

Gospodar in Gospodinja

LETO 1940

14. FEBRUARJA

ŠTEV. 7

Še nekaj pojasnila o pridelovanju vrtnih semen

Vse kaže, kakor pri tem predmetu že večkrat omenjeno, da se bomo morali v bodoče tudi pri nas oprijeti pridelovanja vsaj nekaterih vrtnih, ponajveč zelenjadnih semen, da ne pridemo v zadrego in da ne bomo po nepotrebnem izdajali denarja za blago, ki ga brez posebnih težav v najboljši kakovosti lahko pridelamo doma. Pa še več! Zmožni in vestni majhni posestniki imajo priliko, da si na primeroma majhnem prostoru zagotove lepe dohodke. Ker je vprav sedaj ugoden čas, da zadevo proučimo in se odločimo za to kulturo ter si oskrbimo potrebno seme, naj podamo še nekatera pojasnila, ki so potrebna, da se obvarujemo razočaranja in morebitne škode. Posebno važno je, da se pojasnita vprašanji glede podnebja za semenogojstvo in pa glede plemen in sort, ki naj bi se gojile.

Ali je v naših krajih pridelovanje vrtnih semen mogoče?

Podnebje je za to vrsto kulture zelo merodajno. Semenske rastline potrebujejo namreč mnogo sonca in toplote. Zato je v splošnem najbolj ugodno bolj suho, toplo podnebje, posebno proti koncu poletja in na jesen, ko seme zori. Tako vreme še prav posebno prija solati in korenju. Kjer je mnogo padavin, je pridelovanje zelo otežkočeno in ponekod celo nemogoče. Tudi zelo vetrovni kraji niso ugodni. Nekoliko višje, bolj suhe lege so vobče prikladnejše nego nizke, mokrotne.

Priznati moramo, da v naši banovini ne manjka ugodnih pokrajin za pridelovanje vrtnih semen. Posebno prikladni so bolj k suši nagnjeni predeli Dolenjske in sploh vsi vinorodni kraji v banovini. Nekatera plemena se da do gojiti pa tudi v severnih, bolj vlažnih in hladnejših predelih. Seveda je mnogo odvis-

no tudi od vremena in pa od bolj ali manj prikladne lege. Zavezne, sončne lege so pred vsem ugodne.

Kar se tiče zemlje, se je treba ozirati pred vsem na potrebe in posebne zahteve posameznega zelenjadnega plemena, ki ga hočemo gojiti za seme, n. pr. kjer vobče dobro uspeva korenje, ondase bo dobro obnesla na vsak način tudi kultura korenja za seme; kjer naredi solata lepe, trde glave, ondase bo brez dvoma dobro naredila tudi semenska solata. Tako je z vsako drugo zelenjadjjo. V splošnem pa velja pravilo, da tudi semenskim kulturam ugaja bolj lahka, globoka in že prej dobro pregnojena vrtna ali njivska zemlja. Sveže gnojenje nikakor ni na mestu, razen morebiti pri kumarah. Za spomladne setve in saditve je vsekakor najbolje, da se zemljišče že jeseni globoko obdela in pusti čez zimo v grudah. Spomladi se samo poravna in takoj na to obseje ali obsadi.

Od katere zelenjadi kaže pri nas pridelovati seme?

Izmed mnogih zelenjadnih plemen in neštetihi sort bomo pridelovali seme samo od tistih maloštevilnih plemen in sort, ki se nam od njih obeta vsaj v ugodnem letu kolikor toliko zanesljiv uspeh. Zlasti začetnik naj bo v tem oziru posebno previden in naj se izpočetka loti le tistih plemen, ki dobro pozna njihovo kulturo in ki so v dotičnem kraju znana, kakor je bilo to že večkrat omenjeno. Od tu naštetih plemen in sort naj izbere nekaj malega, da bo delo enostavnejše, zlasti pa, da ne bo v nevarnosti pristnosti. Preden se kdo loti večjega nasada za seme, naj se posvetuje s kako semensko trgovino, kjer bo zvedel, od katerih plemen se bo seme najlažje prodalo, oziroma od katerih plemen in sort ga je najtežje dobiti.

Kapusnice: Navadno belo zelje v ranih in poznih sortah. Najraneje: erfurtsko rano, kresno in ekspres; pozne sorte za kisanje: kašeljško, brunšviško in ulmsko.

Ohrovč je izvrstno nadomestilo za navadno zelje, še posebno za zimo, ker se mnogo bolje drži kot zeljnate glave. Sorte: rani ulmski, dunajski nizki; pozne sorte: brunšviški, pozni ulmski in vertus.

Kolerabe (nadzemeljske). Tega semena pri nas nihče ne prideluje, vendar pa to ni prav nič težavno. Rastline se dajo dobro prezimiti in ako jih spomladi posadimo, šinejo takoj v cvet. Rane sorte: modra in bela dunajska, praška, Dvorsky-jeva; pozna sorta je goljat.

Podzemeljska koleraba. Dobri sorti sta rumena masnata, Hoffmannova orjaška.

Listnata zelenjad

Glavata solata. Od te splošno znane in za poletje najpriljubljenejše zelenjadi že tudi pri nas pridelajo nekaj semen. Žal, da vse premalo pazijo na sorte in na izbiro najlepših rastlin. Navadno se dela tako, da se najlepše glave porabijo v kuhinji, ostanek je pa za seme. Na tak način seveda ne bomo nikdar pridelali prvovrstnega semena. Vesten semenogojec pa odbere najlepše razvite glave za seme, vse drugo pa porabi. Izmed jako mnogo sort priporočamo za seme kot najbolj rani sorti majniško kraljico in majniški čudež; poznejše sorte so: krhkolista ljubljanska ledenka, trdoglavka, parižanka, genevano. Solata se rada križa, zato je za seme gojiti na enem prostoru le po eno sorto. Razne sorte moramo saditi daleč narazen.

Endivijo za seme sejemo prav zarana spomladi. Ko se sadike dovolj razvijejo, jih presadimo precej na redko. Kmalu gredo v cvet in do jeseni seme

zori. Od endivije se izplača gojiti za seme prav za prav samo dve sorti: širokolistno rumeno in širokolistno zeleno endivijo. Prvo imamo bolj za jesensko, drugo pa za zimsko uporabo. Zelo trpežna za zimsko shranjevanje je tudi kodrastolista endivija, ki pa ni tako dobra kakor širokolistna.

Potrošnik (radič) je lahko gojiti za seme. Nekaj lepih korenov pustimo v to svrhu kar v zemlji. Drugo leto gredo v cvet in do jeseni zorijo. Dobri sorti sta bruseljski Witlvoft in pisanolisti postrovni radič.

Špinača je dvodomna rastlina. Oprašene ženske rastline razredčimo in pustimo na mestu, da dozori. Gaudry in Eskimo ste za jesensko, Juliana Viroflay in triumf so pa za spomladno setev.

Korenasta zelenjad

Vrtno korenje se goji za seme tako kakor njivsko. Semena od te vrste korenja pri nas menda nikjer ne pridelujejo, in se ga vsako leto uvozi na cente. Pa kako lahko bi ga pridelovali vsaj za domače potrebe. Preskrbimo si torej pristno seme od pariškega ranega korenčka in od sorte nantes. Ti dve sorti greste najbolje v trgovini.

Za peteršilj velja isto, kar je bilo povedano o vrtnem korenju. Pridelovanje semen je prav enostavno. Navadni pozni in erfurtski sta dobri sorti.

Zelena je sicer povsod znana in razmeroma draga zelenjad, semena pa menda le še ne pridelujemo doma, kar je pa prav tako lahko kakor pri gorjenjih dveh rastlinah. Praška orjaška snežna kepa in delikates so dobre sorte.

Rdeča pesa je znana in povsod priljubljena solatna rastlina. Seme se prideluje kakor od krmске pese. Pozor na pristnost! Ploska egiptovska, čno-rdeča konvent in dolga čno-rdeča so dobre sorte.

O drugih zelenjadnih rastlinah in dišavnih zeliščih pa prihodnjič. H.

Beseda o mažaštvu

(Z dežele.)

Mažaštvo je bilo nekdaj jako razširjeno in je cvetelo zlasti po zakotjih. Predvsem so ga izvrševale stare žene, pa tudi moške osebe. Kuhali so čarodajna mazila, nabirali zdravilna zelišča, zagovarjali kačje strupe, odpravljali uroke,

odganjali moro in druge nesreče ter jih spravljali v zvezo s hudobnimi duhovi. Razne nezgode so bile takrat »narejene«; ljudje, ki so se bavili z »oddelanjem«, so uživali veljavo in obilno zaslužili.

Mažaštvo v novejši obliki pospešujejo

danes posledice gospodarske stiske. Zlasti po deželi, kjer ni denarja, manjka pa tudi zdravnikov. Mazače imamo povsod v vsakem kraju. Nekateri imajo res nekaj izkustev, ne poznajo pa vzroka obolenja, ker nastopajo mnoge bolezni z enakimi znaki, potrebujejo pa različnega zdravljenja. Pravilna ugotovitev bolezni sloni na natančnem poznanju telesa in delovanju posameznih organov, poznati pa je treba tudi zdravila. Mazači vsega tega ne znajo, marveč le uporabljajo to, kar so kdaj kjerkoli videli ali slišali — pri vseh boleznih enako. Če bi se opirali na kako znanstveno knjigo, bi vsebine najbrž pravilno ne umeli. Primerilo se je, da se je hotel mazač pobahati s tujo besedo, pa je ni mogel prav izgovoriti.

Zdravniška veda zahteva dolgotrajnega učenja, pa tudi dejanskega izvrševanja. Če bi mazači omejili svoje delovanje le na prvo pomoč pri nezgodah, tedaj bi jim bilo ljudstvo hvaležno in bi storili imenitno dobro delo. Semkaj pa ne spadajo rane, katerih ni celiti, dokler niso korenito ozdravljene. Mazači na to ne gledajo; poglobitno jim je, da je rana zaceljena. In gredo ti povsod, kamor hočeš, pa naj zbolijo dojenček ali nadušljiv starec. Ljudje ne pomislijo, v kako nevarnost se podajajo, ako iščejo pri mazaču pomoči za notranje bolezni. Znano je, da je mazač »dognal« napako v želodcu, češ da se je bolnik preveč navedel; res pa je bolehal na slepiču in

je moral v bolnišnico. Z operacijo so pohiteli, sicer bi bilo zamujeno. Če bi bil poslušal mazača, bi ga danes ne bilo več na svetu. Nekje so zboleli otroci in mazač je »ugotovil« škrlatinko; izkazalo pa se je, da so jih opikale bolhe. Nekega moža je tolažil s »staro boleznijo«, ki lahko traja še leta in leta, mož pa je kmalu nato umrl. Pripetilo se je, da so mazačeva zdravila delovala kakor strup in pomagala bolniku v krtovo deželo. Celulo obkladki, katere svetujejo, v mnogih primerih le škodujejo in povečajo bolečine. Taka »zdravila« so dovolj draga, ako jih je treba plačati z življenjem. Sicer pa mazači ne delajo zastoj in jim je škoda vsakega denarja. Uspehe dosežejo navadno le tedaj, kadar bi odleglo tudi brez mazačeve pomoči.

V zdravstvu smo zadnje čase precej napredovali. Imamo knjige izkušenih zdravnikov in časopise, iz katerih lahko črpamo mnogo koristnih nasvetov. V zdravstvenih domovih imajo siromašni sloji pravico do brezplačnega zdravljenja. Velikega pomena so zdravniške posvetovalnice in druge zdravstvene ustanove. Povsod pa razmere še niso dovolj urejene. Večje občine po deželi bi morale vse bolj skrbeti za hitro in cenejšo zdravniško pomoč, če že ne morejo povsod nastaviti zdravnika. Tako bodo končno izginili mazači, ki so ljudstvu v veliko škodo in nesrečo ter imajo na vesti že marsikako smrtno žrtev.

Naš gozdni posestnik ob dviganju cen lesa

Splošno dviganje cen, ki ima svoj vzrok v gospodarskih razmerah, nastalih zaradi vojne, je prišlo do izraza tudi v našem lesnem gospodarstvu. Cene proizvodov naših gozdov rastejo. Za naše gozdne posestnike nastane vprašanje, kako naj si uredijo svoje gozdno gospodarstvo in kakšne naloge jih čakajo v bližnji bodočnosti.

Dober nauk nam daje naša nedavna preteklost po svetovni vojni. Dočim pred svetovno vojno gozdovi niso trpeli nobene škode, dajali so le, kar je priraslo in jih je kmet varoval ter jih smatral kot kapital, katerega je črpal le v primeru sile (bolezni, dote, elementarnih nesreč), je svetovna vojna prinesla v to mirno gospodarstvo velik preobrat

Potrebe med vojno zanemarjenega in opustošenega gospodarstva so bile velike. Povpraševanje po lesnih proizvodih v tuji inozemstvu je raslo. Napočila je zlata doba gozdnim posestnikom. — Lahko so prodajali za visoke cene. To jih je zvalilo, da so začeli vedno bolj sekati svoje gozdove. Nastajale so številne nove industrije, lesni trgovec je postal marsikdo, ki je les in gozd komaj poznal. Kar je danes kupil, je jutri dražje prodal. Zato je želja po hitrem zaslužku in strast do špekulacije ubila vsak čut odgovornosti za korist skupnosti.

Kaj pa naš kmečki gozdni posestnik? Dober gospodar je modro ravnal, ako je sekal le toliko, kolikor je potreboval, da

je poplačal morebitne dolgove, da je zane-marjeno popravil in denar porabil, da si je zboljšal gospodarstvo, ščitil pa je gozdove in pogozdil goličave in zapuščene poseke.

Slab gospodar je pa preveč sekal in porabil lepe denarce, da je živel začasno v izobilju, le prekmalu je moral občutiti na lastni koži posledice takega gospodarstva.

Zlata doba pa ni dolgo trajala. Prva senca se je pokazala v letu 1925 in 1926. Nato so se cene le v krajšo dobo zopet nepričakovano dvignile.

To se je po nekaj letih zopet preokrenilo: prišla so leta stiske. Svetovna gospodarska kriza je imela tudi za naše gozdno gospodarstvo težke posledice. Lesa skoraj ni bilo mogoče prodati, ali samo za mal denar. Prišli so hudi časi za našega kmeta. Javna bremena so ostala ista, potrebe v domačem gospodarstvu iste, pri tem pa so se dohodki močno znižali. Kmet je prodajal svoje proizvode za nizke cene. Prisiljen je bil delati dolgove, ki so nevarno rasli. V taki sili je moral zopet pomagati gozd. Kar je še bilo zrelega lesa, je marsikateri gospodar posekal in z izkupičkom pomagal kriti tekoče potrebe in najnujnejše izdatke. A gozd ne more vedno znova kriti tekočih izdatkov. Če je gozd posekan, je vir dohodkov za dolgo dobo ustavljen. Gozdu je treba nekaj človeških dob, da doraste.

Po tej dolgoletni obči gospodarski krizi je prišla v letu 1937 olajšava. Trg se je odprl, kmetijski proizvodi so lažje dobili kupce. Cene za gozdne proizvode so se še dovolj dvignile. In zopet je gozd tisti vir, ki "pomaga" plačevati nastale dolgove iz prejšnjih suhih sedem let. Starih dozorelih gozdov ni nič več ali le malo, veliko pa je še nedoraslih. Povpraševanje po lesu dobrih dimenzij je veliko, celulozni in jamski les ima dobro ceno. Zato je kmečki posestnik posegel po nedozorelem lesu, ki bi

imel pravo gospodarsko vrednost šele v daljši bodočnosti, ko bi dozorel.

To žalostno stanje opažamo zadnja leta. Le malo moremo najti dobrih, umnih gospodarjev, ki jih ni premotila vabljava visoka cena ter so rajši imeli gotovo naloženo vrednost lesa v gozdu, kot pa denar v roki. Upamo, da jih je le nekaj ostalo, ki jih je izmodrila slaba izkušnja iz prejšnjih časov, ko so sosedi ostali brez lesa v gozdu — pa tudi brez denarja.

Dobro negovan gozd dorašča, vrednost raste in bo prav prišla, ko si gozdni posestnik ne bo mogel drugače pomagati. Les in drva se bodo lahko še boljše prodajala. S sigurnostjo smemo pričakovati, da bodo v doglednem času nastale vsaj take potrebe, kakor prva leta v povojni dobi. Zaradi tega pridemo do zaključka, da mora gozdni posestnik varčevati ob potrošnji lesa, da sme vzeti iz gozda le najnujnejše za domače gospodarstvo in ga varovati, negovati in vse neporasle površine čimprej pogozditi.

Dasi traja vojna šele prve mesece, že slišimo o cenah 700—800 din za rezan mehek les na obmejnih postajah.

Z ohranjenimi gozdovi ne bomo koristili samo sebi, ampak tudi splošnosti. Še smo v stanju, da krijemo vse potrebe na lesu doma in ga lahko precej izvažamo. Vendar moramo, žal, že ugotoviti, da preveč sekamo in da smo daleč izpod normalne zaloge, katero bi lahko naši gozdovi proizvajali, na drugi strani pa se na izvozu vidi, da polagoma pada po množini in vrednosti. To nas sili, da resno premišljujemo, kako dolgo bomo še izvažali naše gozdne proizvode, ne da bi prišli po kratki dobi v tak položaj, da na domači zemlji ne bomo mogli kriti domačih potreb.

Zato je resen opomin na mestu, da je tudi v gozdnem gospodarstvu varčnost najbolj potrebna lastnost dobrega gospodarja.

Zaupanje

Otroci radi zaupajo in tistemu, ki mu zaupajo, se obračajo kakor magnetna igla k polu. Zaupajo pa seveda ne vsakemu, čeprav mislijo skoraj vsi vzgojitelji, da jim otrok mora zaupati. Otrok ti bo zaupal svoje napake in pregreške le tedaj, če bo vedel, da bo našel pri tebi razumevanje in tudi odpustanje, ne pa samo kazen. In še tam otrok lahko zaupa, če vzgojitelj tudi

sam prizna, da se lahko zmoti ali da česa ne naredi prav.

Koliko lepih in veselih spominov ima vzgojitelj, ki je dolgo zares z ljubeznijo delal med otroki. Najtežje je z otroki takrat, kadar iz strahu ne govore resnice. Tu le prevečkrat odpovedo starši pa tudi učitelji, ker ne znajo brez strogosti pripraviti otroka do tega, da bi povedal resnico.

Samo prigovarjanje marsikdaj nič ne zaleže, treba se je zateči k zvijači. Spominjam se sledeče zgodbe: Otroci so izmaknili učitelju katalog in le ta je stal brez moči v svojem razredu, ker nihče ni hotel priznati, kdo je to storil. Poklical je na pomoč župnika. »Nič lažje kot to,« je rekel le-ta in nagovoril razred takole: »Tisti trije, ki jih imamo na sumu, naj se postavijo k steni (trije so vstali), ostala dva, ki tega nista storila, naj se usedeta.« (Dva sta se usedla.) — tako preprosta je bila stvar.

Neko deklico so že tri dni zasliševali v šoli, ker neke neumnosti ni hotela priznati. Obrnili so se na mater. Otrok je opoldne prišel domov prav od takega nevšečnega zasliševanja. Mati je čakala, da je deklica pokosila, v naglici in brez teka je spravila nekaj vaze. Nato jo je vzela mati v naročje in deklica ji je pripovedovala kakor raglja same prazne stvari, le da bi mater premotila, da ne bi prišla na tisto sifno šolsko zadevo. Ampak sredi njenega klepetanja jo je prekinila mati: »Le kako ti srce bije! Ali ti je hudo?« — »Kako pa veš to, mama, da mi bije?« — »Ker materino srce zmeraj z otrokom bije, če je le-ta v strahu.« Nato jok in mala je vzkliknila: »Saj sem res naredila tisto reč, ampak onim v šoli tega ne bom povedala, saj me ne bi razumeli. Kar neumna se bom naredila.« Ne, oni v šoli otroka zares niso razumeli. »Vaša hčerka je zakrknjena. Še mar ji ni, če je kaznovana.«

Neki deklici je mati obljubila, da jo bo drugi teden vzela s seboj k teti v mesto. Ampak tiste dni je teti umrl sinček in zdaj so se pri mizi menili, da mora mati že jutri v mesto. Mahoma so opazili, kako se mala joče, zakaj vajena je bila, da so starši držali, kar so ji obljubili. Preden je mati odšla z doma, je vzela deklico v naročje in ji rekla: »Zdaj ne moreš z menoj, ker je teta žalostna, drugič boš šla z menoj.« In deklica je objela mater in jo skušala tolažiti, ker svoje obljube ne more držati.

Skoraj pri vsakem otroku pride kdaj čas, ko se mu spotakne in pade. Takrat je lahko kaznovati in obsojati malega grešnika, ampak pomaga pa to prav nič ne. Ravno takrat rabi otrok zaupanja in ljubezni. Ne obžalovati, ampak vstati je zdaj treba. Pri-di otrok, materine oči vidijo v dno duše. Kdor ne pleza, ne more pastil. Ni je na svetu neumnosti, ki je ne bi bilo mogoče popraviti.« Tako govori v takih primerih pametna mati.

Zmeraj in zmeraj slišimo: »V naših časih je bilo drugače! V naših časih otroci tega ali onega ne bi bili nikoli storili!« Pustimo vendar ta »naš čase« v miru. Gotovo smo tudi mi v tistih letih delali neumnosti, če ne takih pa drugačne. Upajmo vsaj! Zakaj mlad svetnik postane le redkokdaj kaj posebnega in velikega v življenju. Kdor kot otrok ne dela neumnosti, ta navadno kot odrasel človek to nadomesti. — H. K.

Domače jedi za postne dni

1. Fižolova juha. Kuhan fižol skozi sito pretlači. Pripravi prežganje, ga zalij z fižolovo vodo, pridaj pretlačen fižol, koreninice peteršilja, eno prerezano zeleno, vejico majarona in timijana ter sol. Ko jed vre četrt ure, pridaj zrnce česna, ki si ga kar moč na drobno zdrobila, malo popra in dve žlici kisle smetane. Da je fižolova juha nekoliko kiselskasta, jo okisaj z domačim kisom. Preden jo daš na mizo, ji pridaj na maslu opečenih kruhovih kock.

2. Guljaževa postna juha. Razbeli dve žlici olja ali masti, prideni tri žlice drobno zrezane čebule, da zarumeni, žličko paprike, pet srednje debelih, na drobne kocke zrezanih krompirjev in zvrhano žlico moke. Kozico pomakni na vroče in nekaj časa mešaj, nato zalij, prideni lavorjev listič in sol, pokrij in pusti, da

se prav počasi kuha, ter od časa do časa daš guljaževu juho na mizo, ji pridaj dva zrnca zdrobljenega česna, ščep stolčene kumine in žlico kisle smetane.

3. Jabolčna juha z opečenim kruhom. Skuhaj deset na krljiče zrezanih kislih jabolk, jih skozi sito pretlači in z mezgo ter vodo vred stresi v lonec ter pristavi k ognju. Ko si jabolčno mešanico osolila in osladila, pridaj še smetanov podmet, ki ga narediš takole: V polliterskem lončku razmešaj četrt litra smetane in dve žlici bele moke, da je podmet gladek ter ga zamešaj v juho. Ko je juha še nekaj hipov vrela, jo zlij v lonec in pridaj na maslu prepraženih kruhovih kock.

4. Sladko zelje s proseno kašo in krompirjem. Zeljno glavo zreži na rezance, operi in stresi v slan krop, ka-

teremu prideni lavorjev list in korenino peteršilja. Ko zelje nekaj časa vre, pridaš tri ali štiri srednje debele krompirje, na kocke zrezane in oprane, četrt litra prebrane proseje kaše in pusti vreti tako dolgo, da je jed kuhana. Kuhani jedi pridaš tri zrne zdrobljenega česna, ščep majaronovih plev in dve žlici razbeljenih ocvirkov ali zaseke.

5. Pečeni masleni štruklji z mlekom oparjeni. Dobro vzhajano testo razvaljaj za pol mezinca debelo. Razvaljano testo pomaži z raztopljenim maslom in počakaj tako dolgo, da se maslo popolnoma ohladi in sirdi. Nato testo prav tesno in na ozko zvij in nareži na dva prsta dolge štruklje, ki naj vzhajajo. Vzhajane pomaži z jajcem ali z medom in speci. Pečene naloži v skledo, popari z mlekom, pokrij in pusti, da se počasi odmočijo in narastejo. Preden jih daš na mizo, jih potresi s sladkorjem in cimetom. D.

Krompirjevi štruklji. Za štruklje rabim pol kilograma krompirja, 15 dkg moke, 2 dkg surovega masla, eno debelo ali 2 drobni jajci, 6 dkg masti in 5 dkg drobtin. Krompir operem in skuham. Kuhane zribam ali stlačim tako, da so vsi majhni koščki zdrobljeni. Potem stresem krompir na moko, malo osolim, vlijem jajce ali jajci in pridenem surovo maslo. Iz teh snovi zgnetem testo. Zgneteno testo razvaljam 1 cm na debelo in pomažem z v masti razumenelimi drobtinami, tesno zvijem, zavijem v snažen prtič, povežem z vrvice ali z nitko in skuham v slanem kropu. Kuhane štruklje poberem iz krova, previdno odvijem prtič in jih zrežem na lepe rezine. Potem jih še zabelim z zarumenelimi drobtinicami. Lahko jih dam tudi kot samostojno jed na mizo s solato ali kislim zeljem ali z repo. Krompirjeve štruklje zabelim lahko tudi z ocvirki namesto z drobtinami.

Krhki flancati. Na desko presej pol litra bele moke, prideni žlico stolčnega sladkorja, 1 pecilni prašek, 1 vanilijev sladkor, ščep stolčene soli, 3 rumenjake in toliko kisle smetane, da napraviš srednje mehko testo, katerega takoj razvaljaj, zreži na poševne kose, posredini nareži na ozke trakove, zvij in jih polagaj v vročo mast. Svetlorumeno pečene posipaj s sladkorjem in jih daj na mizo.

DOMAČA LEKARNA

Suhe češnje so imeli prej pri vsaki kmečki hiši. Ob boleznih so namočili češnje zvečer in zjutraj je bilo zdravilo že tu. Taka češnjeva voda ohladi, žene na pot in na vodo in umiri živce. Iz češenj žgano žganje priporočajo udničnim. Takim pomaga, če uživajo poleti dosti češenj. Ob času kolere so priporočali češnjevo žganje. Če kuhaš češnje in peclje ter piješ odlitek, požene to zastarelo perilo. Za prehlajen mehur kuhaj peclje in pij odlitek, za vodenico kuhaj pest suhih črnih in pest pecljev, žlico medu na treh osminkah litra vode. Peclji pomagajo tudi za nahod in kašelj, če jih kuhaš in piješ odlitek. Prejšnje čase so nasušile tudi mesne gospodinje dosti pecljev in češenj. Za mrzlico in želodčne težave nastavi višnje v žganju, deni malo sladkorja, malo pomarančine lupine in žličko janeža. Imenitno!

Lasje imajo veliko toploto v sebi. Bila je navada, da so vpletale ženske lase v nogavice, da so varovale take nogavice ozeblin. Premražene roke se nam ogrejejo najprej, če jih vtaknemo v lase. Lasje varujejo oči, zobe, nos in ušesa, sploh vso glavo. Kdor ima golo temo, ima velikokrat nahod in podobne prijetnosti. Lasulja ni nič kaj nespametnega glede toplote, ki jo daje glavi. Zdrav človek ima močne lase. Ako izpadajo lasje, je to znak bolezni v krvi. Radi izpadajo tudi po hudem potenju, ker so v potu strupene snovi. Po hudem potenju je treba torej umiti glavo. Samson je izgubil s lasmi svojo moč. Baron Ravbar, ki je imel več vatlov dolgo brado, je bil izredno močan — če nam pešajo lasje, nam peša život.

SEJMI

19. februarja: živ. in kram. Semič, Velike Lašče, Lož, živ. in kram. Višnja gora, Motnik, Braslovče, živ. in kram. Pišce. — **20. febr.:** živ. in kram. Šmartno pri Litiji, Tuhinj, Črnomelj, gov. St. Janž, svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, svinj. in gov. Videm na Savi, svinj. Dol. Lendava. — **21. febr.:** živ. Ljubljana, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — **22. febr.:** Šmihel, Stopnišče, živ. in kram. Podčetrtek v Verečah, Teharje, svinj. Turnišče. — **23. febr.:** svinj. in grobn. Maribor. — **24. februarja:** živ. in kram. Cerknica, živ. Lesce, živ. in kram. Moravče, Bučka pri Krškem, Žubno, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Kozje, Laško, Rogatec, Slov. Bistrica.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Po podatkih od 7. februarja t. l. so bile cene živine sledeče: voli I. vrste 6 do 6.50, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4.50 do 5 din; telice I. vrste 6 do 6.50, II. 5 do 5.50, III. 4.50 do 5 din; krave II. vrste 5 do 5.50, II. 4 do 4.50, III. 3.50 do 4 din; teleta I. vrste 6-7, II. 6 din; prašiči špeharji domači 9 do 10, sremski 10 do 10.50, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kilogram žive teže.

Kranj. Na sejmu 5. febr. je dosegla živina naslednje cene: voli I. vrste 6, II. 5.50, III. 5 din, telice I. vrste 6, II. 5.50, III. 5 din; krave I. vrste 5, II. 4.50, III. 3.75 do 5 din; teleta I. vrste 8, II 7 din; prašiči špeharji 9.50 do 10, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kg žive teže. Pujski 7 do 8 tednov stari 130 do 240 din komad.

Litija. Po zadnjem poročilu je bila v litijem okraju v prvih dneh februarja cena živine takale: voli I. vrste 6 do 6.50, II. 5 do 5.50, III. 4 do 4.50; telice I. vrste 6, II. 5, III. 4 din; krave I. vrste 5, II. 4, III. 2 do 3 din; teleta I. vrste 6, II. 5 din; prašiči špeharji 8, pršutarji 6 do 7 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na prašičjem sejmu 31. januarja so bile naslednje: pršutarji 7.25 do 7.75 din, debele svinje 8 do 8.75, plemenske svinje 6 do 6.50 din za 1 kg žive teže. Mladih prašičikov ni bilo na sejmu.

Maribor. Iz Maribora smo prejeli sporočilo, da sejmov ni zaradi živinske bolezni.

Ljutomer. V zadnjem času so zaznavali v ljutomerskem okraju sledeče cene živine: biki I. vrste 5 din, II. 4 do 5 din; telice II. vrste 4.50, III. 3.50 do 4 din; krave II. vrste 4, III. 2.50 do 3 din; teleta II. vrste 5-6 din; prašiči špeharji 7 do 9 din, pršutarji 7 do 8 din za 1 kg žive teže.

CENE

Kranj. Pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2.25, rž 2, oves 2, koruza 1.75, fižol 5-7, krompir 1.50, lucerna za krmo 1.25, seno 1.25, slama 0.75, suha slanina 24-26, svinjska mast 22, čisti med 24-26, neoprana volna 26-28, oprana volna 36-38, mleko liter 2.25-2.50, surovo maslo 34 do 38, drva 1 prm 110-115 din, Jabolka 4 do 6

(na trgu), suhe češplje 8-10, pšenična moka 3.75-4, koruzna moka 2.50, ržena moka 3.75-4, ajdova moka 3.75-6, koruzni zdrob 3.50 din za 1 kg.

Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.50-2.55, ječmen 1.95-2.20, rž 1.95-2.15, oves 2.05 do 2.30, koruza 1.85-1.95, fižol 6-7, krompir 1.50-2, seno 0.70-6, slama 0.30 din za 1 kg. Svinjska mast 21-22, med 18 do 21, surove kože goveje 16, telečje 18, svinjske 2 din za 1 kg.

Litija. V litijem okraju se gibljejo cene pridelkov takole: pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2, rž 2.25, oves 1.75, koruza 1.70, fižol 7, krompir 2, seno 1, slama 0.50 din za 1 kg; sadje: jabolka 3-5 din 1 kg. vino liter 4, finejše (sortirano) pri vinogradnikih 6 din. Mleko do 1.25 liter, surovo maslo 1 kg 36 din, drža 1 prm 60 din.

Maribor. Pšenica 1 kg 2.35-2.40, ječmen 2.25, rž 1.95, oves 1.80, koruza 2.05, fižol 6.50, krompir 7.75, seno 1.20, slama 0.55; sadje: jabolka (na trgu) 4-8 din, hruške 5-8, suhe češplje 6-10; mleko liter 2.25, sur. maslo 33 din za 1 kg, drva 1 prm 112 din. Svinjska mast 1 kg 19 din, čisti med 19.50, surove kože goveje 13, telečje 17, svinjske 10.50 din za 1 kg.

Ptuj. Svinjska mast 1 kg 22, preka-jena svinjina 22, mleko liter 2, fižol 6, krompir 1.25-1.25, seno 1-1.25, slama 0.35-0.45 din za 1 kg.

Ljubljanski trg

Najvažnejše specerijsko blago: kava 1 kg 60-90 din, čaj 140-240 din, krist. sladkor beli 14, kocke 15.50, riž I. 14, II. 10, jedilno olje 18-20 din liter, vin. kis 4, navadni kis 2.50, morska sol 1.50, petrolej liter 7 din, testenine 8-17, pralni lug 4 din za 1 kg.

Kurivo. Premog tona 375-400 din, trda drva 1 prm 100-110, žagana 110 do 120, mehka drva 75 din.

Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2-2.50, surovo maslo 28-34, čajno maslo 34-40, kuhano maslo 32-36, bolivijski sir 28, polementalec 28, trapist 20 do 28 din za 1 kg.

Zahtevajte v vseh javnih lokalih najboljši dnevnik »Slovenec« !

PRAVNI NASVETI

Trošarina na vino. S. K. Zvedeli ste, da so bili izdani novi predpisi o trošarini na vino, kar je bilo objavljeno tudi pri občini. Ne veste pa, če se mora res pridelano vino že do 24. novembra vsakega leta prijaviti in plačati trošarino. Zato želite pojasniti. — Po novih predpisih se mora trošarina na vino plačati, ko se daje vino v promet ali potrošnja. Prevzemnik vina mora prijaviti prevzem vina, da se pobere trošarina. Ne plačuje se trošarina na tisto vino, ki ga porabijo proizvajalci za hišno potrebo. Proizvajalci, ki trgujejo z alkoholnimi pijačami na debelo ali na drobno, morajo svoj pridelek vina prijaviti najdalje do 24. novembra in plačati trošarino, če ga ne odpravijo v trošarinsko skladišče. Oni proizvajalci pa, ki ne trgujejo z alkoholnimi pijačami in alkoholnih pijač tudi ne pridelujejo, morajo samo prijaviti svoj pridelek vina najdalje do 20. novembra organom finančne kontrole. Ti proizvajalci ne plačujejo državne trošarine na tisto vino, ki ga potrošijo za domačo porabo. Za domačo porabo se mora razumeti potrošnja samo tistega vina, ki se potroši v proizvodilčevi hiši brez kakršnekoli odškodnine po potrošnikih, kakor tudi tistega vina, ki ga potrošijo delavci, ki so zaposleni pri obdelovanju njegovega zemljišča.

Odpis davčnih zaostankov iz leta 1937. L. A. Davčna uprava je razdelila davčne zaostanke od skupnega vsakega pašnika med vse upravičence. Nekateri teh zaostankov ne morejo plačati. Slišali ste pa, da je mogoče prositi za oprostitev davčnih zaostankov in vprašate, ali je to res. — Pred kratkim je vlada izdala uredbo o odpisu zaostankov davkov, taks in kazni za davčna in taksna kazniva dejanja. Po tej uredbi je finančni minister pooblaščen, da sme na prošnjo prizadetih odpisati zaostanke, ki so izkazani konec leta 1937 na davkih, taksah in kaznih za davčna in taksna kazniva dejanja, če bi izterjava teh zaostankov pomenila gospodarski propad dolžnika. Odpis pa ni dopusten, če zaostanek ni večji od enoletnega zneska davčnega ali taksnega predpisa za leto 1938. Prošnje za odpis se morajo vložiti v treh mesecih od dne razglasitve te uredbe, ki je bila razglašena 23. decembra 1939.

Gonja živine po pešpoti. R. F. Sv. J. Po pešpoti, ki jo uporabljajo sosede že nad 50 let, so v zadnjih letih začeli nekateri goniti tudi živino, kar dela škodo na njivah. Vprašate, če lahko to sodnijskim potom prepoveste in če bi dobili pravdo, ako tožite. — Svetujemo vam, da skušate s sosedi mirno urediti to stvar.

Povejte jim, da pravica do pešpoti, ki so jo priposestvovali tekom 50 let, še ne daje tudi pravice do živinogonje. V morebitni pravdi bi morali sosede dokazati, da so tekom zadnjih 30 let javno in nemoteno po tej pešpoti gonili tudi živino in da so si s tem tudi služnostno pravico živinogonje priposestvovali. Če se jim ta dokaz ne bi posrečil, boste vi proti njim dobili pravdo.

Skrajšan rok četrtega sina. S. H. Prvi in drugi sin sta odslužila polni rok, tretji sin pa dijaškega. Četrti je zopet potrjen za polni rok. Ali pripada četrtemu pravica do skrajšane roka? — Devet mesečni dijaški rok se smatra za skrajšan rok. Ker je torej vaš tretji sin odslužil skrajšan rok, bo moral četrti služiti zopet popolni rok.

Kmetiska zaščita. V. M. Leta 1929 ste kupili kravo in ste kupnino ostali dolžni. Ko je nasprotnik izvedel, da se hočete poslužiti zaščite, vam je potom advokata poslal obračun in obveznico. Obeam vas advokat plaši z velikimi stroški. Vprašate, ali se še lahko koristite z zaščito, in ali je mogoče dolg za polovico znižati. — Če vam je upnik poslal potom občine obračun in obveznico, sestavljeno po predpisih pravilnika o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami, vam prizna zaščito. Vi morate v 15 dneh tako obveznico podpisati pred občino, ali pa podati svoje ugovore. Nato morate odplačevati dolg v 12 letnih obrokih. Kar se tiče znižanja dolga, vas opozarjamo na predpis uredbe o zaščiti, ki pravi, da se dolgovi, ki izvirajo iz nakupa blaga na up, ne znižajo. Toda po našem mnenju nakupa krave ne bo smatrali za nakup blaga, ker je pravosodni minister že izdal pojasnilo, da se za »blago« razumejo življenjske potrebščine, kakršne so človeška in živalska hrana, pohištvo, obleka, dalje tudi orodje in kmetijske priprave, ki se ukoriščajo samo z uporabo človeške in živalske moči. Zato vi lahko pri občini pred podpisom obveznice zahtevate, da se dolg zniža na polovico. Če upnik nato ne bo pristal, bo pač odločilo sodišče, ki pa tudi lahko zavzame stališče, da je nakup krave smatrali za nakup blaga in bi se v tem primeru dolg ne znižal. Zato vam svetujemo, da se z upnikom že pred občino pobotate.

Napeljava gramozja in pridobnina. J. Ž. Prevzeli ste napeljavo gramozja na bano-vinsko cesto in vprašate ali boste res morali plačati zato neki posebni davek, čeprav ste kmečki poseznik. — Po našem mnenju vas ne bodo obdavčili s pridobnino, ker napeljava gramozja pač ni vaše redno in pretežno samostalno obrtno opravilo, ampak le postranska panoga kmetijstva. Če bi vam pa naložili pridobnino, se pravočasno pritožite,