

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

25. SEPTEMBRA

ŠTEV. 39

Kako dobro vkletimo krompir

Letos zaradi deževja in neprestanih nalivov že na njivi krompir močno gnije, zlasti v težki zemlji in v legah, kjer zastaja voda. Gnitje povzročajo deloma gnilobne bakterije deloma pa krompirjeva plesen (fitoftora), katera trose izpira dež iz listov v zemljo, da pridejo na gomolje in povzročajo na njih znane rjave lise, ki so začetek gnitja. Ako klet za krompir primerno pripravimo in če krompir skrbno ter pravilno vkletimo, gnitje s tem močno omejimo.

Predysem moramo klet temeljito očistiti, odstraniti iz nje prav vse ostanke in stene prebeliti z apnenim beležem. Jako dobro storimo, če klet pri zaprtih oknih in vratih krepko zažvepljamo, ker zamorimo s tem veliko plesnih in gnilobnih bakterij.

V shrambo smemo spraviti samo popolnoma sušen in kolikor mogoče ohlajen krompir. Zato ga pustimo nekaj časa — vsaj en dan in eno noč — pod kako šupo ali kje drugje na suhem in hladnem prostoru.

Preden denemo krompir v klet, ga preberemo. Na glavni kup pride samo popolnoma zdrav in nepoškodovan krompir. Vse nagnite pa tudi od ogrcev in miši objedene ter od orodja ali kakor koli poškodovane gomolje pa denemo posebej, ker tak krompir hitreje gnije.

Gnitje močno omejimo, če posujemo krompir z žganim apnom, in sicer plast za plastjo, tako da je ves krompir nekoliko bel. To tudi kalivosti ne škoduje.

Klet naj bo hladna in suha. Vse plesni in bakterije, ki kvarijo krompir in povzročajo, da gnije, se namreč v vlažnem in toplem prostoru hitreje množe kakor v suhem in hladnem. Zato v suhi in hladni kleti krompir mnogo manj gnije kakor v vlažni in topli. Takoj jeseni čim hitreje in čim močneje prezračimo klet, vendar odpirajmo okna le ob suhem vremenu, ko vleče burja ali sever, in sicer ponoči, da

se klet močneje ohladi. Podnevi in ob južnem vremenu pa okna skrbno zapirajmo, da se klet ne ogreje in da ne pride vanjo vlaga.

Najboljša temperatura za krompirjevo klet je 4 do 8°C. Pozimi glejmo, da toplota ne pade izpod 4°C, da ne postane krompir sladek, zlasti pa da živo srebro ne doseže 0°C, kajti če krompir zmrzne, še bolj gnije. Nad 8°C pa naj tudi ne bo topla klet, ker potem krompir močneje gnije in kar je še bolj važno, ker začne nad to temperaturo odganjati kali. To pa je še huje kakor gnitje. Krompir, ki odganja, zgublja brez vsakega haska hranilne snovi, ki so nabrane v gomoljih ter postaja vedno slabši in vedno manj vreden za hrano. Posebno pa je to škodljivo semenskem krompirju. Zato imej vsak kmet v kleti termometer ter skrbno nadziraj in uravnavaj temperaturo z odpiranjem ali če treba zapiranjem oken.

Krompir ne sme priti na gola tla in ga ne smemo naložiti previsoko. To je zelo važno. Najbolje je, da napravimo nizek oder — vsaj 10 cm nad zemljo — iz ozkih desk, remelnov ali krajnikov, in sicer tako, da ostane med posameznimi deskami nekaj prostora in da kroži okrog krompirja zrak. Ravno tak lesen opaz s presledki med posameznimi deskami napravimo tudi okoli in okoli ob steni, kolikor visoko mislimo naložiti krompir. Tudi opaz naj bo nekoliko odmaknjen od stene. Vsa ta lesena naprava ima namen, da omogoči zraku kroženje po krompirjevem kupu. Na ta način odvajamo iz kupa vodo in ogljikov dvokis, ki nastajata, ker se krompir suši in ker, kot vsaka živa rastlina, diha. Voda in ogljikov dvokis, ki se nabirata v kupu, pa ravno najmočneje kvarita krompir. Hladnejši zrak, ki kroži po krompirju, pa ga tudi hladi ter s tem zadržuje dihanje in premočno izsuševanje, prepreči pa tudi nepotrebno in tako zelo škodljivo odganjanje.

Tudi previsoko ne smemo krompirja naložiti, in sicer ne več kakor 60 do 80 cm, ker se v kupu krompir greje, močnejše diha ter močnejše izpareva vodo in ogljikov dvokis. Posledica je, da zaradi tega tudi bolj gnije in bolj odganja kali.

Če bi ga koteli naložiti višje, bi morali napraviti sredi kupa dušnik iz remeljanov, da bi se s tem kup dosti močno zračil.

Če bomo tako ravnali, se nam bo krompir do spomladi dobro ohranil za jelo in za seme.

Inž. P. Simonič.

Hlevi morajo biti zdravi

Mnogi gospodarji gledajo pri novi stavbi bolj na trdnost in ličnost kakor na glavni namen, kateremu naj služi hlev, to je, da bo v vsakem pogledu zdravo bivališče, v katerem se živina dobro počuti in ugodno razvija.

Tudi mnogi stavbeniki in zidarski mojstri upoštevajo bolj trdnost in ličnost stavbe kakor prvenstvene živinorejske smotre.

Vsak kmet, ki kaj gradi ali popravlja in mu je stavbenik zgotovil načrte, naj vpraša še pristojnega okrajnega kmet. referenta ali strokovnjake na kmet. šolah, koliko zgotavljeni načrti ustrezajo živinorejskim zahtevam, koliko bi mogoče bilo treba načrt v tem ali onem pogledu spopolniti, da bo na novo zgrajeni hlev ali svinjak živini čim bolj zdravo bivališče.

Imam izkušnje, da so napravili pri zgradbi povsem novega hleva nepopravljive napake, da n. pr. na temelj sploh niso položili izolacije in novi hlev bo stalno vlažen!

Tudi na velikost in pravilno razdelitev oken čestokrat pozabijo.

Skoraj nemogoče pa je včasih v nagli pripravi pripraviti stavbenike in kmete, ka-

ko važna je pravilna ureditev zračnikov, ozir. zračenje v hlevih.

Vsak gospodar, ki na novo ureja hlev, naj bi glede zračenja temeljito proučil tozadevna navodila na strani 30 v drugi številki letošnjega »Orač«. Če dobro ne pazimo, napravimo pri ventilaciji navadno premalo dovodnikov s premajhnim prerezom. Skupna površina prerezov pri dovodnikih mora biti enaka površini preza pri odvodniku.

Mnogi gospodarji tudi ne morejo razumeti, zakaj naj bi segal odvodnik skoraj do tal hleva. Mislijo, da je najslabši izrabljeni zrak, ki je najlažji, samo pod stropom. Ne upoštevajo pa, da je pod stropom mogoče samo lažja ogljikova kislina, ob tleh, tik nad gnojem, pa so najškodljivejše, težke dušičnate razkrojine in spojine, ki pa jih je mogoče pozimi odvesti le, če segajo odvodniki do 30 cm nad tla.

Pravilno urejena ventilacija ozir. zračenje je važno predvsem v hlevih z lesenimi stropi, v nizkih hlevih in pri zgradbah z več ali manj mrzlimi, vlažnimi stenami, katere smo zgradili iz kamna, kjer smo pozabili na izolacijo in še drugo.

Fr. Wernig.

To nesrečno pitje!

Alkohol, vino in žganje je nesrečna rak-rana našega naroda. Toliko se o tem piše, govori in predava, če pa kaj pripomore k nepitju, pa dvomim.

Ko se vrše sestanki s predavanji o škodljivosti pitja, pridejo na sestanke oni, ki ne pijejo in jim taka predavanja koristijo v toliko, da se ne bodo v bodoče vdali morda pitju. Knjige o tem ne čitajo pivci, ker se menda boje, da jih morda resničnost pisane besede res ne privede na pravo pot.

Vse preveč pijejo naši ljudje. Pri krstni slovesnosti začno, vsaka družin-

ska slavnost jim »pride prave«, pri pogrebščini nehajo.

Človek bi vpil, zavpil staršem v uho, zarezal jim z žarečo iglo v srce: »Ne pijte! Ne pijte preko mere! Ne uničujte svojega potomstva, če ne telesno, pa duševno.« Ali ni zločin, spočiti otroka v pijanosti, dati otroku za doto duševno omejenost, živčno oslabeledost! Ali ni to zločin?«

Ali ni zločin staršev, da v šoli izmed štiridesetih otrok, osemnajst otrok ponavlja razred? In ko učitelj povprašuje po starših teh zaostalih, izve skoraj v

vseh slučajih, da oče rad pije, često tudi mati.

Koliko truda ima učitelj v takem kraju, v taki šoli. Koliko žalosti prizadenejo taki otroci vzgojiteljem. Neredni so, večkrat lažnivi, nepošteni, razposajeni. V vsej sveti jezi, ki zgrabi učitelja, ko vidi te pokore vsega razreda, se mu vendar otroci zasmilijo, a v srcu obsoja starše. — In ta naša rak-rana se z vsakim letom veča, namesto da bi se manjšala.

Poglejmo domove po vinorodnih krajih? Ko sem neko osebo, ki je preživela v istem, vinorodnem kraju štirideset let, vprašala, kako je z ljudmi tega kraja: ali blagostanje raste ali pada, ali so otroci sedaj bolj brihtni kot pred štiridesetimi leti, mi je odgovorila: »Vse propada! Domovi in brihtnost otrok. Kjer so bili še starši staršev bogati posestniki, so bili starši že denarno slabši in njih otroci so revni. Isto je o nadarjenosti otrok.« In če bo šlo to vedno dalje, kam bo pripeljalo?

Izgovarjajo se na slabe čase, na davke, na sto in sto drugih stvari. Tudi kmet, ki ne pije preveč, plačuje davke, tudi njega dolete slabi časi na polju, pri družini in živini. In vendar se iz njih dvigne, dela s podvojeno silo dalje in dom ne propada.

Kako vse drugače je tam, kjer pije gospodar, včasih tudi gospodinja. Kaj naj rečejo taki starši, če se jim njihov 17-letni sin priziblje večkrat pijan domov? Saj mu je prirojeno, podedovano ima nagajenje do pijančevanja. In kakšen mož, gospodar, oče bo potem ta fant?

Čitajmo časopise! Uboji, umori, pretepi so večkrat med novicami. In vse se

zgodí v pijanosti. Za izboljšanje vseh teh razmer bi se moralo delati. Saj se dela, a če kaj pomaga, ne vem.

Vojakom, ki so bili v strelskih jarkih, so dajali ruma pred napadi na sovražnika. Dobro so računali, da je opit človek bolj korajžen, bolj divji.

Umetno delati človeka korajžnega, je dovolj žalostno. Ko v ponedeljkih vprašujem v šoli otroke, kako so preživeli nedeljo, mi povedo za čuda čudne reči. Včasih tako žalostne, da bi človek jokal, ko bi z rokami mogel izbrisati sliko, ki jo ima ta ubogi otrok v svoji duši.

Hvala Bogu, da ni mnogo takih slučajev in mnogo takih staršev, a kolikor jih je, jih je preveč.

Starši! Oče, mati! Pijte po potrebi, zmerno! Ne dajajta pa vina ali žganja otrokom! Ne zastrupljajte jih, ne morite jih, ne lagajte sebi in drugim, da bo otrok bolj močan, če bo pil.

Edina moč, ki jo ima alkohol nad otrokom je ta, da sedi otrok tri leta v enem razredu, pa še ne pozna črk in ne števil.

Pogum, korajža, ki jo daje alkohol pivcu, se pokaže v tem, ko v pretepu zabode ali ubije nasprotnika in ga ta korajža pripelje za nekaj let v ječo.

Živčna moč se vidi v tem, ko sedi v blaznicah največ onih, ki so izgubili pamet in živce zaradi pitja.

Blagostanje alkoholovega pitja se jasno kaže v propadanju domov, v zanemarjenih otrocih očeta pivca.

Brihtnost pa v šolarjih, ki nosijo v sebi očetov greh in zločin, ko so pokora šoli in pozneje vsej občini. G. L.

Gospodinje, preskrbite za dobro vrtnino!

Previdna in skrbna gospodinja je že v prvih septemberskih dneh sejala zimsko solato in špinačo. Ker pa nikoli ne vemo, kdaj in kako bo pritislila zima, je zmirom dobro, če jesenske setve sredi septembra ali pa vsaj do kraja meseca ponovimo. Še bolje, če sejemo dve, tri različne sorte zimске solate (n. pr. Nansen, zimsko ledenko in zimsko maslenko) in dve špinači (n. pr. Viking in Eskimo),

ker so razne sorte tudi različno občutljive in zato ne prezimijo enako. Motovilec za spomladno rabo lahko seješ še do oktobra.

Poskusi letos tole: posej sedaj na vrtnu, kjer v mokri zimi ne zastaja vlaga, gredico nanteškega korenčka in gredico brunšviškega korenčka. Prvi zlasti v goilih zimah rad pozebe, če ga ne pokrijemo z dračjem in listjem, brunšviški je pa

manj občutljiv. Spomladi je nežen mlad korenček zelo zaželen in se tudi prav dobro proda. Majhen poskus ne dela posebnih težav ne stroškov, bo ti pa koristil, da se boš prihodnje leto znala že bolje ravnati po lastnih izkušnjah. Kjer ni miši in se da setev dovolj zavarovati, takšen poskus s korenčkom gotovo ne bo brez uspeha. — Prav tako poskusi po krajih z milejšim podnebjem tudi saditev ranega krompirja v jeseni. Izberi sončno gredico z rahlo vrtno zemljo, ki se iz nje voda hitro odceja, sadi pa cele, srednje velike gomolje. Pred zimo ode-neš gredo s slamnatim hlevskim gnojem. Če bo nevarnost od spomladanske slane, se na vrtu tudi gredica krompirja lahko zavaruje brez večjih težav.

Letos s posebno skrbjo odberimo zale-njadne rastline, ki jih bomo prezimili za pridelovanje semena. Dobrih semen bo zelo primanjkovalo. Od zelja, ohrovt, repe in redkve, od korenja, peteršilja zelene in pese odberimo za semenice vse, kar je najboljše in popolnoma zdravo. Nikar preveč ne hitimo s spravljajem zimske zelenjadi. Navadno je najugodnejši čas za spravljajenje zimske zelenjadi šele po Vseh svetih. Za zimo spravljaj ob suhem vremenu!

Pač pa boš morala morda že ta mesec pospraviti endivijo. Ta nam bo delala preglavice zlasti letos, ko imamo povsod

preveč dežja in megle. Vsekakor glejmo, da spravimo endivijo ob suhem vremenu, najbolje bo proti poldnevu, ko se rosa že popolnoma posuši in še ni sonce rastlin pregrelo. Najuspešnejše se ohrani širokolistna endivija (eskarijolkka) v suhih in zračnih kletih; v zatohlih in vlažnih prostorih pa začne kaj kmalu gniti. Rastline izruješ s koreninami vred, obe-siš ali pa jih v shrambi zložiš vznak na lese in police. Dobro se drže tudi v suhem pesku, šotnem zdrobu ali žaganju, ki jih varuje, da ne ovenejo. Nikakor pa ne smeš endivije v shrambi škropiti. Prav uspešno utegneš prezimiti endivijo tudi v zavetju ob južni strani kakšnega zidu, kjer jo streha varuje mokrote in dežja. Pripravi ob zidu gredico s prav peščeno prstjo in posadi semkaj endivijo, ki jo hočeš vzimati, ob suhem vremenu. Dokler ne pritisne mraz, pustiš kar nepokrito. Pozneje pa nagrneš veje in suho listje ali slamo; čim se bliža ostrejša zima, daj debelejšo odejo. Močnejše veje branijo, da pozneje tudi težji sneg endivije ne stlači. Glavno je torej: endivijo varuj mokrote, pazi pa tudi, da ne ovene in da je ne zaloti mraz!

O pravem času misli na vse! Letos ne sme noben vrt ostati čez zimo zanemarjen! Vse prazne grede pred zimo globoko preštihaj in pripravi si obilne zaloge dobrega kômposta!

C. J.

Starši, pazite, kaj otrok bere!

Pregovor pravi: »Povej mi, s kom občuješ, in povem ti, kakšen si.« Isto bi se lahko reklo za knjigo: Povej mi, kaj čitaš, in povem ti, kakšen si.

Knjiga je tako važna za vzgojo mladega človeka, ta zelo važna, da bi starši vse bolj pazili in gledali, kaj čitajo njihovi otroci, ko bi to vedeli.

Pred mladim človekom je včasih svet zagrnen z zaveso nevednosti. In kdo je bolj radoveden od mladega človeka? Vse hoče vedeti, vse znati.

Kdo naj mu pove, kje naj išče razjasnjenja? V knjigah. Hlasta za prigodami in nemogočimi dogodki. V knjigah so strani natrpene z njimi. Joka se z žalostno zgodbo v knjigi, do solz se nasmehje pri dobri, nasmehi šali.

Vse to in še več dobi človek v knjigah.

Vsaka knjiga vzgaja. Vprašanje je sa-

mo, kako vzgaja! Kakršna je knjiga, tako vpliva na človeka.

Zato pa stokrat gorje, če dobi mlad, vsega dojemljiv človek v roke knjigo, ki kviri njegovo notranjost, njegovo domišljijo.

Dolžnost staršev je, da vedo, kaj njihov otrok bere. Ni vse za vse in za vsakega. Večkrat starši ne pomislijo, da vsa njihova pažnja in skrb za dobro vzgojo ne bo nič izdala, če njihov otrok čita stvari, ki vse dobro, kar mu starši dajo, podirajo. Sami niso mnogo brali in tudi sedaj ne bero. Zato mislijo, da v knjigah ne more biti napisanega nič takega, kar bi morda duševno škodovalo njegovemu otroku. Ni to res!

Lepo vezana knjiga, z zlatimi črkami naslovljena, še ne pove, da je tudi njena vsebina tako lepa in zlata vredna.

Naš pisatelj Cankar piše o svojem življenju, kako je nekoč v polspanju slišal mater, ki je rekla očetu: »Čemu pa mu nosiš takih knjig, ki niso zanj?«

Sama ni brala teh knjig, a videla je, da jih bere njen sin in opazila z ljubeznijo napolnjenim srcem, da bi bilo za sina bolje, če teh knjig ne bi bral.

Ko sem bila kot štirinajstletna šolarka članica neke javne knjižnice, me je prosila starejša znanka, naj tudi njej prinesem neko knjigo. Dobila sem jo in iz zanimanja začela listati po njej. Da bi je več prebrala, sem hodila domov počasi, za kratko pot sem porabila eno uro. Doma sem morala mami vedno pokazati seznam, koliko in katere knjige sem vzela. Seveda sem dala knjigo, ki mi jo je naročila znanka, pod vse druge. A mama je menda videla moj plašen obraz ali mojo negotovost. Prvo je pogledala to knjigo. Z dolgim vprašanjem v očeh se je obrnila k meni. Povedala sem ji, da je za sosednjo gospo. Vzela je knjigo in mene in smo odjadrale k oni gospe. Ta je potrdila, da mi je res naročila, naj dotično knjigo prinesem. »Oprostite, gospa, to knjigo bom nesla jaz nazaj, in kadar jo hočete brati, pojdite sami po-

njo.« — Res je mama nesla knjigo v knjižnico, izbrisala me iz članstva, meni pa povedala marsikaj, za kar sem ji hvaležna še danes, ko mi mati leži že šestnajst let v grobu.

Vsaka kmetiška mati ne pozna knjig. Sama ni mnogo ali nič brala. Kako naj ve, če njen otrok bere stvari, ki so zanj ali niso? Sama nima časa prebrati knjige, otrok ji sam ne bo povedal. Knjigo je pač dobil od prijatelja.

Naj takrat vpraša koga, ki mu lahko zaupa. Gotovo je v vasi dober učitelj. Ta je bral ali vsaj pozna knjigo in ve, ali je vsebina knjige primerna za otroka. Če ni, naj knjigo odstrani ali prepove otroku, da jo bere. Morda jo bo potem otrok še bolj hotel brati, ker prepovedan sad mika, četudi je lesnika. Takrat pa naj mati sama pove ali naj prosi koga, da pove otroku lepše in boljše in pametnejše kot je v knjigi.

Knjiga lahko človeka poboljša ali poslabša. Eno ali drugo gotovo doseže. Zato je dolžnost staršev, da gledajo, da dobi otrok v roke knjigo, ki bo vzbujala v njem lepa in dobra čustva, ne pa prebujala slabih.

J. G.

Varčujmo - pri shranjevanju obleke!

»Obleka stane denar.« Kepe denarje mora šteti družinski oče, da dostojno obleče svojo družino, kravos se mora potiti, preden denar prisluzi — in vendar se v večini naših družin uniči dragocena obleka polovico prezgodaj — ker nihče ne pazi nanjo!

Koliko gospodinj je pri nas, ki bi od vseh članov družine dosledno zahtevale, da morajo praznjo obleko vsakokrat, ko jo slečejo, skrtati in obesiti na obešalnike, ne pa kar na kline v omaro, ali jo pa celo pustiti razmetano po stolih in posteljah. Zato pa je obleka vedno zmečkana in jo je treba vsako drugo soboto likati. Da likanje blagu škoduje, menda ni treba poudarjati, večkrat pa nevesč človek obleko pri likanju še zapali.

Še manj bi smela gospodinja dopustiti, da se otroci v praznji obleki tudi v nedeljo popoldne igrajo, plezajo v njej in se valjajo po travi. Kaj lahko jo raztrgajo, gotovo pa zamažejo. Skrbna gospodinja naj pazi tudi, da bo obleka na obe-

šalnikih res lepo obešena, ne pa, da visi ena rama čez prečko, drugi konec prečke pa sega v rokav. Tako obešena obleka izgubi vso lepo obliko.

Nikdar naj gospodinja ne pusti, da bi obešali v omare mokre, blatne in od znoja premočene obleke. Take obleke je treba posušiti na zraku, očistiti, če treba oprati in zlikati, nato šele shraniti.

Mnogo premalo se po naših kmečkih domovih varuje obleka tudi pred molji. Pa se vendar da skoraj brez stroškov volneno obleko obraniti pred njimi. Najenostavneje je, če previjemo vsak kos posebej v časopisni papir, kajti duh časninarskega črnila moljem ne diši. Lahko napravimo posebne vrečke iz njega. Pa tudi večkratno zračenje oblek za pol ure na soncu varuje pred molji. Še zanesljiveje pa seveda učinkujejo sredstva, ki jih nalašč zoper molje prodajajo v trgovinah.

Obleka stane denar — zato pazimo nanjo,

KUHINJA

Surovi paradižniki v sopari kuhani. Surove paradižnike prav na gosto stlačim v kozarce in postopam z njim kakor z gori omenjenimi. Barva in okus se pri tem načinu boljše ohranita, vendar je zato treba daljšega kuhanja in več kozarcev.

Spravljanje paradižnikov. Lepe, gladke in bolj majhne paradižnike, ki ne smejo biti prezreli, zložim trdo v kozarce in napolnim s prekuhanim, dobro osoljenim in shlajenim kisom. Površino zalijem z raztopljenim lojem v toliko, da je strjene masčobe za prst na debelo. Kozarce pokrijem s pergamentnim papirjem in dobro zavežem ter spravim na suh prostor. Namesto kisa služi tudi dobro osoljena in prekuhana voda.

Jajca v paradižnikovi omaki. Za oreh surovega masla razbelim v kozici. Ko je maslo razbeljeno, dodam košček čebule, storžek zelja, storžek ohrovtja, nekaj koščkov ostrganega korenčka, razrezano korenino peteršilja, nekaj koščkov zelene in nekaj koščkov rumene kolerabe. Te zelenjave dušim pokrito toliko časa, da zarumene. Ko zarumeni, zalijem s četrt litra kropa in kuham celo uro. Nato dodam žlico pretlačenih paradižnikov, malo kisa in malo soli. Ko dobro prevre, pretlačim jed skozi sito. denem v plitvo skledo, ubijem dvojce jajc, drugo poleg drugega ter postavim zmes za 10 minut v pečico, da jajci zakrknjeta. Dobrino serviram s krompirjem, s kakimi cmoki, testeninami ali s praženim rižem.

Saharin je 500 krat slajši od sladkorja, nima pa prav nobene redilne vrednosti in odhaja neizpremenjen od človeka. Po lekarnah sladijo z njim zdravila, kadar ni primeren sladkor, kakor pri sladkorni bolezni, debelici, vročici in želodčnih boleznih. Saharin uživajmo le po zdravnikovem navodilu in predpisu. Saharin ima zoprno sladkost, ki se ne prilega želodcu. Preveč saharina škoduje bolnim in zdravim. Vino, kolački in mezge, ki so oslajeni s saharinom, ne prijazijo zdravju. Kdor daje družini saharin namesto sladkorja ali medu, slepari družino in samega sebe, daje jim kamen namesto kruha.

Kompot iz buč. Veliko navadno bučo olupim, ji odvzamem peščice in zrežem meso na poljubne koščke. Lahko napra-

vim debele kratke rezance, kocke ali pa zvezdice. Zrezane buče denem v skledo in polijem z navadnim kisom, tako da jih kis pokriva. S kisom polite in pokrite buče pustim stati čez noč. Naslednji dan skuham za 1 kg buč 50 dkg sladkorja v pol litru vode in četrt kilograma hudega kisa. V vrečico ali v kepico povezane dišave, n. pr.: nekaj večjih odrezkov limone, košček vanilije, košček cimeta, nekaj nageljavih klinčkov denem v tekočino in pustim vreti 15 minut. Nato stresem buče v vrenje in pustim toliko časa vreti, da postanejo koščki prozorni. Ko so buče napol ohlajene, jih zlijem v kozarce, pokrijem s pergamentnim papirjem in spravim na suhem prostoru.

DOMAČA LEKARNA

Nekaj se pase po životu. Toži se ti, pri delu nimaš obstanka, zaspanec te napada o belem dnevu, v zatilniku te boli. Znak, da ni kaj v redu. Zdrigni se dvakrat na dan po vsem životu z vinskimi kisom, v katerem je namočena melisa in ožmi malo vina. kuhanega s pelinom. Zadostuje nekaj žlic. Če si ne pomagaš naprej, se bo razvila huda bolezen, zato je dobro, da se posvetuješ z zdravnikom. Če pride mrazenje, ki mu sledi vročina, posebno če je vročina v dlaneh in v podplatih in huša telo, potem nastopi že nevarnost in ni, da bi se mudil. Nevarnost hude bolezni je tudi, če je jezik kosmat, usta grenka in zoprna, koža vela in prstena, če te preletava mraz in vročina, ki jima sledi močno potenje. Vročino v dlaneh in na podplatih olajša obkladek ržene moke.

Pleve so na glasu, da vlečejo vročino iz bolnika. Posebno ovsene. Zato devajo na kmetih pod slabotne in vročične bolnike blazinice ali celo plevnice. Pleve branijo, da bi se bolnik potil in preležal; ker se pomikajo, so bolj zdrave kakor vroča pernica ali trda žimnica. Segrete konopljinke, majaronove ali ječmenove pleve devajo, kot obkladke za trganje, šen, udenico in zobobol.

Smetana je izvrstno mazilo za kraste na ustnicah in v nosu; pa tudi za obkladke na od sonca opečen okožo, vnetja, izpahnenje in izvinjene ude

Plutovina. Za bolečine v glavi, ki prihajajo od pokvarjenega želodca, pa tudi za zgago je dobro vzeti noževno konico stolčene plutovine (zamaška) na mleku ali na vodi.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Na sejmu dne 18. septembra t. l. so prodajali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste 9, II. 8, III. 7; krave I. vrste 7.75, II. 6.50, III. 5; teleta I. vrste 9, II. 7 din, vse za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 6—12 tednov stari komad 200 do 350 din.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 16. septembra je dosegla živina naslednje cene: na čez so plačevali vole od 1200 do 4500 din glavo, krave 900 do 3000, junce 700—2200, teleta 450—980, bike 1200—3400, ovce 100—275, prašiče 300 do 2800 din komad. Na vago: voli I. vrste 9, II. vrste 8.25, III. 7.50; telice I. vrste 9, II. 8.25, III. 7.50; krave I. vrste 8.50, II. 7.25, III. 5.75; teleta I. vrste 9.25, II. 8.50; prašiči špeharji 16.50, pršutarji 14.50 dni za 1 kg žive teže.

Radovljica. Poročajo, da so bile v okraju dne 10. septembra cene živine sledeče: voli I. vrste 10 din, II. 9, III. 7; telice I. vrste 10, II. 9, III. 7; krave I. vrste 8, II. 7, III. 5; teleta I. vrste 14, II. 11; prašiči špeharji 15, pršutarji 12 din za 1 kg žive teže.

Novo mesto. Po podatkih od 11. septembra t. l. so bile cene živine v novomeškem okraju sledeče: voli I. vrste 8.50, II. 7.50—8, III. 7—8; telice I. vrste 7.50, II. 6, III. 5; krave I. vrste 7—8, II. 5—6, III. 4 do 5; teleta I. vrste 10, II. 8—9; prašiči špeharji 12, pršutarji 9—10 din za 1 kg žive teže.

Dodatno navedenim cenam poročajo iz Novega mesta, da se je na zadnjem sejmu v prvi polovici septembra prodalo 120 volov po ceni od 1200 do 7000 din, 45 krav po ceni 800—3800 din, 15 juncev in telic po 700—3000 din ter 690 prašičkov in svinj po 180 do 12000 dni za glavo.

Maribor. V prvi polovici septembra so zaznamovali v Mariboru naslednje živinske cene: voli I. vrste 7.50, II. 7, III. 6 do 6.50; telice I. vrste 7.75, II. 7, III. 6.50; krave prve vrste 6.50, II. 6, III. 4.50; teleta I. vrste 8.50, II. 7; prašiči špeharji 9.25, pršutarji 14 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na sejmu dne 17. septembra so plačevali živino takole: voli I. vrste 8.25, II. vrste 7, III. vrste 5; telice I. vrste 7.50, II. 7, III. 6.25; junci I. vrste 8, II. 7, III. 6; krave I. vrste 7, II. 6, III. vrste 5.25; na

svinjskem sejmu dan pozneje so šli pršutarji po 10.50—11, debele svinje 11.50 do 12, plemenske svinje 9—10.50 din za kg žive teže. Mladi prasci 6—12 tednov stari po 90—190 din komad.

Na svinjskem sejmu dne 13. septembra so veljali prašiči: 5 do 6 tednov stari 80 do 150, 7—9 tednov stari 135—170, 5—4 mesece stari 200—330, 5—7 mesecev stari 350—500, 8—10 mesecev stari 510—700, 7 leto stari 720—950 dni komad.

Lendava. Po zadnjih poročilih so cene v lendavskem okraju: biki I. vrste 6.50 do 7.50, II. 5.50—6; telice I. vrste 6—7, II. 5 do 6; krave I. vrste 4—5, II. 3.50—4; teleta I. vrste 6, II. 5.50, prašiči špeharji 13 do 14, pršutarji 11—12 din za kg žive teže.

Liubl'anski trg

Ljubljana, 15. septembra. Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2—2.50 din, surovo maslo kg 28—32, čajno maslo 36 do 44, kuhano maslo 38—40, bohinski sir 28 do 32, polemetalec 28, trapist 26—34. **Sadje:** jabolka I. vrste 6, II. 4, III. 3; hruške I. vrste 16—20, II. 10—12, III. 5—8; češplje 6—8, domače breskve 18—24; grozdje 10 do 18, orehi 9, dinje 2—4, lubenice 2 din za kilogram. **Mlevski izdelki:** moka št. 0 7—8, št. 2 5.50—6, št. 4 4.50—4.75, št. 6 4 do 4.25, kaša 5, ješprenj 6, otrobi 185—2.25, koruzni zdrob 6, pšenični zdrob 9—9.50, ajdova moka 6—6.50, ržena moka 5.50 do 6 din 1 kg. **Kurivo:** premog tona 400 do 425 din, trda drva kub. meter 140 do 150, mehka drva 75, oglje kg 1.50 do 3.50 din. **Krma:** seno sladko 100 kg 115—150 din, kislo 95—100, slama 60 din.

CENE

Litija. Po podatkih za začetek septembra so bile cene živine v okraju takele: voli I. vrste 9.50, II. vrste 8.50, III. vrste 8; telice I. vrste 9.50, II. vrste 8.50, III. 8; krave I. vrste 8.50, II. vrste 7.50, III. vrste 7; teleta I. vrste 10, II. vrste 9; prašiči špeharji 15, pršutarji 12 din za 1 kg

Maribor. **Sadje:** jabolka I. vrste 7, II. 5—6, III. 4; hruške 8—16 din, breskve 10 do 20, celi orehi 8—9, jedra 24—28 din kilogram. **Krma:** seno 100 kg 100—120, slama 40, otava 70—80 din. **Kurivo:** trda drva kub. meter 170 din, mehka drva 155 do 165 din.

PRAVNI NASVETI

Delež po očetu. R. J. Če je oče umrl brez oporoke, imajo vsi otroci enako dedno pravico. Ne morete zase zahtevati večjega deleža zato, ker imate pokvarjeno nogo. Če živi vaša mati in med njo in očetom ni bilo dedne pogodbe, bo ona dobila eno četrtino zapuščine, otroci pa ostale tri četrtine po enakih delih.

Zloraba vajenca. G. P. S. Mojster je dolžan vajenca tako zaposliti, da se popolnoma izuči v svoji obrti. Prepovedano je nalagati vajencu drugo delo, ki ni mima zveze z rokodelstvom, ki se ga uči. Tudi za vajence velja predpisani delovni čas in ni dolžan opravljati brezplačno nadur. Če mojster ne pozna svojih dolžnosti, prosite načelnika zadruga, da ga pouči. V hujših primerih bo obrtna oblast mojstra radi neizpolnjevanja dolžnosti kaznovala. Tudi obrtno nadaljevalno šolo je vajenec dolžan obiskovati.

Tudi ustmena pogodba je veljavna. P. M. Dogovorili ste se glede najema stanovanja. Pogodbe še niste napisali. Zdi se vam, da je dogovorjena najemnina previsoka in bi radi dogovor razdrli. Vprašate, ali to lahko storite, ker še niste sklenili pismene pogodbe. — Za veljavnost najemnega dogovora ni bistvena pismena oblika. Tudi ustni dogovor velja. Če vam je stanovanje predrago, ga v dogovorjenem ali pa v zakoniem odpovejte.

Pravdanje brez stroškov. R. M. Pravdanje z ubožnim spričevalom (pravica revnih) vas še ne oprosti plačila stroškov. Tudi zastopnik revnih ima pravico zahtevati povračilo pravnih stroškov od »ubožne stranke«, če se njene imovinske razmere tako spremenijo, da jih lahko plača.

Odškodnina za konja, ki je poklican na vojaške vaje. R. O. Vojni minister je predpisal, da se bo lastnikom konj, ki so na vojaških vajah, izplačala odškodnina po 10 din dnevno. Odškodnino bodo izplačale vojaške edinice, kjer so konji, ko jih bodo vračale lastnikom. Tudi za vozove, odstopljene vojaški upravi, bodo lastniki dobili po 10 dinarjev dnevno, za konjsko opremo pa po 3 dinarje.

Zarubljeno kolo. P. Z. Dolžniku je zarubljeno kolo, ki ga še ni popolnoma plačal. Ali ga mu sme prodajalec nazaj vzeti, da ne bi prišel ob ostanek kupnine. — Če si je prodajalec pridržal lastniško pravico kolesa do popolnega plačila, naj pozove upnika, ki je kolo zarubil, da izvrši na kolo ustavi. Če upnik tega v danem roku ne stori, naj prodajalec vloži proti upniku tožbo. Ako se bo dokazalo, da je kolo še vedno prodajalčeva

last, bo sodišče tožbi ugodilo in upnika obsodilo na plačilo stroškov.

Prepovedana pot. H. P. Če sosed, ki je imel priposestovano pravico poti čez vaše zemljišče, zadnja tri leta zato ni hodil in vozil, ker ste mu pot izrecno prepovedali in ker ste dali tudi pri občini oklicati, da preko vašega zemljišča ne dovoljujete vožnje in hoje, je njegova služnostna pravica radi neizvrševanja prenehala.

Zaščiten hranilnica. I. L.: Obrnite se na načelstvo vaše hranilnice, ki vam bo gotovo pojasnilo, koliko vam sme in more izplačati. S tožbo ne pretite, ker ne bi nič opravili, če je hranilnica zaščiten. Ona se mora držati odplačilnega načrta, ki ji ga je odobrilo ministrstvo in ne sme delati izjem.

Zdravniška pomoč za mater. F. G. L. Poleg malega posestva si služite kruh s tem, da delate od časa do časa v tovarni. Kot delavec ste zavarovan pri OUZD. Kot član OUZD imate pravico, da vam zdravijo tudi vašo mater, če živi z vami v skupnem gospodinjstvu in jo vi vzdržujete. Če pa ima vaša mati na posestvu izgovorjen prevžitek, potem se ne more smatrati, da bi bila brez sredstev, in v tem primeru ni dolžan OUZD, da plača stroške bolnice za vašo mater, čeprav ste bili v tem času zavarovan član OUZD.

Gostilničarska šola v Belgradu. R. B. V gostilničarsko šolo v Belgradu se sprejemajo učence, ki so dovršili štiri razrede gimnazije z nižjem tečajnim izpitom, ali štiri razrede meščanske šole z završnim izpitom. Šolanje traja dve leti. Namenjena je onim, ki se hočejo posvetiti hotelski ali gostilničarski obrti.

SEJMI

30. 9.: živ. in kram. Mirna peč, gov., svinj. in kram. Kostanjevica na Krki, živ. in kram. Litiji, gov., svinj., konj., kram. Drnovo, živ. in kram. Grosuplje, živ. in kram. Mengeš, Mirna peč, Nova vas, Rovte pri Logatcu, kofja Loka, Vauče, Vransko, Dol pri Hrastniku, Slov. Konjice, Marenberg, Pilštajn, Šoštanj, Štrigova, Veržej, Gor. Lendava. — 1. 10.: živ. in kram. Metlika, svinj. Ptuj, Ormož, gov. in konj. Ptuj, tržni dan za živila in prašiče Podčetrtek in Trbovlje, svinj. Dol. Lendava. — 2. 10.: živ. Ljubljana, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. Blanca. — 3. 10.: gov. in svinj. Mokronog, živ. Prevalje, svinj. Turnišče. — 4. 10.: svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Zalec, gov. Jurkloster, Sv. Lenart v Slov. gorici, živ. in kram. Zalec, Turnišče. — 5. 10.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje.