

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

30. AVGUSTA

STEV. 34

Sadni kis ali ocet

Razen raznih izdelkov iz jabolk in hrušek je vsega upoštevanja vreden tudi sadni kis ali ocet. Kis je v vsakem gospodinjstvu neogibno potrebna začimba, ki ga gospodinja potrebuje skoro vsak dan skozi celo leto. Pa namesto da bi si vsako jesen, kadar je sadje, preskrbeli dovoljno zalogo naravnega, zdravega kisa iz sadja, kupujemo umetno narejen, za zdravje nič kaj ugoden izdelek iz ocetne esence. Ali ni narobe svet, da si za drag denar kupujemo zdravju neprikladno živilo, ko bi si iz domačega lahko napravili neprimerno boljši izdelek, ki bi bil po vrhu tega še zastoj!

Kis ali ocet se da pripraviti iz vsakega sadja, ki ima v sebi prilično množino sladkorja. To je temeljno pravilo. Napačno pa je mnenje, češ da dobimo tem boljši kis, čimbolj kisel je sadje. Sadna kislina pri ocetu ne hodi v poštev, ker sadna kislina je vse kaj drugega nego ocetna kislina, ki je proizvod ocetnih bakterij. Zato velja pravilo, da čimveč ima sadje sladkorja, tem močnejši je ocet iz njega in obratno.

Iz sadnega sladkorja pa ne nastane naravnost ocetna kislina, ampak sladkor se predela najprej v alkohol in šele iz alkohola nastane ocetna kislina. Iz sadja je treba najprej iztisniti sok. Ta sok mora potem pokipeti in šele pokipeli sok (vino) se pretvori v ocet. Kipenje sladkega sadnega soka povzročajo kipele glivice ali kvasnice; pretvarjanje kipelega sadnega soka v ocet pa je posledica delovanja ocetnih bakterij. Vsak sadni ali vinski ocet je potemtakem prav za prav drugotni izdelek iz sadnega ali grozdnega soka.

Kvasnice, ki uporabljajo v sadnem soku sladkor, in proizvajajo pri tem alkohol, delujejo najbolj pri toplini 15 do 20 stopinj C. Za ocetne bakterije, ki pretvarjajo alkohol v ocetno kislino, je pa najugodnejša temperatura 25 do 30 stopinj C. Zato moramo to posodo z alkoholno tekočino, ki hočemo da se skisa, (da se pretvori v ocet), postaviti na toplo peč ali na štedilnikovo pečico, kjer je prilično stalna temperatura okrog 30 stopinj Celzija.

Pa še nekaj je važno. Kvasnice delujejo pri pretvarjanju sladkorja v alkohol brez vsakršnega stika z vnanjim zrakom. Ocetne bakterije pa neogibno potrebujejo za svoje delovanje zunanji zrak. Zato mora biti posoda, ki se v njej dela ocet, (iz sadnega ali grozdnega vina), le na rahlo zaprta, da je površina tekočine v stalnem stiku z zunanjim zrakom.

Toliko v pojasnilo in bolje umevanje. Zdaj pa nekaj praktičnih navodil.

Najlažje in najhitreje dobimo izvrsten sadni kis, ako postavimo zdrav sadjevec v narahlo pokriti posodi (v sodčku, prstenem vrču ali v stekleni posodi) na toplo in mu prilijemo nekoliko dobrega vinskega ali sadnega kisa (ne pa ocetne esence!) V nekaj tednih je ocet gotov. Na ta način se da s pridom porabiti zlasti bolj šibek sadjevec, pa ostanki iz sodov, ki so bili dalje časa na pipi.

Drug, pri nas najbolj običajni način izdelave sadnega oeta, je uporaba sadnih ali grozdnih tropin. Ta pri izdelavi sadjeveca v veliki množini prestala tvarina ima v sebi še mnogo sladkorja in drugih snovi, in jo zatoorej s pridom lahko porabimo za sadni kis, seveda le sveže in nepokvarjeno.

Sadne tropine, ki jih nameravamo uporabiti za kis, najprej zdrobimo, še enkrat prav na drobno premeljemo in v primerni kadi zalijemo s toplo vodo tako, da jih ravno pokrije. Da se ne vzdignejo, jih obtežimo s kamenjem kakor n. pr. kiselje. Voda izluži iz tropin sladkor in druge snovi in tekočina začne kmalu kipeti kar na tropinah. Čez nekaj dni, ko je kipenje končano, tropine iztisnemo in tekočino denemo kisati, v odprti posodi in topel prostor.

Iz tropin na opisani način narejeni kis je seveda precej šibek, ker je imela prvotna tekočina pač razmeroma malo sladkorja. Tak kis lahko ojačimo na ta način, da mu dodamo na vsakih 100 litrov dva do tri litre čistega vinskega cveta (špirta).

Dober kis se naredi tudi iz slaberega sadja, ki ni niti za sušenje niti za sadje-

vec, Postopek je prav preprost: Sadje najprej temeljito zmeljemo, kakor za mošt. Potem drozgo odtisnemo, sok denemo v sod, kjer naj kipi. To traja, ako je toplota ugodna (okoli 20 stopinj C), par tednov. Ko je kipeње končano, postavimo posodo na toplo (30 stopinj C), kjer se tekočina v nekaj tednih skisa.

Prav malo predelamo sadje kar naravnost v kis takole: V primerno lončeno posodo nabirajmo razno sadje, ki ga razrežemo (jabolka in hruške so najboljše), tudi obrezke, olupke od jabolk in hrušek. To mešanico zalijemo s toplo vodo tako, da stoji vedno nekoliko čez sadje. Posodo zavežimo s platneno krpo in postavimo na toplem prostoru v sobi, pri peči ali v topli kuhinji. Sadje dodevamo v locen pri vsaki priliki toliko časa, da je poln. Vselej ga moramo pa sproti zaliti s toplo vodo, da je popolnoma pokrito. V petih, šestih tednih je kis gotov za rabo, kar se pozna po okusu in vonju. Sedaj je treba tekočino odliči, precediti skozi platnen prt in ko se učišči, spraviti v steklenice, ki jih dobro zamašimo. Izdelek bo še boljši, ako takoj izpočetka prilijemo v posodo s sadjem nekoliko dobrega, močnega vinskega kisa.

Za napravo in za shranjevanje kisa je najbolj primerna lesena, lončena in steklena posoda. Popolnoma nerabna pa je kakoršnakoli kovinska posoda.

Zrelega octa ne smemo pustiti v odprti posodi in na toplem, ker očetne glivice razkrajajo tudi očetno kislino, ko jim zmanjka alkohola. Tako imamo v posodi sčasoma namesto dobrega octa, — samo vodo. Zato je nujno potrebno, da očet, ki je gotov, pretočimo n. pr. v steklenice ali v kakoršne koli druge primerne posode, da dobro zamašimo in hranimo na hladnem prostoru.

Še nekatere važne opazke! Kakor je kis potrebna začimba v vsakem gospodinjstvu, tako je lahko tudi nevaren povročitelj vinske bolezni, ki ji pravimo cik. Ne izdelujemo in ne shranjujmo kisa v prostorih, kjer imamo vino, da se očetne glivice ne zatrosijo v vino. Cik je neozdravljiva vinska bolezen. Kadar nehamo izdelovati (prešati) kis, operimo vse orodje in vso posodo temeljito, da izperemo iz nje vso očetno kislino in očetne bakterije. Najboljše bi pa seveda bilo, ko bi imeli za izdelavo kisa posebno posodo, ki bi ne bila za nobeno drugo rabo. Posoda (zlasti sodi), ki smo imeli v njej očet, ni več za vino.

Ogrščica in repica

Torej z repico in ogrščico hočete poizkusiti, oče Dobrovoljec; o teh dveh rastlinah ste brali v 33. številu. »Gigec, da dajeta lepe dohodke, ker oljne tovarne zadnja leta njujno seme prav dobro plačujejo, vam pa manjka drobiža na vseh koncih in krajih. Po pravici vam povem, oče, da me vaša podjetnost prav močno veseli. Če mi ne da pšenica in krompir pravega zaslužka, zakaj ne bi poskusil srečo s čim drugim. Če mi ne ugaja modra barva, poskusim z zeleno, pravi sosed Luka; toda vse po prejšnjem treznem premisleku in s pametjo! Zato pa povprašujete, kako je treba ti dve rastlini, ki sta pri nas znani le bolj kot zlatorumen plevel pridelovati in žeti, da bo ob koncu kaj ponuditi v prodaj. Ali naj vam tudi opišem, oče Dobrovoljec, kako bi se dalo pridobljeni denar najhitreje potratiti, ko je danes sto prilik za to? Toda, proč s šalo! Raje poslušajte! — Najprej vedite, očka Dobrovoljec, da repica in ogrščica nista ena in ista rastlina, kakor misli marsikdo. Ogrščica, t. j. oljna koleraba, je najbližja sorodnica, recimo kar sestra kolerabe ali kavljve; od te zadnje uživamo omesenelo korenino, ogrščica nam

pa daje oljnato seme. Podobno razmerje vlada med repo in repico. Prvo uživamo sladko ali kislo ljudje in živali in sicer spodnji del, ki močno odebeli; če pa ostane spodnji del tenek in dolg, zgornji del pa se razvije v vejnato razveetje, ki dozori v oljnato semenje, je pa pred vami repica, t. j. oljnata repa. Oljnate rastline so v obče precej občutljive in podvržene raznim škodljivcem. Zaradi tega njihov pridelek ni tako varen kakor pri drugih rastlinah. Zato vam svetujem, da se lotite te kulture le, če je vaš kraj res prav pripraven zanj. Na prvem mestu je važno, da se vprašate: Kakšna je moja zemlja, ali je pripravna za ogrščico, ozir. repico ali ne? Ogrščica zahteva prav dobro zemljo, pa jo tudi dobro plačuje, Ogrščni kmetovalci niso revni ljudje! Zato vam kar naprej povem: Lahka peščena zemlja s prepuščajočo spodnjo plastjo ni svet za ogrščico ali repico. Ne uspevata pa tudi ne na težki glini, na ilovnatem svetu, v zemljah, ki vsebujejo mnogo železa. Sicer pa uspevata na vsakovrstnih tleh, najboljše x globoki, močno peščeno-ilovnati zemlji,

ki je bogata črnice in apna. Najbolje obrodita v nižavah, če niso premokre. Spodnja plast mora biti prodirna za vodo. Če je zemlja mokra, jo je treba osušiti s pomočjo drenaže. Ker imata obe naši oljčnici dolgo korenino, je treba zemljo dobro zrahljati, globoko preorati. Časih so sejali ogrščico najraje na praho, kjer je izvrstno obrodila. Danes je pridelujemo večidel po krm-skih rastlinah, ki jih spravijo zgodaj z njive, tako da je mogoče zemljo po dvakrat preorati, predno jo sejejo. Sejejo jo v krajih z gorkim in mrzlim podnebjem; le taki kraji, ki so močno podvrženi pomladanskim slanam, niso pripravljeni za pridelovanje ogrščice.

Kakor naša žita po večini, tako pridelujete tudi ogrščico lahko kot ozimino ali pa kot jaro ogrščico. Če dobro prestane zimo, potem je zimska ogrščica precej več vredna, ker daje lepše pridelke. Jara ogrščica daje manj varen pridelek, posebno zaradi bolh, ki jo rade napadajo. Ozimno ogrščico sejemo od srede julija do srede avgusta, v vinorodnih krajih tudi do srede septembra. Jaro pa izročite zemlji v aprilu ali maju.

Zimsko ogrščico sejemo bolj redko in zgodaj zato, da se do zime dobro obraste; v tem slučaju vam namreč veliko lažje prestane, če treba tudi ostro zimo. Oskrbovanje obeh naših oljnatih rastlin naj bo prav skrbno, da se odstrani ves plevelj. Zato je najbolje, ako sejemo ti rastlini v vrste in ne kar na široko. Pri setvi v vrste boste porabili za 1 ha do 14 kg semena, odvisno od tega, kakšna je medsebojna razdalja vrst, ozir. razdalja rastlin. Ta razdalja je v obče 44×22 cm, toda s prav znatnim kolebanjem od obeh strani. Na bolj pusti zemlji so vrste bolj zblížane, zato je treba semena nekoliko več, 12 do 17 kg. Splošno je treba seme zavleči le prav plitvo. Ogrščica zahteva, da jo po potrebi plevemo in tudi okopavamo. Zelo ji škoduje neugodno vreme, spomladanska slana, zima brez snega, ledena skorja po snegu, ki je zapadel na mokra tla, suša nič manj kakor dolgotrajna moča. Pozna slana jo utegne zamoriti celo ob času cvetja.

Poleg neprijaznega vremena imata pa obe oljčnici še razne rastlinske in živalske sovražnike. Dokler je ogrščica še majhna in nežna, jo napadajo bolhe; posebno jara ogrščica je tako podvržena tej golazni, da jo časih kar popolnoma uniči. Ob cvetju se prikaže ogrščičar ali repičar, majhen, silajno zelen hrošček, ki objeda že cvetne popke; na te odlaga samica tudi svoja jaj-

čeca. Iz njih izlezene ličinke (črvički) razjedajo cvetje in ga popolnoma sklestijo. Proti temu škodljivcu, oče Dobrovoljec, ni druge pomoči, kakor da otrešate cvetne vršičke v kako posodo z vodo. To otresanje pa vršite le ob jutranjih in večernih urah, samo pri oblačnem nebu tudi čez dan. V krajih, kjer pridelujejo veliko ogrščice, imajo posebne priprave, da love te hrošče. S temi pripravami hodijo med vrstami in otrešajo hroščke, da padajo v poseben žleb, v katerem je smola. Na ta način jih največ polove. Izmed gljivic najbolj škoduje ogrščici in repici rja črna rosa; ta bolezen povzroča na listju, steblih in luskah rdečerjave pege in je vzrok, da se osipava seme, predno dozori; tako prišli časih gospodarja k predčasni žetvi. Tudi plesenjin gušavost korenin napadeta pogosto naše oljčnice. Plesenj dela na listih prevlake in povzroča, da prično stebila gniti in da odpadajo cvetni popki in cvetovi. Izmed živalstva naj vas opozorim še na gosenice ozimne sovke, povrtne sovke in repične sovke (athalia spinarum), ki izjeda stranske poganjke in listje repice; pridružuje se jim hrošč repični rilčkar in še mnogo drugih.

Če sejete, oče Dobrovoljec, ogrščico ali repico kar na široko, jo pozneje lahko razredčite po potrebi z brano. S strojem sejano repico (ogrščico) pa še jeseni nalahno ospete. Če hočete mlado setev obvarovati pred sovražniki, bodi vaša glavna skrb, da pripravite rastlinice čim preje do tretjega lističa; potem se jih ne bo tako rada lotila bolha, proti kateri radi sejemo zdobljeno apno obenem s semenom. Vrste so marsikje oddaljene med seboj po 30 cm, rastline pa po 25 do 30 cm. Motika je velika prijateljica ogrščice; ta jo spravi kvišku in vam prinese krasne obresti; zato, oče Dobrovoljec, ne pozabite na to orodje, če se lotite pridelovanja ogrščice ali repice!

Kar se tiče gnojenja, vas moram opozoriti, da potrebuje ogrščica veliko živeža, ki mora biti bogat posebno na dušiku in fosforu kislini. Pred vsem ga ogrščico zemljo dobro pripravite in močno pognojite s hlevskim gnojem. Ta gnoj spravite v zemljo z zadnjo brazdo. Prav ugodno pa delujejo pri ogrščici tudi umetna gnojila. Poleg hlevskega gnoja porabite na 1 ha kakih 100 kg superfosfata in 100 kg žveplenokislega amonijaka. Reagira pa tudi na dodatek kalijevih gnojil in apna. Česar ogrščica ali repica ne izkoristi sama, to

pride v dobro kulturi (sadežu), ki ga posadite ali posejete za njo.

Ogrščino zrnje da 20 do 36% olja, repica pa za kakih 5 do 8% manj. Tudi rastlina repice je nekoliko manjša od ogrščice; njeni luski so za spoznanje drobnejši, tudi seme je nekoliko drobnejše in bolj svetle barve. Ker se ogrščični luski (plodovi) radi razprezajo in otresajo seme, zato morate poruvati (požeti, pokositi) ogrščico, kakor hitro začno semeneka zrna v spodnjih luskah rjaveti, to se pravi, kakor hitro doseže rastlina tehnično zrelost. Biti

torej ne sme zeleno-zrela, pa tudi ne prezrela. Ozimno ogrščico spravljamo koncem junija ali v začetku julija, jaro pa v septembru, tja do sv. Mihaela. Vozove, s katerimi prevažate pridelek, morate pogrniti s plaitami. Zrnje ali izmlatit ali pa omanete, nato pa skrbno posušite. Zimske ogrščice utegnate pridelati na 1 ha 15 do 30 hektolitrov zrnja (jare le 8—20 hl) in 30 do 40 kvintalov slame. 1 hl tehta 60—70 kilogramov. Bog daj obilo sreče in blagoslova k vašemu poizkusu, oče Dobrovoljec! ovfr.

V ajdovi paši

Sredi ajdove paše smo. Ta paša pomeni za slovenskega čebelarja veliko; kajti od nje je marsikaj odvisno. Ako so v dobrih letinah čebele dobro brale spomladi in čez poletje, pa jim je od poletne bere ostal v panjih gozdni (hojev in smrekov) med, je dokaj važno vprašanje, ali bodo na ajdi dobile za zimo ali ne. Če ne, je treba kljub zadostnim količinam gozdnega meda dodati sladkorja ali pa ajdovca, sicer je zelo nevarno, da bodo v količkaj dolgotrajnejši zimi dobile grižo. Če pa čez poletje ni bilo nič — kakor je pri nas kaj rado in je tudi letos tako — potem pač z upom in strahom obenem pričakujemo ajdove paše. Če »ratac«, je letina zaključena vsaj brez večjih žrtev, če ne »ratac«, so tu izredni izdatki za sladkor.

Ko tole pišem, je vreme lepo in ugodno. V prvih dneh ajdove bere je bilo ajdi precej suho, sedaj je pa miren in topel dežek primočil, nakar se je vreme spet naredilo. Dal Bog in naš čebelarški zaveznik sv. Miklavž, da bi se dober začetek iztekkel tudi v dober konec...

Čebelarji ne moremo delati vremena, ki je v božjih rokah, pač pa lahko marsikaj ukrenemo, da bo uspeh boljši in da ne bo škode. Kdor je poslušal naše nasvete na tem mestu v prejšnjih letih (vsako leto ne moremo ponavljati dobesedno istih stvari) in se tudi letos po njih ravnal, je družine dokončno uredil že pred ajdovo pašo, torej preden jih je poslal v ajdo. V ajdi morajo biti družine močne, čim bolj živahne in v popolnem redu zastran matice — potem je tudi od čebelarjeve strani vse storjeno za uspeh. Na ajdi bero čebele samo par ur dnevno, zato ni vseeno, če v tem kratkem času pošlje družina ven cel roj delavk, ali pa samo peščico. Toda o tem sedaj pisati,

se pravi, zvoniti po točli — za letos. Naj velja pa za prihodnje leto obenem s šolo, ki si jo bo pridobil tisti, ki ni tako ravnal.

Izredno važno je pa sedaj, da opozorimo čebelarje na ropanje. Če se bo paša ugodno razvijala in ne bo kakšnih ne ljubih presledkov, ki jih radi povzročajo poleg dežja mrzli severni vetrovi, ko se paša na hip utrga, z ropanjem ne bomo imeli opravka, vsaj ne v večjem obsegu. Vendar mora biti čebelar v ajdi dnevno na straži, da pravočasno preprečuje nesrečo, ki ga lahko zadene. Roparja spoznati je težko. Razburjeno gnetenje čebel pred žrelom v popoldanskih, včasih pa tudi dopoldanskih urah je že vsem opomin, da se pripravljaj rop. Kakor hitro pa ugotoviš, da se v večji množini po dve čebeli spoprimeata in v vrtincu padeta na tla in se še tam srdito vrtita, je zanesljivo, da se je pričelo ropanje. Sprva ta pojav, ki ga opazujemo med ajdo leto za letom v neznatnejšem obsegu, ni nevaren. Znak pa je, da so poskušali ropanja že tu! V tem primeru je treba velike ekrbnosti in previdnosti. Zakaj ropanje je treba zadušiti v kali, takoj pri prvih začetkih.

Kaj naj čebelar stori, ko opazi opisane znake? Prav nič posebnega! Predvsem naj ekrbno opazuje. Če se poskusi ropanja širijo in večajo, je treba takojšnje pomoči, če pa ne, ni nič nevarnega. Kakšne pomoči? Družini, ki jo ropnice napadajo, je treba pomagati, da se jih uspešno ubrani. To dosežemo s tem, da žrela popoldne, to je po dnevno končani paši, pripihamo na prav majhno odprtino. S tem zabranimo pričetek ropanja in odvrnemo nesrečo. Ako se pa ropajo že v teku dopoldanske paše, smo seveda brez moči. Za tak primer se pa priporoča odstraniti izpred čebelnjakov duh

po ajdovem medu, ki je — kakor vemo — izredno močan in čebele vleče nase iz velikih razdalj. To dosežemo tako, da ob čehelnjaku razbijemo kakšno močno dišečo snov, ki uničuje duh pa medu, kakor je katran ali karbolini ali kaj podobnega. Nekateri mažejo s temi snovmi tudi panje, vendar ta postopek nima kaj prida uspeha.

Drugo važno navodilo, ki velja posebno

začetniškemu »firbeu«, je pa tole: ne odpiraj med ajdovo pašo panjev za nobeno ceno! Veako odpiranje namreč povzroča povečanje medenega duha in s tem ropanje. Kdor bo pazljiv na vse strani, se mu ni treba bati. Če bo vreme ugodno in če je bil in bo med ajdo sam na svojem mestu, bo celo lahko proti koncu septembra zasukal točilo! Bog daj!

V KRALJESTVU GOSPODINJE

In zopet šola

Zares, kar odkrito priznajmo: šola je danes ta dan postala veliko breme. Ne samo za otroke, ki zdaj ob pričetku šolskega leta morda v strahu štejejo dneve in ure, v katerih še uživajo zlato prostost. Tudi za odrasle je šola postala težko breme. Ne mislim tu na dolgo naštevati vseh gmotnih žrtev, ki jih morajo starši doprinositi na oltar izobrazbe svojih otrok, ne onih silnih skrbi, ki jim jih povzroča vprašanje, kam, v katero šolo naj spravijo otroka, da bo preje pri kruhu. O teh vprašanjih bi se dale pisati dolge razprave. Danes pokramljamno raje nekoliko o onih velikih in malih težavah, ki jih šolarčkom prizadeva učenje. Včasih je bilo tako, da so se otroci skoraj vsega, kar jim je bilo treba znati v ljudski šoli, naučili že v šoli sami. Kvečjemu enkrat v tednu so dobili domačo nalogo, sicer pa so se v šoli naučili vsega, kar je bilo treba, če so le kaj pazili. Danes pa se je predpisana učna snov tako razširila, da jo srednje nadarjen otrok redkokdaj zmaga brez tuje pomoči. Zlasti v zemljepisju, zgodovini in poznavanju prirode zahteva ljudska šola od otroka tolikšnega znanja, da ga dočetrat še odrasli ne bi mogel obvladati, kaj šele tak ubog, neboljen otrok. Vsak uviden človek bo priznal, da šola marsikje preveč zahteva od učenca. In to večinoma po nepotrebnem. Saj je končno vse eno, ali obvlada nekoliko več znanja ali nekoliko manj. Vsega znanja, ki ga bo morda kdaj v življenju rabil, mu ljudska šola itak ne more dati. Naloga ljudske šole je vendar ta, da otroka usposobi, da si bo pozneje, ko doraste, potrebno znanje lahko sam pridobil, da mu torej da le temeljne nauke o vsaki stvari. Tako pa se le prerado zgodi, da se ob preobilici tvarine, ki jo mora otrok obvladati, zamore resnične zmožno-

sti otrokove na škodo razvoja razuma in spomina.

Tako se torej le prerado zgodi, da se otrok, ki dani nalogi ni kos, zateka doma po pomoč. Oče naj pomaga, ali mati ali brat ali kdorsibodi že. Je pa tako: kdor ni posebno darovit in navdušen za učenje in ne pozna današnjega šolskega načina dela, otroku doma pri učenju ne bo mogel kaj prida pomagati. Da morda mu bo celo škodoval. Otroci, ki je nadarjeni, pazljiv in se zaveda svojih dolžnosti, navadno doma ne bo rabil pomoči pri učenju. Otroci pa, ki niso zbrani in jih vsak součenec lahko raztrese; otroci, ki so boječji, počasni v mišljenju, razumevanju in govorjenju in jih že zato malokdaj pokličejo v šoli; leni otroci, ki nimajo v sebi neke mere častihlepčnosti — taki otroci pa potrebujejo navadno precej pomoči pri učenju. Če ne drugega, mora že zato nekdo etati nad njimi, da jih priganja k učenju in izvrševanju njihove dolžnosti. Koliko je mater, ki se že v poznih letih znova uče in izpopolnjujejo svoje znanje, le da morejo pomagati svojim otrokom in jim vsaj nekoliko olajšati breme, ki ga šola nalaga na mlada ramena.

Naučiti otroke, kako je treba misliti, kako v redu vršiti svoje naloge — o to so težke stvari, ki si jih v šolski dobi svojih otrok nalaga mati poleg vseh drugih bremen na svoja ramena. Seveda pa mati navadno ne zmore vsega, kar njen otrok rabi. Vendar pa, če mu že pri znanju ne more pomagati, kakor bi rada, mora vsaka mati, ki ji otroci obiskujejo šolo in ki hoče, da bi bila le-ta zanje čim koristnejša, paziti na tole:

Pazi, da izvršujejo otroci točno šolske naloge. Če moreš, jim odmeri za to točen čas, vsak dan ob isti uri. Sploh je dobro, če imajo otroci svoj urnik tudi za izvenšolski čas: toliko za učenje, toliko za naloge, toliko za ročno delo, toliko za odmor

in razvedrilo in toliko za pomoč materi ali očetu pri domačem delu.

Pazi, da izvrše otroci naloge takoj, še isti dan, ko jih dobe. Naj ne odlagajo z njimi morda ves teden. Tako bi le preradi pozabili nanje. Takoj, ko pridejo iz šole, je tvarina še sveža in naloga lahka, pozneje pa že marsikaj pozabijo, kar so v šoli slišali.

Pazi, da otroci svojega dela ne opravljajo površno

Poleti naj se uče otroci čez dan, ne šele zvečer. Zvečer naj bodo prosti. Revez je otrok, ki se zjutraj zbudi poln nemira in skrbi v zavesi, da svoje priprave za šolo še ni izvršil. Ves zbit, mirnen in zaskrbljen pride v šolo. Kako naj potem mirno in zbrano posluša, kar se v šoli uče?

Mati, ki je zdrava, naj vstane preje kot otroci in naj pazi, da je zajtrk v redu in pravočasno pripravljen.

Vsaka mati bo golovo pravilno ravnala, če jo bo vedno spremljala misel, da mora iz njenega otroka nekaj postati in sicer nekaj dobrega; da mora njen sin postati nekaj pošten človek in si pošteno služiti svoj vsakdanji kruh. V tej misli ji ne bo žal žrtev, ki jih dobra vzgoja zahteva od nje.

KUHINJA

Paradižnikova juha z zeleno. Srednje debelo korenino zelene olupim, operem, zribam v kašo in pražim 10 minut na razbeljenem surovem maslu. Potem dodam pol kilograma razpolovljenih paradižnikov, eno sesekljano čebulo, ščepec popra in dušim toliko časa, da se paradižniki zmehčajo. Nato zalijem s kropom ali juho od kosti. Ko zavre, pretlačim paradižnike in drugo, zabelim s prežganjem in kuham še 10 minut. Nazadnje dodam juhi žlico kisle smetane in jo potrese s sesekljanim drobnjakom. Zraven dam pražen riž ali ocvrte kruhove kocke.

Prikuha iz rdeče pese. $\frac{1}{2}$ kg rdeče pese olupim, operem in zrežem na tanke rezine. Na razgreto surovo maslo vržem eno sesekljano čebulo. Ko ta zarumeni, dodam peso, osolim, okisam s sokom $\frac{1}{2}$ limone in dušim pokrito 40 minut.

Riževe klobasice. 30 dkg riža zbršim in skuham do mehkega v slani vodi. Kuhan riž mora biti gost. Ko je riž ohlajen, mu primešam 2 jajci, žlico paradižnikove mezge, malo paprike in drobno sesekljane čebule. Ko je dobro zmešano, oblikujem majhne klo-

basice, jih povaljam v moki in s crem na razbeljeni masti.

Nadevane kolerabe. Kolerabe olupim, operem in jim izdolbim sredino. V izdolbino nadevam pražen riž, pomešan s praženimi gobicami ali z graham. Lahko tudi s špinado, pomešano z rumenjakom. V široko kozico denem masti ali surovega masla in sesekljane čebule. Ko je masčoba segreta, vlagam kolerabe tesno skupaj v kozico, prilijem žlico juhe ali vode ter pokrito pražim toliko časa, da se kolerabe zmehčajo.

Segedinski guljaž. 4 dkg masti segrejem, potem dodam 10 dkg sesekljane čebule, strok strtega česnja, konico paprike, konico strte kumene, en lavorov list in $\frac{3}{4}$ kg svinjskega mesa, pleče ali flam, katerega sem na kocke zrezala. To pražim toliko časa, da je meso mehko. Potem potrese s moko, še malo opražim in zmešam s 40 dkg kuhanega kislega zelja. Nazadnje primešam žlico kisle smetane. Ko prevre, dam s polento na mizo.

Koruzna polenta. V 1 liter vrele osoljene vode stresem $\frac{1}{2}$ litra koruznega zdroba, 5 dkg masti ali masla in mešam $\frac{1}{2}$ ure. Potem potrese polento v obliko, ki sem jo z mrzlo vodo poplaknila. Polento postavim do uporabe na toplo. Ko jo rabim, jo po vrhu zabelim s mastjo ali surovim maslom in potrese s parmezanom.

Ingverjevo pecivo. Testo napravim iz 20 dkg moke, 20 dkg sladkorja, 2 rumenjakov, celega jajca in $\frac{1}{2}$ kg nastrganega ingverja. Testo gnetem toliko časa, da je gladko. Nato ga prav na tanko razvaljam, zrežem na poljubne oblike in spečem na pekači, ki sem jo z maslom pomazala in z moko potresla. Pečica naj bo srednje topla.

SEJMI

4. septembra: živ. in kram. Kranj, Bogojna, Novo mesto, Sv. Lovrene p. Prož, Tinsko, Mozirje, rogata živina Ormož, živ. Slovenj Gradec, živ. in kram. Planina pri Jelšah, živ. Vuhred, gov. in konj. Murska Sobota. — **5. septembra:** svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ. Sv. Lenart v Slov. gor., svinj. Dol. Lendava. — **6. septembra:** živ. Ljubljana, Dobje, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — **7. septembra:** gov. Topolovec, živ. in kram. Zagradec, Crnomelj, Mokronog, gov. Topolovec, Žirovnica (Notranjsko), živ. in kram. Sv. Krištof pri Laškem, Sv. Peter pod Sv. gorami, Vojnik, svinj. Turnišče. — **8. septembra:** svinj. in drobn. Maribor. — **9. septembra:** živ. in kram. Bučča vas, Gradec, Lukovica pri Kamniku, Velike Lašče, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Apače, Turnišče.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. V zadnjih dneh je cena živine tale: voli I. vrste 5.50 do 6 din, II. vrste 5, III. vrste 4 do 4.50; telice I. vrste 5.50 do 6, II. vrste 5, III. vrste 4 do 4.50; krave I. vrste 4 do 4.50, II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 2.50 do 3; teleta I. vrste 6.50 do 7, II. vrste 6; prašiči špeharji domači 9 do 9.50, sremeki špeharji 10 do 11, pršutarji 8 do 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8 do 11 din, telečje 13, svinjske 10 din za 1 kg.

Maribor. Na sejem dne 22. avgusta so prodajali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste (debeli) 3.75 do 4.75 din, II. vrste 3 do 3.75, voli za pleme 4.25 do 5.25; biki za klanje 3 do 4.25; krave plemenske I. vrste 4.75, II. vrste 3.50; klavne krave, debele 3.25 do 4.50; klobasariče 2 do 2.75; mlada živina 3.75 do 4.75, teleta 4 do 5.50 din za 1 kg žive teže. Na sejem so prignali 685 glav, prodali nekaj nad polovico.

Na svinjskem sejmu, kamor so pripeljali 173 repov, so bile cene sledeče: 5 do 6 tednov stari prašiči komad 70 do 90 din, 7 do 9 tednov 100 do 120, 3 do 4 mesece 155 do 230, 5 do 7 mesecev 30 do 420, 8 do 10 mesecev 430 do 510, 1 leto 700 do 900 din. Na vago 1 kg žive teže 6 do 8.50 din, 1 kg mrtve teže 8 do 11 din. Prodali so 61 glav.

Litija. Na sejmu dne 22. avgusta so bile cene živine take: voli 4 do 4.75 din, telice za mesarja 4 do 4.50, krave za meso 3 din za 1 kg žive teže, krave za pleme 1500 do 2000 din komad.

Vače. Na sejmu na Vačah sredi avgusta so bile cene boljše: vodi do 5 din, telice za pleme do 5 din, za meso 4.50; krave za pleme 4.50, za meso 4, teleta do 6 din, biki za pleme 6.25, 6.25, biki za meso 3.50 din; prašiči 7 do 7.75 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Sredi avgusta so imeli sejem, na katerega so prignali 607 glav živine (goveje in konj) ter 239 prašičev. Največ je bilo na sejmu krav. Cene so se gibale takole: voli 3 do 4.50 din, krave 2 do 4, biki 3 do 4, junci 3 do 3.75, telice 3.25 do 4.50, teleta 4.50 din za 1 kg žive teže. Konji 700 do 450 din, žrebata 1050 do 2000 din komad. Prašiči pršutarji 7.50 do 8, plemenske svinje 6.80 do 7.75 din za 1 kg žive teže; debelih svinj ni bilo. Mladi prašički 6 do 12 tednov 90 do 100 din komad.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90 do 2.10 din, ječmen 1.95 do 2.20, rž 1.95 do 2, oves 1.95 do 2.30, koruza 1.65 do 1.85, fižol 2.20 do 4, krompir 1 do 1.25, seno 60 do 80, slama 50 za 100 kg; meso goveje 8 do 14, telečje 12 do 16, svinjsko 14 do 18 din, slanina 14 do 15, mast 20 do 21, med 18 do 20 din za 1 kilogram.

Kurivo: trda drva 1 m³ 95 do 115 din, žagana 110 do 120, mehka drva 80 do 100, oglje 1.50 do 2 din kg.

Maribor. Pšenica 1 kg 1.60 do 2, ječmen 1.70 do 2.50, rž 1.20 do 2, oves 1.70 do 2, koruza 1.60 do 2, fižol 3.50 do 4, grah 8 do 10, leča 8 do 10, proso 2.50, ajda 1.50 do 2, krompir 0.75 do 1.75 za 1 kg, seno kislo 65 do 75 din, sladko 90 do 100 din, slama 40 do 45 din za 100 kg.

Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 liter 1.50 do 2 din, presno maslo kg 24, čajno maslo 28 do 30, kuhano maslo 28 do 30, sir ementalški 30, trapist 15 do 30, kislá smetana 7.50 do 10, sladka smetana 15 do 20 din 1 kg.

Litija: Goveje meso 10 do 12 din, slanina 18, mast 20, fižol 4, krompir 1, zelje 2, čebula 4, ješprenj 4, jajca 0.75 komad, mleko 2 din liter, pšenična moka 3.50, krušna moka 3.25, koruzna moka 2.25 din za 1 kg.

Ptuj. Goveje meso 7 do 11 din, slanina 14 do 15, mast 18, fižol 2.75, krompir 0.90 do 1, kislo zelje 4, čebula 2.50 za 1 kg, jajca 10 komadov 6 do 6.50 din, mleko 1 liter 1.50 din, bučno olje 1 liter 12 din; pšenična moka 1 kg 3.25, krušna moka 2.50, koruzni zдроб 2.25, ječmenova kaša 3.50, prosena kaša 3.50 din za 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

Mleko in mlečni izdelki. Mleko 1 liter 2 do 2.25 din, surovo maslo 1 kg 22 do 28, čajno maslo 32 do 36, kuhano maslo 30 do 32, bohinski sir 16, polementalec 16, trapist 20 do 28 dm.

Mlevski izdelki: Moka št. 0 1 kg 2.90 do 3.25, št. 2 2.70 do 3.05 št. 5 2.50 do 2.85, št. 6 2.30 do 2.65, kaša 3.05 do 3.60, ješprenj 2.90 do 3.25, ješprenjek 4.20 do 7, otrobi 1.90 do 1.55, koruzna moka 1.70 do 2.40 koruzni zдроб 2.25, pšenični zдроб 3.30, ajdova moka 3.50 do 5, ržena moka 2.70 do 3.20 din za 1 kg.

PRAVNI NASVETI

Zaslужek vajenca, G. F. D. N. Če se niste z rejnikom nič domenili, da vam bo kaj plačal za vaše delo, ne boste mogli tudi s tožbo ničesar doseči. Ziveli in delali ste na posestvu kot domači, domači sinovi pa tudi nimajo plače. Ker ste že 20 let proč od strica-rejnika je uspeh morebitne tožbe povsem izključen.

Zaradi razparceliranega posestva izgubljena pot, H. L. D. O. — Dokler je bilo celo posestvo last enega gospodarja, je ta lahko vozil po svojem, kjer je hotel. Ker pa je posestvo sedaj razdeljeno na več lastnikov, mora več vsak voziti le po svojem svetu, v kolikor se ni pri razprodaji posestva izrecno dogovorilo, da imajo kupi posameznih parcel tudi pot preko drugih parcel na občinsko pot. Če je torej bivši lastnik vozil z vaše sedanje parcele po gornjem koncu, ki je sedaj last drugega, je za to pač imel pravico, ker je bilo vse njegovo. Te pravice pa vi nimate, če si jo niste pri nakupu parcele izrecno izgovoril od prodajalca.

Pri prodaji morate misliti na posledice, A. L. D. P. — Od brata ste lani kupili senožet, ki jo hočete letos preurediti v njivo. Ta senožet meji na bratovo njivo? Zato vam brat brani preureditev, češ da potem ne bo več mogel svoje njive orati, ker je obračal na senožeti. — Če si brat pri prodaji senožeti ni z vami izgovoril, da bo smel tudi v bodoče na senožeti pri oranju obračati živine, nima več te pravice. Tudi nima pravice hoditi po stezi preko vaše njive, če si ni to izrecno pri prodaji dogovoril. Dokler je bila njiva in senožet last brata, je pač lahko obračal in hodil po svojem. Ni pa s tem mogel pridobiti nobene služnostne pravice.

Povišanje nujnega deleža, B. F. B. M. — Od očeta ste prevzeli posestvo leta 1922. Oče je zapisal vašemu bratu 2500 din dediščine. Letos spomladi je oče umrl. Brat zahteva povišanja nujnega deleža. Vprašate, po katerem času se vzame vrednost posestva za podlago preračunavanja nujnega deleža. — Odločilna je bila vrednost ob izročitvi, t. j. leta 1922 in ne sedanja vrednost. Sodišče bo po izvedenih določilo to vrednost in po tej višini nujnega deleža. — V pravi plača končne stroške tisti, ki propade. Če ima brat ubožno spravevalo in bi pravdo izgubil, bo pač sam nosil stroške, obojuno jih njegov zastopnik ne bo mogel izterjati. V tem primeru ne bi vi morali za brata plačati stroškov. Plačati jih boste le, če bi pravdo izgubili.

Zaščita, A. Š. S. — Leta 1930. ste si izposodili vsoto denarja. Do sedaj ste bili zaščiteni. Sedaj pa so vam zaščito odrekli. Vprašate, kam bi se obrnili, da bi ostali zaščiteni. — Niste povedali, kdo vam je za-

ščito odrekel: ali sodišče, ali upnik. Če vam upnik zaščite ne prizna, še s tem ni rečeno, da vam zaščita ne pripada. Ako vam je zaščito odrelo okrajno sodišče, se lahko pritožite na okrožno sodišče. Proti odločbi okrožnega sodišča pa ni več pritožbe in boste v tem primeru pač morali poskrbite za poravnavo dolga.

Voznja brez luči, K. P. — Tudi na občinski cesti lahko ogrožate varnost prometa, če vozite ponoči s kolesom brez luči, ali če se dva vozila na enem kolesu. Pa je bilo pravilno postopanje orožnika, ki vas je zaradi takih prestopkov stavil na odgovor. Če orožnik v podobnem primeru na banovinski cesti ni tako postopal, pač ni pravilno vršil svoje službe. Ne svetujemo vam, da bi ga zaradi take malenkosti ovajali.

Dolžnosti nezakonskega očeta, F. K. M. — Nezakonski oče je plačeval preživnino za nezakonskega otroka do 14. leta. Izučiti ni dal otroka v nobeni obrti. Vprašate, ali je še dolžan prispevati za otroka, do kdaj in po katerem zakonu. — Dolžnosti nezakonskih očetov in pravice nezakonskih otrok so urejene po predpisih občega državlanskega zakonika in veljajo tudi predpisi pri nas že od leta 1812 dalje. Zakon ne določa leta starosti otroka, do katerega ima pravico do vzdrževanja, ampak postavi le splošno, načelo, da ima otrok pravico zahtevati od svojih roditeljev njih imovini primerno oskrbo, vzgojo in preskrbo. K preskrbi je zavezan zlasti oče, ako pa tega ne zmore, pride ta obveznost na mater in po njej na materine starše. — Kjer ni sporazumno med očetom in materjo preskrbljeno za otroka, postopa na predlog prizadetih varstveno sodišče, ki določa višino in trajanje poživnine v vsakem primeru po izvršenih poizvedbah posebej. Če gre otrok s 14 leti za pastirja ter dobi pri gospodarju polno oskrbo, in se na ta način sam preživlja, potem bo sodišče očeta oprostilo nadaljnjih davajev.

Gradnja nove ceste, A. R. Pritožujete se, ker hočete vzeti svet za gradnjo nove ceste. Mnenja ste, da bi gradnja nove ceste ne bila potrebna, če bi bili staro cesto v redu popravljali in vprašate, ali je prav, da vam vzamejo zemljišče, ki ga sami nečete odstopiti. — Ako smatra občinski odbor, da je menda to že res, ker občinski moške gotovo poznajo potrebe svojega kraja. Sicer bi se pa bili proti sklepu občinskega odbora lahko pritožili, če mislite, da je gradnja nove ceste nepotrebna. Kar se tiče zemljišča za gradnjo ceste, ga občina lahko pridobi z odkupom, če se sporazume z lastnikom zemljišča. Če se lastnik brani odstopiti potrebno zemljišče za gradnjo ceste ali zahteva neprimerno visoko odškodnino, občinski odbor lahko predlaga razlastitev potrebnega zemljišča. Tudi proti sklepu o razlastitvi se prizadeži lahko pritožijo na baneko uprave.