

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

7. FEBRUARJA

ŠTEV. 6

O setvah za seme

V prejšnjih dveh člankih sta bila objavljena načelna vprašanja, ki jih je upoštevati pri pridelovanju vrtnih semen. Naj podamo zdaj v tej zadevi nekaj praktičnih navodil.

Najlaže in najhitreje dosežemo gotov uspeh, ako se lotimo pridelovanja semen od enoletnih zelenjadnih rastlin in enoletnih ali tako imenovanih poletnih cvetlic. K enoletnim zelenjadnim rastlinam spadajo v glavnem razne solate, stročnice (grah, fižol) bučnice (kumare, buče, melone), mesečna redkvice, paradižnik, paprika in nekatera dišavna zelišča (majaron, koper, šetraj i. dr.).

Odločiti se nam je najprej, katera plemena in katere sorte od dotičnih plemen hočemo vzeti v kulturo. Lahko delo bomo imeli na ta način in najbolj zanesljivo pristno seme bomo pridelali s tem, ako se omejimo samo na eno samo plemo in samo na eno samo sorto. Pridelati hočemo n. pr. večjo količino solatnega semena od sorte »majniški čudež«, ali eno samo sorto paradižnika itd. Brez posebnih težav tudi gre delo od rok, ako vzamemo v pridelovanje več plemen, ki med seboj niso v sorodu in ki se dajo gojiti morebiti celo na skupnem zemljišču, kakor n. pr. solata in redkvice, ali solata in kumare itd. Toda od vsakega plemena smemo vzeti samo po eno samo, točno določeno sorto. Ko bi pa hoteli od enega in istega plemena gojiti po več sort, potem bi morali pa na vsak način sejati posamezne sorte precej (po več 100 metrov) oddaljeno drugo od druge, ker le tako preprečimo medsebojno križanje in dosežemo zanesljivo pristno seme. Začetnik naj si uredi kulturo kar se da preprosto, pa vendar tako, da bo pristnost pridelka popolnoma zanesljiva in na vse strani zajamčena.

Ko smo se tako odločili za plemo in sorto in tudi določili prostor, kjer bomo sejali, mora biti naša glavna skrb, da dobimo pristno seme od tistih plemen in

sort, ki jih hočemo gojiti. To je pa včasih zelo težko in nezanesljivo, zlasti v sedanjih čudno zmešanih časih. Za to imamo dva vira: dobre semenske trgovine, ki jamčijo za pristnost in kakega znanega, zanesljivega pridelovalca semen (vrtnarja, zelenjadarja).

Za vse te priprave je zdaj kar pravi čas, kljub temu, da pokriva naša polja in vrtove debel sneg. Čez pet, šest tednov bo treba začeti sejati, vsaj na tople grede.

Za dober uspeh pri pridelovanju vrtnega semena je važno, da zberemo v to svrhu primerno zemljišče kakor je potrebno za pridelek, ki ga gojimo za užitek. Zemljišče je treba dotičnemu plemenu in sorti primerno pognojiti in obdelati. Setve je opraviti ob pravem času, da imajo rastline dovolj časa za razvoj in zorenje. Samo ob sebi je dalje umevno, da je treba nasade semenskih rastlin skrbno obdelovati — pleti, okopavati, zalivati, privezovati, varovati pred zajedavci itd. — da se morejo kar najpopolneje razviti. Zelo važno je dalje, da med letom, ko nasade obdelujemo in ob vsaki drugi priliki odbiramo in odstranjujemo vse rastline, ki ne ustrezajo namenu, za katerega jih gojimo. Posebno moramo gledati, da odstranimo vse nepristne, torej rastline, ki so drugačne zunanosti, kakor sorta, ki jo gojimo. Prav tako je odstraniti vse zanikerne, poškodovane, bolne ali kakorkoli nekatne rastline. Tako ostanejo naposled do zoritve same prvovrstne semenke, ki bodo dale tudi pristen, prvovrsten pridelek. Če je čez poletje količjak ugodno vreme in jesen le ni preveč mokra, zorijo prav dobro vseh sort solate, špinača, redkvice, fižol, kumare, buče, paradižnik, pa tudi razna dišavna zelišča in poletne cvetlice.

Razen enoletne zelenjadi imamo pa še lepo število dvoletnih zelenjadnih rastlin, kakor so vse kapusnice, korenasta zelenjad, čebulnice in nekatera dišavna

zelišča (n. pr. sladki janež, kopre, kumina i. dr.). Tu je pa ravnanje za pridelovanje semen nekoliko drugačno nego pri enoletnicah. Vendar je pridelovanje semen zlasti od dvoletne zelenjadi pri nas že splošno znano, saj pridelajo ponekod že zdaj precej korenjevega, zeljnega, repnega, čebulnega in drugega semena. Le to veliko napako dela menda še večina naših semenarjev, da se ne zmenijo za prava imena posameznih sort, ampak se po stari navadi zadovoljijo s splošnimi plemenskimi imeni in krajevnimi, domačimi oznakami, ki so v trgovini s semeni brez vsake veljave. Splošne, krajevne oznake, kakor »domače zelje«, »dolgo korenje«, »glavnata solata«, »okrogla pesa«, »domača sorta« itd., to niso imena sorte in niti za trg niti za večjega pridelovalca nič ne pomenijo. Treba je torej tudi pri dvoletnicah skrbeti najprej za pristoječe seme s pravim imenom, ki je v trgovini s semeni že vpeljavano. Vsakomur, ki se namerava baviti s pridelovanjem semen, nujno priporočamo, da si oskrbi cenik kake večje semenske trgovine. Iz njega se bo priučil pravih imen razne zelenjadi in še marsikaj drugega.

Za pridelovanje semen dvoletnic potrebujemo dve leti. Spomladi prvega leta sejemo. Do jeseni zrastejo in se razvijajo rastline do tiste meje, da so za užitek primerne, toda še niso popolnoma

razvite, da bi cvetele in obrodile seme. To pride na vrsto šele drugo leto. Semenske rastline moramo čez zimo imeti kje na varnem, da ne zmrznejo. Drugo pomlad jih posadimo »za seme«. Kmalu poženejo v vrh, cveto in do jeseni dozori. Tako moramo pri tej skupini vrtnih rastlin vsako leto sejati in saditi, ako hočemo trajno vsako leto pridelati seme.

Poleg pravega imena je pri dvoletnicah važno, da koncem prvega leta skrbno odbiramo semenske rastline. Jeseni, ko jemljemo pridelek iz zemlje, da ga shranimo čez zimo, ga takoj — najbolje kar na njivi — temeljito razberemo in odločimo za seme samo tisto, kar je v vsakem oziru popolno razvito in ima vse lastnosti in znake dotične sorte (pristnost). Taki znaki so n. pr. pri korenju debelost, enakomerna, pravilna, za dotično sorto značilna oblika, barva in če treba tudi okus. Pri zelju bo merodajna debelost in trdota, glave, višina kocema, nežnost listov itd. Spomladi, preden semenske rastline sadimo, pregledamo zalogo še enkrat in odstranimo, kar se nam zdi, da ne ustreza namenu ali kar se je čez zimo kakorkoli pokvarilo.

Pri dvoletnicah je še posebno važno, da ne gojimo blizu skupaj več sort istega plemena, n. pr. več sort zelja, razne sorte pese, peteršilja itd. Najzanesljivejše dosežemo pristnost, ako pridelujemo od posameznega plemena po eno samo sorto.

II.

Vinograd v zimskem času

Kultura vinske trte zahteva mnogo intenzivnega dela. Komaj pospravi vinogradnik pridelek v jeseni, ga že priganja drugo delo, in to ne samo v kletih, temveč tudi v nasadih samih. Ne bomo danes razpravljali o pretakanju vina in drugih delih v kleti, temveč se bomo omejili predvsem na gnojenje vinogradov in na dela, ki jim moramo čimprej izvršiti v vinogradih.

V tem mesecu, sploh v zimskem času, ko so vinogradi zasneženi, mora vinogradnik skrbeti, da spravi v pravem času čimveč hlevskega gnoja v vinograde. Brez hlevskega gnoja vinograd ne more zadovoljivo uspevati. Hlevski gnoj zavzema prvo mesto o oskrbovanju vinogradov, ker vsebuje vse redilne snovi, ki jih potrebuje vinska trta za svoj razvoj. Sicer zavisi kakovost hlevskega gnoja od živali

same (svinjski gnoj je najslabši), od krmljenja živali, predvsem pa od pravih spravljajev. V tem pogledu se pri nas močno greši, ker se razvaža po vinogradih hlevski gnoj sem pa tja, ki se izpira odnosno na soncu in vetru suši in tako popolnoma pokvari. Potem pa spravljajo vinogradniki, takorekoč prazno slamo ali nastilj v zemljo okoli trte. Tako ravnanje s hlevskim gnojem je vse graje vredno. Naši vinogradniki se morajo poprijeti lepe navade naprednih poljedelcev, da navozijo pozimi čimveč gnoja v vinograde na primerne prostore, kjer ga lepo zložijo v kupe in stlačijo. Le tako ohrani hlevski gnoj, da se hlevski gnoj nikjer bolje ne počuti, kakor v podkopani zemlji. Ker pa nam vreme in tudi čas včasih tega ne dopuščajo, ponavljamo, da je treba gnoj vsaj založiti na senčnatem

prostoru v kupe, kjer ga stlačimo in pokrijemo z zemljo.

Zdaj je čas, ko imamo v vinogradih dober sneg saninec, da navozimo gnoj v vinograde. Ako gnoja primanjkuje, pa naj si navozijo vinogradniki razne odpadke za napravo dobrega komposta. Navodilo, kako moremo napraviti dober kompost, prinašamo na drugem mestu.

Naše zemlje, pa naj bodo to polja ali travniki, posebno pa sadonosniki in vinogradi so lačni gnoj. Brez rednega in pravilnega ter zadostnega gnojenja pa ni misliti na dobre in redne pridelke.

Nekateri vinogradniki si niso na jasnem, kateri čas je prav za prav najprikladnejši za gnojenje vinogradov, zato tudi s tem delom odlašajo do pozne spomladi, ko začne trta že odganjati. To je nepravilno. Na splošno povedano gnojimo v vinogradih s težko zemljo čimprej v jeseni, ali pa pozimi, čim dopušča vreme. Take vinograde moramo naenkrat močno gnojiti tako, da vzamemo na eno trto vsaj ene vile, 9–10 kg gnoj na eno trto; komposta je vzeti primerno več.

V lahkih peščenih zemljah pa je boljše gnojiti vinograde proti spomladi in sicer z manjšimi količinami gnoj, ki ga plitvo podkopljemo okoli trte.

Gotovo napravi vinogradnik najboljše, da izdela za gnojenje vinogradov 4 letni gnojilni načrt, po katerem izvaja potem gnojenje. Seveda mora v tem primeru uporabljati tudi umetna gnojila, brez katerih vinogradnik ne more shajati. So to: 48–50% žveplenokisli kalij ali pa 40% kalijeve sol, 15% apneni dušik in 15% rudninski superfosfat.

H koncu naj omenimo, da moramo tudi vsa težja dela, ki so v zvezi z obrezovanjem trt opraviti čimprej. Tako je trte skrajšati že pozimi, odstraniti vse debelejše dele, zlasti starejše šparone, sploh vsa dela, ki so v zvezi s pomlajevanjem vinske trte. V zimskem času si pripravljamo tudi kolje, ki ga navozimo in pripravimo za spomlad. Skrben vinogradnik izvede navedena dela v vinogradih čimprej. Na ta način si potem lepo dela razvrsti in jih pravilno izvede.

Fr. K.

Gnojenje v vinogradu

Gotovo je velike važnosti pri obdelovanju vinogradov, da jim pravilno in zadostno gnojimo. Izdatki za gnojila, pa naj bo to hlevski gnoj ali kompost, pa tudi umetna gnojila, se navadno dobro obrestujejo.

Prof. dr. Wagner, priznani znanstvenik in učenjak, ki je na znanstveni podlagi izvajal dolgo vrsto let natančne gnojilne poskuse v vinogradih, je dognal, da vzamemo s srednjim pridelkom od 1800 kg grozdja na 1 oralu z lesom in listjem vred zemlji sledečo količino gnojilnih snovi:

120 kg čistega kalija (300 kg 40% kalijeve soli ali 240 kg 50% žveplenokislega kalija);

100 kg dušika in

40 kg fosforne kisline.

Iz tega je razvidno, da potrebuje trta največ kalija.

Poleg hlevskega gnoj, odn. komposta, ki predstavlja temelj vsakega gnojenja, moramo, če je le mogoče, pričeti ponovno uporabljati redno tudi umetna gnojila, ako hočemo nadomestiti vso izgubo na redilnih snoveh, ki jo potom

pridelkov iznašamo vsako leto iz vinogradov.

Vsako tretje ali četrto leto gnojimo s hlevskim gnojem po natančno izdelanim 3–4 letnem gnojilnem načrtu. Vsako drugo leto pa trosimo trtam tudi umetna gnojila. V poštev prihajajo predvsem 40% kalijeve sol ali 48–52% žveplenokisli kalij kot kalijevo gnojilo, dalje apneni dušik kot dušičnato gnojilo in superfosfat kot fosforno gnojilo v lahko topljivi obliki.

Kjer primanjkuje zemlji apna, uporabljamo še četrto gnojilo v presledkih 4–5 let, t. j. žgano apno, ki si ga nabavimo v bližnji apnenici.

Z vsakoletnimi gnojilnimi poskusi, ki jih izvajamo že desetletja v naših vinogradniških okoliših, se je dokazalo, da dajo naslednje količine umetnih gnojil največji pridelek in najboljšo kakovost vina:

žveplenokisli kalij ali 40% kalijeve sol 200 do 300 kg na ha, 115 do 175 na oral ali 2 do 3 kg na 100 m²;

apneni dušik 200 do 300 kg na ha., ali 115 do 175 na oral, ali 2 do 3 kg na 100 m²;

superfosfat 175 do 225 kg na 1 ha, ali 100 do 50 kg na oral, ali 1.7 do 2.5 kg na 100 m².

Manjše, tu navedene količine trosimo, ako gnojimo obenem z manjšimi količinami hlevskega gnoja. Večje količine pa uporabljamo v onih letih, ko nismo gnojili s hlevskim gnojem.

Važno je tudi, da trosimo gnojila čimprej spomladi, in sicer lepo v vrstah na fino, okoli trt in vsaj en pedenji stran od posameznega trsa. Gnojilo je treba plitvo podkopati.

Zadostno in pravilno gnojenje vinske trte je važen predpogoj ne samo za dober razvoj rastline, pravilno gnojena trta ostane zdrava in odporna ter da večji in boljši pridelek. K. Fr.



Veterinarski nasveti

Uredništvo »Domoljuba« se je odločilo odpreti v svoji prilogi rubriko za veterinarsko-živoizdravniške nasvete. Veterinarski nasveti imajo v prvi vrsti namen opozarjati živinorejce na način, kako naj ravnaajo z domačimi živalmi, da bodo vedno zdrave in sposobne za delo ali uporabo. V drugi vrsti bodo nasveti obravnavali načine in sredstva, s katerimi je mogoče odstraniti nekatere pogostejše bolezni in hibe. V nujnih slučajih veterinarski nasveti najbrž ne bodo mogli priti v poštev, ker mora uradnik veterinarskih nasvetov dobiti vprašanja vsaj osem dni pred izidom lista. Uredništvo se je potrudilo in prilegnilo k sodelovanju strokovnjaka, ki bo s svojimi nasveti mogel koristiti marsikateremu živinorejcu.

Ležanje krave pred porodom. J. B. T. Imate staro kravo, ki bo v kratkem dobila telička. Krava je dobra mlekarica in je do zadnjega molzla. Pred nekaj dnevi ste opazili, da krava težko vstaja, sedaj po sploh ne more več sama vstati. Krava sicer je in prežvekuje, daš ne v

tisti meri kakor prej. Bojite se, da se bo krava zaležala ter da bo ležanje imelo slabe posledice ob porodu krave. Želite zvedeti, kako bi kravo ojačali, da bi mogla zopet vstajati. — Ležanje pred porodom je dokaj pogost pojav pri starejših kravah, dobrih mlekaric. Dobre molznice izgube namreč veliko kalcija — apna z mlekom po eni strani, po drugi strani pa porabi veliko apna tudi mlado nerojeno bitje za izgraditev svojih kosti, tako da se večkrat potroši več apna, kakor ga dobi žival v hrani. Nastali primanjkljaj pa se mora od nekod kriti; krije se pa na račun kosti, predvsem kosti nog, od koder nosi kri raztopljeni kalcij tja, kjer je največja potreba. Zaradi izgube kalcija se zmanjša trdnost kosti tako, da te na nek način »omehčajo« kot pravijo ljudje. Poleg vsega tega pa morajo noge nositi še povečano maternico s plodom, kar predstavlja navadno breme od 50–80 kg. Razumljivo je torej, da oslabiljene kosti ne morejo nositi povečanega bremena in posledica tega je, da krava ne more niti vstajati, niti stati. Kravo poskusite dvigniti s pomočjo vrvi, ki jo zadržnete okrog krave. Ko bo krava že dvignjena, jo je treba nekaj časa podpirati in vse štiri noge z očetom ali pa vinskim cvetom dobro natreti. Krava naj dobi dobrega sena, ali še boljše, dobre detelje večkrat in pomalem, da se želodec preveč ne napolni. Da se zaradi mirovanja krave želodec in čreva ne bi preveč napolnili s slabo prebavljeno hrano, je dobro dajati kravi kuhanega lanenega semena skupaj z vodo, ki ste ji dodali četrt kilograma grenke soli. Skoraj nujno potrebno pa je dajati kravi dnevno vsaj dve pesti klajnega apna med krmo. Dodatek ribjega ali težakovega olja (eno žlico na obrok) bi tudi veliko koristil. Ko se bo krava oteletila, se bo zmanjšalo njeno breme, ki ga bodo tudi oslabiljene kosti lažje nosile in krava bo zopet lažje vstajala.

Gospodinja v današnjih dneh

Vse gospodinje: meščanske in delavske, obrtniške in kmetijske — danes bolj kakor pred leti, tarejo mnoge skrbi. Porast cen za obleko, hrano in razne gospodinjske potrebščine, brez katerih nobena družina biti ne more, je zaenkrat

glavni vzrok skrbi, kakor se čuti iz razgovorov, ki jih gospodinje imamo.

Razumljive so te skrbi, saj vemo, kako je, ko je treba družino obleči, jo nasititi, jo s tem in onim oskrbeti in jo zadovoljiti. Posebno hudo je tam, kjer

so ofroci še majhni in jim ni mogoče dopovedati, kako in kaj je. Nič ne vprašajo, kje boš vzela, ampak poznajo samo tisti večni in edini: daj daj!

Če pa me starejše gospodinje, ki smo vso težo takih skrbi občutile v neprijetno večji meri že med svetovno vojno, to sedanje stanje premotrimo, moramo zaenkrat, kakor naš kmet pravi: »s komolci Boga zahvaliti, da nam ni slabše! Kaj je vse to zlo s stiskami, ki jih imajo gospodinje na Poljskem, Finskem in v drugih vojskujočih še državah? Kaj je vse to v primeri s trpljenjem pretekle svetovne vojske?

Prepričana sem, da mi bo večina pri-trdila, da zares še ni tako hudo, da bi morale te naše gospodinske skrbi preiti že v pravo tarnanje in godrnjanje — —, Slovenska žena se takemu tarnanju ali malodušju ne sme vdajati! Biti mora pogumna, pa preudarna in razumeti: če je v svetu tako velik vihar, da se mora to poznati tudi pri nas!

Pa se zgodi, da je temu ali onemu trgovcu posla zaloga petroleja, riža, mila, kave, čaja itd in vse se vznemiri. Strahovi v vseh barvah in z velikimi očmi gredo od hiše do hiše, se večajo, postajajo strašnejši, za kar poskrbe razni prišepetavci, ki jih tudi na vasi ne manjka. In skrbi se po nepotrebnem večajo, zaskrbljenost in nevolja rasteta...

Po nekaj dneh je trgovec morebiti že dobil petrolej in vse tiste manjkajoče potrebščine in vsak se lahko z njimi oskrbi. Ljudje se pomirijo! A, že gre druga vznemirljiva novica: »Metle so se podražile, krtače-ribarice so za dinar dražje kakor prej... Kaj bo, kaj bo?« In nanovo se prične vznemirjanje, ki je tako zelo pretirano, nezdravo in pogumnim slovenskim kmetičam prav nič v čast.

Naša slovenska žena nekdaj ni bila taka! Kaj korajže, poguma, vztrajnosti, modre preudarnosti in iznajdljivosti je bilo v teh naših ženah! Kako so se znale živeti v težak položaj, v katerega je družina morebiti zašla, kako so znale bodriti svojo družino, da ni klonila! Prekolikokrat so umele družino osrečiti, čeprav je bila v hiši revščina in pomanjkanje. Prenekaterikrat se jim je posrečilo razgati oblake jeze, nevolje, sporov in sovraštva med sosedi v vasi, ko se je zdelo, da ga ni, ki bi to zmogel. Neštetokrat so s svojo prisrčnostjo in milino dvignile moža iz omahovanja in obupa; neštevilnokrat znale odpustiti, ce-

lo morebitni možev napačni korak od-pustiti ter družino v ljubezni združiti, da je bila srečna. Tako velika in še večja je bila nekdaj naša slovenska žena, zato ni čudno, da jo je narod odlikoval s ti-stim prelepim pregovorom: »...tri ogle podpira!«. Naš slovenski mož je bil tisti, ki je slovensko ženo s tem pregovorom nad sebe povzdignil...

Ne morem si kaj, da bi se ob tej pri-liki — prav pomilovalno ne spomnila tistih mestnih žen, ki se slepo ženo za tisto svojo emancipacijo — osvoboditev — enakopravnost z možem — in s tem dokazujejo, da za njih ta lepi slovenski pregovor ne velja, da je zanje prevzvi-šen, nedosegljiv, da mu še niso dorasle... Zares so skromne! Če bi — kar se sicer ne bilo nikoli zgodilo — da bi na kmete prodrla ta nespametna emancipirovska gonja, bi nam naš kmet, ki ima v sebi tako veliko mero zdrave razsodnosti in bistrega razuma, gotovo postregel z no-vim pregovorom, ki bi se morebiti gla-sil nekako takole: da emancipirana žena niti enega ogla hiše ne podpira...

Torej taka je bila nekoč naša sloven-ska kmetica. Navidezno vsa majhna in skromna, v resnici pa tako velika, po svojih delih: majhnih in brezpomembnih — tako upoštevana in počaščena.

Tudi naša sedanja žena — kmečka gospodinja bo šla za svojim vzorom. Po-gumna bo! Ne bo se bala stisk in ne tar-nala v križih in težavah ter s tem sprav-ljala družino in vso okolico v malodu-šje. Kaj ji bo, če trgovec ne bo imel ri-ža; saj ima doma kašo in ječmenček, ki je dober za kmeta in gospoda in še za bolnika, če je prav pripravljen. Če bo stiska za milo, si bo znala pomagati z domačimi sredstvi: doma kuhanim milom in z lugom lesnega pepela. In če se bodo metle in krtače podražile — kaj za to! Sirk — metličar so od nekdaj na kmetih imeli med koruzo. Sirkovo seme so upo-rabili za kokoši in prašiče, »metlinje« pa za sirkove metle. — Pa krtače! Brez kr-tač, s svežnjem vresja in slame, se tla prav tako dobro očistijo, kakor s krtačo. Tudi brez kave in čaja je naš kmet vča-sih prav z lahkoto izhajal. Zelje in žgan-ce, pa mleko in žgance smo zjutraj stari in mladi jedli. Le bolnik je pil razne čaje, pa le zdravilne, med katere je v prvi vrsti spadal lipovec in bezgovec.

Ti časi in ta draginja, ki se pri obleki posebno pozna, bo pri nas na kmetih le mogoče poživila setev lanu in bo kolo-

vrat zopet dobil svoje prvo mesto v hiši. Ženska mladina bo od razmer prisiljena mogoče odložila tisto nesmiselno vezenje raznih brezpomembnih prtičkov ter prišla za pletilke. Zna se celo zgoditi, da bodo tudi naše ljudske šole na kmetih dale več pobude za kvačkanje, pletenje in šivanje, kakor so jo dale doslej.

In velike varčnosti bo treba več skromnosti v obleki in več praktičnosti v obuvti ter drugih osebnih in gospodinjskih potrebah.

Tamle po vojski so bili nekam razkošni časi. Vsega je bilo, nič nam ni manjkalo. Pa je prav ta obilica povzročila neko novo bolezen, ki jo do takrat kmetice nismo poznale. Namreč zelo nevarno bolezen, ki bi se menda potratnost imenovala. Ta bolezen jih je že mnogo upropastila in jih celo na boben pognala.... Mnogih se je ta bolezen močno prijel in bo tistim, ki na njej bolj boleajo, ta čas vse bolj hud, to zdravilo vse bolj grenko in bodo zato tudi bolj tožili in bolj tarnali nad temi časi. Tiste gospodinje pa, ki se od te bolezni — v razkošnih dneh — niso okužile, bodo v svoji skromnosti kar zadovoljne. Stiske današnjih dni bodo pogumno nosile in rekle: »Lepo nam je lepo in nič hudega nam ni v primeri s tistimi narodi, ki so v vojski. Kaj so vse te stiske v primeri z dobroto, da imamo v domovini mir, da se nam ni treba bati za življenje naših dragih — — —!« M.

DOMAČA LEKARNA

Smokve zavrej na mleku in drži goroko v ustih, če se naredi boleča okula za zobom. Ko je že pol ure v ustih, deni drugo, dokler ne preje. To prihrani veliko poti in bolečin. Kdor je suh ali slabo izgleda, zapečen ali vodeničen, naj je redno nekaj smokev na dan. Smokva odpira in redi. Smokve kuhaj z rožiči in s kandisom, to pozdravi vsak zastaran kašelj. Smokva izžene pesek in kamen. Smokve razreži, posuši in žgi. Zmelji in kuhaj to namesto prave kave. Pomaga za opešano kri in pljučne bolezni. Če te muči naduha, namoči zjutraj smokvo v žganju in zaužij jo zvečer. Lena čreva navadiš na red, če namočiš nekaj smokev v kupici vode, jih uživaš zjutraj z vodo vred in delaš tako nekaj tednov. Za zdravilo jemlji čedne, mehke smokve, črne, črvice in lesnate niso dobro; če dišijo kislato, jih ne kupuj. Sparjene sveže smokve povzročijo drisko in bruhanje

KUHINJA

Surova prusnična krema. Tri polne žlice osnaženih prusnic, 1 polno žlico zmletih orehov, 3 žlice medu in pol žlice sladkorja. Prusnice stlačim z žlico in stlačenim primešam orehe, med in sladkor. Te snovi stepam toliko časa, da nastane gostlata krema. Ta krema je zelo zdrava in osvežujoča.

Boljši krofi. Za testo vzemi 1 kg oštrec suhe moke, ki si jo prej nekoliko pogrela, 15 dkg masla, 15 dkg sladkorja, 1 vanilijo, 2 žlici ruma, 7 rumenjakov, 2 žlici soli in nekoliko mlačnega mleka, kolikor ga je potreba, da narediš mehko testo, kakor je za krofe potrebno. Nadaljni postopek je isti, kakor pri preprostih krofih.

Koline. Riževe klobase. Liter riža operem in skuham precej gostega in le napol mehko. Kuhan riž stresem na rešeto, da se ohladi. Posebej skuham v 1½ litru vode četrt kilograma svinjske glave, srce in polovico pljuč. Kuhano meso prav na drobno sesekljam in primešam rižu. Nato dodam še žlico drobno seseklano in v masti precvrte čebule, žlico drobno sesekljanega zelenega peteršilja, polno žlico majaronovih plev, ščep popra, ščep cimeta, ščep gvirca in majhno pest soli. V to zmes precedim juho, v kateri se je kuhalo meso, dobro premešam in napravim klobase, katere skuham v neslanem kropu. Kuham tako, da počasi vre nekako 10 minut. Ko so klobase kuhane, jih pomakam v vodo in devam na desko, da se ohladi. Ohlajene klobase lahko takoj spečem. Pečem jih s pridatkom masti kake pol ure v srednje topli pečici. Ker klobase pri pečenju rade pokajo, jih vtikam pred pečenjem prav hitro v krop in jih prav malo povajam v moki.

Krvave klobase z ješprenčkom. Liter opranega ješprenja skuham do mehkega. Kuhanega stresem na rešeto, da se ohladi. Ohlajenemu ješprenju dodam liter krvi, četrt kg kuhane glave, dobro sesekljan, nekoliko pljuč, nekoliko mehko kuhanih in na drobno sesekljanih kož, dve žlici surovih nastrganih jeter, žlico v masti precvrte čebule, pest majaronovih ali melinih plev, malo popra in primerno soli. Potem nadevam čreva in skuham kakor riževe klobase. Klobase so kuhane tedaj, ko se prikaže voda, ako jih prebodem s špiljo.

Naročajte »Domoljuba«!

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 29. januarja so plačevali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste 6, II. vrste 5.50, III. vrste 5; telice I. vrste 6, II. vrste 5.50, III. vrste 5; krave I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 3.75; teleta I. vrste 8, II. vrste 7; prašiči špeharji 9.50 do 10, pršutarji 8—8.50 din za 1 kg žive teže. Pujski 7—8 tednov stari komad 130 do 200 din. Surove kože so v Kranju: goveje 14—16, telečje 18, svinjske 9—12 din 1 kg.

Ptuj. Na sejmu dne 31. januarja je bila živina: voli I. vrste 5, II. 4.50, III. 3.75; telice I. vrste 4.60, II. 4 do 4.25, III. 3.75; krave I. vrste 3.75, II. 3, III. 2.75; prašiči špeharji 8.50, pršutarji 7.75 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 15, telečje 16—18, svinjske 10—11 din 1 kg.

CENE

Ljubljana, 1. februarja 1940. Pšenica 2.50—2.55, rž 1.95—2.15, ječmen 1.95—2.20, oves 2.05—2.50, proso 2.50—2.60, koruza 1.85—1.95, ajda 1.95—2, fižol ribničan 5.25, prepelčar 6, beli fižol 4.80, leča 4 do 7 din 1 kd.

Kranj, 29. januarja 1940. Pšenica 2.50, ječmen 2.25, rž 2.25, oves 2, koruza 1.75, fižol 6—7, krompir 1.50; krma: lucerna 1.25, seno 1.25, slama 0.75 din za 1 kg; suha slanina 24—26, svinjska mast 21 do 22, med 24—26, neoprana volna 26—28, oprana 34—38 din 1 kg; mleko 2—2.50 din liter, surovo maslo 34—36 din 1 kg, drva 110 do 115 din kubični meter.

Maribor, 20. januarja 1940. Pšenica 2 do 2.25, fižol 6—7, grah 8—10, ječmen 1.80—2, koruza 1.85—2.25, leča 12—14, oves 1.80 do 2.25, ajda 1.60—2, rž 1.70 do 2 din 1 kg. Krma: sladko seno 130 do 140 otava 100—110 din za 100 kg; kurivo: mehka drva 90—110, trda trda (bukova) 100—125 din kub. meter, rjavi premog (Peklenica) 33—36 din 100 kg.

LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 1. februarja 1940 so bile ta dan cene lesa franko vagon nakladalna postaja v Sloveniji za 1 kub. meter:

Smreka-jelka: hlodi I.-II., monte 220—270, brzojavni drogovi 180—210, bordonali 240—260, filerji 5'/6' 240—250, trami ostalih razsežnosti 220—290 din. Kratice 45—55 din za 100 kg.

Bukev: hlodi I.-II. od 30 cm dalje 110—130, hlodi za furnir, čisti od 40 cm naprej 200—220, deske-plohi, naravni 250 do 490, deske-plohi, parjeni 320—620 din.

Hrast: hlodi I.-II., od 30 cm naprej 200—320, bordonali 750—850, deske-plohi 750—930, frizi I.-II. 5—7 cm širine 700 do 780, frizi 8—12 cm širine 800—900 din.

Javor: plohi, neobrobjeni I.-II. 630 do 730 din.

Jesen: plohi, neobrobjeni I.-II. 710 do 750 din.

Lipa: plohi, neobrobjeni I.-II. 600 do 650 din.

Ljubljanski trg

Ljubljana, 1. februarja 1940. Cene mesa: govedina 8—14, teletina 12—16, svinjina 14—20, svinjska mast 8, jetra 12 do 14, ledvice 20, slanina 16—18, salo 17 do 19, mast 21—22, šunka (sveža) 20—22, prekajeno meso 16—20 jezik, 18—20 din za 1 kg. Koštrunovo meso 8—10, jagnjetina 12—14, kozličevina 16—18; konjsko meso 4—6 din za 1 kg. Klobase: krahovske 20, debrecinske 18—20, hrenovke 18—20, safalade 18—20, tlačenke 12—15, sveže kranjske 24, polprekajene kranjske 35—40, prekajena slanina 16—20 din za 1 kg.

SEJMI

12. febr.: gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu, živ. in kram. Motnik, živ. Ljutomer, svinj. Središče. — 13. febr. živ. Kamnik, svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — 14. febr.: živ. in kram. Dob pri Kamniku, št. Lambert, Zirovnica (Notranjska), živ. in kram. Žalec, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, krav., gov., svinj. Brežice, živ. in kram. Ponikva, Sevnica na Savi, Žalec. — 15. febr.: živila in prašiči Trbovlje, svinj. Turnišče, živ. in pram. Škocijan. — 16. febr. svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Sadlarjevo v Polju na Štajerskem, živ. in kram. Dol. Lendava. — 17. febr.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje.

PRAVNI NASVETI

Iztožena terjatev. K. A. Dolžnik, proti kateremu ste svojo terjatev že iztožili, je v Ameriki ter pri nas nima nobene imovine. Pač pa ima vknjiženo terjatev na posestvu, čigar lastnik je pod zaščito. Terjatev ste že zarubili. Vprašate, kako bi sedaj prišli do plačila. — Dolžnik je tudi napram vam zaščiten, in je dolžan vam odplačevati dolg v obrokih po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov. Letni obroki pa še le začno teči po zamenj dolžniških listin, ki jo predpisuje pravilnik o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami. Ker je vaš dolžnik in upnik zaščitenega dolžnika odsoten, gotovo ni izprožil postopka za zamenj dolžniških listin. Zato more to storiti dolžnik-kmet, ki naj predlaga, da se odsot. upniku postavi skrbnik. Ko se listine zamenjajo, začno teči letni obroki s prihodnjim 1. novembrom. Če pa tudi dolžnik ne bi hotel sprožiti postopka za zamenj dolžniških listin, predlagajte pri sodišču, da se vašemu odsotnemu dolžniku postavi skrbnik, ki naj postopa po predpisih pravilnika o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami. Upamo, da boste na ta način počasi prišli do plačila svoje terjatve.

Invalid. N. I. R. Radi zaposlitve sina v domačem kraju vam svetujemo, da se pač ponovno obrnete na odločilne osebe, ki odločajo o sprejemu novih moči. Morda bo mogla uspešno za vas posredovati vaša strokovna ali politična organizacija in se tudi nanje obrnite.

Poškodba daje pravico do rente. A. S. B. Priznana vam je 25% renta za posledice v letu 1929 utrpele nezgode. Ker pa ste dobili prvo poškodbo že v letu 1926., vam bi šla odškodnina tudi za posledice te prve nezgode, v kolikor je radi isti bila vaša delazmožnost zmanjšana za več ko 10%. Seveda je pa predpogoj za priznanje kake rente za poškodbo iz leta 1926. ta, da ste vi zahtevali rento tekom 1 leta, odkar so se pojavile posledice in ste vi zahtevali rento tekom 1 leta, odkar so se dokaze za to, da sicer še tekom 2 let po nesreči sami. V vaši pritožbi morate pač navesti dokaze za to, da je bila vaša prva prijava po odškodnini pravočasno stavljena.

Dedno odpravljen. F. G. S. K. Če je očetovo premoženje vredno 160.000 din in ste štiri otroci, potem znaša nujni delež, ki je polovica zakonitega dednega deleža, vsakega otroka 20.000 din. Otrok, ki je dobil za življenja očeta kot dedičino le njivo vredno 8000 din, bo torej ob smrti očeta od glavnega dediča smel zahtevati še dopolnitev nujnega deleža,

v našem primeru še 12.000 din. — Če pa je sin ob izročitvi njive na zahtevo očeta izjavil in podpisal pri notarju, da je dedno odpravljen, se je s tem veljavno odpovedal vsaki nadaljnji dedni pravici in ne bo mogel več zahtevati dopolnitve nujnega deleža. Doma zapisana izjava, da je dedno odpravljen, pa ni nobena veljavna dedna odpoved.

Če ni oporoke. K. F. L. Oče je umrl brez oporoke. Zato ste vsi otroci zakoniti dediči po enakih delih. Vsak otrok pa mora pustiti, da se mu vračuna pri zakonitem dednem nasledstvu to, kar je prejel od očeta za časa njegovega življenja, bodisi za doto, ali za opremo, ali neposredno za nastop službe, ali kate-regakoli obrta, ali kar je potrošil za plačilo dolgov polnoletnega otroka. Če zahteva sestra, ki je študirala, ravno toliko kot brat, ki je stalno na domu delal, ni njena zahteva pravična. Vendar pa, po besedilu zakona, bi bilo sporno, ali so ali pa niso njeni stroški šolanja za upoštevati v dedni delež. Upoštevati bo treba, kakšne študije je oče hčerki omogočil in če omogočajo sestri neposreden nastop službe. Svetujemo vam, da se pač vsi trije bratovsko med seboj sporazumete in pri tem upoštevajte nasvete, ki vam jih bo dal zapuščinski sodnik.

Nehvaležnost rejencea. A. L. Iz usmiljenja ste vzeli k sebi 11 letnega dečka, ki ni imel doma niti za jerti. Z vsem ste ga oskrbovali, zato pa je po svojih močeh pomagal pri delu. Ko je bil star 18 let, je odšel od hiše. Sedaj, po 10 letih, vas pa toži za plačilo 10.000 din. češ da ste vi z njegovim delom obogateli. — Dečka je k vam pripeljala njegova mati, ki je bila njegova zakonita zastopnica, ker ni imel več očeta. Z njo ste se dogovorili, da bo deček pri vas za hrano in celotno oskrbo tudi pomagal pri delu. Zato po našem mnenju fant ne bo mogel uspeti s tožbo. Če se že ne bi smatralo, da je bila med vami in otrokovo materjo dogovorjena delovna pogodba, bo pa moral fant dokazati, koliko je bilo njegovo delo pri vas sploh vredno in tej vrednosti boste lahko v pobot ugovarjali, kar ste vse za fanta potrošili bodisi v denarju ali pa v blagu in boste na ta način dokazali, da ste mu vsaj toliko dali, kolikor je on dal vam z delom.

Policijska služba. J. V. Vprašate, kam bi se bilo obrniti glede sprejema v policijsko službo. — Prošajo za sprejem v policijsko službo je treba vložiti pri banski upravi.

Podoficirska pilotska šola. J. Z. Z. Obrnite se radi pojasnila na vojaškega referenta pri okrajnem načelstvu, ali pa naravnost na poveljstvo pristojnega vojnega okrožja.