

Gospodar in gospodinja

LETO 1941

28. MAJA

STEV. 22

Sadja je dosti

(Nadaljevanje članka »Varčnost v gospodinjstvu«.)

Zdajle ga sicer še ni, ko se o njem razgovarjamo, a upamo, da bodo zlasti jabolka letos vendarle dobro obrodila. Saj so po deževju nastopili sončni, lepi dnevi in so še ujeli jablane v cvetju. Zato je upravičeno pričakovanje, da bo jabolk veliko.

Zadnjič smo na tem mestu govorili o varčnosti v gospodarstvu. Gotova vam je, dragi bralci »Domoljubac«, še v spominu vsebina zadnjega članka. Danes pa razpredajmo svoje razmišljanje naprej in se pomudimo nekoliko pri sadju.

Najprej se mi zdi potrebno s posebnim naglasom poudariti, da naše kmečko ljudstvo sadje kot **važno hranilo** premalo ceni. In tega sledi tudi znana resnica, na na kmetih dobiš v dobri letini sadja, dokler je na drevju in pa tik potem, ko so ga »otresli«, kolikor hočeš. Po vseh primerih in neprimernih mestih ga je dovolj; z njim se ponujajo otroci in se iz njega »ortujejo, ga obgrizejo in ogrizke zame-tujejo. Da ne govorim o tem, koliko ga »stolčajo« za razne pijače (n. pr. »stolčezec«, »domača pijača«, žganje itd.)! Komaj nekaj tednov po bratvi (da o mese-cih komaj smemo govoriti, je jasno!) boš pa že komaj še našel pri hiši kak »pecelj«. Vse je že šlo... Kar pa niso stolkli za pijačo in morda takoj nekaj tudi prodali ali pojedli, je segnilo. Kdo bi se tudi a sadjem pozimi ukvarjal! Na »izbi« pod streho je skoraj edini prostor za jabolka, dokler ne pritisne hujši mraz; ko pa ta nastopi, je itak vse že pognilo. Saj itak jabolka za prehrano niso veliko prida, brez njih se prav lahko shaja, kvečjemu »apriboljšek« so — a kdo bi v teh hudih dneh mislil na priboljšek! Glavno je, da je vsakdanji kruh pri hiši.

Kako napačno je takšno naziranje! Saj je vendar jasno dognano, kako zelo je sadje redilno, koliko ima važnih hranilnih snovi za človeško telo in kako zelo je zdravo. O tem čivkajo že vrabci po strehah in pri narodih, ki si jih naš kmet ta-

ko rad postavlja za vzor, pojedjo na deželi sadja brez primere več kot pri nas. Sadje, zlasti jabolka, je izvrstno hranilno sredstvo, ki mu gre v prehrani naroda prav važno mesto. O tem ni nobenega dvoma. Sadje bi moralo biti šteto tudi na kmetih — v različnih načinih porabe (v svežem stanju ali posušeno ali predelano v marmelado in razne sadne sokove itd.) — k vsakdanjemu kruhu in bi bilo prav, če bi ga temu primerno tudi cenili in z njim varčevali.

Da, varčevali! Ne, da bi bilo sadja enkrat na pretek po vseh oglih, drugič pa nikjer več.

Že ko se plodovi sadja začnejo razvijati in debeliti, je treba pričeti z varčevanjem. Saj vemo, da mnogo plodov pade z drevja v travo in tam lepo segnije. Ali ga ni škoda? In sicer dvojna škoda: prvič bi n. pr. odpadla jabolka lahko koristno porabili v gospodarstvu (da bi jih recimo krmili ali pa bi jih očistili in posušili), drugič bi pa z rednim pobiranjem odpadlega sadja preprečili širjenje gnilobe na zdravo sadje. Šele v zadnji in res skrajni sili bi ga, potem ko je že bolj razvito, uporabili za kakšno alkoholno pijačo.

Prva stvar je v sedanjih časih čisto resna zahteva vsakega preudarnega človeka, naj se ob dobri sadni letini čimveč sadja posuši. O sušenju je bilo v zadnjih letih že prav veliko govorenega; sezidanih je bilo tudi mnogo modernih sadnih sušilnic. Tu ne bomo sedaj o vseh teh rečeh vnovič govorili. Samo tole hočemo naglasiti: V dobi, ko se borimo za prehrano in za vsakdanji živež, bi vsak gospodar in gospodinja krivo ravnala, če bi ob dobri letini ne nasušila sadja, kolikor je le mogoče. Suho sadje veliko izda in grešil bi nad svojo družino, pa tudi nad ljudsko skupnostjo, kdor bi dopuščal, da mu odpadlo sadje gnije. In ne nazadnje bi grešil tak človek tudi gospodarsko, ker mu bo posušeno sadje mogoče prav ugodno prodati.

Pa ne mislite, da je samo sušenje edino možen način, kako porabiti pretežni del odpadlega, črvicega sadja. Nel Takšno sadje je mogoče gospodarsko koristno porabiti za razne mezge (marmelade) in za odlične sadne sokove. Na tem mestu seveda ne moremo obširno razlagati, kako se to ali ono napravi. Imate o teh rečeh knjižice in brošure — poiščite jih! Imamo vrsto kmetijskih gospodinjstev učiteljic, ki znajo tudi praktično pokazati, kako se takšne reči delajo — zahtevajte jih! Nikar ne dopustite, da bi vam morala oblastva razne gospodarsko koristne tečaje naravnost vsiljevati, kakor je bilo to dosedaj! Videli boste na lastne oči in se naučili, kaj vse se da pri sadju in pri zelenjavi koristno porabiti, vkuhati, predelati, kar ste do sedaj morda zametavali.

Sadni škodljivci

Vsak sadjar ve, s kolikimi škodljivci se mora boriti sadno drevje, preden nam prinese toliko zelene plodove. Sovražniki sadnega drevja so na eni strani živalskega porekla, na drugi strani pa so škodljivci iz vrste glivic, ki se pogosto nase-lijajo na drevju.

Pogosto lahko opazi vsak sadjar, kako se sušijo cvetovi in kako se sušijo in odpadajo plodovi že v maju. Marsikje pripisujejo sušenje cvetov mrazu in megli. Če pa pogledamo natančneje tak cvet, bomo skoraj gotovo našli v njem malo ličinko cvetoderja. Ta žuželka se pojavlja v času pred cvetjem in v cvetno popje polaga jajčeca, iz katerih se izležejo ličinke, ki se hranijo z notranjščino cveta. Če nastopi za časa cvetja slabo vreme, je škoda še večja; kajti noben tako izjeden cvet ne more dati sadeža.

Na ta mrčes je treba misliti vse leto, ker vse leto se pozna na praznih jablanah njihov učinek. Borba proti cvetoderju je zelo težka, ker je to zelo majhna žuželka in jo navadno še opazimo ne, kadar leta. Skropiti se za časa cvetja sadno drevje ne sme, ker bi uničili s škropili cvetove. Zato je treba tega škodljivca onemogočiti že prej, t. j. v jeseni, ko hoče na varnem mestu prezimiti. V jeseni se privežejo okoli debel pasovi iz papirja. Pod te pasove gre kaj rad prezimovat cvetoder in razni drugi škodljivci. Zgodaj spomladi, ko se čisti sadno drevje, se odvežejo tudi

Tudi to je gospodarstvo in gospodinjstvo, pa še celo važno.

Četudi bi bilo v bodoče sadja dosti — Bog daj, da bi ga bilo! — naj niti en plod ne segnija, ki je padel z drevesa. Varčujmo z žlahnim božjim darom. Varčujmo pa tudi tako, da bomo čim najmanj prekuhali v žganje. Žgane pijače nas ne bodo gospodarsko rešile, pač pa nas lahko pogubijo. Ne rečem: prav nič ne kuhajte. Požirek žganja o pravem času je dober in koristen in je prav, če je pri hiši. Toda za potrebo je žgane pijače prav kmalu zadosti. Vse drugo se naj pa porabi za takšne sadne proizvode, ki nas bočo pomagali preživljati. Čim manj žganja, tem več drugih sadnih izdelkov — to bodi naše vodilo za letos in vedno. Pa bo prav v gospodarskem in v vseh drugih ozirih.

ti pasovi in se sežgo obenem z mahom in starim lubjem, ki smo ga nastrugali z debla. Mnogo ličink se lahko uniči tudi s pobiranjem in sežiganjem napadenih cvetov.

Konec maja — še več pa v juniju — so pojavljajo na sadnem drevju tudi gosenice raznih moljev in metuljev, ki obirajo listje pa tudi plodove in celo mladice bodisi v skupinah (pajčevinasti zapredki na listju) bodisi posamezno. Borba proti njim je v glavnem osredotočena v pobiranju in sežiganju zapredkov. Ako pa napadejo posamezno, pa je najboljšje škropljenje z arzenovimi spojinami.

Najhujša nadloga za sadjarje pa je sadni zavijač. To je mali metulček, ki se pojavlja v dveh rodovih (generacijah) v enem letu, in sicer ličinke prvega rodu že junija napadajo mlade plodove, jim izjeddo pečke in če ni dovolj hrane v enem plodu, se preselijo v drugega in tretjega. V juliju že odpadajo piškavi plodovi in sredi avgusta se pojavlja že drugi rod, ki nadaljuje z uničevanjem. Ličinke prezimijo navadno v plodu ali pa kje v kakem zavetju.

Kako se je treba boriti proti zavijaču? Poskušalo se je na razne načine, toda uspeh nikoli ni bil stoočuten. Najuspešnejša mera proti njemu je pač vsakodnevno pobiranje piškavih plodov, ki se takoj pokrmijo prašičem in tako se uniči ličinka, ki je v plodu.

Uši, kaparji, rjavi hrošči itd. so tudi nevarna zalega za naše sadjarstvo in to zaradi tega, ker se pojavljajo v velikanskih množinah. Proti kaparjem se moremo boriti samo z zimskim škropljenjem (5% miksodrin). Listne uši pa uniči 1,5% tobakov izvleček z mazavim milom.

Poleg te škodljivcev se pojavljajo rane bolezni, od katerih so pri nas najpogostejše in najnevarnejše: škrlup (fuzikladij), gniloba (monilia) in rak-rana na debljih.

Škrlup je zelo razširjena bolezen na kruškah in jablanah in se pojavlja že spomladi, čim se razvije listje, opazimo na njem pege, ki preidejo na plodove. Plodovi na mestih, kjer se naselijo glivice, potemnjijo in se slabše razvijajo ter čisto zaradi tega razpokajo. Okus in izgled škrlupastega sadja se poslabša in na trgu izgubi mnogo na vrednosti. Proti škrlupu se borimo s škropljenjem z bordoško juho (1–2%), in sicer pred cvetjem in ne-

posredno po cvetju in po potrebi še kasneje enkrat.

Proti gnilobi je najuspešnejše sredstvo pobiranje in sežiganje okuženih plodov in mladice.

Rak se čisto pojavlja na steblih in vejah dreves in se prenaša odtod na druga stebela. Ako je napadeno neko drevo od raka, naj se na tistem mestu izreže do zdravega debla, rana pa naj se premaže na zelenih delih (rana na koži) s cepilnim voskom in s karbolinejem (rana na lesu). Izrezani deli naj se sežgo.

To bi bili najpogostejši škodljivci, ki so našemu sadjarstvu (hruške, jabolane) najnevarnejši. Drugi se pojavljajo v manjši meri, vendar moramo tudi te v začetku zatreti. Ti škodljivci nam znatno zmanjšujejo pridelke po sadnih vrtovih ali pa jim jemljejo kvaliteto. Če torej hočemo dobiti z naših vrtov čim večje koristi, se moramo pač spustiti v boj z malimi, pa številnimi škodljivci, ki nam odvzemajo z naših dreves težke denarje.

Krompirjeva plesen in sredstvo zoper njo

Krompir je ena najvažnejših kulturnih rastlin. Služi za prehrano ljudi in živali, velike množine ga rabi tudi industrija za pridobivanje škroba in spirita. Z nobeno drugo rastlino ni mogoče pridelati na enaki površini toliko hranilnih snovi, kakor s krompirjem. Zato ima pr' nas prav vsak kmet, od največjega gruntarja do najmanjšega bajtarja, del svoje zemlje posajene s krompirjem. Pa tudi vsak drug posestnik ali najemnik, čeprav obdeluje samo nekaj arov zemlje, je razen drugega gotovo posadil krompir. V časih, kakor so današnji, ko je v nevarnosti zagotova prehrana naroda, ima krompir še posebno važnost. Po mestih skoraj ni dobiti kosila, da ne bi bil zraven krompir kot glavna ali pa postranska jed. Poleg tega je krompir gotovo najvažnejše živilo za nas.

Prav tako kot ljudje, imajo živali rade krompir. Že na polju objedajo njegove nadzemne in podzemne dele. Pravimo, da so krompirjevi škodljivci ali sovražniki. V resnici so vsi le naši škodljivci, sovražniki, prav za prav tekmeči. Krompirju so prav taki sovražniki kakor ljudje. Jedo

ga, da sebe preživljajo. Razlika je v tem, da ga ljudje sade, gnoje, obdelujejo in spravljajo, ko dozori, vsi škodljivci pa nič ne delajo, samo pridejo in jedo. Ker so pa večinoma zelo požrešni, pravimo, da žro. Oni ne gledajo in ne mislijo, kaj bo jutri, odžirajo in kvarijo rastlini posamezne dele, ki so ji za rast nujno potrebni. Če uničiš rastlini korenino, se vsa rastlina posuši, če ji uničiš listje, ne more več uspevati. Zato so to za rastlino in za nas, ki se s to rastlino mučimo, pravi sovražniki in škodljivci. Važno je, da poznamo svoje sovražnike, da poznamo njih življenje in poiščemo učinkovita sredstva.

Najbolj nevarna bolezen na krompirju, ki napravi pri nas največ škode, je krompirjeva plesen. Komaj se rastlina dobro razvije, se po listju pokažejo rumene lise, ki se hitro širijo, kmalu porjave in listje se posuši. Če tako listje natančno pregledate, boste opazili okrog rumenih lis na spodnji strani listov belkaste kolobarčke. Pod povečevalnim steklom bi videli, da so to prav drobne nitke, ki rastejo iz listov, slično kot pri pronospori na vinski trti.

Bolezen se prenaša iz leta v leto s se-

menskimi krompirjem. rva semenu samem se včasih nič ne pozna, da ima v sebi kali te nevarne bolezni, navadno pa ima nekaj milimetrov pod kožo rumenkast pas. Ko tak bolan krompir skali, se prav kmalu pokažejo na listju prej omenjeni znaki. Beli kolobarček okrog rumene lise na listju tvori na milijone trosov, samo seme, ki se ob toplem in vlažnem vremenu razširja po njivi. Ko tros pade na krompirjev list, skali in požene sesalne dele skozi luknjice na spodnji strani lista v notranjost in sesa iz njih hrano. Kmalu se pokažejo prvi znaki: list dobi rumene lise in se začne sušiti. Če je poletje dovolj vlažno in toplo in se bolezen zgodaj razširi, se krompirjevka posuši že, ko bi morala biti v najbujnejši rasti. Jasno je, da mora ostati krompir v zemlji droben. Hrana dobivajo krompirjevi gomolji iz listov, če propadejo listi, se tudi krompir v zemlji ne redi več. Bolezen prodre skozi steblo tudi do gomoljev, ki dobe pod kožo rumenkaste pasove in tako se bolezen spet prenese v prihodnje leto, če tak krompir uporabljamo za seme. Mnogo krompirja segnije že na polju, ker je po tej bolezni napadeni krompir zelo dostopen za gnilobo.

Krompirjeva plesen ni povsod enako

razširjena. Posebno rada napada bolj občutljive zgodnejše sorte. Pojava bolezni je odvisna tudi od zemlje, lege, obdelave, gnojenja in od semena. Po nekaterih krajih se pojavlja vsako leto in zelo zmanjša pridelke. Nikakor ne smemo držati rok križem; ko na mtat pride na polje, ga skušamo odgnati z vsemi sredstvi. Hujši kot kateri koli tat je krompirjeva plesen, ki nam more zmanjšati pridelke za polovico ali še več. Proti tej bolezni imamo dobro sredstvo, ki jo zanesljivo zatire, če ga pravilno uporabljamo. To sredstvo je 1% bakrenoapnena brozga, ki se napravljaja prav tako kot za škropljenje po sadnem drevju ali v vinogradu. Tudi vinogradniška ali sadjarska škropilnica je dobra za škropljenje krompirja. Stroški za škropljenje so majhni, le nekaj dela je, kakor z vsako stvarjo. Toda to delo se bo gotovo izplačalo. Kdor bo letos škropil krompir, se ne bo kesal. Treba bi bilo škropiti krompir povsod, kjer je v zadnjih letih nastopila ta bolezen, tudi če je bilo seme premenjano. — Prihodnjič bomo o škropljenju krompirja podali točna navodila in tudi kratek račun stroškov in dobička. Kmetje, mislite na to in pripravite se. Prvo škropljenje bo treba izvršiti še pred cvetjem. S. L.

Zatirajmo predenico

Zelo nevarna zajedalka na deteljah in lucerni je predenica. V večji meri se pojavi takoj po prvi košnji in napravi velika gnezda med deteljo; detelja se posuši, nastanejo prazna mesta. Kdor bo pazljivo pregledal svoja deteljišča, bo našel začetke predenice že sedaj, pred prvo košnjo. Sedaj je še v začetku razvoja, zavzema majhne ploskve in jo je zato dosti lažje zatreti kot kasneje.

Kdor opazi predenico na svoji njivi, naj jo skuša čimprej zatreti. Naj mu ne bo žal par košev detelje, če more tako rešiti cel voz. Za krmo predenica ne bi smela služiti. Njeno seme je zelo odporno in je kaljivo tudi, če gre skoz iprebavne organe živali. Seme predenice pride tako v gnoj in spet na njivo. Seme je kaljivo do 8 let, zato na njivi, kjer se je razširila predenica, ves ta čas ne moremo pridelovati detelje, ne lucerne in ne grašice. Nikakor ne smemo pustiti, da bi predenica odcvetela, ker je takoj seme sposobno za kalitev.

Predenica se razširja še na drug način. Vsak še tako majhen del predenične niti je sposoben za rast, če pride na deteljo. Iz stebelca požene sesalne dele, s katerimi se prisesa na deteljo in raste dalje, v kratkem se razširi in napravi praznino v deteljišču. Zato je najboljša predenica kar na mestu z deteljo vred uničiti. Pri prenašanju z njive je težko tako paziti, da ne bi odpadel kak delček, tudi če se vse skupaj poveže v plahto, je še vseeno nevarnost, da se zajedalka raztrosi.

Najbolj temeljito se predenica zatire s požiganjem. Napadeno mesto je treba pokositi, zaradi sigurnosti še približno en meter dalje, kot je bilo predenico opaziti; ko se odkos malo posuši, je treba potrositi s slamo in zažgati. S tem smo uničili tudi deteljo, toda zavarovali smo se proti razširjanju letos in v prihodnjih letih, če pomislimo, kako trdoživo je seme.

Zanesljivo sredstvo proti predenici je tudi zelena galica. Okuženo mesto se temeljito poškopri z 10% (če je predenica že

starejša s 15%) raztopino. Za prostor v premeru 2 m se porabi 10 litrov raztopine, torej 1 kg zelene galice. Raztopina uniči tudi nadzemne dele detelje, toda iz korenin kmalu poženejo novi poganjki. Dobra je tudi 10—15% raztopina kalijeve soli proti tej zajedalki. To sredstvo se priporoča tudi zaradi tega, ker se zemlja ob enem zagnoji in detelja toliko boljše uspeva. Uporablja se na isti način kot zelena galica. L. S.

KUHINJA

Spomladanska juha. Kislico, krebulico, izrastke čebule preberem, operem in malo špinače, zelen peteršilj in zelene prekuham, oziroma samo prevrem v slani vodi. Potem odcedim in prav na drobno sesekljam. Sesekljanje denem na razbeljeno surovo maslo ali na mast ali pa, kar je najbolje, na razbeljen muštel. Ko se zelenjava na maščobi nekaj časa praži, jo potresem z moko. Ko moka naraste, zalijem juho s krompirjevko ali s fižolovko ali pa s kropom. Tako pripravljeno juho pustim pol ure vreti. Proti koncu vrenja, vlijam eno ali dve jajci med pridnim mešanjem v juho. Jajca seveda poprej dobro razžvrkljam.

špinača. Za špinačo so uporabljive različne zelenjave, kakor: prava špinača, kislica, mlade koprivice, radič, por, pesino perje. Te zelenjave se rabijo posamezno ali pa mešano. Mešanica prave špinače, malo koprivic, malo kislice, napravi zelo prijeten in nežen okus. Vsako zelenjavo preberem, operem in skuham v slani vodi. Kuham zelenjavo nepokrito, zato da ohrani svojo lepo zeleno barvo. Ko je zelenjava mehka, jo odcedim in prav na drobno sesekljam ali pa pretlačim. Posebej napravim prežganje na masti ali na surovem maslu s pridatkom strtega česnja in sesekljanega petršilja. Špinačo zalijem z juho ali s krompirjevko ali s kropom. Ko špinača nekaj časa vre, ji dodam žlico kisle smetane in dam kot prikuho k govedini na mizo.

špinača kot samostojna jed. Zelenjave skuham v slani vodi. Kuhane odcedim, denem na prežganje, kakor zgoraj in zalijem z mlekom. Na špinačo dam za vsako osebo po eno jajčno volovsko oko. Za bolehne osebe ali za otroke je zelo priporočljivo proti koncu vrenja zmešati dobro raztepeno jajce.

Kaša. Prvi pogoj, da je kaša dobra, je njeno pranje. Kašo poparim z vrelo vodo. Ko se nekoliko ohladi, jo dobro zmanem za dlani in potem preperem v več vodah mrzle vode. Kašo pristavim z mlačno vodo, osolim in kuham 25—30 minut.

špinača s krompirjem. špinača s krompirjem se pripravi kakor navadna špinača. Med kuhanjem ji primešam eno kuhano in dobro stlačen krompir. Tej špinači pridenem nazadnje ščep popra in žlico kisle smetane. Špinača je zelo zdrava jed, ker vsebuje precej rudninskih hranilnih snovi, zlasti železa.

Mlečna kaša. Za četrtilitra kaše rabim pol litra tople vode. Ko se kaša v tej vodi kuha kakih 10 minut, jo zalijem z 1 litrom vročega mleka in kuham še 15 minut. Kašo denem v skledo, jo potresem s sladkorjem, s cimetom ali pa z zribano čokolado. Namesto potresanja zabelim kašo z razgretim surovim maslom.

Zabeljena kaša. V lonec, ki drži dva litra, stresem četrtilitro dobro oprane kaše. Kašo zalijem s toplo vodo, osolim in kuham pol ure. Med kuhanjem pridenem kaši strok strtega česnja in vejico majarona. Kuhano kašo stresem v skledo in jo po vrhu zabelim s surovim maslom ali z razbeljenimi ocvirkli. Ko je zabeljena površina kaše pojedena, prilijem vročega mleka, kar napravi pusto kašo voljno in okusno.

Domača lekarna

Bohinjski mah je znano zdravilo za opehanje, kašelj in jetiko. Ima v sebi 3% lišajevje grenčice in 44% lišajevjevega škroba. Deluje posebno na izboljšanje sluznic in dihalno delovanje, zato je prastara pomoč v pljučnih in prsnihih boleznih. Na Islandskem je tak mah živilo, kuhajo iz njega mršnik in pečejo kruh. Pa se okoristijo z zredilnim škrobom, vzamejo mahu z namakanjem v apneni raztopnini grenkobo. Ker se zagabi mah bolniku kmalu, so pripravljali v Nemčiji ž njega mahovo čokolado. Večji pa je zdravilni učinek samega mahu.

Pri nas kuhajo mah na vodi ali na sebi. Najbolj primeren način vživanje je mleku. Mak da po dolgem kuhanju moč iz mezza; opari mah, premešaj, ko se je voda shladila, spari drugič in tako delaj, dokler se ne odpre listje in pobereš lahko z njega vsa črna in zelena smetja. (Tako izgubi mah tudi nekaj grenkobe in je bolj redilen.) Na skrbno oprani mah nalij toliko vode, da je za prst čez. Kuhaj v lončeni posodi in kuhaj dokler se ne razkuha. Potem pretlačiš, deni toliko sladkorja, kolikor je mahu in kuhaj, dokler ni gostljato. Kandis je boljši kakor navadni sladkor in ga je treba nekaj manj. Te mezge dajaj bolniku po žlički večkrat na dan. Če mu ne gre sama, jo vmešaj v mleko ali v lipov čaj. Če se bolniku upre, pusti ga par dni. Kaplja limone na žličko poboljša okus. Sploh jo vživajo otroci radi.

Opekline. V slučaju, da se opečemo na prst, je najboljšje pritisniti dotičnega močno na ušesni uhelj, ki prevzame vso vročino nase. To se mora seveda takoj zgoditi in toliko časa tiščati ob uhelj, dokler se ne čuti kljuvanje. S tem si olajšamo bolečino, obenem pa preprečimo mehur. — Olove droži tudi pri večjih opeklinah pomagajo in izvlečejo opeklino. Ali umijemo opečeno mesto z kisom in večkrat menjavamo obkladke z kisom zmočene. — Dobro je tudi, ako stepemo sveže jajce, ter mu primešamo: žlico olivnega olja, žlico kisa in 17 in pol grama fino zdrobljene (zmlete) svinčene beline; kuhamo nekaj minut, da le

narahlo vre. Končno prilijemo žlico kafri-nega žganja in še z nekoliko toplo zmesjo namažemo opeklino. Povrh položimo v to tekočino pomočeno krpo.

Zoper bolezní kamna. V jeseni si nabere-mo od božjega drevca (*Ilex aquiscolium* Lim.) rudečih jagod jih na peči ali štedil-niku posušimo zmeljemo v prašek, da zgle-dajo kakor zmleta kava in ob času, ko za-čutimo bolečine, vzamemo zjutraj na čaj polno kavno žličko ter nato še popijemo par skodelic čaja. Tako nadaljujemo nekaj ju-ter. Bolečine, ki bi imele sicer nastopiti, se ob tem ravnanju kaj hitro popolnoma porazgube.

G O S P O D A R S K E V E S T I

Živina

Navajamo nekaj podatkov o cenah ži-vine, preden je stopila v veljavo uredba o-maksimiranju cen.

Novo mesto, dne 12. maja 1941. Voli: I. vrste niso zabeleženi, II. vrste 13—15, III. vrste do 12; telice II. vrste 14, III. vr-ste 10—14; krave: II. vrste 12, III. vrste 10; teleta: I. vrste do 20, II. vrste 18—20; pra-šiči: špeharji 21—23, pršutarji 19—20 din 1 kg žive teže. Poročajo, da so cene ne-stalne in da so odvisne od menjajočega se povpraševanja, ki je pa spet odvisno od števila konsumentov v dotičnem kraju.

Kočevje, 10. maja (pred maksimiranjem cen). Voli: I. vrste 16, II. vrste 15, III. vr-ste 14; telice: I. vrste 14, II. vrste 13, III. vrste 12; krave: I. vrste 11, II. vrste 10, III. vrste 10; teleta: I. vrste 16, II. vrste 15 din za 1 kg žive teže; za prašiče cene v poročilu niso navedene.

Ljubljana. Sledeči podatki so zbrani dne 21. maja, torej po uveljavljenju ma-kimalnih cen Cene živine in prašičev so bile ta dan v Ljubljani naslednje: voli: I. vrste 11—12, II. vrste 10—11; telice: I. vr-ste 11—12, II. vrste 10—11; krave: I. vrste 10—11, II. vrste 9—10, III. vrste 8—9; teleta: I. vrste 15, II. vrste 14; prašiči: špe-harji uvoženi 19—19,50, domači 18—19, pr-šutarji 17—18 din 1 kg žive teže.

Cene

Ljubljana, 21. maja. Žito: ječmen 1 kg 4,50—5 din, rž 4,50—5, oves 5, ko-ruza 4—4,50, fižol ribničan 8,50—9,50, pre-peličar 10, krompir stari 1,75—2,50, novi 12 din; seno: seno sladko za 100 kg 140 din, polsladko seno 120 din, kisló seno 110 din, slama 80 din. Sadje: jabolka I. vr-ste 14—16 din, II. 10—12 din oranža 2 do

50 din komad, limona 1—1,50 din komad, češnje 32—36 din kilogram, suhe češplje 20, orehi 15, luščeni orehi 46—54 din 1 kg.

Novo mesto. Ječmen za 100 kg 500 do 550 din, oves 500 din, seno 125 din, slama 60—70 din; fižol do 9 kin kilogram, krom-pir 2—2,50 din, jabolka I. vrste 14 din, II. vrste 12 din; pšenična moka 9,50 din, enotna 5,50 din, koruzna moka 6, ajdova moka do 12 din za 1 kg. Trda drva 1 prm 125 din, mleko liter 2—4, surovo maslo kilogram 56—66 din. Vino navadno meša-no pri vinogradnikih liter 12 din, finejše sortirano 12—16 din. (Cene so od 12. maja.)

Ljubljanski trg

Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 3—3,50 din, surovo maslo 1 kg 54 din, čajno maslo 60 din, kuhano maslo 60, bo-hinjski sir 47, polementalec 44, trapist 44 din za kilogram

Mlevski izdelki: pšenična moka št. O 9,50 din, moka, mešanica 5,50 din, kaša 10 din, ješprenj 7,50—9,25, ješprenječek 9 do 12 din, otrobi 3—3,10, koruzna moka 4,75, koruzni zdrob 5,50, pšenični zdrob 9—10, ajdova moka 10—13, ržena moka 7,25 din za kilogram.

Kurivo: premog kočevski ena tona 470 din, trda drva 1 prm 180 din, trda drva žagana in cepljena 220 din, mehka drva 110 din, oglje likalit 1,50—3,50 za 1 kg.

Zelenjava: solata glavната 1 kg 22, be-rička 18—20, domač radič 6, inozemski radič 16, cvetača 16, kisló zelje 4, šparglji 32 din, kolerabe 1 din, špinaca 8—10 din, grah v stročju inozemski 16 din, konop-lja 18, laneno seme 14, fižol v stročju (inozemski) 34 din, čebula 6—15, por 6, česen 18, repa 1, kislá repa 3 din, ko-renje 6—12, peteršilj 6, zelenjava za ju-ho 4 din 1 kg.

Kmetijski nasveti

J. S. iz M.: Vprašate, kako je očistiti vino, ki je počrnelo od hrastovega soda?

Odgovor: Vino počrni zaradi železa in žrnelovine, ki se vedno v večji ali manjši množini nahajata v njem. Počrnenje pogojuje tudi očetna kislina, dočim ga vinka in druge kisline preprečujejo. Če se zaradi kakšne vinske napake zmanjša količina vinske in poveča količina očetne kisline (ciknjeno), tako vino rado počrni, čim pride v stik z zrakom.

Ker je vaše vino drugače zdravo, ga boste očistili na sledeči način: Pretočite ga in temeljito prezračite z namenom, da pod vplivom zraka čimbolj počrni, da se čim več železa in tanina izloči, ker bi drugače morda zaostanek železa bil povzročil vzrok počrnitvi. Črno barvo izločimo s pomočjo želatine. Na 1 hl vzamemo 10 do 12 g želatine, ki mora biti čista in brez vsakega duba. Želatino najprej zamakajte v hladni vodi, da se omehča. Vzemite nato na vsakih 10 g želatine 1 del vina, ga segrejte na 50° C in v njem raztopite želatino. Raztopino vlijte v škaf in postopoma primešajte nekaj litrov vina. Vse dobro premešajte, da se kar peni, prelite parkrat v dolgem curku na škafa v škaf. To mešanico sedaj vlijte v sod in dobro premešajte. V kratkem se bo izločil črn talog. Po nekaj tednih je vino treba pretočiti.

Če je v vinu prav mnogo železa in ne dosti tanina, je dodati vinu približno pol toliko kot želatine tudi tanina. Na vsak način je dobro prej narediti poskus z manjšo množino, šele potem po dobljenih izkušnjah zdraviti celotno količino vina.

Odgovor vsem, ki so stavili vprašanja, ki ne vemo, kdo je in od kod je, ki jih stavi. K vprašanju je treba napisati točen naslov. Na vsa taka vprašanja bomo v tem delu po svojih močeh radi odgovorjali, in sicer tako, da imajo od tega korist tudi drugi naši bralci.

Pirika, ponekod jo imenujejo pernica, drugod tudi železna trava, je zelo nadležen plevel. Svoje korenike razprede po več metrov na široko in jo je prav zaradi tega tako težko pokončati. To njeno lastnost pa moremo tudi koristno izrabiti. Brezine ali nastipe, kjer se zemlja rada vsipa zaradi vodnih naličev, posej s piriko. Njene korenine bodo tudi rahlo zemljo držale lepo skupaj in jo bodo obvarovale pred odplavljenjem, bolje kot kakikatera dosti dražja naprava.

Slovensko zemljo so razdelili med Italijo, Nemčijo in Madžarsko. S tem se bodo tržne prilike po vsej deželi bistveno spremenile. Kmetijstvo je v največji

meri odvisno od tržnih prilik; zato mora tudi slovenski kmet računati z nastalimi spremembami. Kmetijsko gospodarstvo je treba smatrati kot celoto, čeprav sestoji iz kaj različnih delov: živinoreja, poljedelstvo, gozdarstvo, postranski zaslužki itd. Če se le eden od teh delov spremeni, se mora spremeniti celo gospodarstvo. Treba bo torej misliti na spremenjene razmere in prilagoditi do neke mere tudi kmetijstvo. Ne bomo več smeli gospodariti po starem kopitu.

Pri preusmerjanju kmetijstva pa moramo biti zelo previdni. Ne sme zapeljati nikoli samo trenutna konjunktura (položaj), da bi vse staro zavrgli in začeli čisto drugo. Skokj se ravno v kmetijstvu najbolj maščujejo. Vsaka sprememba mora biti dobro premišljena, prehod počasen in tak, da je brez posebne škode spet mogoča vrnitev na prejšnje, če bi se sprememba ne obnesla.

Najboljše zdravilo proti vsem prašičjim boleznim je dober svinjak; vedno mora biti suh, svetel in brez smradu, dobro nastlan, s suho steljo. Pozimi ne sme biti v njem preveč mrzlo, poleti pa ne prevroče. K dobremu svinjaku spada tudi tekalische s kopalno jamo, ki pa ne sme biti mlakuža, ampak napolnjena s čisto vodo. Prašiči namreč zelo ljubijo čistočo, samo priliko jim moramo dati. Snaga in red v svinjaku sta prav tako važna kot dobra krma za dober razvoj in, zdravje prašičev.

Preproge škodujejo zdravju. Tkane ali pletene so iz snovi, ki se obrabijo. Hoja po njih, krtačenje in stepanje, toplota, vlaga, razpraščajo niti. Prah, ki ga vleče preproga nase, je njen glavni škodljivec. Preproga se guli, kvari zrak. Pri vsakem koraku, ki ga narediš po preprogi, se vzdigne prah, viden v solncu. Drobnovid razloči v tem prahu cestni prah, kožine odluske, droben las, kosmiče volnene obleke, preprogrine niti, barve, saje, pa tudi zametke bolezni. Človek, ki ima slaba pljuča, čuti pri dihanju v sobi, polni preprog, da mu postaja slabše. A tudi zdravim ni koristno tako vdihavanje. Zdravniki odsvetujejo zavešanje oken z volnenimi zagrinjali in pokrivanje sten in tal z volnenimi preprogami. Posebno na stenah se vgnezdijo za preprogami rada različna nesnaga, tudi mrčes in kvari steno in zrak. Vsakdanje stepanje je potrebno, vendar kvari blago. Zdjaj se dobijo preproge iz močnega papirja, ki se lahko izbrše vsak dan.

Kmetje, obdelajte vsako ped zemlje!

PRAVNI NASVETI

Povišanje cen je prepovedano in kaznivo. S. K. R. Kakor vsi drugi zakoniti predpisi, tako je ostala v veljavi tudi uredba o cenah, ki je stopila v veljavo dne 15. marca t. l. Po tej uredbi je prepovedano vsako zvišanje cen blaga, kakor tudi cen za prevoz potnikov in blaga. Vsi organi občnih upravnih oblastev prve stopnje, državna krajevna policijska oblastva in orožniški organi, kakor tudi organi finančnih kontrol, državni in samoupravni trošarinski uslužbenci in tržni nadzorniki morajo nadzirati cene in prijaviti pristojnim oblastvom osebe, ki se pregreše zoper predpise navedene uredbe. Prijaviti sme tudi vsak zasebnik. Vložilec prijave dobi denarno nagrado, ko se izreče pravnomočna sodba. Nagrada znaša 20 do 2 odstotka od izrečene denarne kazni. Predelovalci, trgovci in ostali posredniki, kakor tudi proizvajalci, izvzemši proizvajalcev kmetijskih pridelkov, ki zahtevajo za posamezne vrste blaga ali za prevoz potnikov ali blaga višjo ceno od cene, ki je veljala 15. marca t. l. ali višjo ceno od najvišje cene, predpisane z zakonskimi predpisi ali določene od pristojnega oblastva, se kaznujejo pri prodaji na debelo s strogim zaporom najmanj treh mesecev in denarno od 50.000 do 1.000.000 din, pri prodaji na drobno pa z zaporom najmanj 15 dni in denarno od 5000 do 100.000 din. Proizvajalci kmetijskih pridelkov, ki zahtevajo za posamezne vrste lastnih pridelkov višjo ceno od najvišje cene, predpisane z zakonskimi predpisi ali določene od pristojnega oblastva, se kaznujejo z zaporom do enega leta ali denarno do 100.000 din, v hujših primerih pa z eno in z drugo kaznijo.

Dedna pogodba. F. D. G. Dedna pogodba, ki jo imate z ženo, prav nič ne omejuje vaše pravice, razpolagati s posestvom za življenja, ki jo imate kot lastnik posestva. Le za primer vaše smrti je s to dedno pogodbo določeno, da bo vaša preživela žena vaš dedič. Bodite torej gospodar na svojem, dokler ste živ. Zaradi dedne pogodbe bo vse to, kar bo po vaši smrti preostalo, podedovala žena. Kako bo potem za primer svoje smrti žena ukrenila s svojim premoženjem, bo pač njena stvar. Ne morete ženi že v naprej določiti, kako naj ukrene za primer svoje smrti. Dedne pogodbe z ženo ne morete enostransko razdreti.

Pravica do honorarja. Ars. — Če ste napisali po naročilu prispevek za leposlovnost revijo, imate pravico zahtevati honorar, čim je bil vaš prispevek sprejet. Od dneva izročitve prispevka uredniku teče triletni rok za plačilo honorarja. Zahtevajte torej ali plačilo honorarja, ali

pa vrnitev prispevka, da ga drugje uporabite. Terjatev na plačilo honorarja zastara v treh letih.

Obnavljanje in poprava mej. S. J. K. Na vašo željo vam dobesedno objavljamo besedilo § 850. o. d. z., ki se glasi: »Ako so mejniki med dvema zemljiščema zaradi katerih koli okolištin tako poškodovani, da bi utegnili postati povsem nepoznani, ali ako so meje zares nepoznane ali sporne, ima vsak sosed pravico, zahtevati sodno obnavljanje ali popravo mej. Zaradi tega je pozvati sosedne na razpravo o nespornem postopanju s pristankom, da bo meja določena in zamejičena vključno temu, če povabljeni izostane.«

Pozakonitev nezakonskega otroka. I. L. Svetujemo vam, da se s posvojitvijo tuje nezakonskega otroka ne prenačite. Verjetno boste imeli še lastne otroke v zakonu in bi v tem primeru že posvojeni tuji otrok imel iste zakonite pravice kot pravi zakonski otroci. Saj tujemu otroku z oporoko že sedaj lahko namenite vse ono, kar bi mu šlo kot zakonitemu dediču. Če bi se pa medtem rodil lasten otrok, lahko oporoko vsak čas spremenite. Čim pa bi bil tuji otrok s posvojitveno pogodbo posvojen, se taka pogodba ne da enostransko razrušiti. — Spremembo imena lahko dosežete s posebno vlogo na hansko upravo. Če je otrok, ki se mu naj spremeni ime, mladoleten, bo moral vlogo zanj podpisati varuh.

Izbrisne pobotnice. Č. A. Če takrat, ko je bilo vaši materi posojilo odšteto, ni bilo nič posebej dogovorjeno, kdo da bo trpel stroške pobotnice, je dolžan upnik, da trpi stroške pobotnice. — Če ste plačali materine dolge, imate pravico zahtevati od upnikov, da vam izročijo pobotnice o plačanem posojilu.

Lahkomišljena sestra. A. R. Če sestra nori za poročenim možem, jo more brat le z besedo odvrnati od tega. Če sestra noče poslušati brata, ji pač ni pomagati. Naj se pa še žena tega moža zavzame za svojega moža in kot žena prepove dekletu nadaljnje vmešavanje v zakon. Sodniško bo pa žena mogla postopati proti dekletu le, če bo dokazano zakonolomstvo z njenim možem.

Smreke na njivi. F. B. G. Poziv, naj kmetje obdelujejo vsako ped zemlje, je pač dobro mišljen nasvet in poziv, nima pa pri nas nobene zakonite določbe, da mora biti n. pr. vsaka njiva obdelana in tudi ni za to, če se to opusti, zapretna kazen. Zato ne morete prisiliti sosedu, da bi iz njive, ki jo je zasadil s smrekami, izruval smrekice. Na svoji njivi smete tudi vi saditi, kar pač hočete.

V vsako hišo »Domoljuba!