najvažnejših živil. Zato se jako oškodujemo, ako ga napak pripravljamo. Ako olupljen krompir kuhamo v slani vodi, ga pripravljamo na najelabši način, ker pri takem kuhanju izgubi eno četrtino svojih dragocenih sestavin. Pravilno pa je, ako krompir mehčamo v sopari, ali ga dušimo, ali pa kuhamo neolupljenega. Krompir v oblicah je užiten tudi s kožo vred. Takrat pridenemo vodi, v kateri ga kuhamo, kumino, sol, in malo olja, da postane krompir okuenejši in lepši. Tik pod kožo je pri krompirju največ beljakovin, dopolnilnih (vitaminov) in rudninskih snovi. Vse te snovi pa ostanejo le v krompirju, ki smo ga kuhali neolupljenega. Lahko pa skuhamo krompir tudi takole: Najprej ga kuhamo en četrti ure v oblicah, kot ponavadi; nato ga olupimo in kuhamo še četrti ure v slani vodi. Tako zmehečan krompir ima podoben okus kot običajni krompir v koščkih, ohranjene pa so mu hranilne snovi.

To pa zato, ker se je izpočetka kuhal s kožo in hranilne snovi niso mogle iz njega; ko pa je bil napol kuhan, se je že napol škrob in zajel obenem tudi vse redilne snovi.

Prav je, če nam služi krompir kot redna, vsakdanja hrana. Pecen je in mnogo vreden, saj nas preskrbuje s polnovredno beljakovino in obilico potrebnih soli. Prav dobro ga tudi pripravimo, ako ga pečemo v pečici. Nič ga ne lupimo, ampak samo preležemo čez pol ali na več manjših delov, malo posolimo in spečemo do mehkega.

Kaj pa jajca?

Jajca imajo sicer precej redilnih snovi, vendar kot samostojno živilo za hrano niso primerna. Njihova vsebina je sestavljena od narave za hiter razvoj zamečka, ne pa za hrano človeku. Tako jih ne dajemo otrokom pred tretjim letom, pa tudi za večje otroke in odrasle je boljše, da jih uporabljamo le po malem, kot dodatek nekaterim jedem. Precejšnjo vrednost imajo prav za prav samo čista sveža jajca. Ze po 10—14 dneh se nekatere važne snovi izgube, n. pr. lipoidi, ki jih pa uniči tudi vročina, ako n. pr. sveže jajce skuhamo. Sveže jajce dobi od kokoši tudi rastlinske sile in vitamine, ki so potrebni za nagel razvoj mladiča in to posebno, če je dobivala žival zeleno hrano in se je dosti gibala na prostem. Izmed soli prevladujejo kislinitvorne, zato so jajca ravno tako neprimerna hrana kakor meso. Koristijo nam le sveža in sirova. Juham in omakam pridenemo jajce šele potem, ko so se precej ohladile.

Ze zmerno, pa trajno uživanje jaje more slabo vplivati na preosnovo, ker zelo pospešuje tvorbo sečne kisline. Prav tako neugodno vplivajo kuhana jajca, ki pa vrhu tega zaradi vročine izgube precej redilnosti.

H. S.

Da srečni vsi bi bili

Ce ste v stiskah — težavah, brez dela — zaslužka, če vas skrbi bodočnost za sebe in otroke, če potrebujete posla (hlapca, deklo, pomočnika, vajenca itd.), če iščete učnega mojstra za svojega otroka, če ste v dvomih, če si sami ne znate ali ne morete pomagati, če je vašo zadevo še tako zamotana, brezupna: ne obupajte, posušajte dober nasvet.

Ce ste siromašni ali bogati, če premorete malo, ali pa če imate trden gospodarski položaj, zavedajte se, da morete, če hočete, pomagati sebi in drugim; treba je samo malo dobre volje. Nihče od premožnih

naj nima zaprtega srca za reveža, nihče pa tudi ni v taki revščini, da bi ne mogel vsaj toliko pomagati trpečemu bližnjemu. In nihče ni tako obložen s poklicnim delom, da bi ne imel vsaj tu pa tam nekoliko prostega časa, ki ga lahko porabi za dobro bližnjega.

Ce ste sami, zapuščeni na svetu, brez svojcev, če ste »naveličani življenja«, vedite, da vaše življenje le ni tako brez pomena in da lahko postanejo dnevi, ki so vam še odločeni, najlepši dnevi vašega življenja.

Morda je vaš zakon ostal brez otrok, nikogar nimate, na kogar bi stavili upanje za stare dni in ste zato potrti, žalostni... Ne žalujte, ker lahko otroku-siroti izkazuje očetovsko in materinsko ljubezen.

Ce ste preganjani, ponižani, razžaljeni, če se je ves svet zarekel proti vam, dvignite glavo, ne klonite, zakaj, ko se najmanj nadejate, pride konec vaših bridkosti.

Se je sto in sto zadev v človeškem življenju, ko človek potrebuje človeka, pa ga največkrat ne ve kod iskati. Kdor je dobre volje, kdor ima srce za bližnjega, se bo zanimal za delo dobrodelnega in vzajemno-podpornega društva »Družina božjega svetca v Ljubljani, Sv. Petra nasip 17, in se v vseh zadevah nanj obračal. Za navodila (tiskovine) in pošne stroške naj vsakdo prikoži 3 din v znamkah.

KUHINJA

Juha iz kosti. Dobre goveje kosti zelo na drobno sesekam in pristavim z mrzlo vodo. Dodam vse zelenjave, ki spadajo k mesni juhi. Pridenem tudi košček govejih jeter ali vranice. Juho pustim vreti dve uri. Nazadnje jo zboljšam z magijem ali pa z mesnim izvlečkom. Na to juho zakuham lahko vse zakuhe kakor za navadno mesno juho.

Pečene sveže sardele. Ribicam odtrgam glavice in jim odvzamem drob. Potem jih operem, zbrišem, primerno nasolim in z limoninim sokom poskropim. Nasoljene ribice pustim eno do dve uri na hladnem. Preden ribice spečem, jih povaljam v drobtincah, ki sem jih z moko zmešala. Mast ali olje, v katero pokladam ribice, mora biti zelo razbeljena, da se ribice prav hitro na obeh straneh spečejo.

Suha svinjina z zeljem in krompirjem. Kos suhe svinjine operem v topli vodi in očežim z mrzlo. Potem pristavim meso z mrzlo vodo in skuham do mehkega. Med kuhanjem pridenem juhi en lavorov list, strok česnja, odrezek čebule in korenino pe-

teršilja. Ko je meso mehko, ga vzamem iz juhe, da se ohladi. Primerno kozico namažem z mastjo in vlagam vanjo menjaje krompir, zelje in meso. Kuhan krompir olupim in zrežem na rezine. Na krompir naložim kuhano ali praženo kislo zelje, na zelje narezano meso, na meso zopet krompir itd., da je vse porabljeno. Površino polijem s par žlicami kisle smetane. Jed dam za pol ure v pečico.

Kislo zelje z ribjimi ikrami. Ribo osnažim in ji vzamem ikre. Ikre opravišim na olju ali na surovem maslu. Ohlajenim ikram dodam velik kozarec kisle smetane in eno celo jajce. Ikre z jajcem in smetano dobro mešam in vlagam v kozico, ki sem jo obložila s papirjem. Na papir vlagam koščke snažene ribe, vejice zelenega peteršilja, na anke rezine narezana trdo kuhana jajca, plast praženega kislega zelja in praženih iker. Zelje in ikre vlagam menjaje. Ko je oboje porabljeno, potresem površino z majhnimi koščki surovega masla in s pestjo drobtin. Ko je vse pripravljeno, skuham jed v sopari. Ko dober četrti ure vre, je jed pripravljena za na mizo.

Poljska omléta. V tri četrt litra mrzlega mleka prav dobro ošvrkljam 8 celih jajc, 6 dkg stopljenega surovega masla, noževno konicno muškato, od pol limone lupinic, primerno soli, 36 dkg moke in osminko kg vamperv. Ko je testo dobro zmešano, ga vlijam z zajemajočo na razbeljeno surovo maslo. Okroglo pekačo obračam tako, da je testo po vsej pekači enakomerno razdeljeno. Testo zapečem na obeh straneh lepo rume-no. Vsako pečenje zvijem z dolgimi vilicami in pokladam na krožnik. Ko so omléti gotovi, jih potresem s sladkorjem in dam vroče na mizo. Zraven dam kuhane češpije, kuhana ali dušena jabolka.

DOMAČA LEKARNA

Obkladki mleka so dobri pri hudih udnih bolečinah, izpuščajih, vnetju. Mlečne kopeli poživijo velo kožo in okrepčajo hirajočo. Sirotko pij, če si hudokrven. Mehki sir vzame vročino pri vnetju, za pljučnico ga namaži za prst debelo na platno in devaj na ud, kjer te zbada ali kar okoli života.

Pege in šinje. V mažah, ki jih ponujajo čaopisi, so čestokrat škodljive enovi. Ne smemo pozabiti, da so izpuščaji po obrazu in po telesu znak, da ni v krvi vse v redu. Zato si mora zdraviti jetra, kdor ima šinje in hudo kri, kdor ima mozolje in ogrce. Lipov

čaj s pomarančnimi olupki je staro sredstvo za izpahke. Zelo dobra je sirotka in ječmenov izcedek z medom. Za umivanje prevrejš pest vrtničinih listov in umivaj obraz s odcedkom, potem poplakni z mrzlo vodo, osuši obraz z mehko otiračo in ne hodi takoj na prepih in na veter. Redno umivanje nog vpliva zelo dobro na izpuščaje na obrazu. Nedolžno sredstvo za pege je limonov sok s soljo; namočiš pege in pustiš, da se osuše, zjutraj odmiješ. Pij vsak dan malo limonade. — Namoči malo hrena v pravem vinskem kisu, postavi za 14 dni na sonce in zmoli s tem kisom zvečer pege.

Kožica na orehovitih jedrcih povzroči hripavost in škoduje uživanje neobeljenih jedrc osebam, ki imajo bolno grlo. Grgraj z mlačnim mlekom, vdihuj soparo vode in pij dosti ječmenove izkuhe z medom. Neopran ječmen kuhaj do mehkega, odlij izkuh z žlico meda na četrt litra izkuhe.

Stahlove kaplje za želodec. Zmešaj blažene korena, tavžentrož, rdečega lecjana, euhih pomarančinih lupin, vsakega po 15 gražbic. Vlij na to pravega rženega žganja, toliko da presega zelišča za dobro dlan, pusti 14 dni na soncu, precedi in jemlji dvakrat na dan po žlički. Razžene težko kri in naredi veselo srce.

Hofmannove kaplje za opešana čreva: Zmešaj 60 gramov stolčnega Kina luba, 45 gramov lecjana in kolmeža, pomarančinih lupin in pelina po 30 gramov, četrt kilograma kandisa, zalij z 8 litri pravega belega vina, postavi za 3 dni na toplo, odcedi in pij po kupici na dan.

Breskev in marelice. Navodilo, kako ju vzgajamo in oskrbujemo. Priredil M. Humek, sadjareki nadzornik v pokoju. Založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani 1922, 51 strani, velja 10 din. — Malokateri naših sadjarjev zna pravilno gojiti in ravnati z breskvijo in marelico, ki pa rodita izmed vseh sadnih vrst najplemenitejši sad, ki je izbornega okusa, jako primeren za pripravo raznih sadnih izdelkov (marmelad), konzerviranje itd. V vsestransko temeljito predelani knjižici nam pisatelj opisuje, kar je potrebno vedeti o vzgoji, podlagi, sortah, oskrbovanju, gnojenju, boleznih in vlaganju breskovnega in mareličnega sadu. V prvem delu se peča s pridelovanjem in negovanjem breskve, v drugem o vzgajanju marelice. Knjižica je okrašena z 22 slikami med besedilom in 2 barvnima prilogama. Kdor goji to žlahtno drevo, mora to knjižico poznati.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Vrednost denarja na naših borzah. Holand. goldinar 24.19 din, nem. marka 17.56 din, belgijski belga 7.36 din, švicarski frank 10 din, angleški funt 217 din, ameriški dolar 43.46 din, francoski frank 1.32 din, češka krona 1.53 din, italijanska lira 2.31 din, Avstrijski šiling bo zamenjan za nemško marko v razmerju poldrug šiling za eno marko. V zasebni kupčiji so cene denarja navadno nekoliko različne od borznih cen.

ŽIVINA

g Na drugi redni postni sejem 26. marca v Slovenjgradcu je bilo prignanih 157 glav govedi. Živino so plačevali po naslednjih cenah: voli I. vrste 4.75 din, voli II. vrste 3.50—4.50 din, voli III. vrste 3 din; krave I. vrste 4.50 din, krave II. vrste 3.50 do 4 din, krave III. vrste 2.50 din, vse za 1 kg žive teže. Prodali so 25 volov in 15 krav. — Mesne cene: govedina kg 10—12 din, svinjina kg 12—14 din, svinjska mast 16—18 din kg.

g Živinski sejem v Radovljici 12. marca. Cene: Voli 5—5.75, krave 4—4.50, telice 4.50—5, teleta 7—7.50 din in prašiči 8—8.50 din za 1 kg žive teže. Konji 500—6000 din za glavo.

c Živinski sejem v Kapelah v okraju Brežice 10. marca. Cene: Voli 4.50—6, krave 3.50—4.50, teleta 5.50—6, junci 3.50—4, telice 4.50—5, biki 4—5 din za 1 kg žive teže.

g Sejem v Mengšu 17. marca. Cene: Voli I. 5.25, II. 4.75, III. 4 din za kg žive teže; telica ista cena; krave I. plemenske 3000—3500, II. 2000—2800 din. Prašički stari 7 tednov 180—200, 3—4 mesece 300 do 350, plemenske svinje 800—1000 komad.

g Tržno poročilo živinskega sejma v Ptuj dne 15. marca in svinjskega sejma dne 16. marca t. l. Vole so prodajali po 4.50—5.50 din, krave 2—4 din, biki 4—4.70, junce 4—4.80, telice 4—5.50, teleta 6 din, prašiče pršutarje 6.75—7.50, debele svinje 8—8.50, plemenske svinje 6.25—6.50 za 1 kg žive teže. Mladi pujski 70—130 din, konji 1500—8000, žrebata 1300—3500 din za kom.

g Tržne cene na sejmu v Črnomlju 17. marca. Na sejem je bilo prignanih 25 volov, 67 juncev, 50 krav, 15 telet in 129 prašičev. Prodanih je bilo 5 juncev, 57 volov, 11 krav, 72 prašičev in 3 teleta — vse domačim kup-

cem, v inozemstvo nič. Voli I. 5—6, II. 4.75, III. 4; junci I. 5—6, II. 4.75, III. 4; krave 3.50—4.50, II. 3.25, III. 2.75; teleta I. 6—6.50, II. 5.75, III. 5.25 din za 1 kilogram žive teže. Cena prašičkov v starosti od 8 do 10 tednov je bila 380—440 din za par.

CENE

g Cene živine in kmetijskih pridelkov na sejmu v Kranju dne 21. marca. Voli I. vrste 6 din, II. vrste 5.50, voli III. vrste 5.25; telice I. vrste 6, II. vrste 5.50, III. vrste 5 din; krave I. vrste 5.25, II. vrste 4.50, III. vrste 3.50; teleta I. vrste 7.50 din, II. vrste 6.50; prašiči špeharji 10.25, pršutarji 7 do 8.50 din za 1 kg žive teže. 7 do 8 tednov stari pujski od 170 do 200 din za komad. — Goveje meso I. vrste, prednji del 10 din, zadnji del 12 din; goveje meso II. vrste, prednji del 9 din, zadnji del 12 din; goveje meso III. vrste, prednji del 8 din, zadnji del 10 din; svinjina 14—16 din, slanina 20 do 26 din, svinjska mast 19 din, čisti med 22—24 din, neoprana volna 22—26 din, oprana volna 32—36 din, goveje surove kože 11 do 14 din, telečje surove kože 15 din, svinjske 12 din za 1 kg. — Pšenica 200 din, ječmen 250, rž 250, oves 230, koruza 140, fižol 200, krompir 100, lucerna 1900, seno 75, slama 50, jabolka I. vrste 600, II. vrste 500, III. vrste 350, češplje suhe I. vrste 1200, II. vrste 110, III. vrste 1000 din, pšenična moka 325—400 din, koruzni zdrob 350 din za 100 kg.

g Ljubljanski trg. Govedina I. vrste 12—14 din, II. vrste 10 do 12 din, III. vrste 8 do 10 din; jezik 12 do 14 din, vampi 8 do 9 din, pljuča 6 do 8 din, jetra 10 do 12 din, ledvice 14 do 16 din, možgani 16 do 18 din, loj 6 do 8 din za 1 kg. Teletina: I. vrste 14 do 16 din, II. vrste 12 do 14 din, jetra 18 do 20 din, pljuča 12 din, možgani 18 do 28 din, ledvice 14 do 16 din za 1 kg. Svinjina I. vrste 16 do 18 din, II. vrste 15 do 17 din, pljuča 8 do 10 din, jetra 12 do 14 din, ledvice 18 do 20 din, glava 6 din, parklji 5 din za 1 kg. Slanina domača 16 do 17 din, hrvaška 17 do 18, mast 20 din, šunka 20 do 22 din, prekajeno meso I. vrste 16 do 18 din, II. vrste 18 do 20 din, prekajeni parklji 6 din, jezik 16 do 20 din za 1 kg. Koštrunovo meso 8 do 10 din, jagnjetina 14 do 16 din, kozličevina 18 do 20 din za 1 kg. Konjsko meso 4 do 5 din. Klobase;

PRAVNI NASVETI

Sorodnikova terjatev. M. J. - Vašemu sorodniku, ki je brez vsake imovine, dolguje manjši kmetijski posestnik, vsoto denarja. Vprašate, ali se more dolžnik v tem primeru okoristiti z zaščito kmeta, ali bi smogel upnik izterjati celo dolžno vsoto? — Če je dolžnik v boljšem gmotnem položaju od upnika, ne uživa zaščite. Če nastane med njima spor glede tega vprašanja, bo odplačilo za dolžnika krajevno pristojno okrajno sodišče. Ako bo odločilo, da je dolžnik v boljšem gmotnem položaju kakor njegov upnik, upnik lahko takoj izterja celo terjatev, seveda, če glede plačila dolga ni drugega dogovorjeno.

Prošnja za znižanje dolga. S. F. - Že leta 1936 ste vložili prošnjo na sodišče, da se vam zniža dolg, ki ga imate v denarnem zavodu. Izvršila se je že tudi cenitev. Ko ste osebno prišli na sodišče prositi, naj se prošnja reši, vam je sodnik odgovoril, da nima časa in da vas bo že poklical, kadar bo treba. Sedaj pa sodnik trdi, da niste bili nikoli pri njem in da je že vse zamujeno. Vprašate, kaj storiti? — Če ste vložili prošnjo za znižanje dolga, morate dobiti rešitev sodišča, ali ugodno ali neugodno. Ako bo rešitev za vas neugoden, se lahko pritožite na okrajno sodišče. Če pa niste vložili prošnje, je že prepozno, ker ste rok zamudili. Odplačevati boste morali neznižan dolg po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov. Upamo, da boste lahko na sodišču ugotovili, če ste vložili prošnjo, kdaj ste jo vložili in kje ista leži. Pojdite še enkrat tja in se prepričajte o tem pri uradniku, ki vodi vložni zapisnik. Vsaka vloga, ki pride na sodišče, se vpiše in ni mogoče, da bi se izgubila, če ste jo vložili. Verjetno je, da ste prošnjo vložili, ker trdite, da se je izvršila cenitev posestva.

Dolg v trgovini. R. F. - V trgovini imate dolg iz nakupa blaga in to iz leta 1928 in 1929. Napravili ste obračun in ste morali plačati obresti za dve leti. Trгоvec namreč trdi, da je uredba o zaščiti kmetov spremenjena in da ne pusti nobenega denarja brez obresti. Vprašate, ali ima trgovec pravico zahtevati obresti od kmečkega dolga? — Dolg, ki je nastal iz nakupa blaga, se mora odplačati v 12 letih v enakih letnih obrokih začeti z dnem 1. novembra 1936. Od tega dne dalje za tak dolg ne tečejo nobene obresti. Za prejšnji čas pa upniku pripadajo obresti v smislu predpisov uredb o zaščiti kmetov. Upniku, ki je izterjal po 20. aprilu 1932 od dolžnika-kmeta višje obresti kot so priznane z uredbami o zaščiti kmetov, se odbije presežek od glavnice dolga.

Nepriznanje zaščite. M. I. C. - Dolžniku, ki se sklicuje na zaščito, iste nečete priznati in ste vzeli plačilo prvega obroka samo na

račun celotnega ostanka dolga, ki izvira iz kupnine. Vprašate, ali je vaše stališče pravilno in kako bi izterjali vas dolg? — Če dolžnik trdi, da je zaščiten kmet, zahtevajte, da vam predloži o tem potrdilo občinske uprave. Ako se s potrdilom ne strinjate, predlagajte pri okrajnem sodišču, ki je pristojno za dolžnika, da potrdilo preizkusi in ga razveljavi. Če z odlokom okrajnega sodišča ne boste zadovoljni, se lahko pritožite na okrajno sodišče. Odločba okrajnega sodišča bo dokončna, ne glede na to, ali jo priznate ali ne.

Državljanstvo. M. Z. - Za pridobitev našega državljanstva morate vložiti prošnjo na notranjega ministra. Prošnjo vložite potom okrajnega načelnika. Tam boste tudi zvedeli, kakšne priloge morate priložiti in kakšne takse je treba plačati. Če ne plačujete nad 1000 din državnega neposrednega davka na leto, vas sme minister za notranje posle oprostiti plačila vseh taks za pridobitev državljanstva. To velja samo za osebe, ki so Jugoslovani po rodu in jeziku, pa so nastanjeni v kateri izmed občin naše države.

Skupni travnik. B. M. V. L. Doslej ste velik skupni travnik tako uživali, da so vsi udeleženci evoje določene dele vprvič pokosili, potem se je pa križem pasla živina. Sedaj pa hočejo, da bi se tudi druga košnja kosila in ne popasla. — Če bo večina sočastnikov za to, da se travnik tudi v drugo kosi, se bo morala manjšina temu ukloniti. Saj drugo leto pa vi lahko dobite večino za to, da se bo paslo, če bi s košnjo ne bili zadovoljni.

Dota nezakonskega otroka. S. A. L. B. — Vprašate, ali more nezakonski otrok zahtevati od svojega nezakonskega očeta doto. — Nezakonska hči sme le od svoje matere zahtevati doto, od očeta pa ne. Nezakonski oče je pač dolžan dati otroku svoji imovini primerno oskrbo, vzgojo in preskrbo, kar pa ni doto. Pod preskrbo se razume tak potrošek, ki omogoča n. pr. obrti izučenega mu otroka, da redno izvršuje svojo obrt s tem, da si nabavi za to obrt potrebno orodje.

Poljski delavec na poskušnjo. T. J. D. V. — Če je vaš 16 letni sin delal pri posestniku skozi sedem tednov in za to ni dobil nobenega plačila, smete zahtevati od posestnika, da plača fantu krajevnim razmeram primeren plačo za opravljeno delo. Tak zahtevek zastara v treh letih. Morda pa je fant napravil kakšno škodo, da ga je posestnik kar tako odslovil.

Svinjak ob skednju. A. B. C. 23. Če je sosed postavil svinjak tako blizu vašega skednja, da se dela škoda ob deževju in da tudi eneg ne more prosto raz strehe, ampak drsi na vaš skedenj, potem imate pravico zahtevati od sosedu, da svojo streho na svinjaku tako preuredi, da se vam ne bo delala več škoda. Če ne bo hotel zlepa, ga boste lahko prisilili s tožbo.