

# Gospodar in gospodinja

LETO 1940

28. JANUARJA

ŠTEV. 5

## Kako dosežemo pristnost vrtnih semen

V zadnjem članku je bilo obrazloženo, da je poleg kalivosti najvažnejša lastnost vsakega semena pristnost, to se pravi, da je seme v resnici tiste sorte, za kakršno vrsto ga imamo, za kakršno sorto ga kupimo ali prodamo. Ker se pa pristnost na semenu samem največkrat ne pozna, je glede te najvažnejše lastnosti najlaže mogoča vsakovrstna prevara in sleparija in nastane zaradi tega navadno tudi večja ali manjša škoda. Zato pa še enkrat poudarjamo, da je potrebna pri pridelovanju semen posebna vestnost, poleg tega pa tudi nekaj znanja in dobre volje.

Kdor bi se torej hotel lotiti pridelovanja vrtnih semen bodisi samo za svojo lastno uporabo, ali pa še celo za kupčijo, naj pomni temeljno pravilo, da seme brez pravega sortnega imena nima nobene veljave in vrednosti. Vsaka vrtna rastlina ima svoje ime, in sicer ime gotove sorte. Nikakor torej ne zadostuje ime plemena, h kateremu rastlina spada, ampak nujno se zahteva tudi ime sorte dotičnega plemena. Pleme se pozna na prvi pogled. Vsaka še tako mlada gospodinja, ki je imela že količkaj opraviti z vrtom in s pridelovanjem zelenjadi, zna ločiti n. pr. solatno seme od zeljnega ali korenjevega. Ne bo pa znala ločiti n. pr. semena »majniške kraljice« od semena »majniškega čudeža« ali semena »kašelj-skega« od semena »ulmskega« zelja itd. Ime sorte mora biti torej zapisano na dotični posodi, kjer je seme shranjeno. Samo ime plemena (solata, zelje, korenje itd.) je brez pomena.

Kako pridelovalec semen doseže pristnost sorte? Dve stvari sta bistvene važnosti: Najprej si mora preskrbeti zanesljivo pristno, prvovrstno setev, ki jo bo uporabil za pridelovanje semena. Potem pa mora gojiti dotično sorto tako, da je križanje z drugimi sorodnimi sortami nemogoče. Kdor še nima pristnega semena,

ga mora pač dobiti iz zanesljive semen-ske trgovine ali pa od kakega znanega in vestnega pridelovalca semen v domačem kraju. Večkrat je to jako težko, ker nikdar ne moremo za gotovo vedeti, če je seme res zanesljivo pristno, dokler ga sami ne preizkusimo. V mirnih časih so se dobila zanesljivo pristna semena iz inozemstva, zlasti iz Nemčije, Holandije in drugih držav, kjer je pridelovanje semen zelo razvito. Dandanes je to gotovo težavneje, vendar pa še vedno mogoče. Ko smo prepričani o pristnosti gotovih sort, od katerih imamo seme v rokah, skrbno pazimo, da se nam ne zamešajo, ali da ne zgubimo pravih imen.

Da zanesljivo ohranimo pristnost sorte, je potrebno, da jo obvarujemo križanja z drugimi sorodnimi sortami. To pa dosežemo najlaže, ako gojimo od istega plemena samo po eno sorto. Če hočemo pa gojiti več sort, moramo sejati posamezne sorte po več sto metrov daleč drugo od druge. Kdor bi hotel n. pr. pridelovati pristno seme od vrtnega korenčka sorte »pariški rani«, ki je naj-ranejša sorta, ne bi smel imeti semen-skih rastlin na isti gredi, s semenskimi rastlinami domačega njivskega ali pa kake druge sorte korenja. Ločiti bi ju moral 300—500 metrov narazen, da bi ju obvaroval pred križanjem. To pravilo velja za vsa sorodna plemena in sorodne sorte. Kakor že rečeno, opravimo najbolje, ako gojimo od posameznega plemena samo po eno sorto. Ko bi bilo pridelovanje semen organizirano, bi se uredilo pač tako, da bi v kakem okolišu pridelovali n. pr. samo korenje, v drugem samo solato itd., in sicer posamezni gospodarji ali posamezne vasi samo po eno samo sorto od dotičnega plemena.

Lahko pa prideluje vsak posameznik semena poedine sorte, pa od več med seboj nesorodnih plemen. Čebula in ko-

renje nista nič v sorodu, torej je križanje nemogoče. Gojimo jih za seme lahko na isti njivi ali na isti gredi drugo poleg drugega — seveda od vsakega samo po eno sorto. Tako se pristnost ne more pokvariti, ako pridelujemo seme od solate poleg redkvice, ali semensko zeleno poleg semenskega zelja, ali semensko peso poleg semenskega zelja, ali semenske kumare med semensko solato itd. Popolnoma napačno pa bi bilo, ko bi gojili semensko solato »ajsarco« poleg solate »parizarce«, ali semensko zeleno poleg semenskega peteršilja ali korenčka, ali semensko redkvico poleg semenske repe, ali solatno (rdečo) peso poleg živinske pese itd. Na ta način bi dobili križanke, ki bi v največ primerih ne imele nobene vrednosti. Prav tako bi se pristnost popolnoma pokvarila, ko bi sejali in sadili drugo poleg druge razne sorte istega plemenca, kakor je bilo že večkrat omenjeno.

Kdor ima količkaj prilike za pridelovanje semen, naj se že zdaj pozimi

posvetuje, katero seme bo gojil, kje bo dobil pristno seme za prvotno setev in kam bi pridelok, ako bi ga bilo kaj več, ugodno izpečal. Začeti je treba v malem in pa s tistimi plemeni, o katerih je znano, da v dotičnem okraju dobro uspevajo. Po nekod že zdaj pridelujejo v večjem obsegu korenjevo seme, drugod seme od repe, od zelja, motovilca, kumar i. dr. Kazalo bi posvetovati se v tej zadevi s semenskimi trgovci, ki bi lahko svetovali, katerega semena najbolj primanjkuje, katero je najteže uvažati, katero je najdražje, katere količine bi se dale prodati in razne druge okolnosti, ki so važne za pridelovalca.

Pridelovanje vrtnih semen se nam zdi važno posebno za naše majhne posestnike s pičlo odmerjeno zemljo. Z umnim pridelovanjem semenja bi se dala taka zemljišča najbrž mnogo bolje izkoristiti nego z drugimi običajnimi pridelki.

Prilagodni nekaj praktičnih navodil za začetnike. H.

## Shranjevanje - konzerviranje mesa

Meso ohranimo nepokvarjeno, ako zadržimo in onemogočimo delovanje gnilobnih bakterij na njem. Najbolj učinkovita sredstva v ta namen so sušenje mesa, vročina, mraz in pa razna anti-septična ali protignilobna sredstva. Meso ohranjajo s sušenjem razni še neomikani narodi (indijanci, zamorci), pri ribah ga pa z izvrstnim uspehom uporabljajo tudi pri nas, n. pr. ribiči ob Cerkniskem jezeru. S pomočjo vročine izdelujejo velike tovarne po Ameriki in Avstraliji mesne konzerve, tako zvane »corned beef«. S pomočjo mraza konzervirajo severni narodi svoje mesne zaloge od enega love do drugega. Ob zadostnem mrazu se ohrani meso nepokvarjeno skozi neomejen čas. Strojev za proizvodnjo ledu in velikih hladilnih omar nimajo samo moderne klavnice, ampak tudi vsi boljši mesarji in mnoge zasebne hiše, posebno kjer je veliko ljudi na skupni hrani.

Med načini, kako ohraniti meso nepokvarjeno s protignilobnimi sredstvi je pri nas najbolj znano soljenje in prekajevanje svinjskega mesa.

S prekajevanjem dovajamo mesu anti-septične snovi, ki jih vsebuje dim, to sta pred vsem lesni očet in kreozot; poleg tega se pa meso tudi še bolj presuši,

kar poveča njegovo trajnost. Najbolje učinkuje dim od listnatega drevja, n. pr. bukov, pa tudi brinjev, slabši je dim smolnatih lesov in popolnoma za nič dim od vlažnega žaganja. Dimnice ali preka-jevalnice, v katerih je obesoeno meso z železnimi kaveljni na letah, so večinoma prostori pod streho, vanje se iztekajo odvodni kanali kurišč (peči). Najbolje seveda delujejo preka-jevalnice, ki dobivajo dim noč in dan.

Soljenje mesa pa obstoji v tem, da vdrgavamo posamezne kose mesa s soljo, bodisi s čisto, ali pa vzamemo zmes iz n. pr. 100 delov kuhinjske soli, 5 delov solitra in 10 delov sladkorja. Ko si meso pošteno obdrgnil s soljo, se izcedi s pomočjo difuzije (pronicanja) del mesnega soka iz mesa, na njegovo mesto pa stopi sol. Zunaj mesa nastane tekočina, znana pod imenom slanamura. Pri tej operaciji izgubi meso precej veliko na svoji redilni vrednosti.

Meso zaklane živali se mora pred vsem dobro ohladiti in razkosati, potem šele pride drgnjenje s soljo. Na 50 kg mesa je treba kake 5 kg soli, 5 deke solitra, 20 dek sladkorja; dobro je, če prideneš še dve žlici popra, nekaj žlic brinjevih jagod, nekoliko česna, kumne

in korijandra. Vse to stolci in pomešaj s solmi in sladkorjem. Od te mešanice vzemi kaki dve tretjini in ju porabi za vdrigavanje mesa. Meso drgni toliko časa, da postane vlažno. Posebno temeljito drgni velike kose, kakor gujati in plečeta pri kosti. Napravi v to svrhu z nožem pri kosti odprtino in nasuj vanjo soli. Dno kadi potrosi tudi s soljo in vkladaj vanjo kose mesa prav na tesno. Tako nasoljeno meso pusti nekaj dni pri miru, da se vsoli, nato pa prilij slanico, ki jo pripravi takole: Ostali tretjini (gl. goril) solne mešanice dodaj nekaj lavorjevih listov in kuhaj eno uro. Za pol kilograma soli vzemi tri litre vode. Ko je slanica popolnoma hladna, zalij z njo meso. Nato pogrni čez meso čist prtiček, ga pokrij z lesenim pokrovom ali pripravno urezanimi deskami in obteži po vrhu s kamenjem. To razsoljevanje izvrši v mrzlem, zračnem prostoru, nikoli pa ne na toplem; v tem primeru bi se začelo meso hitro razkrajati in kvariti. Čez kakih 10 dni preloži meso, ga spet prelij s slanico in obteži. Manjši kosi bodo razsoljeni v 8 do 10 dneh, večji v treh tednih, prav veliki pa šele v štirih do šestih tednih.

Gospodinja, ki imaš meso v slanici, skrbno pazi nanj, posebno če postaja vreme toplejše. Če bi opazila, da se slanica gosti ali celo, da dobiva neprijeten duh, takoj jo odstrani, skuhaj novo, do-

bro osoljeno in polij z njo meso. Čez 4 do 6 tednov vzemi meso iz slanice, ga dobro obriši in obesi v dimnico. Glede te zadnje te opozarjam, da naj bo kolikor mogoče zračna, naj ima torej hladen prepih, v vročem dimu se meso kvari. Mali kosi so prekajeni v štirih dneh, večji v daljšem roku, do 4 tednov. Ne prekajaj mesa predolgo, sicer se preveč posuši in tvoji domači bodo namesto uživali fino šunko, trgali suho drenovino. Ko je meso dovolj prekajeno, ga vzemi iz dimnice in obesi na zračnem prostor, da se dobro presuši. V mnogih krajih ljubijo gospodinje shranjevanje svinjskega mesa v zaseki ali masti. Preden ga vloži v zaseko, ga dobro umij z vročo vodo in odrgni s krtačo. Potem ga osuši v peči, iz katere si ravno vzela kruh. Dežo za meso pa prej dobro popari, zdrgni s krtačo, skrbno splakni in prav do suhega zbrisi. Na dno deže pride zaseka ali mast. Nanjo vlagaj popolnoma ohlajeno meso! Na pol ohlajeno bi se kvarilo. Meso vloži kar moči na tesno, prostor med kosi dobro zatlači z mastjo, sicer se bo kvarilo oboje, meso in mast. Končno zalij meso z mastjo in pusti, da se popolnoma strdi. Dežo dobro pokrij in hrani na suhem in hladnem prostoru! Kadar vzameš iz nje kos mesa, ostalo meso in mast spet dobro stlači, drugače kmalu pritisne plesen. ovfr.

## Kompost

Večina naših kmetij ima premalo hlevskega gnoja. Umetna gnojila so razmeroma zelo draga, tako da je njihova poraba v Sloveniji prav majhna. Kar se gnoja doma pridelala, se ga porabi na njivi; travniki — mati njiv — pa ostanejo navadno negnojeni in nam zato dajejo slabo seno in majhen pridelek. Kljub temu, da vsak gospodar ve, da je dober gnoj podlaga vsemu gospodarstvu, je prav malo storil, da bi to svoje znanje tudi izkoristil. Dobrih gnojišč je v Sloveniji še prav malo, kar je pa spričo visoke cene cementa še nekako razumljivo. Nerazumljivo pa je, da ne vidimo pri vsaki naši kmetiji po več kupov komposta, ki se da narediti tako rekoč iz nič, ne pa na škodo količine hlevskega gnoja, kakor to mnogi mislijo. Kompost je nenadomestno gnojilo za vrt in naj-

boljše gnojilo za travnike, ki so pri nas po mačehovsko gnojeni. Vzrok temu, da gospodarji tako malo pripravljajo kompost je ali nevednost ali pa nemarnost. Da odstranimo prvi vzrok, naj služijo te vrstice.

Pred 200 leti je bilo kompostiranje veliko bolj razširjeno kakor je danes. Takrat je bila na pripravi komposta za interesirana država radi svoje obrambe. S kompostiranjem so namreč pridelovali surovino za fabrikacijo dinamita — soliter, ki je tudi dobro umetno gnojilo.

Za pripravo komposta je potrebna organska dušična snov, bakterije in zrak. V vsakem gospodarstvu je mnogo odpadkov, ki jih prav nikjer ne moremo uporabiti. To so n. pr. smeti s podov, drvarnic, prah iz plev, gnil krompir in pesa, pokvarjeno seno, plevel iz njiv,

koprive, ki skoraj ob vseh plotovih prav bujno rastejo, cestno blato, blato iz jarkov, pepel, ščetine, parklji itd. Vse to navadno zmečemo na gnoj. Vendar pa ti odpadki na gnoju ne pridejo do svojega popolnega učinka. Dobro spravljen gnoj je namreč vedno dobro stlačen, da zrak čim manj prodira v njega. Zato bakterije, ki razkrajajo organsko snov, v gnoju ne morejo prav živahno delovati. Vsi ti odpadki se pa po večini prav težko razkrajajo in torej v gnoju, kjer ni dovolj zraka, ostanejo nerazkrojeni. Z gnojem pridejo ti odpadki v zemljo, kjer se pa zaradi pomanjkanja zraka tudi zelo počasi razkrajajo, posebno če v težkih zemljah. Zato je najboljšje, da vse te odpadke mečemo na poseben kup. Da se nam hranilne snovi ne bi odcejale v zemljo, je najboljšje tak kup napraviti na betonski podlagi, kjer pa te ni, je dobra tudi zbita zemlja. Kup naj bo visok 1 do 1,5 m. V tem kupu moramo ustvariti pogoje za uspešno delovanje bakterij, da bodo lahko razkrojile odpadke, ki težko razpadajo. Ti pogoji so: hrana, zrak, vlaga in neutralna ali lužnata reakcija. Hrane imajo bakterije v kompostu dovolj. Da bodo imele dovolj zraka, moramo vse te odpadke zmetati v rahel kup. Dobro je tudi položiti v kompost po dolgem in počez drenažne cevi, po katerih lahko prihaja zrak v notranjost kupa. Ker se kup sčasoma vleže, ga moramo vsakih pet do šest mekecev prekopati, in sicer tako, da pridejo zgornje plasti nižje, spodnje pa na vrh. V tak prekopan kompost ima zrak nemoten pristop. V suhem letu kompost tudi večkrat polijemo toliko, da se ovlaži. Ker mečemo na kompost tudi gnil krompir, gnilo repo, pokvarjeno seno itd., kar je vse kislo, bakterije pa zahtevajo neutralno ali lužnato reakcijo, zato moramo na kompost dati tudi: apno, pepela,

cestno blato ali zidarsko malto, ki ne-utralizira (razbelaži) kisline.

Ko je kup dovolj visok, ga prekrivamo s tanko plastjo zemlje, ki preprečuje uhajanje amonijaka. Zgornja površina kupa naj bo koritasta, da ne odteče preveč hitro deževnica in voda, s katero polivamo kompost. Po možnosti naj bo kup v senci, na vrhu pa še zasadimo buče, ki ga s svojim širokim listjem zasenčujejo.

V dveh do treh letih kompost dozori, t. j. spremeni se v prhki humus. Najboljše je, da ima vsak gospodar tri kupe: en kup je dozorel in ga lahko razvažamo, drugi zori, na tretjega pa mečemo odpadke.

Iz tabele je razvidna vrednost humusa v primeri z drugimi gnojili.

Gnojeno s	Količina gnoja na 1 oral	Pridelek na 1 oral		
		sena	otave	skupa
hlevskim gnojem	200 q	35 q	12 q	47 q
kompostom . .	200 q	40 q	13 q	53 q
negnojeno . .	0	16 q	7 q	23 q
Thomas. žitdro	3 q	30,5 q	12 q	42,5 q
Superfosfatom .	2 q	28 q	10 q	38 q

Kompost je droben in prhek ter se more po travniku enakomerno raztrositi, spomladi pa ne ostane od njega slama, kakor od hlevskega gnoja. Deluje pa samo eno, največ dve leti, ker so vse hranilne snovi v njem lahko raztopne. Tudi stranišnik najboljše izkoristimo, če ga kompostiramo.

Ker naši gospodarji pridelajo premalo hlevskega gnoja, ker imamo tudi malo gnojničnih jam, kjer bi se zbirala gnojnica, zato skrbimo, da bomo pridelali čim več komposta, s katerim bomo dvignili pridelke na naših travnikih.

Inž. R. M.

## Nevesta, da ti bo dobro na zemlji...

Menda ni v nobeni dobi cerkvenega leta toliko porok, kakor prav v pred-pustnem času. Saj je v nekaterih župnih cerkvah oklicev skoraj za del pridige...

Srečna si nevesta takrat! Prijateljice ti čestitajo, sorodniki od vseh strani ti voščijo srečo v novem stanu. In ti sama si prepričana — čeprav imaš na dnu srca tihe skrbi — da ti bo ob strani izbra-

nega ženina — tvojega bodočega moža, lepo in dobro. Le od hipa do hipa ti mogoče pride resnobno vprašanje: »Kako bova živela, kako se bova razumela, kako bova gospodarila, kako vzgajala otroke...?« A, pod vplivom praznične raz-položenja, ki vlada v družini, kjer imajo nevesto, kjer se moži hči, se te skrbi kaj spretno umaknejo v dobri veri v srečno

bodočnost. — Opravičeno je tvoje veselje in sreča, saj je tvoja mladost kronana s ciljem, ki ga pač — takega ali drugačnega — mora imeti vsak človek.

\*

Bili ste že pri notarju ali na sodišču, kjer ste naredili ženitno pismo. Tvoji starši so povedali, koliko dote ti bodo dali, ženinov oče pa je svojemu sinu izročil posestvo... Povedal je, da zdaj naprej on ne bo več gospodar in da od svojega sina, želi le toliko, da se bosta mogla z ženo, sinovo materjo skromno preživljati... Trideset, štirideset ali mogoče še več let je bil gospodar te zemlje, te živine, te hiše. Zdaj bo gospodar njegov sin, on pa bo prevžitkar... In žena njegova, ki je vsa leta na tem gruntu delila z njim srečo in trpljenje, ne bo več gospodinja, ampak bo z njo delila vse bridkosti prevžitkarskega kota!

Redna je ta pot, da starši, ki so grunt dedovali od svojih staršev, da ga izroče svojim otrokom in ti zopet naprej svojim potomcem. In s tem v zvezi so tudi prevžitki, ki pri dobrih otrocih dedičih niso nič tako bridki in grenki. Neizmerno grenki pa so tam, kjer sta mladi gospodar in mlada gospodinja trda, do starih brezsrčna in jim ne dasta niti toliko, da bi se v svojih starih onemoglih dneh, dostojno oblačila in prehranila.

Ti, nevesta, ki prihajaš v možev dom kot mlada gospodinja, trdno skleni, da boš staršem, ki so na prevžitku, dobra. Če vidiš, da bi moževa mati še kdaj rada malo pogospodinjila, ji kuhalnico radevolje prepusti. Če je toliko let dobro gospodinjila, da je sinu ohranila dom in mu ga v dobrem stanju izročila, tudi zdaj grunta ne bo zapravila. Mogoče misliš, da bi ti to ali ono na drug boljši način naredila, in veliko hitrejše in spretnejše, kakor mati, vendar popusti radi ljubelega miru in iz ljubezni do uboge starice. — In če boš videla, da se tudi oče še radi pri gospodinjstvu udejstvujejo in tu in tam še vedno malo pokomandirajo, pridobi moža za to, da jim tega veselja ne bo kratil. Vedno bodi ti tista, ki boš med možem in njegovimi starši posredovala, če bi kdaj hotelo priti do spora. Ako bi mladi mož hotel kdaj nad starši vzrožiti, ga pogovori in opozori, da starši, ki otroka vzgoje, ga vzrede, mu vse imetje izročijo, imajo vso pravico svojemu otroku kaj reči ali mu svetovati ali ga na to in ono opozoriti, čeprav je

zdaj že mož in samostojen gospodar, otrok je še vedno, ker ima starše še žive in jim je dolžan, kar je Bog v četrti božji zapovedi zapovedal.

Nikoli moža čez starše ne hujskaj! Včasih se sliši tožba starih: »O, saj mlada mi nič ne reče! Le moža nahujška in se ga nagrizec da je potem tak, da z nama grdo postopa!« Kako žalostno spričevalo je to za tebe, mlada gospodinja, kakšno kazen kličeš nase in na vso svojo družino!

In če vidiš, da je tvoj mož s svojimi starši trd in se ti zdi, da z besedo pri njem ne boš mogla kaj doseči — kar je skoraj neverjetno, kajti pametna in preudarna žena že zna najti trenutke, ki so tako ugodni, da je njena beseda uspešna — pravim, če bi pri možu le ne mogla za starše kaj dobrega doseči — si ti sama tista, ki jim moreš težke dni olajšati vsaj z lepo in prijazno besedo, ali z majhno postrežljivostjo, da jih v njihovem osamljenem kotu obiščeš, posteljo prerahljaš, postrežeš s kako jedjo, ki jo imajo radi, pometeš in mesto njih opereš, ali v tem in onem za svet vprašaš, itd. Če imaš dobro in usmiljene srce, boš prav dosti prilik našla in lahko jim boš njihovo starost, ki je breme že samo na sebi, razveselila in olajšala.

Zna se ti tudi zgoditi, da boš prišla v hišo, kjer še ne boš gospodinja, ali pa v hišo, kjer je še tašča na takem glasu, da se je kar bojiš... Tudi to je pri ljudeh mogoče! In kaj zdaj! Zavedaj se in vsak hip si v spomin poklič, da dobra beseda dobro mesto najde! Potrpi, potrpi! Čeprav še mlada žena, bodi močna in velika žena. Ne potožuj se možu, da ne bodo nastali v hiši spori... Molči zlasti pred sosedomi. In če kaj rečeš, reci dobro, o tašči pohvalno. Če bo tašča — pa naj je že taka ali taka — slišala, da jo pri sosedah hvališ, ji bo dobro delo in led nezaupanja do mlade gospodinjice, ki taščino srce morebiti obdaja, se bo otajal — otajal po zaslugi tvoje dobrote, potrpežljivosti, ljubeznivosti. — Zmagovalka boš v svoje lastno dobro!

Nevesta — mlada žena, ki prihajaš za gospodinjico v nov dom, trdno skleni, da boš vsem, ki jih v hiši dobiš, dobra. Posebno dobra in potrpežljiva da boš staršem, ki so na prevžitku. Skleni, ki to bereš, da tvoji starši prevžitkarji ne bodo iz tvojih ust nikoli slišali trde besede, nikoli prejeli mrzlega pogleda... Da jim

nikoli ne bo treba moledovati za revni prevžitek, ki sta jim ga dolžna dati. Da jih nikoli ne bosta prisilila, da bi morala po sodnji iskati pravice, ki jo lastni sin ali hči noče pripoznati, da mora šele sodnja razsoditi in prisiliti, kaj je otrok, ki je po starših vse prejel, dolžan staršem dati. In da ne bodo v zapuščenosti in zanemarjenosti vzdihovali v svojem revnem prevžitkarskem kotu ter klicali po beli ženi smrti, da jih reši trpljenja... Koliko takega gorja je še v naših slovenskih domovih in kako kliče po maščevanju! Kakšna sramota je to za naše mlade gospodarje in znamenje, da se nekatere slovenske mlade gospodinje in gospodarji tako neizrekljivo surovi... Preudari, vendar, da sta bila ta onemogli starček in starica nekoč mlada, kakor sta mlada vidva — gospodar in gospodinja. Premisli, da bodo prišla leta — ki tako hitro teko — ko bosta tudi vidva stopala v prevžitkarski kot... Kakor si želiš, da bi »mladi« takrat s teboj ravnali, tako zdaj ti s starimi ravnaj!

Zavedaj se nevesta — mlada gospodinja, da si po četrti božji zapovedi dolžna biti dobra. »Spoštuj... da ti bo dobro na zemlji!« je beseda in obljuba Boga samega. — In Bog bo poskrbel, da se bo ta njegova zapoved — obljuba do pičice izpolnila... In kolikokrat se je že izpolnila tako, da je že v ljudski pregovor prešlo: »Ti očeta do praga, sin tebe čez prag...« Ali, kakršen si ti z očetom, tak bo sin s teboj. Torej že na tem svetu bo plačano: dobro ali zlo, ki ga otrok svojim staršem naredi!

Torej, plačano bo! O, potrdi se, nevesta — mlada žena, da si zaslužiš blagoslov četrte božje zapovedi! Božji blagoslov sebi, ki ga boš kot mati tako zelo potrebovala, božji blagoslov svojim otrokom, svoji hiši, svojemu delu...

Vem, nevesta, da si na novo življenjsko pot blagoslova želiš, zato spoštuj in svoje starše ljubi, ... in ti bo dobro na zemlji!«

## DOMAČA LEKARNA

V votel zob ne tlači ne česna ne soli, ker ga bo zdrobilo. Otrpne, če razpustiš v žlici olja zrnce kafre, namočiš v olju in stlačiš v zob.

Pri hudem krvavenju iz nosa je treba hitro poklicati zdravnika. Ta čas devajo na zatilnik v mrzlo vodo namočeno brisačo. Nekaterim pomaga, če duhajo

ravno prevezano čebulo in če srkajo v nos vinski kis — pri hudem krvavenju pa ne moreš ne duhati ne vsrkavati.

Razpokane ustnice namaži s surovim maslom in zalepi z beljakovo kožico. Čuvaj se kajenja in umazanih prstov. Profesor, ki je imel razpokane ustnice, je prilepil znamko in se zastrupil. Vrtnar je pobral čik in se zastrupil.

## KUHINJA

**Porova juha.** Par krompirjev olupim, operem, zrežem na kocke ter skuham v slani vodi. Svitek pora zrežem na široke rezance in skuham do mehkega. Na 4 dkg masti zarumenim 4 dkg moke z dodatki sesekljanega zelenega petršilja in čebule, oboje dobro sesekljano. Ko je prežganje blede zarumenelo, zalijem z juho ali z juho od kosti, dodam krompir in por ter pustim, da dobro prevre. Juho zboljšam z dodatkom kuhane, na tanke rezine zrezane klobase. Če je prežganje zalito z govejo juho, klobasa lahko odpade.

**Telečji zrezki v papriki.** Kake tri četrt kile teletine, najboljša je stegno, operem, zrežem za prst debele kose, jih potolčem, posolim in pretaknem s slano. Potem jih po eni strani povaljam v moki in spečem na obeh straneh na razbeljeni masti. Pečene zrezke denem v drugo kozice in zalijem z zajemalko juhe ter pustim, da juha zavre. Na masti, v kateri so se zrezki pekli, zarumenim sesekljano čebulo in 4 dkg moke. V to zarumenenje primešam žličko sladke paprike, žličico paradižnikove mezge in nazadnje še 1 deciliter kisle smetene. Zrezke naložim na krožnik in precedim omako po površini. Če treba še malo okisam s kisom in dam na mizo s krompirjevimi štruklji ali s polento ali s praženim rižem.

**Ocvirkova potica.** Za dobro vzhajano testo vzemi 2 litra bele moke, žlico masti, 2 žlici sladkorja, 2 jajci in 4 dkg že vzhajanega kvasa ter soli in mleka. Testo, ki naj bo srednje mehko, močno stepaj, postavi na toplo, da vzhaja. Vzhajano testo razvaljaj, potresi s sočnatimi ocvirki, tesno zvij, položi v pekačo, ki je z mastjo namazana ter postavi na toplo, da še enkrat vzhaja. Preden daš vzhajano potico v pečico, jo namaži z jajcem, med katerega si malo mleka prilila. Ocvirkova potica mora priti na mizo vroča.

**V vsako hišo »Domoljuba!«**

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Kranj.** Na ponedeljskem sejmu dne 22. januarja so prodajali živino: voli I. vrste 6.50, II. 6, III. 5.50; telice I. vrste 6.50, II. 6, III. 5.50; krave I. vrste 5.50, II. 5, III. 4.50; teleta I. vrste 8.50, II. 7; prašiči špeharji 10.50—11.50, pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 7—8 tednov 150—260 din komad.

**Radovljica.** Po zadnjih podatkih je cena živine v radovljiškem okraju takale: voli II. vrste 5.50, III. 4.50; telice I. vrste 6.50, II. 5, III. 4; krave I. vrste 5, II. 4, III. 2.50; teleta I. vrste 7.50, II. 6; prašiči špeharji 11.50, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže.

**Logatec.** Proti koncu januarja so bile živinske cene sledeče: voli I. vrste 4.50—5.50, II. 4—4.50, III. pod 4; telice I. vrste 5.50, II. 5, III. 4.50; krave I. vrste 4, II. 3; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 8—9, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže.

**Brežice.** Na sejmu v Kapelah dne 17. jan. so plačevali živino takole: voli I. vrste 6.50, II. 6, III. 5; junci I. vrste 5, II. 4.50, III. 4; telice I. vrste 5.25, II. 5; krave I. vrste 5, II. 3.50—4; III. 2.50 din za 1 kg žive teže.

**Konjice.** V zadnji tretjini januarja so se gibale cene živine v konjiškem okraju tako: voli II. vrste 5—6, III. 4.50; telice II. vrste 6, III. 5; krave I. vrste 4, II 3.50, III. 2.50—3; teleta I. vrste 5, II. 4.50; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

**Slovenji gradec.** Po poročilu z dne 24. januarja se je gibala cena živine takole: voli I. vrste 6—6.50, II. 5, III. 4; telice I. vrste 5, II. 4, III. 3; krave I. 4, II. 3, III. 2; teleta I. vrste 6, II. 5; prašiči špeharji 9—10, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže.

**Ptuj.** Na sejmu 16. januarja je dosegla živina naslednje cene: voli I. vrste 5, II. 4, III. 3.50; krave I. vrste 3.75, II. 3.25, III. 2.75; biki 3—4; junci 3—4; telice I. vrste 4.60, II. 4, III. 3.75 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 24. januarja so veljali prašiči: debeli — špeharji 8, pršutarji 7—7.75, plemenske svinje 6—6.75 din za 1 kg žive teže. Mladih pujskov na sejmu ni bilo.

**Kranj.** Pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2.25, rž 2, oves 1.75—2, kuzuza 1.75, fižol 6—7,

krompir 1.50, lucerna za krmo 1.25; seno 1.25, slama 0.75. Jabolka (na trgu) 4—6, suhe češplje 8—14, svinjska mast 21—22, čisti med 24—26, neoprana volna 24—28, oprana volna 34—38 din 1 kg. Mleko 1 2—2.50, maslo kg 34—36, drva 1 kub. m 110—115 din.

**Maribor** (za okraj levi breg). Pšenica 100 kg 175 din, ječmen 145, rž 155, oves 160, kuzuza 110, fižol 650, krompir 175, seno 140, slama 75 din. Jabolka 1 kg 4—9 din, drva 1 kub. m 120, mleko liter .50, surovo maslo 1 kg 32 din. Vino navadno pri vinogradnikih 4, finejše odbrano 6 din za liter.

## LES

Po podatkih ljubljanske borze za blago in vrednote z dne 26. jan. t. l. je imel les sledeče cene (franko vagon nakladalna postaja v Sloveniji).

**Smreka** — jelka: hloidi I/II. 1 m<sup>3</sup> 225—275, brzozavni drogovi 185—215, bardonali 245—255, filerji 5'/6' 240—250, trami ostalih dimenzij 220—260.

**Bukev:** hloidi I/II. od 30 cm dalje 110—180, hloidi za furnir od 40 cm dalje 200—220, deske-plehi naravni 250—490, parjeni 320—620 din.

**Hrast:** hloidi I/II. od 30 cm dalje 200—320, bardonali 750—850, frizi 700—900 din za 1 m<sup>3</sup>.

## SEJMI

**5. februarja:** živ. in kram. št. Vid pri Stični (Radohova vas), Novo mesto, žvi. Sv. Lenart pri Slovenjgradcu, rogata živ. Ormož, živ. in kram. Sv. Peter pod Svet. gorami, gov., konj. in kram. Murska Sobot. — **6. febr.:** živ. in kram. Šmartno pri Litiji, svinj. Ormož, gov. in konjski Ptuj, svinjski Dol. Lendava. — **7. febr.:** živ. Ljubljana, živ. in kram. Gor. Logatec, svinjski Celje, Ptuj, Trbovlje. — **8. febr.:** živ. in kramarski št. Jernej, živ. in kram. Velenje, svinj. Turnišče, živ. in kram. Št. Jernej. — **9. febr.:** gov. in kramarski Veliki Cirknik, Grahovo, Mengeš, Zagorje ob Savi, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Pilštanj, Slov. Konjice. — **10. februarja:** gov., svinj. in kram. Boštanj, živ. Videm-Dobrepolje, živ. in kramarski Vuzenica, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kramarski Sv. Jurij pri Celju.

## PRAVNI NASVETI

**Kazenska taksa od kupne pogodbe.** M. M. R. Kupili ste gozd poln stoječega lesa. Prodajalec vam je rekel, da ni treba prijaviti lesa davčni upravi, ampak da prijavite samo prazno zemljišče. Vi ste tako storili, davčna uprava pa vas je sedaj kaznovala s trikratno takso, prodajalca pa oprostila. Vprašate, ali lahko zahtevate od prodajalca povračilo polovice takse. — Zakon ne določa, kdo mora prijaviti kupno pogodbo, ali kupec ali prodajalec, in tudi ni predpisano, kdo mora plačati takso. Zakon predpisuje le, da se mora pogodba prijaviti in taksa plačati. Kdo bo to storil, je odvisno od dogovora med pogodbeniki. Pri vas se je očitno dogovorilo, da boste vi pogodbo prijavili in plačali takso, ker ste to tudi storili. Ker ste prijavili pre nizko kupnino, ste vi odgovorni za kazenske posledice in je zato tudi vas davčna oblast kaznovala. Po našem mnenju zato ne boste mogli izterjati polovice takse od prodajalca. Sami ste morali vedeti, da je treba prijaviti tisto kupno vsoto, za katero ste se pogodili in ne manj. Zato bo težko držal izgovor, da vam je prodajalec drugače sve-toval.

**Uboj divjega lovca.** J. M. Lovski čuvaj je zalotil v gozdu divjega lovca, ki je pred čuvajem pobegnil. Čuvaj je tekel za njim in ga ujel ter ga je tako pretepel, da je fant zaradi poškodb umrl. Vprašate, ali je zakrivil imenovani čuvaj hudodelstvo, ko je ubil divjega lovca. Pokojni lovec je imel družino, ki je ostala brez hranitelja. Ali je odgovoren gospodar lova za svojega čuvaja in ali je dolžan plačati družini kakšno odškodnino. — Dejanje lovskega čuvaja je gotovo kaznivo, razen če je bil od divjega lovca napaden. Kakšno kaznivo dejanje pa je lovski čuvaj storil, bi mogli povedati le tedaj, če bi vse podrobnosti in okolnosti njegovega dejanja poznali. To pa more storiti samo sodišče, ki je gotovo uvedlo preiskavo in bo tudi izreklo sodbo. Čuvajevega gospodarja družina pokojnega divjega lovca ne bo mogla prijeti za odškodnino, ker on paš ne more odgovarjati za kazniva dejanja svojega uslužbenca. Za odškodnino je odgovoren le čuvaj sam, ki je s svojim ravnanjem spravil družino divjega lovca ob hranilca.

**Stara vloga.** A. J. V posojilnici imate staro vlogo. Posojilnica je pod zaščito ter vam vlogo ne izplača. Vprašate, koliko vam mora hranilnica letos izplačati, ker denar rabite. — Hranilnica vam mora izplačati vlogo po izplačilnem načrtu, ki ga ji je odobrila trgovinski minister. Prosite pri hranilnici, naj vam ta načrt pokažejo in povedo, koliko boste mogli letos dvigniti.

**Skrajšan rok.** S. M. Najstarejši brat je služil 18 mesečni rok. Sedaj prideta na vrsto mlajša dva. Vprašate, ali mora tret-

ji vložiti prošnjo, da se mu prizna pravica do skrajšanega roka. — Če bo tretji naborni komisiji predložil vojaške listine prvih dveh bratov, iz katerih bo razvidno, da sta oba odslužila popolni rok v kadru, mu bo že naborna komisija priznala skrajšan rok in ne bo treba vlagati posebne prošnje.

**Tožba na priznanje pota.** L. K. L. Sosed je na dražbi kupil gozdno parcelo, v kateri njegov prednik skozi 35 let ni nič sekal niti drugače izkoriščal. Sedaj je začel sekati drva in jih vozi iz gozda preko vaših gozdnih parcel. Ta pot pa ni niti v mapi vrisana, niti vknjižena in ste zato od sosedla zahtevali odškodnino., sosed pa trdi, da ima pravico voziti preko vaših parcel in vas toži za priznanje pota. Vprašate, če bo s tožbo uspel. — Če si lasti sosed pot preko vaših gozdnih parcel, češ, da so si že njegovi posestni predniki to pot priposestovali, potem bo verjetno s tožbo propadel. Kajti po še vedno veljavnem cesarskem patentu iz leta 1854 je od takrat naprej vsako priposestovanje služnostne pravice poti po gozdovih izključeno. Če pa sosed trdi, da je ta pot preko vaših parcel bila javna pot, potem mora pa pri občini izposlovati, da se ta pot izreče za javno in kot taka tudi vpiše v občinski seznam javnih poti.

**Renta za negibljivo roko.** B. Z. D. Kot mizarski vajenec je bil vaš sin zavarovan pri OUZD tako za bolezen kakor tudi za nezgode. Če je zbolel tako, da mu je polagoma otrpnila roka, potem je imel le pravico, da ga OUZD zéravi in da mu v dobi zdravljenja daje zakonito hranarino. Če se je pokazalo, da je otrpljena roka postala neozdravljiva hiba, nima vaš sin pravice zahtevati zato kako rento. Pravico do nezgodne rente imajo le oni zavarovanci OUZD, ki so dobili pohabo kot posledico obratne nezgode, bodisi da se je nesreča zgodila v obratu samem ali pa na potu na delo ali z dela. Le gotova zastrupljenja, povzročena s svinčcem, živim srebrom, fosforom in sl. se štejejo tudi kot obratne nezgode, čeprav bi se zastrupljenje vršilo počasi skozi daljšo dobo. Tako zastrupljenje pa ni bil vzrok sinove bolezni na roki.

**Trafika.** N. Z. — Radi bi dobili trafiko in vprašate, kam bi se obrnili. — Obrnite se na domač oddelek finančne kontrole ter zaprosite, da vam dajo tiskovino za prošnjo. Prošnjo vložite pri oddelku finančne kontrole in ji priložite potrdilo o plačanih davkih, o polnoletnosti, o dosedanjem poklicu, o tem, da niste preklidani, državljansko izkaznico in invalidsko izkaznico, ako ste invalid. Prošnjo bo rešilo monopolno nadzorstvo v Zagrebu. Kakšna strokovna izobrazba se za trafikante ne zahteva.