

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

17. MAJA

STEV. 20

## Vrtnarjeva skrb za jesen in zimo

Morebiti se bo kateri mlajši in manj izkušeni gospodinji čudno zdelo, da bi že zdaj skrbeli za zimo, ko je komaj minula. Pa je vendarle treba misliti tudi več mesecev naprej, ako nočemo priti v zadrego in trpeti pomanjkanja zelenjadi. Mnogo je namreč zelenjadnih rastlin, ki potrebujejo za svoj razvoj po več mesecev, nekatere tudi leto dni. Take zelenjadne pa tudi okrasne rastline moramo sejati že zdaj, da bodo godne na jesen in primerno razvile za zimsko uporabo. So vmes tudi take, ki bodo dorasle in uporabne v kuhinji šele v rani pomladi.

K izrazito jesenski in zimski zelenjadi spadajo pred vsem nekatere kapusnice, kakor pozno zelje, glavičasti kapus, listnati ali kodrastki kapus in podzemске kolerabe.

Pozno ali zimsko zelje je pri nas tako znana zelenjad, da bi bilo vsako opozorilo v tej zadevi odveč. Manj znan ali vsaj še vse premalo razširjen je pa glavičasti kapus, to je neke vrste kapusnica, ki dela visoko steblo z gostimi listi, za katerimi se razvijejo na jesen kot oreh debele glavice druga poleg druge v tolikem številu, kolikor je listov po stebli. Na dobro razvitih rastlinah je vse čez pol metra visoko steblo na gosto pokrito z glavicami, ki so debele kakor oreh in ki dajo jako nežno in okusno prikuho. Navadno mislijo, da je to bolj gosposka zelenjad, ki za kmečke razmere premalo zaleže. Pa ni res! Zakaj pa kmečki človek vsaj ob kakih izrednih prilikah ne bi poskusil tudi kaj boljšega, zlasti če to pridela doma brez vsakih stroškov in brez posebnega truda. Saj ni treba, da bi sadili glavičasti kapus v vrt, kjer je prostor navadno prav pičel. Izvrstno uspeva tudi na njivi, ako je le dovolj zagnojena. Pa tudi nege ne potrebuje drugačne nego navadno zelje. Saditi ga moramo pa zelo na redko, tako da je rastlina od rastline oddaljena vsaj 1 meter, ker se razvije zelo na široko. Če nimamo drugega prostora, ga potaknemo lahko tudi med rani krompir, kjer ima dovolj prostora, potem, ko krompir izkopljemo. V višavo in v širjavo

se prav razbohota šele proti koncu poletja in na jesen. Raste pa tja do trde zime. Šele na jesen se začne delati za vsakim listom že prej omenjene glavice, po katerih ima tudi ime. Do srede maja je še vedno čas za setev, za presajanje pa je najugodnejši čas druga polovica junija. Vsaka vrtnarija ima naprodaj tudi sadike. Prezgodaj ga ne kaže saditi, ker se sicer prehitro razvije in ostari. Septembra meseca, ko se začnejo delati za listi glavice, odčipnimo vsaki rastlini vršiček, da se rast navzgor ustavi in rastlina vse sile uporabi za tvorbo glavice. Drugih listov pa nikakor ne smemo odstranjevati, češ da bi se potem glavice bolje razvile. S takim ravnanjem bi rastlino uničili, kajti brez listov ne more razvijati glavice.

Zdaj je tudi še čas, da sejemo listnati ali kodrastki kapus. Tudi to je neke vrste zelje, ki pa ne dela ne glavice ne glav, ampak velike, mesnate in na prečudne načine skodrane liste, ki so užitni kot prikuha šele pozimi, ko jih opari mraz. Ta kapus je tako trdoživ, da mu noben mraz nič ne škoduje in ga zato pustimo čez zimo kar na prostem, od koder pa hodimo eproti iskat. Le škoda, da je pri nas tako malo znan — lahko rečemo skoraj neznan. Ne bilo bi napak, ko bi se gospodinje bolj zanimale zanj, ker pozimi tako rado primanjkuje zelenjadi. Seme imajo po vseh večjih semenskih trgovinah, sadike pa vrtnarji. Ker se začne šele na jesen prav razvijati, bi se tudi med krompirjem potaknjen lahko prav dobro usonesel.

Za zimo in rano pomlad nam prav pride podzemeljska koleraba, ki jo prav tako še zdaj lahko sejemo in junija presajamo. Prav dobra sorta je rumenomesnata »perfekcion«, ki naredi ogromno repo in ima nežno, okusno meso. Podzemeljska koleraba se tudi lahko potakne med kak drug sadež, ki dozori pred jesenjo, kajti koleraba se začne širiti nad in pod zemljo šele v hladnem in vlažnem jesenskem vremenu.

Radič, zlasti oni, ki je namenjen za zimsko siljenje, je treba tudi kmalu zdaj

sejati, da se utegje do jeseni razviti v močne rastline z debelim korenem. Sejemo ga najbolje v vrste po 25 cm vsaksebi, v vrstah pa naj bo pozneje, ko je prepuljen, najmanj 10 cm med vsako rastlino.

**Špinače** po kmetih nič kaj ne marajo. Pa je škoda, ker je to priznano jako zdrava zelenjad, ki jo čislajo po vsem svetu. Za poletno in jesensko rabo tja do zime je najboljša novozelandska špinača, ki jo je treba zdaj saditi. Vsaki rastlini dajmo najmanj 1 kvadr. meter prostora. Za setev je zdaj prekasno, ker seme jako dolgo ne izkali. Novozelandsko špinačo uporabljamo na ta način, da obiramo samo liste, rastline pa ostanejo v zemlji, ker poganjajo vedno novo zelenje, dokler jih ne zamori mraz.

**Zélena** je tudi bolj zimska zelenjad, ki jo je pa treba sedajle saditi. Za setev je prepozno, ker jako počasi kali. Sadike ima vsak vrtnar. Zéleno sadimo z uspehom med solato, ali kakršno drugo zelenjad, ki jo čez poletje porabimo. Tako dobi zélena prostor šele na poletje, ko se začne širiti nje-no zelenje na vse strani.

Prav tako je zdaj čas, da presajamo **por**, ki je jako čislana čebulnica še posebno zaradi njenih zdravih lastnosti. Debel por z belim dolgim vratom dobimo na ta način, da sadimo sadike precej globoko. S klinom naredimo navpično luknjo in spustimo vanjo sadiko, ki ji prej skrajšamo korenine, pa jo nič ne zasipamo, ampak samo zalijemo. Sčasoma se luknje same zasipajo in sadike pridejo na ta način dovolj globoko v zemljo (15 do 20 cm). Pora pa ne mo-

remo saditi med kak drug sadež, ampak mu moramo pripraviti posebno dobro udelano in zagnojeno gredo. Sadimo ga okoli 15 cm vsaksebi.

Maja meseca sejemo prvo **endivijo**, in sicer poletno, rumenolistno. Setev je treba zavarovati pred sončnimi žarki (obsenčiti) in skrbeti za potrebno vlago. Na žgočem soncu endivija ne skali. Presajamo jo na prav dobro pripravljeno, zelo zagnojeno zemljo. Na pusti zemlji endivija ne uspeva. Da bomo imeli vedno dovolj podmladka, jo moramo sejati na vsaka dva ali tri tedne prav na redko, da dobimo močne, zastavne sadike. Od konca junija dalje sejemo široko-listno, zeleno zimsko endivijo, ki daje pridelek za pozno jesen in zimo.

Kdor ima rad **vrtno nageljne**, jih mora sejati tudi ta mesec. Julija jih pikira, avgusta ali septembra jih pa končno presadi na mesto, kjer naj drugo leto cveto. Do zime se mora vsaka rastlina razrasti v košat grm.

Naj končno omenimo še eno okrasno rastlino, ki jo je treba tudi ta mesec saditi na vrtno gredo. To je **krizantema**. Kdo ne pozna te po vsem svetu tako priljubljene jesenske cvetke, ki krasi o Vseh svetih grobove naših rajnih! Dobite pri vrtnarju nekaj vkoreničenih potaknjencev in jih posadite v prav močno pregnojeno, vrtno zemljo po 30 cm vsaksebi ter jih pridno zalivajte, da se bodo čvrsto vrastli. Kako se pozneje z njimi ravna, pa ob svojem času. H.

## Umetne koklje

Večji perutninarski obrati, kakor jih imamo v Št. Vidu nad Ljubljano, v Grobljah pri Domžalah, v Stični in še na nekaterih krajih v Sloveniji, pridobivajo izvaljene piščance samo z umetnimi valiniki. Tudi vzgoja stotine in stotine mladih mahovcev bi bila brez strojev enostavno nemogoča. Zato imajo ti obrati posebne lesene kolibe 5 krat 4 metre v kvadrat, sredi v njih pa stoji umetno koklja. Ta obstoji iz nizke pečice iz litega železa, ki se kuri z ogljem ali kakim podobnim gorivom. Na pečico je pritrjen širok pločevinast okrogel senčnik — kakor kak širok, a nizek dežnik — ki ima nalogo, da zadržuje toploto, ki jo proizvaja pečica pod svojim obodom, ki sega blizu do tal; oddaljen je od tlaka, oziroma peska, s katerim morajo biti tla po-

suta, le toliko, da prihajajo piščanci lahko izpod senčnika na plan in obratno. Pod tako umetno kokljo se lahko greje po 250, 300 in tudi več piščancev naenkrat.

Mali perutninar pa ne potrebuje tako obsežne umetne koklje, ampak si pomaga z manjšo in praktično umetno kokljo, ki jo lahko namesti v vsakem poljubnem prostoru, da je ta prostor le dovolj svetel in snažen in suh, nikakor pa ne zatohel. Preprosto umetno kokljo za gospodinje, ki si lahko minogrede, ko kuhajo južno ali večerjo, pripravijo posodo vročega kropa, sem opisal že v eni zadnjih številčk našega »Gospodarja in gospodinje«. Danes pa naj pokažem naslikano umetno kokljo za rejce perutnine, ki jim ne gre prav v račun, da bi kuhali vsak dan kropa in ga prenašali v

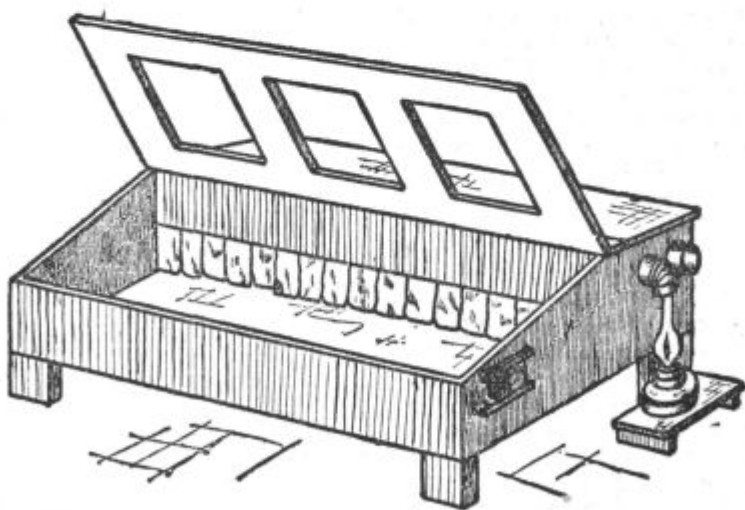
umetno kokljo, ampak raje kupijo nekaj petrolejke, ki ga dobe, ako prosijo oblast, v ta namen po polovični ceni in kurijo in grejejo z njim svojo umetno kokljo na petrolejko. (Slika.) Aparat je dolg 1 m, širok 80 cm, visok 35 cm. Razdeljen je v dva dela: v sprednji, ki je pokrit s steklastim pokrovom in teče od zadaj navzpred poševno navzdol kakor kak pult in v zadnji del, po katerem je napeljana pločevinasta cev, ki jo segreva petrolejka, cev pa oddaja gorkoto navzdol živalcam, ki iščejo letu toplega zavetišča pred mrazom. Oba dela sta ločena med seboj po deski, ki jo vidiš pod odprtim oknom; a deska ne sega popolnoma do tal, ampak samo toliko nizko, da prihajajo piščanci, stari od 1 do 7 tednov, z lahkoto iz toplega prostora v sprednji svetli oddelek in iz tega spet nazaj v počivališče. Od te deske pa visijo tople krpe iz sukna, ki zadržujejo gorkoto v zadnjem predelu, med njimi pa smukajo piščanci ven in noter. Cev, ki jo vidiš na desni strani aparata, ima 6 cm v premeru; napeljana je po vsej dolžini zadnjega oddelka tja in nazaj, pri končni odprtini pa odhajajo izgoreli plini in odvečna toplina

pa nasuj nekaj centimetrov na debelo mivke. Na vsa moč pazi, da bo aparat vedno snažen; zato večkrat menjavaj nastilj in mivko, vsaj vsak teden, odpadke za odstranuj vsak dan sproti.

Velika tvoja skrb naj bo tudi to, da piški nikoli ne bodo pogrešali svežega zraka. Za temeljito zračenje služi okno nad sprednjim delom, ponoči pa odprtina, ki jo vidiš v desni steni brskališča in jo lahko razširiš bolj ali manj.

Toplina v umetni koklji — imej pri roki dober toplomer! — naj znaša prve dni 35° C ter naj pada do konca tedna polagoma do 33° C; drugi teden jo držiš že lahko pri 30, tretji teden pri 27, četrti teden pri 24, peti teden pri 20 in šesti teden pri 16° C. Toploto v umetni koklji merimo vedno nekoliko višje od tal, vsaj kakih 5 cm. Velja pa ta gorkota za zadnji oddelek, prenočišče, ne pa sprednji del, ki je hladnejši.

V sončnih dnevih prestavi kokljo na prosto, kakor sem opozoril že zadnjič pri opisani umetni koklji na toplo vodo. Mlada perutnina potrebuje sonca in svežega zraka in koprne po njima; ker se mora čim



spet venkaj na prosto. Ako znižaš pri petrolejki sten in tako pomanjšaš plamen, bo gorkota manjša. Kakor vidiš, je uravnavanje toplote pri tej umetni koklji zelo preprosto. Ta koklja bi bila za kakih 50 piškov do sedmega tedna dovolj prostorna.

Da se bo žival počutila v tej koklji na moč udobno, ji nastelji tlak zadnjega dela ali prenočišča z drobnim peskom in povrhu še nekoliko rezance, v dnevnem brskališču

prej privaditi tudi normalni temperaturi, ki vlada v naravi, spuščamo piščance ob zelo lepih dneh že v marcu, zlasti pa še v aprilu — če nima ravno zavitega repa! — za kako uro ven iz koklje popolnoma na prosto.

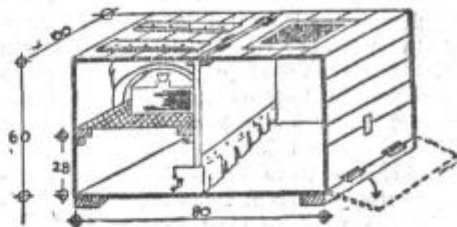
Zelo podoben umetni koklji na petrolej je aparat, ki ga kaže ta-le slika. — Na podlagi te skice ti naredi tako umetno kokljo vsak mizar. Dolga je 120 cm, široka 10 cm in visoka 40 cm. Sprednji (na sliki levi)

prostor je izprehajališče in krmišče; zadnji (na sliki desni) prostor pa je topli prostor, prenočišče. Tega segreva pločevinasta posoda, napolnjena z vročo vodo. Navzgor pa je treba to posodo osamiti s časopisnim papirjem, ki ga prekrijemo po vrhu še s toplo pernico ali pa z vročo s plevalmi.

Kadar je mrzlo, imaš lahko tako elegantno umetno kocklo, ki ne stane čez 250 din, tudi v lepi sobi; ob lepem vremenu jo pa postaviš na vrt, in sicer tako, da stoji na varnem prostoru, a ne izpostavljena premočnemu soncu.

»Kokošjereja«, ki jo je izdala Mohorjeva družba, pa priporoča kot umetno kocklo za bolj majhno družino piščancev zaboječek, napravljen podobno kakor doslej opisane umetne kockle, samo v manjšem merilu, namesto posode s kropom pa električno žarnico, ki jo navzgor dobro izoliramo, pod njo pa je prazen prostor za piške.

Če imaš pa večjo ali kar naravnost veliko družino piškov brez naravne matere (kocklje-vodilje) in ti je električna sila pomeni na razpolago, lahko poskusiš z elek-



trično kocklo na senčnik. Take kockle izdeluje elektrotehnik g. Jože Markež na Jesenicah v raznih velikostih, in sicer za 40 do 100, ozir. do 200 piškov; spodnji premeri senčnika so 50 cm, ozir. 65 cm, ozir. 92 cm; grelna plošča pod njimi ima premer 30, ozir. 40 in 60 cm, poraba toka pa znaša 45, ozir. 60, ozir. 140 voltov. ovfr.

## Bolezni krompirja

V naših krajih so bolj malo znane razne bolezni krompirja, ki napadajo in ugonablajo v drugih državah ves pridelek. Nekaj teh bolezni pa je prišlo tudi k nam in so povzročile prav zaradi svoje odpornosti veliko strahu pri kmetu. Umčevali so jih z različnimi sredstvi, a nobeno ni dosti pomagalo. Najbolj se še obnese skrbno prebiranje za setev pripravljenih gomoljev in takojšnja odstranitev vseh obolenih rastlin in gomoljev.

Nekaj najnevarnejših bolezni, ki so se že močno razširile, smo zatrli na ta način, da smo gomolje pred saditvijo dobro prezračili in presušili ter tako zatrli klice.

Med posebno nevarne spada bolezen krompirja, pri kateri začno gniti nadzemeljski zeleni deli rastline.

Na vršičkih in listih krompirja opazimo v juniju, juliju in avgustu rjave lise, ki so navadno obrobljene z belim robom. Ob deževnem vremenu so te lise mehke, ob suhem pa postanejo trde in usnjate. Beli rob sestoji iz samih plodišč, iz katerih prenaša veter kali na druge rastline, tako da lahko ena sama bolna rastlina okuži celo njivo. Ta bolezen se širi z neverjetno naglico. Napadeni listi se zvijejo in odpadejo tako, da ne more rastlina več dihati in se zaduši, ali pa obrodi, če je bila napadena kasneje, le majhne in manjvredne plodove. Čim prej izbruhne bolezen, tem pogubonosnejša je!

Z dežjem in roso pridejo bolezenske kali v zemljo in napadejo tudi gomolje krompirja. Pod lupino se stvori trda rjava tkanina, v kateri prezimi gliva. Če tak gomolj porabimo za saditev, nam lahko uniči ves pridelek. Ker pa pri prebiranju krompirja le težko opazimo oboleni gomolje, moramo saditi le tišti krompir, za katerega vemo, da ni bil napaden od glive. Tudi v vlažni kleti se bolezen jako hitro razmnožuje.

Poskusi z zatiranjem te bolezni z bakrenimi solmi so se popolnoma izjalovili. Pomaga le, da sadimo močne, odporne rastline v dobro obdelano in pognojeno zemljo, ki ni pognojena prekomerno z dušičnatimi gnojili. Če se bolezen pojavlja redno vsako leto, poskusimo s saditvijo poznih sort.

Druge bolezni, ki pa napade le gomolje, se imenuje krompirjev smrkelj. Ta bolezen pa dostikrat nastopa skupno s prvo.

Na gomoljih opazimo majhne svetle lise, ki se kmalu razmnože in razširijo. Koža gomolja pregnije, iz luknje, ki je nastala, pa se cedi sluz, ki zaudarja po kislem. V suši se bolezen ne širi tako naglo. Gomolji, ki so že napadeni, obdajo napadeno mesto s trdo plutovino. Spomladaj najdemo na njih majhne, ploščate krompirjeve gomolje, mumije nazvane. To so ostanki krompirjevih gomoljev, ki so bili napadeni in uničeni po tej bolezni. Tudi tu pomagamo le s temeljitim prebiranjem krompirja in da

skrbimo, da odstranimo vsako napadeno rastlino.

Večkrat dobimo v roke krompir, ki je krastav. Ta bolezen zmanjša izdatno prodajno vrednost krompirja, zato se je boje vsi kmetje.

Krivec te bolezni je že v zemlji in se zaje po vsaditvi v gomolj skozi dihalne luknjice. Na napadenem delu napravi krompir

odebeline, ki kmalu razpokajo in olesene. Čez nekaj časa pa se naredi krasta ali pa skorja.

Ta bolezen pa ni podedljiva kot mnogi mislijo. Uničujemo jo na ta način, da za seme pripravljene gomolje oblijemo s sublimatovo raztopino 0.1%. Dostikrat pa že pomaga, da pognojimo zemljo z živim apnom. — J. M. (Konec prihodnjic.)

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Naši mali

Pikica in Tonček

Letočno zimo so v ljubljanskem gledališču igrali ljubko otroško igro »Pikica in Tonček«. Ta igračka ima v sebi toliko poučnega, da bo kar prav, če si glavna junaka Pikico in Tončka tudi mi malo natančneje ogledamo.

Predvsem je tu Pikica, ki je hči bogatega tovarnarja. Kako ji je prav za prav ime, ne vemo. Morda je Marija, morda Lucija, morda Angela, morda tudi Neža — vse je mogoče. Ker pa je hči bogatega tovarnarja, je ne kličejo z njenim pravim imenom, ampak je za vse samo Pikica. Pikica je malo čudno ime, kajne? Nihče izmed nas svojega otroka ne bi tako klical. Ampak ker je Pikica hči bogatega človeka, mora biti nekaj posebnega. Zato naj bo tudi njeno ime posebno. Če bi bila hči kakega reveža, bi se ji ljudje najbrž smejali, da ima tako ime. Ker pa je bogata, se temu imenu nihče ne čudi, ampak se zdi vsem najbrž posebno ljubko in imenitno.

Čudna reč je z imeni, ki jih nekateri starši dajejo svojim otrokom. V starih časih so dobivali pri nas otroci za patrone svetnike iz krščanskega koledarja. Slovenski otroci so bili Jožeji, Matije, Andreji, Tomaži, Neže, Angele, France, Micke, Mete itd. Bila so to lepa imena, ki so imela nekaj krepkega v sebi in ker so prehajala iz roda v rod, so nam bila tako domača. V mestih so hoteli biti ljudje bolj imenitni in zato je bilo potrebno, da so se tudi po imenu mestni otroci ločili od kmečkih. Za časa, ko je bila še nemščina bolj imenitna, smo imeli po naših mestih Frice in Hanse, Villje in Elze in Ele in Ema. Pozneje, ko je začelo prevladovati slovansko navdušenje, smo dobili imena starih slovanskih junakov: Bojane, Uroše, Vlado, Dušane, Milane, Zorke, Ljubice, Milene, Sonje, Zvon-

ke in Žučkojede. Ta povodenj se je obdržala v naših mestih prav do poveljnih časov.

V prvih poveljnih časih pa je mestni duh prav hitro začel prodirati tudi v našo vas. In kar naravno je bilo, da se je z drugimi navadami udomačila po naših kmečkih hišah tudi ta, da so začeli dajati otrokom razna gosposka imena. Tako imamo zdaj tudi po naših vaseh že vse polno Mirkotov in Dušanov in Milanov, Milen in Zor in Slavk in kar je še tem podobnih imen.

Ampak zdaj se je zgodilo nekaj čudnega. Mestni človek je dognal, da se njegov otrok po imenu nič več ne loči od njegovega vaškega tovariša. To mu ni bilo všeč. Mesto mora biti nad vasjo, mestni otrok se mora že po imenu ločiti od svojega vaškega sodruha. Zato so začeli iskati meščani za svoje otroke novih imen. To pot so nekaj lepega uganili. V teh zadnjih letih so se mestni ljudje začeli zanimati za vaško življenje. Iskali so starin po kmečkih hišah. Marsikaj so odkrili in spravili v svoje domove v mesta: stare skrinje, podobe, stole, omare, ure itd. S temi starinami pa so še nekaj drugega prenesli v svoje mestne domove: stara kmečka imena. Zdaj so v mestu krščevali otroke za Andreje, Tomaže, Matjaže, Polonice, Mete, Špelce, Anče in Lenke.

Seveda ta imena dolgo ne bodo ostala prihranjena mestnim otrokom. Vas posamezna mesto. Eden hoče biti imenitnejši od drugega. Ker so ta stara imena prdrla v mesto, so s tem postala imenitna in zato vredna, da nanje krščujejo tudi kmečke otroke. Zares se v prav novejšem času tudi na vasi zopet pojavljajo Franceti in Janezi, Mihei in Tončke, Neže pa Špele. S tem postajajo ta imena, ki so za nekaj časa veljala kot gosposka, spet kmečka. In to ne sme biti. Zato si je mestna gospoda prav v najnovejšem času izmislila za svoje otroke druga, popolnoma nova imena, ki s svetniki v koledarju nimajo nikakega stika več.

Zdaj imamo v mestu že Kukce, Tukce, in no, in Pikice, kakršna je tudi naša junajinja.

Ali se vam ne zdi, da je tole razkazovanje imenitnosti pri izbiri imen nekoliko smešno? Starši hočejo dati otroku posebno imenitno ime, ne pomislijo pa, da takrat, ko bo otrok odrasel, to ime že najbrž nič več sodobno in imenitno ne bo. Vsaka moda se kaj hitro preživi, pa se tudi mora v imenih. Zato pa pametni starši izberejo svojim otrokom, ki jih imajo zares radi, imena, ki ostanejo za večno sodobna ali moderna, ki se nikoli ne postarajo. In to so imena naših svetnikov, ki so v našem narodu v navadi že stoletja. Preko vseh muh enodnevnice ostanejo ta imena vedno sodobna in otroka s takim imenom ne bo treba svojega imena biti nikoli sram, pa naj pridejo časi taki ali taki.

Še nekaj moramo tukaj omeniti. Za časa svetovne vojne, ko je bilo navdušenje in klečeplazenje posebno razvito, smo dobili po naših hišah vse polno Franc Jožefov, Karelnov in Cit. Pozneje, ko je zavela druga sapa, smo dobili Svetozarje in Nikole, danes so pri nekaterih ljudeh zopet druga imena v posebni časti. Ampak razne Cite in Franc Jožefi se danes svojih imen sramujejo. Kot nekaka mora leži njih krstno ime nad njimi, tudi okolica jih dostikrat pomilovalno gleda zaradi njih nesrečnega imena, čeprav vendar ti ljudje niso sami krivi, da nosijo tako ime. Zato strankarsko ali kako drugo navdušenje ne sme vplivati na izbiro imena. Starši se morajo zavedati, da bo ime, ki ga pri krstu izberejo otroku, ostalo le-temu do smrti in zato mu bodo izbrali ime, ki ga bo otrok lahko nosil v vseh prilikah, pa naj se časi zasušejo tako ali tako. Zmotno je iskati svojemu otroku za zgled in v posnemo ime človeka, ki je trenutno posebno v časti. Pametni starši mu bodo dali za patrona svetnika, ki bo ostal otroku svetel zgled v vseh časih in v vseh prilikah, ki otroku ne bo samo v zgled, ampak mu bo tudi priprošnjik.

## KUHINJA

**Krompir z zelenjavo.** En kilogram krompirja olupim, operem in na koščke zrežem. V kozici sem zarumenila na polni žlici masti 1 sesekljano čebulo in nekaj sesekljane zelenega peteršilja. Ko je čebula zarumenela, dodam korenino na koščke zrezane zelene, dve korenini prav tako zrezanega peteršilja in eno zrezano korenje. Ko se malo

popraži, dodam krompir, osolim in zalijem, da je komaj pokrito. Potem pražim pokrito 50 minut. Nazadnje primešam jedi tri žlice naribanega sira in okisam s sokom od pol limone.

**Sirnate rezine.** Stare žemlje zrežem na prst debele rezine. Te rezine namakam v stepeno jajce in osušim z mešanico drobtin in zribanega parmezana, in sicer vsakega enako. Potem rezine na razbeljeni masti ali na maslu ocrem. Ocvrtje potresem še s parmezanom.

**Črni koren.** Korenčke ostržem, zrežem na pol prsta dolge kose in skuham v slani vodi, v katero sem stisnila sok pol limone. Ko so korenčki mehki, kar traja 50—60 minut kuhanja, jih odcedim, potresem s sekljanim zelenim peteršiljem in zabelim z razbeljenim surovim maslom.

**Pražni vampi.** Dobro oprane in do mehkega skuhanе vampe zrežem na tanke rezine. Poleg vampov zrežem tudi en kuhan krompir in pol žemljice na rezine. V kozici razbelim mošček suhe, na kocke zrezane slanin in žlico masti. V razbeljeno maščobo denem sesekljano čebulo ter strok strtega česnja in malo zelenega peteršilja. Ko je čebula zarumenela, pridenem vampe, krompir, in žemljice. To dušim še nekaj minut. Med dušenjem prilivam po žlici juhe ali kropa. Ko je jed gotova, jo potresem s parmezanom.

**Topla krompirjeva solata.** ¼ kg celega krompirja operem in do mehkega skuham. Še vročega olupim in dobro pretlačim ter takoj zabelim s ¼ del olja, prav toliko segretega kisa; s krompir vlijem zajemalko kropa ali juhe ter primešam sesekljano čebulo in dodam 1 ali 2 ščepa popra. Nazadnje po okusu osolim in dam takoj na mizo.

### SEJMI do 28. maja

**22. 5.:** gov. in kram. Rajhenburg, živ. in kram. Velenje, Poljčane, svinj. Središče, Videm na Savi (?), živ. in kram. Zidani most, živ. in kram. Grahovo, Stična, Tržišče, Vrnica pri Črnomlju. — **23. 5.:** konj. in gov. Maribor, živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. gorami, gov. Rakičane, gov. in kram. Martjanci. — **24. 5.:** notranj. Žirovnica, živ. in kram. Nova vas. — **25. 5.:** Prevalje (?), živ. in kram. Gor. Radgona, Kolje, Vereče pri Podčetrtku, Svetina, Kitanje, gov., konj. in kram. Št. Rupert, živ. in kram. Vel. Lašče, Mala gora pri Kočevju, Mengeš, gov. in kram. Radeče pri Zid. mostu, živ. in kram. Št. Gotard, živ. in kram. Turnišče. — **26. 5.:** svinj. in drobn. Maribor. — **27. 5.:** gov., ovce, koze, kram. Stara gora pri Podsredi.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Kranj.** Na redni ponedeljski sejem dne 8. maja so prignali 40 volov (prodali 25), 20 krav (12), 7 telet (7), 1 junico (1), 1 bika (1), 20 ovac (2) in 227 prašičev (122). Cene so bile sledeče: voli I. vrste 5.75 din, II. 5.25, III. 4.75; telice I. 5.50, II. 5, III. 4; krave I. 5, II. 4, III. 3; teleta 6 do 7, prašiči špeharji 8.50, pršutarji 7.25 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički 7 do 8 tednov stari 180 do 120 din komad.

**Logatec.** Po zadnjih poročilih so cene živie v Logatcu in okolici naslednje: voli I. vrste 5 din, II. 4.50, III. 4; telice I. 4.50, II. 4, III. 3-4; krave I. 4, II. 3.50, III. 3; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 7 din za 1 kg.

**Novo mesto.** 1. maja so na sejem prignali 80 volov (prodali 22), 32 krav (13), 8 juncev (3), 15 junic (6), 690 pujskov (480), prašičev 620 (430). Cene so bile te: voli I. vrste 5 din, II. 4, III. 3; krave I. 4.50, II. 3-4, III. 2.50; telice in junci 4-5; prašiči špeharji do 9, pršutarji 7-8 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski v starosti 6 do 12 tednov 250-400 din par.

**Kočevje.** 4. maja so imeli sejem, na katerem so plačevali živino takole: voli I. vrste 5.50-6 din, II. 5; junci in telice 4-5; krave 3.50-4.50; teleta I. 6, II. 5.50 din za 1 kg žive teže. Prašiči mladi od 150 do 220 din komad.

**Laško.** Poročajo, da je imela živina v škem okraju v zadnjem času tele cene: voli I. vrste 5.50 din, II. 4.50, III. 4; telice I. 4.75, II. 4.50, III. 4; krave I. 4.25, II. 3.50, III. 3; teleta I. 6; II. 5; prašiči špeharji 9, pršutarji 7.75 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 7 din za 1 kg.

**Sv. Jurij pri Celju.** Sejem je bil 4. maja. Prignali so 214 glav živine, prodali pa 71 glav po sledečih cenah: voli debeli 5-6 din, za rejo 4-4.50; debele krave 4-5, plemenske 4-4.0, slabše 2-3; telice 4-5 din za 1 kg žive teže.

**Ptuj.** Na sejem 2. maja so prignali skupno 510 komadov goveje živine, od tega prodali 171 komadov po sledečih cenah: voli I. vrste 4.75 din, II. 4, III. 3.50; krave I. 3.75, ostale 2.25-3.50; bikji 3.50-4.50; junci 3-3.75; telice 3.50-4.75 din za 1 kg žive

teže. Konji 600-5000 din po kakovosti, žrebata 1000-2000 din komad. — Na svinjskem sejmu 3. maja so imeli prašiče te cene: pršutarji 7-7.50, debele svinje 8, plemenske 6-6.75 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 6 do 12 tednov 90-160 din za komad.

**Ljutomer.** V začetku maja so imeli sledeče cene živine: telice I. vrste 4.50 din, II. 3.75-4, III. 3-3.50; krave II. 2.75-3.25, III. 2-2.50; teleta I. 7, II. 6, prašiči pršutarji 6.50-7.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 9-10, telečje 10, svinjske 9 din za 1 kg.

**Dravograd.** Poročajo, da je imela v prvi polovici maja živina sledeče cene: voli I. vrste 4.50 din, II. 4, III. 3.50; telice I. 4, II. 3.50, III. 3; krave I. 4, II. 3.50, III. 3; teleta I. 6, II. 5.50; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10 din, telečje 11, svinjske 5 din za 1 kg.

## CENE

**Les.** Po podatkih ljubljanske borze z dne 12. maja ima les sledeče cene: smrekovi in jelkovi hlodi I. in II. vrste 1 m 155-195 din, brzojavni drogovi 160-190, bordonali 180-200, filerji 200-220, trami ostalih razsežnosti 180-200. brusni les 135-145 din. Bukovi hlodi od 30 cm dalje I./II. 105-135 din za 1 m, klodi za furnir od 40 cm dalje 200-230; hrastovi hlodi od 30 cm naprej I.-H. 205-305, bordonali 750-850; železniški pragi hrastovi 38-49 din komad, bukovi 24-27 din komad.

**Kranj.** Cene od 50 kg navzgor: pšenica 1 kg 1.90-2 din, ječmen 2, rž 1.85, oves 1.80, kuruza 1.50, fižol 3-4, krompir 0.80-1, lucerna 19, seno 0.75, slama 0.50, jabolka I. 8, II. 7, III. 6, svinjska mast 18, med 22, volna neoprana 23, oprana 34-36 din za 1 kg.

**Logatec.** Pšenica 1 kg 2 din, ječmen 1.80, oves 1.75, kuruza 1.35, fižol 2.50, krompir 1, seno 0.85; svinjska mast 19, med 16 din za 1 kg,

## LJUBLJANSKI TRG

Govedina 1 kg 8-14 din, teletina 12-16, svinjina 14-18; svinjska pljuča 8, jetra 12-14, ledvice 18, slanina 15-17, salo 18-19, mast 20-22, šunka 20-24, prekajeno meso 16-20 din za 1 kg. Meso drobnice: koštrunovo 8-10, jagnjetina 12-14, kozličevina 16-18; konjsko meso 4-6 din 1 kg,

## PRAVNI NASVETI

**Podatki za invalidnino. A. P. G.:** Če so vam pred leti z domačijo pogorele tudi listine, ki so dokazale sinovo smrt v vojni, morate sedaj za doseg invalidnine te listine na novo dobiti. Če jih sami ne morete, bo že invalidsko sodišče po vaših navedbah uradno poizvedovalo. Ker je umrl v bolnišnici na Dunaju, boste morda že pri domačem župnem uradu dobili podrobnejše podatke, ki jih navedite v svoji prijavi na invalidsko sodišče in bo sodišče po našem konzulatu na Dunaju preskrbelo uradne podatke o smrti vašega sina v bolnišnici.

**>Njivac. J. B.:** Kupili ste parcelo, na katero imate pravico voziti čez tujo parcelo. Lastnik tuje parcele vam vožnjo po svoji parceli dovoljuje, zabranjuje vam pa pešhojo. Vprašate, ali imate tudi pravico do pešhoje, ko imate pravico vožnje po tuji parceli. — Po našem mnenju pešhoja ni nobeno razširjevanje služnostne pravice vožnje, ki jo imate po tuji parceli. Zato mislimo, da v primeru pravde vaš nasprotnik ne bo uspel. Odvisno je pa seveda vse od presoje sodišča.

**Delež z očetovega posestva. K. I.:** Oče ima večje posestvo, s katerim pa slabo gospodari. Vprašate, ali bi dali lahko posestvo prečiniti in ali bi si lahko zagotovili delež na posestvo z vknjižbo. Oče vam je takrat, ko ste se poročili, obljubil, da bo vam dal doto. — Ako oče tako slabo gospodari, da naravnost zapravlja, lahko predlagate pri sodišču, da se zaradi zapravljivosti prekljiče. Deleža pa od njega ne boste mogli dobiti s silo, dokler on živi. Tudi z vknjižbo si ga ne morete zagotoviti, ker je oče lastnik in vam za časa življenja ni dolžan dati deleža, ki vam pripada v primeru njegove smrti. Le hčerki, ki se mož, so dolžni starši dati primerno doto, ako je nima sama. Na njeno prošnjo lahko tudi sodišče določi primerno doto, ki jo morajo starši izplačati.

**Sosedova gnojnična jama. F. P.:** S sosedove gnojnične jame se odteka gnojnica na vaše dvorišče. Vprašate, ali morete soseda prisiliti, da napravi betonsko gnojnično jamo, da ne bo gnojnica tekla na vaš svet. — Nikakor niste dolžni dopustiti, da gnojnica teče na vaše dvorišče. Stvar soseda je, da jamo tako napravi, da bo gnojnico držala. Predpisovati pa mu ne morete, kakšna naj bo jama.

**Zadruga za vzdrževanje ceste. A. G.:** Proti poslovanju zadruga se lahko pritožite na ministra za kmetijstvo, ki ima pravico do nadzorstva nad poslovanjem Glavne zadrugne zveze in pravico do vrhovnega nadzorstva nad poslovanjem kmetijskih zadrug in njihovih zvez.

**Odškodnina za posekan les. F. P.:** Na sosedovem zemljišču ste nasekali nekaj kolov.

Sosed jih je dal oceniti brez vaše vednosti in sedaj zahteva plačilo kolov in tudi stroške cenilcev. Vprašate, ali ste dolžni plačati, ko vas niso povabili k cenitvi? — Sko- do, ki ste jo napravili sosedu, ste dolžni poravnati. Ker ste vi povzročili sosedu stroške za cenilce, ste dolžni tudi njihove stroške plačati.

**Usoda užitarja pri ženi — dosmrtni gospodarici. R. F. G.** Ko ste se poročili na posestvo, bi si bili morali zagotoviti svoje pravice za vaše delo na posestvu. Ker je vaša žena imela na posestvu vknjiženo le dosmrtno gospodarstvo, ste morali vedeti, da bo le to vaše, kar bosta prigospodarila, in nič več. Ko je žena sedaj umrla, nimate nobene pravice več na posestvu. To, kar ste tekem let dajali za ženo, n. pr. da ste plačali davke, plačevali zavarovalnino, popravili hišo, ste pač storili kot mož, ki je dolžan skrbeti za ženo in ste zato imeli stanovanje v tej hiši, ne morete pa od pravega lastnika hiše zahtevati nobenega povračila.

**Hoja po tujem svetu pri oranju N. N. —** Lastnika dveh sosednjih njiv sta že nad 30 let pri oranju hodila po sosedni njivi. Sedaj en lastnik drugemu zabranjuje hojo po svojem zemljišču. Vprašate, ali se lahko zabrani hoja po sosedni njivi in ali se sme ob njivi napraviti bodeča žica? — Če sta soseda nad 30 let hodila po tujem svetu, ko sta orala, sta si s tem priposestvovala služnostno pravico hoje. Zice pač ni dopustno tako napeljati, da bi soseda ovirala pri obdelovanju njive.

**Odsvet sveta za gradnjo ceste. J. O. N. —** Ob gradnji ceste so vam zasuli del njive in travnika, čeprav ste ugovarjali. Vprašate, kam bi se pritožili in ali lahko zahtevate odškodnino. — Postava dopušča, da se za potrebo ceste sme zaseči vsaka nepremičnina in tudi stvarne pravice na njej. Lastnik ima pravico do primerne odškodnine za odstopljeno zemljišče. Obrnite se na banovinsko cestno upravo, ker očividno grade mimo vašega zemljišča banovinsko cesto.

**Vrt pred kuhinjskim oknom. Z. O. S. in B. L. —** Pred kuhinjskim oknom je sosed napravil vrt, ki ga poliva z gnojnic in gnoj, tako da se smrad širi v kuhinjo. Ali sme sosed tako delati, s kakšnim gnojem sme vrt gnojiti. Ali sme imeti vrt tako blizu kuhinje. — V vašem kraju gotovo nimate izdelanega regulacijskega načrta, ki bi mogli iz njega videti, katera zemljišča so določena za vrtove in katera v druge svrhe. Zato pač ne boste mogli zabraniti sosedu obdelovanje zemljišča pred vašo kuhinjo. Gnojenje najbrž ni tako izdatno, da bi preko običajne mere okuževalo, ampak v vaši kuhinji in v ostalih prostorih. Če drugoga bi bilo, če bi vam sosed iz nagajivosti pod kuhinjsko okno polival nesnago, tedaj bi pač lahko tudi sodniško postopali proti njemu.