Gospodar in gospodinja

LETO 1939 11. OKTOBRA ŠTEV. 41

Kako še hranimo jabolka čez zimo

Za vsak kmetijski pridelek imamo svojo posebno shrambo, le za sadje je v tem oziru tako slabo preskrbljeno, da moramo navadno ves pridelek takoj jeseni kar z drevja deloma prodati, deloma pa predelati v stanoviten izdelek, izvečine v pijače (sadjevec, žganje), le kaj malega se posuši. Večina kmetov-sadjarjev niti za dom ne more shraniti čez zimo nekaj sto kilogramov jabolk. Kako redki so pa šele tisti, ki bi mogli shraniti večje količine za poznejšo prodajo! Ta pomanjkljivost je posebno občutna ob dobrih sadnih letinah, kakor je vprav letos, ko je vrhu tega začel pešati še izvoz. To velja predvsem za jabolka, ki so že sama na sebi razmeroma zelo trpežna, če jih le primerno zavarujemo pred zunanjimi vremenskimi vplivi. Zato pa treba poskusiti vse načine in poiskati vsa sredstva, da čim več jabolk obvarujemo pred propadom, in jih ohranimo za hrano svoji družini ali celo za poznejšo prodajo.

Jabolka v podsipnice!

Kjer je mnogo jabolk, pa nobene prave shrambe za zimo, si pomagamo v sili na ta način, da shranimo del pridelka v podsipnicah, kakor shranjujemo repo in korenje, pa tudi razno zelenjad (zelje, ohrovt i. dr.).

Za ta način shranjevanja čez zimo bi mogla priti vpoštev seveda le najbolj pozna, trda, že sama na sebi zelo neobčutljiva, zimska jabolka, ki so godna za uživanje šele konec zime in na pomlad. Posebno ugodne za tako shrambo so razne domače sorte, kakor n. pr. dolenjska trdika, ali gorenjske vahne in razne druge, o katerih je znano, da prenesejo zimo celo na tleh v listju pod drevesom, ako jih le dovolj zgodaj zapade sneg, da ne zmrznejo. Pa tudi nekatere pomološke sorte, kakor bobovec, železnikar, boškovo jabolko in gotovo še marsikatera druga sorta, bi brez škode prestala zimo, ako jih spravimo v podsipnice, ki so na pravem kraju in jih zadostno zavarujemo za primer, da je zima brez snega.

Za podsipnico za jabolka poiščimo v bližini hiše popolnoma suh prostor, ki je tudi ob deževju zavarovan pred mokroto. Na takem prostoru skopljimo primeren jarek, ki naj bo približno 1 meter širok, okoli 40 cm globok in poljubno dolg, kolikor je pač jabolk, ki jih nameravamo na ta način shraniti. Dno in stene tega jarka obložimo precej na debelo s smrečino. Ako je pri rokah zdrobljena šota, je taka podlaga še boljša nego smrečina. Dobra bi bila tudi slama, ko bi ne bila tako vabljiva za miši. V sili bi se dalo uporabiti tudi suho listje. Za dovajanje svežega zunanjega zraka poveznemo po sredi jarka podolgem iz dveh desk zbit žleb, ki naj moli na obeh koncih iz jarka. Še bolje bi bilo nemara, ko bi napravili dva krajša žlebova, ki bi jih položili od obeh koncev po jarku tako, da bi se v sredini ne stikala. V tako pripravljen jarek naložimo ali nasipamo skrbno odbrana jabolka precej na visoko v obliki piramide ali podolgastega nasipa, kakor vidimo ob cestah naložen gramoz, ali kakor nalagamo repo v podsipnicah.

Ko je nasip iz jabolk gotov, ga skrbno obložimo z drobnim smrečjem, s šoto ali listjem vsaj ped na debelo. Vrhu nasipa postavimo iz lesa zbit, dimniku podoben oddušnik, ki naj ima strešico, da ne more deževnica v notranjost, slab zrak pa lahko odhaja na prosto. Nazadnje pokrijemo nasip kakega pol metra na debelo s prstjo, ki smo jo izmetali iz jarka. Vsa ta dela naj se opravijo v suhem ali vsaj vedrem vremenu, sicer imamo z mokro zemljo težave. Ko pritisne huda zima, zamašimo z vrečevino obe odprtini v žlebu, da mraz ne more prodreti v notranjost podsipnice. Ob lepem in toplem vremenu jih zopet odmašimo, da se kup prezrači

Jabolka, ki smo jih namenili za shranjevanje v podsipnici, naj prej nekoliko obleže, da se spoté, ker potem lažje odberemo, kar je na kakšen način pokvarjeno.

V podsipnicah shranjenih jabolk pozimi ne moremo prebirati, in moramo pač računati s tem, da bo nekaj plodov zgnilo. Če je pa ugodna, suha in enakomerno mrzla zima, bodo jabolka na pomlad taka, kakor bi jih pravkar vzeli z drevesa. Jabolka moramo kmalu konec zime vzeti iz podsipnice, da ne prezorijo in ne zgube sočnosti.

Kisanje ali namakanje jabolk

Za nas in današnje čase je to nekaj novega. Našim pradedom je bil pa ta način shranjevanja jabolk, pa tudi hrušk znan. V Rusiji pa je baje še dandanes zelo razširjen in upoštevan.

Pred 55 leti je bil priobčen v nekem slovenskem časopisu tale recept za kisanje jabolk:

»**Ruski način hraniti jabolka.** Ta način obstoji v tem, da se hranijo jabolka v slani vodi. Posebno so dobre za to vse trde, kisle vrste. Jabolka se najprej dobro osnažijo, oziroma dobro operejo in zopet posuše. Osnažena jabolka se vlože drug tik drugega v sodček in potem do vrha zalijejo s slano vodo. Napolnjeni sodček se potem zapre in hrani do prvega mraza v ledenici, pozneje pa v hladni kleti. Slana voda se naredi, če se primeša 30 litrom vode pitni kozarec soli. Ta zmes se zavre in potem zopet shladi. Nekateri denejo na vsakih 15 litrov vode ½ kg ržene ali pšenične moke, kar da jabolkom bolj kiselkast okus. Časih dodajo tudi nekoliko sladkorja ali medu, a vedno raznih dišav, kakor kumina, janeža itd. Na ta način dado se hraniti jabolka celo leto in dobe slednjič lepo prozorno meso. Tako močena jabolka so dobra sama zase, a jih rabijo tudi kot dodatek k mesnim jedem.«

Pet let pozneje je izšel v istem časopisu podoben zapis (recept). Zvedelo se je, da so nekateri pri nas poskušali hraniti jabolka na ta način in da se je to dobro obneslo. Zato priporočamo sadjarjem, ki imajo mnogo jabolk, pa majhne shrambe, da vsaj v skromni meri poskusijo nekoliko jabolk in hrušk na opisani način namočiti, oziroma djati kisati. V navedenem zapisu pravi sicer, da naj se postavi posoda s sadjem do zime v ledenico. To je v naših razmerah nemogoče. Ledenico ima malokdo. Poleg tega pa jeseni, ko imamo opraviti s shranjevanjem sadja, v ledenicah sploh ni ledu. Mislimo, da bo vseeno dobro, ako postavimo posodo z namočenimi jabolki ali hruškami v hladno klet. Paziti pa je treba, da je sadje vedno pod vodo. Zato je najbolje, da denemo čez njega okroglo dno, ki ga obtežimo s kamnom, kakor kislo zelje ali repo. Velja poskusiti. H.

Pridelovanje rženih rožičkov na polju

(Nadaljevanje.)

Čez 10 do 12 dni po prvem (primarnem) okuženju rženih plodnic, ali čisto mladega, mlečnega rženega zrnja se začne delati na njem tako imenovana »medena rosa«. To so lepljive, motne kapljice, v katerih se nahajajo »poletni trosi« (sphacelia) v neznansko velikem številu; njih vonj spominja na kislo testo. Ta medena rosa nastopa dan za dnem skozi več tednov, najmočnejše se prikazuje ob jutranjih urah. Pri tem pa nastopa tako imenovano drugotno okuženje (sekundarna infekcija), to se pravi: ker odkapljava ta medena tekočina navzdol po lastnem klasu in prihaja zaradi drgnjenja s sosednjimi rastlinami tudi na njihove klase, se okužijo tudi številni drugi cveti s škrlatnordečo glavnico; na ta način se razvije tudi na vsakem rženem klasu po več rožičkov, kajti kamor pride le trohica medene rose, je to že zadostna infekcija in posledica — rženi rožiček. V naravi najdemo take pojave (dvojčke, trojčke na enem klasu) le bolj posamič; pri umetnem okuževanju pa je redoma v klasu po 5 do 10 rožičkov, mnogokrat pa tudi po več.

Med praktičnimi gospodarji, pa tudi med znanstveniki, je še vedno razširjena misel, da prenašajo žuželke glavnične poletne trose kot kužilo od cveta do cve-

ta. Resnica je, da medena rosa privablja številne žuželke na rženo cvetje; toda te žuželke obiskujejo samo take klase, na katerih je medena rosa že razvita, ki so torej že okuženi z rožičkovimi trosi. Rž je vendar vetrocvetka, to se pravi: cvetni prah ali pelod prenaša od cveta do cveta le veter, ne pa žuželke, zato tudi nima nobene vabe, nikakih mamil, ki bi vabile žuželke na delo opraševanja. Zato boste tudi le redko naleteli na žuželke, ki bi se mudile na rženem cvetju, ki ni napadeno od medene rose. Mnogo bolj važne od teh teoretskih razmišljanj so pa praktične izkušnje. Nikoli namreč ne boste našli na sosednji njivi, kjer rž ni bila cepljena, več rožičkov kot pa odgovarja normalnim razmeram. Napravili so tale poizkus: Njivo, veliko 1 hektar, so cepili (seveda rž na nji rastočo) na vseh štirih straneh po 1 m na globoko. Drugotna okužba s poletnimi trosi in zaradi tega tvorba rožičkov je prodrla samo pol metra globoko v notranjost njive. Če bi se vršilo v resnici drugačno okuženje na daljavo, potem bi bilo delo pridobivanja rožičkov lahko; cepili bi samo posamezne bili v določeni razdalji, vse ostalo pa bi prepustili naravi. Toda vsi tozadevni številni poizkusi so se ponesrečili, in če hočemo bogato žetev (pridelek) rožičkov, moramo cepiti klasje prav na gosto.

Šest tednov po cepljenju se tvorijo prvi zreli rožički; drugi pa se prikazujejo neprestano skozi nadaljnje 4 tedne. Pridelovanje rožičkov na polju vpliva umetno na vse stopnje njihovega razvoja; s tem se nam posreči, da pridelamo povprečno na 1 hektaru po 200 do 300 kg, v ugodnih primerih tudi 500 kg in več rožičkov. Eden izmed najvažnejših pogojev za dober pridelek je dobra, če mogoče prvovrstna zemlja za pridelovanje rži, torej peščeno-ilovnata s potrebnim apnom, potem setev prav dobrega semena, kakor je n. pr. losdorfska rž iz semenogojske postaje v Beltincih, in končno pravilno gnojenje s kalijevimi in fosforjevimi umetnimi gnojili. Dušika ne smeš dati taki rži niti v obliki svežega hlevskega gnoja, niti v umetnem gnojilu; ta namreč le prerad povzroči poleganje rži, poleganje pa lahko uniči večino zaželjenega pridelka. Ko seješ jeseni rž v namen pridelovanja rožičkov, je dobro, če že zdaj misliš na to, da naj bodo posejane lehe široke približno po 1 m, na vsaki strani pa naj bodo po 30 cm široka pota, po katerih hodimo, kadar rž cepimo in rožičke žanjemo. Če imaš sejalni stroj, je to vprašanje zelo enostavno rešljivo in še precej semenske rži si pri tem prihraniš; če pa seješ z roko na široko, boš pa spomladi napravil v razdaljah 1 metra potrebne poti s tem, da požanješ v širini 30 cm rastočo mlado strn do tal. Cepil boš rž s posebnim cepivom, ki ga boš po danem navodilu primerno razredčil z vodo; v tem cepivu so umetno vzgojeni trosi škrlatnordeče glavnice ali trosne kulture; cepimo pa precej zgodaj, med 15. aprilom in 15. majem, kakor je pač kraj bolj ali manj topel — to velja za vso Jugoslavijo, v kateri so med severnimi in južnimi pokrajinami velike razlike temperature; pri nas bomo cepili proti koncu aprila ali prve dni maja. Cepljenje traja 10 do 14 dni. Delamo s samodelnimi pripravami, katerih uporaba je silno preprosta in rabimo za cepljenje 1 hektara rži 1000 ur, to se pravi: treba je za to delo 10 ljudi, navadno žensk, ki imajo opravek skozi 10 dni po 10 ur na dan. Če je ob času cepljenja deževno vreme, je sicer delo bolj zoprno, a uspeh cepljenja je večji kakor pa ob suhem vremenu.

Žetev je čisto enostavna, trganje rožičkov na bíli in se, ker ne dozore vsi rožički ob istem času, vrši trikrat. Vsaka berivka natrga na dan (v 10 urah) po 1 do 4 kg rožičkov, povprečno po dva kilograma. Le majhen del rožičkov ostane po mlačvi rži — ta se namreč kot običajno požanje, posuši in omlati — še med zrnjem; tudi ta ostanek je treba z roko izbrati izmed žita. Očiščena rž je prav tako uporabna za moko kakor druga, normalno pridelana. Čim več pridelaš rožičkov, toliko manj je seveda pravega rženega zrnja; ob dobrem pridelku rožičkov je zrnja le še polovica od normalnega pridelka, na 1 ha torej še vedno povprečno 10 hl zrnja ali 720 kg, ker računamo povprečni pridelek rži na 1 ha okoli 1440 kg. Zraven pa dobiš še kakih 35 metrskih stotov slame.

Pravijo, da je rentabiliteta pri pridelovanju rožičkov zelo dobra, da se ta ne prevelik trud izplača; kakega posebnega rizika (tveganja, nevarnosti) pa pri tem itak ni, posebno če pričneš delovati na manjših ploskvah 500 ali 1000 ali nekaj tisoč kv. metrov. Ker je vse to delo in kupčija z na ta način pridobljenim blagom zavarovana s patentom, je s tem

tudi za dolga leta zasigurana prodaja rožičkov za dobro ceno. Čisti dobiček za pridelovanje rožičkov na 1 ha znaša — tako se nam zagotavlja — po 4000 do 8000 din, pri prav dobri žetvi še več.

Vsak posestnik, ki bi hotel poizkusiti to novo kulturo, ki ima nadalje res pravo zemljo za rž in mu ne bo težavno dobiti ob času cepljenja rži in obiranja rožičkov potrebno število delavcev (žensk, tudi mladi ljudje obojega spola so pripravni zlasti za obiranje), se lahko obrne na Henrika Falterja, graščina Jurklošter, in mu sporoči svoj tozadevni namen pismeno. Od tam dobi na vsa vprašanja strokovne odgovore, prav do posamičnosti natančno izdelano navodilo, ob času dela pa človeka, ki ga bo vpeljal v delo. Za vsakih 1000 kv. metrov, t. j. deseti del hektara dobi posestnik po eno orodje za cepljenje, za 1 ha zemlje torej 10 takih inštrumentov, potem potrebno cepivo in navodilo za vse delo, ki pride v poštev — brezplačno. Cena za rožičke za l. 1940 je že določena in boš prodal vsak kilogram posušenih, čistih rožičkov za 40 din. To pa samo v primeru, če nisi pridelal na 1 ha več kot 150 kg rožičkov; če pa pridelaš več, se ti poviša na vsakih 25 kg večjega pridelka kilogramska cena za 1 din. Če torej pridelaš 175 kg na 1 ha, je cena za 1 kg 41 din, pri pridelku 200 kg je cena 42 din, pri 225 kg pridelka dobiš za 1 kg 43 din, pri 250 kg po 44 din, pri 300 kg 46 din, pri 400 kg na ha po 50 din, pri 500 kg na ha po 54 din. Ta povišek pri kilogramski ceni naj služi v pobudo gospodarju, da čim bolj skrbno opravi vsa potrebna dela in tako poviša pridelek rožičkov. Če bi kdo želel, mu preskrbi g. Falter tudi potrebno prvovrstno rženo seme in za dotični posevek potrebno umetno gnojilo po lastni ceni pod plačilnimi pogoji, ki so ugodne za gospodarja-prejemnika. ovfr.

Kaj pa satovje?

Pri sodobnem čebelarjenju je veliko govora o medu; ves način sedanjega čebelarjenja je usmerjen v pridelovanje medu, bolj malo pa se čebelarji brigamo za drugi, nič manj žlahtni proizvod naših živalic — za vosek. Za med vemo, da prav za prav ni proizvod ali produkt čebel, saj sladko tekočino nabirajo po cvetju in drugod (na pr. pod »pazduho« iglic pri hoji in smreki), vosek je pa pristen in pravi proizvod čebel samih. Ta zares izrečni proizvod čebel je kaj dragocena stvar, saj ga človeštvo potrebuje ne samo v svojem vsakdanjem gospodarstvu in gospodinjstvu, ampak tudi v industriji. Zato ne bo napak, če danes spregovorimo besedo o vosku — ali bolj prav — o satovju, iz katerega vosek v čebelarstvu pridobivamo.

Teorija (nauk) o pridobivanju voska nam pove, da je vosek nekak čebelji pot. Izgleda res, kakor bi se drobna živalca potila med obročki na zadku. Na spodnji strani teh obročkov je namreč med obročki posebna kožica, skozi katero pronica iz notranjih žlez-voščenic čista tekoča snov, ki se na zraku takoj strdi. To je vosek, najčistejši vosek! Ko se tekočina strdi v tanko luskinico, jo čebela z nogami na izredno spreten način prenese k ustom, tam jo z močnimi čeljustmi primerno pregnete in obdela, nato pa »vzida« v sat. Čebele so torej izučeni zidarji, ki brez mere in brez vodene tehtnice ter šestila gradijo začuda točne celice, ki jih mora vsakdo občudovati! Sicer bo pretirana trditev, češ da so čebelje celice naravnost matematično do pičice točne v meri, vendar pa drži, da je točnost izdelanega sata izredno velika.

Nekoč smo na tem mestu že zapisali, da vsaka čebela ne more »potiti« voska in delati satovja. Takrat smo govorili, kako natanko in smotrno je razdeljeno delo v čebelji družini. In smo ugotovili, da prav mlada, komaj rojena čebelica ne more še proizvajati voska, prav tako pa ne že ostarela in izmozgana čebela. Za »zidanje« so čebele srednje starosti, normalno pa tiste, ki so sicer že odrastle »detinski« dobi, niso pa še zrele za »zunanje« posle, to se pravi za izletavanje in nabiranje medu ter obnožine.

Zato nam bo postalo zdaj razumljivo, zakaj tako nerada in težko gradi satovje družina, ki ima same stare čebele. Za proizvajanje voska porabijo čebele velike količine medu. Točno se seveda ta stvar ne da preračunati, vendar je gotovo, da je za 1 kg voska treba mnogo kg medu. To je za čebelarja nauk, kako dragocena snov je vosek in kako je če-

belarjeva dolžnost, da skrbno zbira in shranjuje ter uporabi vse voščine.

Nov sat je svetlo rumene barve, ker je v njem čist vosek. Ko ga pa matica zaleže, ostane v ločkih, iz katerih so zlezle mlade čebele, nekaj od »povojev«, t. j. deli omota, v katerem se je iz črviča razvila čebela. Te delčke čebele pri čiščenju celic pritrdijo na stranice celic, sat pa zaradi tega dobi nekaj temnejšo barvo; čim večkrat se to ponavlja, tem manjše postajajo celice in tem bolj črn je sat. Zato je razumljivo, če izvežbani čebelarji odklanjajo v plodišču zelo staro in črno satovje: celice so že majhne, dostikrat tako majhne, da matica sploh več ne more vanje vtakniti zadka, da bi zalegla jajčece; če je pa to še mogoče, je pa vendarle celica že tako ozka, da iz nje pride le slabo razvita, drobna čebela, ki dalje ni kos težkim nalogam, ki jo čakajo, če naj svoj namen izvrši. Satovje polagoma tudi drugod počrni zaradi zraka, sopare in drugih činiteljev, ki vplivajo na barvo.

Iz povedanega sledi, da dobimo čist vosek samo iz popolnoma novega satovja. Kakor hitro je pa bil sat zaležen, so vosku primešane že snovi, ki niso vosek (omenjeni »povoji«). Vsi čebelarji vemo, kako je star sat težak. Ko bi bil v njem sam vosek, to bi ga bilo pri kuhanju in stiskanju voščin! Prav za prav bi sploh stiskati ne bilo treba: samo raztopiti in spraviti, pa bi bilo komedij konec. Žal pa ni tako. Pridobivanje voska je sitna stvar prav zaradi tega, ker je treba nekaj znati, pa imeti tudi potrebno in dobro orodje, da iz voščin izločiš vosek. Čim starejše je satovje, tem težje je iz njega dobiti vosek. Imeti moraš prvega reda stiskalnico, da vsaj približno iztisneš dragoceno snov, ki je pa kljub temu še vedno nekaj ostane v voščinah. Zato naj bi čebelarji iz tega povzeli nauk, da ni dobro, tako glede na razvoj čebelje družine kakor glede na pridobivanje voska imeti v panjih staro, črno satovje. Zlasti je pa takšno blago pravo zatočišče za čebelnega molja, ki toliko satja uniči posebno pri kmečkih čebelarjih! Tudi iz tega razloga starega satovja ni dobro imeti. Vsak čebelar naj sedaj pregleda svoje čebelarstvo zastran satovja. Kar je starega, naj gre ven in se pripravi za kuhanje, kar je pa dobrega, ga je treba pa primerno shraniti. O nadaljnjem pa bomo rekli kakšno besedo še prihodnjič.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Boštjan

Vedno je bil samo Boštjan. Nikoli, tudi v najnežnejši mladosti ne, ga ni nihče drugače klical. Mati si ga še pohožati ni upala, oče pa je govoril z njim le, kadar mu je ukazoval, kaj naj dela. Komaj je nehal v sami srajčki okoli hoditi, že je pasel ovce, ki so se pasle po golem bregu in zaganjal krave, da niso uhajale v zelnik in med deteljo. S petim letom je že stopal z očetom za plugom, poganjal vole, ki so se trudno vlačili po njivi ali pritiskal z očetom na ročico, da bi se prej privadil delu.

S sedmim letom pa se mu je odprl nov svet. Takrat je prišel prvič iz domače grape, ko ga je mati vpisala v šolo. Neroden je stal poleg nje, ko ga je vpisovala, in se ni mogel načuditi življenju, ki se je odigravalo okoli njega. Vse se mu je vrtelo v glavi, komaj je verjel, da je še na tem svetu. Z vso svojo mlado dušo se je poslej predal šoli. Neznansko lepe so se mu zdele tiste ure, ko je sedel v šoli in poslušal učiteljico, ki je toliko vedela in toliko lepega pripovedovala. Kakor v samo mamko božjo je bil zaverovan vanjo in zdela se mu je prikazen z drugega sveta. Vsako jutro je vstal že skoraj s soncem, opravil doma živino in se nato napotil na dolgo pot iz grape v mesto, kjer je bila njegova šola. Včasih je šel še tešč z doma, ker mati še ni mogla skuhati vodenega soka, ki so ga imeli vsak dan za zajtrk. Dolgo uro je hodil do mesta, včasih je bil že ves onemogel, posebno pozimi, ko je ležal debel sneg preko poti; komaj pa je stopil v šolo in se vsedel na svoj prostor, že je bila vsa utrujenost pozabljena. Mirno in tiho je sedel na svojem prostoru, poslušal, še dihati skoraj ni upal, da ne bi zgrešil kaj vseh teh lepot, ki jih je učiteljica pripovedovala. Neroden je štorkljal k tabli, kadar je bil vprašan, da so se mu součenci muzali in posmehovali. Njega pa to ni mo-

tilo. Zdelo se mu je, da mora pač tako biti, in srečen je bil, da sploh sme živeti v tem lepem svetu. Le kadar ga je učiteljica pohvalila, takrat je zardel same sreče in se nato zmeden spet vsedel na svoj prostor. Bil je bistre glave, učenje mu je bila igrača, le naloge so mu delale preglavice. Domače namreč. Šolske ga niso težile, saj je imel čas in prostor, kjer jih je lahko delal. Toda doma je bilo težko pisati naloge. Komaj se je sredi popoldneva privlekel zbit in utrujen domov in pospravil svoje borno kosilce, ki ga je čakalo v peči, že je bil oče nad njim, da mora to in ono delati. Nikoli, tudi pozimi ne, ni imel proste ure, ki bi jo bil lahko porabil za učenje. Če ni bilo drugega dela, je moral z očetom v gozd, da mu je pomagal pripravljati drva. Včasih se ga je mati usmilila ter prosila očeta, naj mu pusti nekoliko časa, da bo lahko spisal svoje naloge, oče pa je bil za vse take besede gluh. Vse to se mu je zdelo neumnost in zapravljanje časa. Sam je zrasel v grapi brez šole, pa se mu je zdelo, da tudi njegovemu sinu tega ni treba. Tako se je Boštjan navadno šele pozno zvečer, ko je bilo že vse delo storjeno, lahko vsedel k vegasti mizi, da je tam pisal nalogo in se pripravljal za šolo. Toda v zimskih mesecih tudi takrat ni bilo časa za to, ker se je očetu zdelo škoda smrdljivca in so hodili že z mrakom spat. Zares je moral prav krasti tiste minute, ko je lahko v miru pisal in stikal po knjigah. Najlepše je bilo še poleti v jutranjih urah, ko je pasel živino, preden je odšel v šolo. To so bile samo njegove ure in lahko jih je porabil zase in za svoje ljube knjige. Takrat si je položil desko na kolena pripravil držalo in pero, črnilo je nosil s seboj na pašo in z žuljavo roko pisal nerodne črke v zvezek. Zares njegova pisava ni bila lepa, marsikatero je moral zaradi tega v šoli preslišati in nekajkrat mu je bilo hudo pri duši, ko je videl, da s svojo voljo ne more biti gospodar svoji nerodni, od dela izmučeni roki. Pa kljub temu ni omagal, ni ga zapustil pogum, ni izgubil veselja do učenja. Ni mogel razumeti onih mestnih otrok, o katerih so mu pripovedovali, da jih morajo doma siliti k učenju, da jim obljubljajo čudovite dobrine, samo da bi se učili.

Tako so mu minila šolska leta in komaj je bil dober za pastirja, je že šel služit v mesto, da je bil bliže šole. Imel je trdno voljo, da bo študiral dalje in kjer je volja, tam se najde tudi pot. Naš Boštjan jo je našel, v mukah in trdem delu sicer, a našel jo je in postal je študent.

To je v kratkem zgodba našega Boštjana. Ni samo njegova zgodba, ampak je obenem zgodba nešteto naših kmečkih otrok, ki v silnih naporih in z neštetimi žrtvami sledé klicu svojega srca po znanju.

KUHINJA

Kutinov sir. Kutine operem, zbrišem, zrežem na 4 dele, jim odstranim peške ter jih skuham v mrzli vodi do mehkega. Potem jih denem še v ruto, jo obesim nad skledo, da se sadeži do dobrega odtečejo. Kutine potem pretlačim skozi sito in jih kuham z enako težo sladkorja toliko časa, da mezga poganja mehurčke in pada ta v težkih kupčkih, ako jo spuščam iz žlice. Med kuhanjem mezge dodam tej sok ene limone ter pridno mešam mezgo, da se ne pripali. Kuhan sir devam v podolgaste oblike ali na globoke krožnike, katere sem splahnila v topli vodi. Na zraku se v nekaj dneh mezga strdi v sir, zato jo obrni, da se še na drugi strani strdi. Tako pripravljen sir zavijem v bel papir in spravim v papirnate škatle.

Krompirjev sneg. 1 kg krompirja operem, olupim, zrežem na kose in skuham v slani vodi. Kuhan krompir odcedim. Odcejenega pustim še 3 minute na ognju, da izhlapi. Potem krompir pretlačim v segreto skledo in zabelim z razbeljenim surovim maslom.

Paradižnikova juha s papriko. Za to juho rabim troje sadov zelene paprike, troje sadov paradižnikov, celo čebulo, 3—4 cele krompirje in toliko vode, da je juhe za 4 osebe. Paprikam izdolbem seme ter zrežem sadove na tanke rezine. Paradižnike prevrem, olupim in zrežem na kocke. V kozici razbelim 5 dkg surovega masla ali masti ali dobrega olja in zarumenim sesekljano čebulo. V zarumenenju opražim papriko in paradižnike, ter, ko je napol mehko, zalijem s kropom in osolim. Olupljen, kuhan krompir zmešam dobro z vilicami kot za piré ter ga primešam juhi. Potem pustim še nekaj časa vreti. Izgotovljeno juho potresem s sesekljanim drobnjakom in dam na mizo.

ŽIVINA

Ljubljana. Dne 4. oktobra poročajo, da je bila cena živine naslednja: voli I. vrste 5.50 do 6, II. vrste 5, III. vrste 4 do 4.50 din; telice I. vrste 5.50 do 6, II. vrste 5, III. vrste 4 do 4.50 din; krave I. vrste 4 do 4.50; II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 2.50 do 3 din; teleta I. vrste 6.50 do7 din, II. vrste 6 din; prašiči špeharji domači 9 do 9.50, sremski 10 do 10.50, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kg žive teže.

Iz Kranja poročajo, da se tam živinski sejmi **ne vršijo zaradi slinavke in** parkljevke.

Litija. V začetku oktobra zaznamujejo te-le cene živine: voli I. vrste 5.25, druge vrste 4.75, III. vrste 4.50 din; telice prve vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4 din; krave I. vrste 4, II. vrste 3.50, III. vrste 2.50 do 3 din; teleta I. vrste 5.50, II. vrste 5 din; prašiči špeharji 8, pršutarji 7.50 din za 1 kg žive teže.

Krško. V krškem okraju se sučejo cene živine v tejle vošini: voli I. vrste 4 do 5, II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 3 do 3.75 din; telice I. vrste 4 do 5, II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 3 do 4 din; krave I. vrste 3 do 4, II. vrste 2.50 do 3.50, tretje vrste 2 do 3 din; teleta I. vrste 4.50 do 6, II. vrste 4 do 5 din; prašiči špeharji 8 do 10, pršutarji 6 do 8 din za 1 kg žive teže.

Kočevje. V prvih dneh oktobra beležijo naslednje cene: voli I. vrste 5.50 din, II. vrste 5, III. vrste 4.75 din; telice prve vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4.50 din; krave I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 2.50 din; teleta I. vrste 6.50, II. vrste 6 din; prašiči špeharji 8.50, pršutarji 7.75 din za 1 kg žive teže.

Maribor. V okolici Maribora so cene živine te: voli I. vrste 4.50, II. vrste 4 do 4.25, III. vrste 3.25 do 3.50 din; telice prve vrste 4 do 4.75, II. vrste 3.50 do 4.25 din, tretje vrste 3 do 3.50 din; krave I. vrste 3.50 do 4, II. vrste 3 do 3.50, III. vrste 2.50 din; teleta I. vrste 5.50 do 7, II. vrste 4 do 5 din; prašiči špeharji 7 do 7.25, pršutarji 8 do 9.50 din za 1 kg žive teže. — Cene prašičev po komadu: od 5 do 6 tednov stari 70 do 85 din, 7 do 9 tednov 90 do 120 din, 3 do 4 mesece 130 do 210 din, 5 do 7 mesecev 270 do 390 din, 8 do 10 mesecev 395 do 490 din, 1 leto 680 do 870 din za komad.

Laško. Poročajo o naslednjih živinskih cenah v zadnjem času: voli I. vrste 5.25, II. vrste 4.75, III. vrste 4 din; telice prve vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 3.75 din; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2.50 din; teleta I. vrste 6, II. vrste 5 din; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90 do 2.10, ječmen 1.95 do 2.20, rž 1.75 do 2, oves 1.80 do 2.30, koruza 1.65 do 1.85, fižol 4, krompir 1 do 1.75, seno 100 kg 65 do 90, slama 30 din. Svinjska mast 1 kg 20 do 21 din, med 18 do 20 din; surove kože goveje 8 do 11, telečje 13, svinjske 10 din za 1 kg.

Kranj. Pšenica na drobno za 1 kg 2.50, ječmen 2.35, rž 3, oves 1.75, koruza 1.60, fižol 4, krompir 1; lucerna 100 kg 90, seno 75, slama 50 din. Sadje: jabolka 4 do 6, hruške 5 do 7, suhe češplje 10 do 12, svinjska mast 19, med 24, volna neoprana 26, oprana 36, mleko 2.25 liter, surovo maslo 1 kg 28 do 36, drva 1 m³ 95 do 100 din.

Maribor. Pšenica 1 kg 1.70 do 2 din, ječmen 1.80 do 1.95, rž 1.70 do 1.85, oves 1.70 do 1.85, koruza 1.30 do 1.80, fižol 3, krompir 0.75 do 1.10, seno 100 kg 75 do 85, slama 37.50 do 40 din. Sadje: jabolka (pri pridelovalcih) 1 do 3 din 1 kg, hruške 1.50 do 4, svinjska mast 16 do 17.50; med 17 do 18 din, drva 1 m³ 102 do 105, mleko 1 do 1.75 din liter, surovo maslo 24 do 28 din za 1 kg; vino navadno 4 din, kvalitetno 7 din pri vinogradnikih.

SEJMI

16. okt.: živ. in kram. Semič, živ. Stari trg pri Ložu, živ. in kram. Kočevje, živ. Rakek, Apače, živ. in kram. Planina (Šmarje pri Jelšah), Sv. Lenart (Slovenjgradec), živila in praš.. Trbovlje, živ. in kram. Podčetrtek, gov., konj. in kram. Murska Sobota. — **17. okt.:** svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ. in kram. Pristava in Zidani most, svinj. Dol. Lendava. — **18. okt.:** živ. Boh. Bistrica, živ. in kram. Lukovica pri Kamniku, Št. Vid pri Stični — Radohova vas, Vojnik, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Guštanj, Mozirje, gov., ovce in koze Podsreda, živ. in kram. Trbovlje, Vojnik. — **19. okt.:** živ. Šmihel-Stopiče, svinj. Turnišče. — **20. okt.:** svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Črenšoci. — **21. okt.:** živ. in kram. Žiri, Cerklje, živ. Lesce, živ. in kram. Žiri, Zubna, Črna, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Celje, Črna, živ. Mala nedelja, Sevnica, živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. gorami.

PRAVNI NASVETI

Meja v gozdu. H. I. P.: V sporu med mejašema bo sodišče mejo v gozdu določilo po zadnjem mirnem uživanju. Če se pa to zadnje mirno uživanje po pričah ne bi dalo ugotoviti, bo sodišče sporno ploskev razpolovilo ali pa zaslišalo izvedenca-zemljemerca o tem, kje da poteka mapna meja in nato mejo določilo po prostem preudarku. Ni nikjer rečeno, da bi moral v takih primerih sodnik določiti mejo po mapni meji. Ko bo sodnik mejo določil, mora tudi izreči, če znaša vrednost sporne ploskve, ki jo je eden ali drugi mejaš izgubil, preko 500 din. — V takem primeru, kjer gre za večji kos spornega sveta, ki je več vreden kot 500 dinarjev, ima mejaš, ki bi z ureditvijo meje ta kos izgubil, pravico, da v redni pravdi dokaže, da je sporni kos sveta sam ali s svojimi posestnimi predniki vred z mirnim in javnim uživanjem že priposestvoval. V ostalih sporih, kjer vrednost z novo mejo urejenega sveta ne presega 500 din, pa je ureditev meje po sodniku dokončna.

Na tujem posekana smreka. S. L. P.: Soseda je prodala lesnemu trgovcu stoječe smreke v gozdu za posek. Pokazala je natančno mejo, ki je tudi sicer z jarki dobro zaznamovana. Kmalu potem ste vi v svojem gozdu opazili, da je bila 3 m od vidne meje posekana na vašem svetu lepa smreka, ki je bila že razžagana v hlode in spravljena na kup po trgovcu posekanih smrek. Opozorili ste na to sosedo, ki je ugotovila, da je bila res vaša smreka posekana; nato je govoril s trgovcem in je vam povedala, da bo trgovec smreko plačal. Čakali ste na plačilo, toda zaman. Vprašate, koga lahko tožite: soseda ali trgovca. — Tožiti morate tistega, ki je smreko dal posekati in si jo je prilastil. Izgleda, da je bil to trgovec in zato njega tožite. Ker smreke ne more vrniti v naravi, vam bo moral plačati odškodnino, to je tisto vrednost, ki jo je imela takrat na vašem svetu rastoča smreka. To vrednost bo sodišče v sporu dalo ugotoviti po izvedencih, saj bodo lahko po premeru na panju in po vas ugotovljeni dolžini povedali vrednost. — Tožbo lahko daste na zapisnik pri sodišču in navedete, da se glede vrednosti pridružite mnenju izvedencev.

Bolniška blagajna. N. Z. Z.: Kot zavarovanec OUZD imate pravico, da ob nujni potrebi pokličete uradovega zdravnika tudi na dom. Nimate pa pravice, da po svoji izberi pokličete drugega neuradovega zdravnika na račun OUZD, dasi je pri rokah tudi uradov zdravnik. V takem primeru ste dolžni stroške neuradovega zdravnika sami trpeti. Ne more vam pomagati izgovor, češ, da vaša žena ni imela več zaupanja v uradovega zdravnika in ste zato morali poklicati drugega.

Prenehanje učne dobe brez odpovedi. F. G. L.: Če bo vajenec obsojen zaradi poneverbe, potem smete učno razmerje takoj razdreti brez odpovedi. To morate storiti tekom enega tedna, odkar boste zvedeli za sodbo. Če v tem prvem tednu nato učnega razmerja ne razderete, izgubite pravico iz tega razloga brez odpovedi in pred potekom učne dobe razdreti učno pogodbo.

Pošiljanje denarja iz Nemčije. Z. J. Vsaka država je uredila izvoz in uvoz valut s posebnimi strogimi predpisi, tako tudi Nemčija. Kakšni so ti predpisi, boste izvedeli v denarnem zavodu v vašem mestu. Odsvetujemo vam, da bi po nezakoniti poti pošiljali denar iz Nemčije, ker bi ga vam v tem primeru zaplenili in vas poleg tega strogo kaznovali.

Podaljšana podporna doba. K. M. S. Imate 6 let prekinjenega članstva pri OUZD in vprašate, če imate pravico za podaljšanje podporne dobe preko 26 tednov. — Zavarovani član OUZD ima le tedaj pravico za podaljšanje podporne dobe preko 26 tednov na 52 tednov (eno leto), če je bil v zadnjih petih letih vsaj 3 leta plačujoči član. Poleg tega pa mora imeti še v zadnjem letu najmanj šest mesecev članstva, ali pa v zadnjih dveh letih 12 mesecev članstva, ali pa vsaj trimesečno neprekinjeno članstvo pred obolenjem. Vi imate sicer 6 let članstva, vendar v zadnjih 5 letih pred obolenjem le 13 mesecev in 4 dni. Ker ne izpolnujete prvega pogoja, vam podaljšanje podporne dobe preko 26 tednov ne gre. — Ker vas je zdravnik označil kot stalno nesposobnega za delo, zaprosite za onemoglostno podporo, ki vam gre, ker imate od leta 1925 dalje več kot pet let članstva.

Siven sosed. F. S. V. L. Sosed stalno sili v vaš travnik in trdi, da ste si ga vi prilastili. Travnik uživate že 30 let, nima pa mejnikov in se sosed brani, da bi mejnike postavili, ker trdi, da je svet itak njegov. Vprašate, kako bi varovali svoje pravice. — Svetujemo vam, da najprej postavite mejnike. Če jih ne morete postaviti sporazumno s sosedom, potem jih bo moralo postaviti sodišče. Na vaš predlog bo sodišče najprej povabilo mejaša na sodišče; če se takrat ne bosta sporazumela, bo sodišče razpisalo razpravo na licu mesta in tam tudi zaslišalo priče in nato določilo mejo po zadnjem dejanskem užitku. Ko bo določena meja in bi sosed še dalje silil v vaš svet, ga boste pa s tožbo prisilili, da bo opustil svoje namere.

V vsako hišo »Domoljuba!