

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

19. JULIJA

ŠTEV. 12

## Na vrtu julija meseca

Marsikateri vrt, ki je bil spomladi dobro urejen in obdelan, je čez poletje zapuščen, včasih celo zanemarjen. Sadike iz sejalic so razsajene po svojih stalnih mestih, glavata solata, prve kolerabe, grah — vse to je izvečine porabljeno ali gre pa h koncu. Na ta način se gredice bolj in bolj praznijo, ostanejo pa žal mnogokrat prazne, dokler jih ne obraste plevel. Preradi pozabijo tudi na vrtna pota, ki čez poletje ozelene kakor travnik. Prav tako slab vtisek naredite trate, ki že več tednov niso bile pokošene, cvetlične gredice, ki so vse v plevelu itd. Vse te opustitve in zamude so krive, da postane najlepši vrt sčasoma zanemarjen, da nam ne donša toliko koristi kakor bi želeli in da nam ne nudi tudi čez poletje tistega veselja in užitka, kakor ga popravici pričakujemo.

Prvo in najvažnejše pravilo za poletno oskrbovanje vrta je to, da vsako izpraznjeno gredico takoj iznova obdelamo, obsejemo ali obsadimo. Ko pobereemo z gredice zadnjo solato, ali ko populimo grah ali pripravimo katerikoli pridelek, gredico brez odloga preštihajmo, obenem, če treba, pognojimo ter posejmo zimsko endivijo, ali posadimo poletno endivijo, kolerabe, glavičasti kapus. Celo fižol za v stročju lahko še sadimo. Za pozno jesensko uporabo še vedno lahko sejemo peso, grah in kolerabe. Za setev repe in redkve je pa vprav sedaj najbolj ugoden čas. Potemtakem ni treba biti v zadregi kako bi uporabili izpraznjene gredice. Vse nam lahko dajo do jeseni še obilen pridelek, samo da jih o pravem času iznova obdelamo in zasadimo.

Prav tako je z rabatami. kjer imamo

cvetlice. Ocvele so marjetice, potočnice, mačehe in druge dvoletnice. Vse take ocvele grmiče je bilo treba že davno poruvati in znositi na kompost. Ista usoda čaka poletne nageljne, ki bodo vprav te dni odcveli. Rabate bodo kar naenkrat prazne. Na to je bilo treba misliti že prej in nasaditi med pomladne cvetlice nekaj poletnih, ki bi zavzele prostor na rabati, ko odstranimo ocvele rastline. Kako lepo se podajo na rabatah ob potih zajčki, cinije, ageratum, lobelije, reseda, petunije, astre in še razne druge. Sicer je pravi čas za zasajanje teh cvetlic že minul, vendar nekaj se pa da še storiti, da nimamo praznih rabat. Vsekako je pa lepša lepo poravnana pa prazna rabata, nego obrastena s plevelom ali s suhimi ocvelimi cvetlicami.

Za trajnice pride sedaj najugodnejši čas za presajanje, zlasti za tiste, ki so ocvele spomladi. Kdor ima tulipane, naj sedaj pobere čebulice iz zemlje, ker so zrele. Sušiti jih mora v senci, na solncu sušene se popolnoma pokvarijo.

O pravem času (maja meseca) sejani poletni nageljni so sedaj že toliko veliki, da so za presajanje (20—25 cm narazen). Do jeseni se bodo razrasli v čokate, zastavne grme. Kdor jih ni sejal, naj kupi sadike pri vrtnarju. Za setev mačeh je sedaj najugodnejši čas.

Julija meseca se začne doba za pozlahtnjevanje vrtnic na speče oko. To delo se najbolj sponese takoj po izdatnem dežju, ko so šipki polni soka. Če dolgo ni dežja, jih pred okulacijo temeljito zalijmo. Pogoji, da se ostavljena očesa primejo in drugo pomlad krepko odženejo, so: 1. dobro razvita, žlahtna očesa, 2. krepko rastoč divjak, ki je v soku in 3. pravilno in hitro delo. Ko re-

žete cepiče, odstranite listne ploskve, pečlje pa pustite. Na divjaku ne obrezujte zelenja, ampak odstranite samo tiste vejice, ki so vam na potu pri delu, vse druge pa pustite neokrnjene.

Res je, da živimo v hudih časih, ko marsikoga tarejo skrbi. Vendar pa zaradi tega ne bomo zanemarili vrta, ki nam daje, ako ga z ljubeznijo in večjo roko oskrbujemo, od pomladi do jeseni materialen užitek, obenem nam pa nudi mnogo prijetne zabave in najčistejšega veselja. H.

## Razne dišave in začimbe

V to skupino prištevamo pred vsem plodove raznih dišavnih rastlin iz prirodopisne družine kobulnic, katere tudi pri nas rastejo v naravi in jih sade po vrtovih ter nam dajejo kumin, janež, koprec in kornikovec ali koriander.

Vse rastline kobulnic imajo pokončna, navadno cevka in vejasta stebila, iz katerega poganjajo večinoma pernati, včasih na nitkaste roglje razdeljeni listi. Cveti so združeni v velikem številu v kobulih, odtod tudi družinsko ime. Plodovi so dvodelni pokovci, čijih rožički vise na razcepljenem nitkastem osrednjem stebričku. Rastline te botanične družine imajo pogostokrat v raznih svojih delih, prav posebno pa v plodovih begljiva (eterična) olja in zato tudi svoj poseben duh in okus. Zaradi tega jih rabimo za kuhinjske in druge začimbe in dišave, pa tudi za razna domača zdravila.

Najbolj znan je navadni kumin, katerega dvoletno želišče rodi podolgovate dvorožke; ti rožički ali polplodiči so goli, peterorobati, sivo-rjave barve, 4 do 5 mm dolgi in srpasto zakrivljeni, v dolinicah med robovi so progice z dišečim oljem. Rabijo jih vsepovsod za začimbe raznih jedi, posebno kruha, dalje pri izdelavi likerjev in podobnih pijač, pa tudi kot zdravilo. Kumin raste po travnikih, pašnikih in ob potih in cvete od maja do avgusta; goji se tudi na vrtovih, posebno na Holandskem. — Čisto

svoje vrste je pa rimski kumin, katerega goje v deželah ob Sredozemskem morju.

V isti namen kot navadni kumin sade in goje po vrtovih tudi janež, posebno v Španiji, Italiji, Franciji in na Nemškem. Posušeni plodovi pokovci so hruskam podobni, od strani stisnjeni, 3 do 4 mm dolgi, sivo-zelenkaste barve, obraščeni s kratkimi dlačicami. Le-ti imajo petero nežnih robov (reberc), ki so svitlejše barve kot plitke dolinice, v katerih se nahajajo nevidne progice begljivega (eteričnega) olja, pa tudi v robovih samih je nekaj tega olja. Predno se pridelano blago odda v trgovino, se mora očistiti plevelnih semen, rastlinskih delcev, zemlje, prahu in druge primesi.

Pri nas manj znan je koprec (komarček ali komarač), ki raste v južni Evropi divje, v naših krajih se pa le bolj redko goji na vrtovih. Dvodelni plod je valjast ali krogličast in hitro razpade na dva rožička zelene ali rjavkaste barve. Rožički so popolnoma goli in gladki; dolinice so temnozeleno ali rjave in ima vsaka svojo oljnato progico. Njegov duh je prijetno vonjav, okus dobrodišeč in sladkoben.

Nam skoraj nepoznana dišava je takojmenovan kornikovec ali koriander. Prideluje se v različnih deželah Evrope za začimbe. Je prijetnega, dobrodišečega duha in istotakega okusa, le sveži in še nezreli plodovi diše — po stenih.

Vsem navedenim dišavam primešavajo radi goljufova semena raznega plevela, zemljo, pesek it.d., posebno pa potvarjajo blago s tem, da ga zmešajo z že kemijsko obdelanimi plodovi, katerim so odvzeli eterično olje. Če kumin, janež ali koprec v vodo vrženi takoj utonejo, je to že sunljivo blago; pri tej preizkušnji padejo na dno tudi vse primesi zemlje, peska i. dr.

Kumin naj bo karmogoče svež, svitle barve in brez zmečkanih plodov. Janež in koprec ne smeta biti plesniva.

Vse gornje začimbe se morajo shranjevati na suhem in v dobro zaprtih posodah, da ne splesnijo in ohranijo prijeten duh in okus. H. T—k

## Nekaj o gobah

Strupenih je razmeroma malo gob, dosti pa je užitnih vrst, ki jih lahko jemo brez vsake škode, če jih pripravimo v kuhinji takoj sveže in če jih pri jedi temeljito prežvečimo.

Se vedno ni vsem gospodinjam dobro znano, da se gobe silno kmalu pokvarijo in je zato treba velike previdnosti, kadar jih pripravljamo za hrano. Imajo namreč v sebi obilo vode in beljakovine, zato zelo nagibajo k razkroju. Uporabiti jih je treba čimprej po tem, ko so bile nabrane, t. j. čim bolj sveže. Napačno je, če jih pustimo v kuhinji čakati delj časa, namesto, da bi jih takoj uporabili ali posušili. Stare ali pokvarjene užitne gobe imajo lahko isti škodljivi učinek kakor strupene; povzročajo namreč bolesterne motnje v želodcu in črevesju. Taki slučajji so bili tudi vzrok, da so ljudje začeli dobrim užitnim gobam pripisovati strupene lastnosti; mislili so namreč, da so jim škodovala gobe, ker so bile strupene, v resnici pa so zaužili samo pokvarjene, oziroma že razkrojene.

Nadalje je važno, da gobe pri jedi zelo dobro zgrizemo. Stene celic so namreč tako odporne, da ostanejo še v črevesu neraztopljene. Zato slabo zgrizeni koščki gob obtežujejo prebavila in se neizpremenjeni zopet odvedejo. Slabo je tudi, če zaužijemo preveč gob nankrat ali pa če smo gobjo jed pogreli.

Gobe so sicer redilne, vendar je mnogo snovi v njih neprebavljivih. En kilogram svežih gob ima približno toliko prebavljive beljakovine kakor 10 dkg mesa. V splošnem so gobe težko prebavne, za bolniško hrano pa popolnoma neprimerne. Pač pa nam dajo mlade in sveže gobe, kadar jih je veliko, poceni ljudsko hrano, posebno, če jih pravilno pripravimo. Vendar se ne morejo nikoli primerjati z živili, kakršna so sadje in zelenjad. Medtem ko te dozorevajo na solncu, rastejo gobe le v senci, t. j. brez solnca ter se hranijo samo z mrtvimi rastlinskimi snovmi.

Sirovih gob ne uživamo. Mavrahe je treba pred uporabo celo večkrat po-

pariti in vodo odliti, ker imajo v sebi ostro kislino. V splošnem pa gob ne poravimo pred dušenjem ali kuhanjem, ker bi izgubile s tem preveč redilnih snovi. Gobam, ki so sluzaste ali hrapave, olupimo kožico s klobuka. Starejšim gobam odrežemo tudi spodnjo plast klobuka in je ne porabimo.

Pri nabiranju pazimo na to, da nabiramo mlade in čvrste, ne pa take, ki so se že začele razkrajati. Da ohranimo mladi naraščaj, ki je tik ob kocenu, je pravilno, da gobo pri betu (kocenu) odrežemo, ali pa jo vrtimo, da se nam lepo izruje! Ogibajmo se tudi gob, ki so objedene od žuželk! Nabirajmo in jejmo samo take gobe, o katerih ni nobenega dvoma, da so prave.

Razen za človeško hrano, so gobe tudi dobra krma za živino (krave, prašiče, pa tudi konje). Š. H.

## Snaženje šivalnega stroja

Skoro v vsaki hiši imajo dandanes šivalni stroj, ki je v veselje vsaki gospodinji — pa tudi v žalost, če se kar nankrat ustavi in je treba poklicati mehanika, da ga zopet spravi v red.

Vsak stroj je treba negovati in ravnatko tudi stroj za šivanje. 90% raznih popravil stroja, ki jih je treba drago plačati, ni nič drugega kakor temeljito čiščenje in mazanje z oljem, kar seveda prav lahko naredimo.

To delo pa opravimo takole: Najprvo snamemo jermen z gonilnega kolesa. Nato vzamemo krpo (brez dlak), najbolje platneno in zberemo prah z vseh delov stroja, ki jih dosežemo. Nato nakapljamo v vse polnilne luknjice za olje petroleja, ki je dobro topilo za strjeno strojno olje. To delamo s čopičem ali s peresom. Pa tudi vse ostale dele stroja trdo zberemo s krpo, ki smo jo namočili v petrolej. Če stroj nato malo poženemo, se bo povsod začelo izločati strjeno olje. To olje zberemo proč in luknjice ponovno napolnimo s petrolejem. Če to parkrat ponovimo, tedaj spravimo kmalu vse olje, ki se je strdilo

tekem časa, z vseh premikajočih delov stroja. Nato vse dele s svežo platneno krpo temeljito zbrišemo. Šele sedaj vzamemo v roke najfinejše strojno olje ter ga nakapljamo v vse polnilne luknjice. Ko smo vse dele namazali, stroj parkrat poženemo in obrišemo še vse olje, ki izstopi. Tudi ostalo ogrodje stroja namazemo z oljem.

Sedaj je šivalni stroj očiščen, namaзан in v redu za šivanje. Le pozabiti ne smemo, šivati najprej nekoliko brez niti po platnini krpici, sicer se nam utegne zamazati (z oljem) blago, ki ga uporabljamo za šivanje. Š. H.

## Obleka in nakit manjzobrazženih narodov

Nihče ne more reči, če si je že Eva v raju vtikala cvetlice v lase za kinč, če si jih je v kite spletala, kot poje naša pesem, toda z gotovostjo se pa lahko trdi, da se je že pri prvih ženskah zbudila želja do lepšanja in lepotičenja. Toda napačno je, če bi dolžili Evo, kot mater lepotičenja, ker najbrže je bil Adam tisti, ki si je dal na glavo venec, iz rož spleten, da se je Evi prikupil.

Še danes je pri vseh primitivnih narodih navada, da nosijo moški najlepši in pozornost vzbujajoči kinč, medtem, ko se mora žena zadovoljiti le bolj s priprostim nakitom. Indijanec se okraši s perjem. Črnc se za vojno in ples ode ne z najrazličnejšim nakitom, ki vzbuja grozo, pa tudi občudovanje obenem. Tibetanci pa nosijo težak, a dragocen nakit iz medenine. Nakit ženske pride pri teh narodih šele v drugi vrsti na dnevni red. V tem se kaže vpliv narave na narode. Tudi pri živalstvu je samo samec obdarjen z najlepšim perjem in najlepšo dlako. S tem nakitom se hoče samec dopasti samici, obenem pa hoče s tem vzbuditi pri tekmečih respekt, ker kinč pomeni samozavest in pogum posestnika istega. Iz tega vzroka se divjaki tudi nališpajo za boj in se pobarvajo z najbolj kričečimi barvami, da jih tembolj upošteva sovražnik.

Vendar ženska tudi pri manjzobrazženih narodih ne odide praznih rok, ka-

dar gre za to, da se nakiti in olepša. Z nakitom se namreč hoče pokazati prave lastnosti in vrline. Prvotno je vzel človek lišp iz narave, iz svoje okolice: zobe divjih živali, školjke, posušeno sadje, cvetlice, male kamenčke, ki jih je našel.

Danes je pa prodril vpliv prosvete v pračozd, v divjo tundro in pustinje, narodi imajo za kinč razno drobnarijo, ki so jo zanesli tje razni prekupčevalci, lovci in raziskovalci. Največji kras pri teh manjzobrazženih narodih so danes razni obročki, katere si natikajo na prste, na noge in roke, okrog vratu, v nos, ušesa itd. Imajo pa seve tudi še svoj poseben okus za nakit, ki pri belih ljudeh pač ne vzbuja nikakega občudovanja. Če bi videli, recimo, afriško lepoticico, ki nosi v gornji in spodnji ustnici, ko krožnik veliko, okroglo, leseno ploškev, bi pač ne rekli, da ga s takim nakitom zamorka posebno paradira. Vendar je te vrste nakit pri nekaterih afriških plemenih največji in najbolj občudovani nakit. Čim večji so leseni pločniki v ustnicah, bolj se črna dama postavi. Razumljivo je, da črna krasotica ne more posebno spretno pregibati ustnic s temi kinči v ustnih, zato pa te ženske tudi dosti ne govore, kar je morda še edina priznana veljava takega nakita. Vendar se pa najde tudi pri Culu-kafrih ženski nakit, ki je tako prikupljiv, to so namreč razni nakiti, ki sestojijo iz raznih steklenih biserov, ki so nanižani na nitke in obešeni okrog vratu ali roke. Ženske Herero plemena pa imajo za najljubši nakit železne, težke obroče, ki si jih denejo okrog vratu, nog in rok in sicer v takem številu, da se vsled teže komaj premičejo. Na Novi Zelandiji nosijo ženske za edini kinč verižico iz zelenih kamenčkov, Polinezijke se pa rade ponašajo z obleko iz lubja.

---

**Solnčnica izsuši močvirja** in vleče slab zrak nase. V Nemčiji sadijo v močvirnatih krajih, ki jih hočejo izsušiti, nekaj let solnčnice, potem šele druge sadiže (Hausgarten). Po Štajerskem sadijo solnčnico radi okoli gnojnice in ob kothih pri hišah, ker vleče solnčnica slabe snovi iz zraka nase.

## Kuhinja

**Črešnjeve jedi. 1. Črešnjevi cmoki.** Za te rabim: tri žemlje, eno jajce, četrt litra mrzlega mleka, dve pesti črešenj brez pečk in eno žlico moke. Žemlje zrežem na kocke, jih zabelim z žlico masti ali surovega masla ter polijem z mlekom, v katerem sem osvrtljala eno jajce. To dobro zmešam, pridenem črešnje in žlico moke. Iz tega testa napravim cmoke, jih kuham v slanem kropu 15—20 minut. Kuhane pobere iz kro-pa, razpolovim ter zabelim z mastjo ali surovim maslom, v katerem sem zarumenila pest drobtin. Iz tega testa lahko napravim tudi podolgasto klobaso, jo zavijem v namočen in ožet prtič ter skuham v slanem kropu. Ker je testo zavito v prtič, ga kuham 20—25 minut. Kuhanega odvijem, zrežem na ploščice in zabelim z drobtinami v maslu ali v masti zarumenjenimi.

**2. Zapečenec s črešnjami.** V mrzlo mleko namočim 2 veliki ali tri male žemljice. V skledi mešam 3 dkg surovega masla, 3 dkg stolčenege sladkorja, dva rumenjaka, eno žlico kisle ali topljene smetane, za duh drobno zrezane limonine lupine. Ko je dobro zmešano, primešam ožete žemljice, dve dobri pesti črešenj brez pešk in nazadnje iz dveh beljakov sneg. Zapečenec spečem v podolgasti obliki ali tortnem obodu. Da je pečen, rabi pol ure. Na mizo ga dam na primerne kose razrezanega in s sladkorjem potresenega.

**3. Pražene črešnje.** V kozici razbelim žlico masti ali surovega masla, pridenem žličko sladkorja, da se zarumeni, nato pridenem pest drobtin ter še par minut pražim, da se drobtinice zarumene, nakar pridenem 3 pesti črešenj, prilijem 5 žlic juhe ali kro-pa, tri žlice vina, košček cimeta, malo drobno zrezanih limoninih lupin in 2 dkg sladkorja. Po četrturnem vrenju je pripravljeno za jed. Na mizo dam kot prikuho ali kot samostojno jed.

**4. Črešnjeva pogacha z mastjo.** Za to rabim 9 dkg masti, 9 dkg sladkorja, tri rumenjake, eno celo jajce, 8 dkg bele moke, tri četrt kg črešenj in za duh

drobno zrezanih limoničnih drobtin. Mast, sladkor in rumenjake prav dobro mešam. Nato pridenem eno celo jajce, limonine lupine, iz 3 beljakov sneg in nazadnje 8 dkg bele moke. Tortni obod namažem z mastjo, potreseš z drobtinami in stresem mešanico vanj. Po vrhu naložim črešnje brez pešk. V precej vroči pečici pečem pol ure. Pečeno razrežem kot torto, ter dam gorko ali pa mrzlo na mizo.

## Razno

**Jajca važen faktor v gospodarstvu.** L. 1913 je bilo v Nemčiji 72 milijonov glav perutnine. Leta 1930 so našeli že 98 milijonov glav perutnine, kokoši nosilk je bilo med temi 70%. Zdaj porabi Nemčija na leto 9 milijard jajec, leta 1913 je porabila samo 7.500.000.000. Na vsako osebo v Nemčiji pride povprečno po 150 jajec na leto, v Ameriki jih pride po 185 na vsako osebo, v Kanadi (Amerika) pa celo 340. Nemci so si zelo opomogli z domačo rejo perutnine, pišejo in delajo zelo za povzdig tega dela gospodarstva. Pravijo: »Narod, ki ima pet milijonov brezposelnih, ne more dajati vsako leto po več milijonov mark za inozemska jajca.« Mi pa: Majhen narod, ki je v veliki gospodarski tiskici, meče milijone za nepotrebna mazila in barvila, ki prihajajo iz inozemstva.

**Iz Amerike smo dobili dve zelo važni rastlini,** prva nam je v blagoslov, druga v pogubo, tako je ocenil veliki učenjak Aleksander Humbold krompir in tobak. Pisatelj Viktor Hugo in pesnik Ludovik Heine sta bila sovražnika kajenja. Leo Tolstoj je postal iz tobakovega prijatelja njegov neizprosni sovražnik. Rekel je: »Tobak uspava vest. Kajenje zamegli zavednost, kajenje je najboljša priprava za zločine.« Trditev nekaterih, da pospešuje kajenje duševno delo, zavrača Tolstoj tako: Človek, ki kadí, misli, da mu pospešuje kajenje delo. Ni pa dobil obilico misli, ampak izgubil je kontrolo nad svojimi mislimi. Vsakdo, ki deluje duševno, ve, da se glasita pri delu v njem dve bitji, eno ki dela, in drugo, ki omejuje delo. Čim bolj ko je

stroga kontrola pri delu, tem boljše je delo, če je pa bitje, ki ocenjuje, omamljeno z dimom, gre delo res hitreje od rok, je pa manj vredno.

**Umetno gnojenje.** Pravijo, da se dobi po umetnem gnojenju več pridelka, gospodinje pa tožijo, da se ne drži zelenjava, pridobljena z umetnim gnojenjem in se ne da sterilizirati. Z gnojem iz latrin prepojena zelenjava nima ne dobrega duha ne okusa in je zdravju nevarna. Tako zelenjavo je treba še bolj skrbno oprati kakor drugo. V zadnjo vodo vlij malo kisa.

**Krompirjeve bolezni** se širijo najbolj s tem, ker pusti kak kopač vedno kak gnil krompir na njivi, ko že vsak pameten gospodar pobere gnil krompir in ga sežge. Prav tako nespametna navada je, da puščajo posli gnil krompir v kleti, namesto da bi ga vrgli v ogenj. Krompir, ki je nagnit in črn, ni za človeško hrano pa tudi za živino ni. Voda, v kateri se je kahal klicast krompir, je strup za svinje.

**Preveč ljulke** v moki naredi, da te začne praskati po zavžitem kruhu v grlu, v glavi se vrti in želodec se dviga. Nezdrav je tudi kruh iz nedozorele ali plesnive pšenice. Po vživanju jedi iz take pšenice se dobi lahko gomazico. Testo iz take moke je treba bolj osoliti kakor navadno in bolj prekvasiti, peč mora biti bolj huda.

**Krepčilna vina.** V naših vinorodnih krajih so imeli navado pripravljati »medigana« vina in žganje, to je vino, v katerem so namočene zdravilne zeli. Zato smo imeli krepke stare ljudi. Zdaj kupujejo še kmečki posestniki krepčilna vina za drag denar v lekarni. Najbolj znano zdravilno vino je pelinovec, ki zdravi želodec in odganja mrzlico. Za bolehnje in za postarane nareži po pest (ali 15 g) korde benedikte (blaženi koren), presnega korena (Alant), majsrana, rožmarina in tinijana in pest stoičnega brinja. Na vsako pest zeli pride liter vina, za malo vina je treba sorazmerno manj zelišč. To deneš kar v sodček ali v steklenico in pustiš, da stoji 24 ur. Za v sodček je še bolje, da zavežeš zeli v žakljček in obesiš vanj. Teža vina jemlji

predpoldne po šilcu. Okrepi preoavo, pomladi kri, odganja vetrove. Za slaba jetra nastavi po 30 g janeža, sene, korijandra, pomarančinih lupin v poldrugem litru dobrega žganja, nareži noter še 180 g rozin in osmino kile kandisa. Ko je stalo osem dni, odlij in jemlji dvakrat na dan po žlici.

**g Naše hmeljarstvo.** Nastopilo je ugodnejše vreme za hmeljne nasade in toplota pospešuje razvoj mladih rastlin. Dela pri pritrjevanju trt so v polnem teku, skrbeti pa je tudi za pokončevanje hmeljnih škodljivcev in bolezni. Za sedaj še najbolj nevarna je peronospora, ki znatno ogroža hmeljišča. Vlažno vreme zadnje dobe je oviralo enakomeren razvoj hmeljske trte, pospeševalo pa nastop peronospore, ki jo mora hmeljar zatreti že v začetku s škropljenjem z raztopino modre galice pomešane z apnom. Kdor se boji stroškov za to delo, naj pomisli, da se letos obetajo ugodne cene za hmelj, ki se pa bodo dosegle le za dobro pridelano, lepo, zeleno, težko in dišeče blago z zlatorumenim lupulinom. Pri škropljenju je važno škropiti spodnjo stran listov, ker tam se peronospora najprej razširi.

**g Zavarovanje proti toči v savski banovini.** Savska banovina je izdala uredbo o obveznem zavarovanju posevkov in plodov proti toči na področju savske banovine. To zavarovanje bo vodil poseben zavod: »Zavod za zavarovanje posevkov in plodov proti toči« pri savski banovini kot samostojna banovinska ustanova. To obvezno zavarovanje je smatrati kot medsebojno vzajemno obvezno pomoč za slučaj škode po toči. Zavarovanje velja od 20. aprila do žetve ozir. trgatve. Ban bo na predlog kmetijskega oddelka odredil višino pavšalne vloge (zavarovalnine) na katastralni oral za zavarovanje. Plačati bo treba pri pristojni občini ozir. mestnemu načelnstvu v času od 1. septembra do 31. decembra dotičnega leta. Če pa se ne plača v omenjenem roku, tedaj imajo občine nalog ta prispevek iztirjati prisilno do 31. marca naslednjega leta.

**Pošijite naročnino!**

# Z A N A Š E M A L E

## Materin spomin

Rajna mati tvoj nasmeh  
videl v sanjah v tihih sem nočeh.

V sanjah prideš včasih tam,  
kjer se dviga naš samotni hram.

Tvoj nasmeh in tvoj obraz  
večne je ljubezni svet izraz.

Gledam križ in žar nad njim.  
Tvoja krona? In vesel strmim.

## Žabji kralj

V starih časih je živel kralj, ki je imel tri hčere; vse so bile lepe, najlepša pa je bila najmlajša, tako da se ji je čudilo celó solnce, ki vidi vendar veliko lepega po svetu. V bližini kraljevskega gradu je bil temen gozd in v tem gozdu pod staro lipo globok vodnjak. Ob tem vodnjaku se je nekoč igrala lepa kraljičina z zlato kroglo, metala jo je kvišku in spet vjela: pa se ji je enkrat ponesrečilo, krogla ji ni padla v roke, ampak naravnost v vodnjak. Vodnjak je pa bil tako globok, da mu ni bilo videti dna. Deklica je zajokala in jokala vedno glasneje. Kar se je nekdo oglasil: »Kaj tako jočeš, kraljeva hčerka, da bi se te kamen usmilil?«

Ozrla se je in zagledala poleg sebe debelo, grdo žabo.

»Ah ti si, krota nemarna?« se je zavzela deklica, »zato jočem, ker mi je moja igrača, zlata krogla, padla v ta vodnjak.«

»Le potolaži se,« je rekla žaba, »iz te nezgode ti jaz lahko pomagam in kroglo prinesem. Toda, kaj mi boš dala za to?«

»Kar zahtevaš, ljuba žaba,« je odgovorila deklica, »svojo obleko, svoje bisere in dragulje ti dam, in celó zlato krono, ki jo nosim.« Žaba je odgovorila: »Za tvojo obleko, bisere in tvojo zlato krono mi ni: toda če me sprejmeš za kaj si mi obljubila.«

svojo tovarišico, da se bom s teboj igrala, ob mizi pri tebi sedela, iz tvojega zlatega kroznika jedla in iz tvoje čašice pila in v tvoji posteljici spala: če mi to obljubiš, pa skočim v vodnjak in ti prinesem tvojo zlato igračo!« — »A seveda,« je odgovorila kraljična, »vse ti obljubim, kar hočeš, samo prinesi mi mojo igračo! Mislila si je pa: čemu mi bo žaba neumna? Kroglo vzamem pa grem. Kako more žaba v grad.

Res je prejela kraljična svojo zlato igračo nazaj, se zahvalila in stekla domov. »Počakaj, počakaj!« je vpila za njo žaba, »vzemi me s seboj, jaz ne morem teči kakor ti!« Nič ni pomagalo, če je žaba še tako kvakala za gospodično kraljično. Deklica je doma brž pozabila na ubogo žabo, žaba pa ne na gospodično.

Nekega dne pa, ko se je kraljevska rodbina ravno pripravljala, da sede za mizo, in je imela mlada kraljična že jed na zlatem krozniku, pa je bilo slišati po kamenitih stopnicah gor: klič, klač, klič, klač! kakor da nekaj leze, in ko je prišlo pred duri, je zaklicalo: »Hči kraljeva, ti najmlajša, odpri, odpri!« Kraljična je vstala od mize in poletela pogledat, kdo je — bila je žaba! Zgrozila se je, zaloputnila duri in sedla nazaj k mizi. Toda tako tesno ji je bilo pri srcu, da je bila vsa bleda. Kralj je menda to opazil in vprašal: »Pa kaj ti je, otrok? Ali je bil mar kak velikan pred durmi in te hoče vzeti?« — »Ah ne!« je odgovorila deklica, »ni bil velikan, ampak grda žaba.« — »Pa kaj je hotela žaba?« — »Oh, ljubi oče, ko sem se včeraj igrala pri vodnjaku, mi je padla zlata krogla vanj. Ta žaba mi jo je pa prinesla spet iz vode, ko sem tako jokala; zahtevala je pa za plačilo, naj mi bo tovarišica za vse življenje. Jaz sem ji to obljubila in zdaj je prišla.« Tedaj je v drugič potrkal in slišati je bilo: »Hči kraljeva, ti najmlajša, odpri, odpri! Spomni se,

Kralj je rekel: »Kar si obljubila, to moraš spolniti! Pojdi in žabi odpri!« Kraljična je ubogala in v dvorano je priškakljala žaba in obstala ob dekliničnem stolu. Rekla je: »Vzemi me k sebi!« Deklica se je obotavljala, toda kralj je ukazal. Ko je sedela žaba na stolu, je hotela še na mizo, in ko je bila tam, je rekla: »Zdaj mi primakni svoj zlati krožnik bliže, da skupaj jeva.« Deklici je bilo silno hudo, toda storila je tudi to, ker se je bala očeta. Vsak grizljaj pa ji je obtičal v grlu.

Konci kosila je rekla žaba: »Zdaj sem se najedla in sem trudna, rada bi šla spat v svojo posteljico.« Kraljična je jela jokati, ker se je bala mrzle žabe. Še dotakniti se je ni upala — pa naj bi spala v njeni lepi, snažni posteljici?! Toda kralj se je razhudil in je rekel: »Kdor ti je pomagal v sili, se ga tudi ti usmili!« Tedaj je zgrabila deklica žabo z dvema prstoma, jo odnesla v svojo sobico in jo vrgla v kot. Ko je pa zvečer legla, je prilezla žaba za njo v postelj: »Jaz sem trudna in bi rada na mehkem zaspala kakor ti: sprejmi me, če ne, povem tvojemu očetu!« Zdaj se je kraljična razhudila, zgrabila je po žabi in jo treščila z vso močjo v zid: »Tako! Zdaj boš dala mir, ti grda krastača!« Ko je pa žaba padla s stene, ni bila več žaba, ampak lep kraljevič s prečudno milimi očmi.

## Bistri Anzek

Mati je vprašala: »Kam greš, Anzek?« — »K Metki.« — »Pa dobro opravil!«

Od Metke je dobil Anzek šivanko. Vtaknil jo je v voz sena in prišel za vozom domov. Mati ga je vprašala: »Kaj si dobil pri Metki?« — »Šivanko.« — »Kje jo imaš?« — »V voz sena sem jo vtaknil.« — »To ni prav,« je rekla mati, »tako reč si moraš zatakiniti v rokav.«

Spet je šel Anzek k Metki. Podarila mu je nož. Anzek si ga je zataknil v rokav in prišel domov. Mati ga je vprašala: »Kaj si dobil pri Metki?« — »Nož.« — »Kje ga imaš?« — »V rokav sem ga zataknil.« — »To ni prav,« je rekla mati, »nož moraš spraviti v žep.«

Spet je šel Anzek k Metki. Podarila mu je kozlička. Anzek ga je stlačil v žep in prišel domov. Mati ga je vprašala: »Kaj si dobil pri Metki?« — »Kozlička.« — »Kje ga imaš?« — »V žep sem ga vtaknil.« — »To ni prav,« je rekla mati, »kozlička bi bil moral navezati na konopec in pripeljat domov.«

Spet je šel Anzek k Metki. Dala mu je boh slanine. Anzek ga je privezal na konopec in vlekel domov. Mati ga je vprašala: »Kaj si dobil pri Metki?« — »Boh slanine.« — »Kje ga imaš?« — »Na konopec sem ga privezal in, vlekel, pa so ga psi po poti zgrizli.« — »To ni prav,« je rekla mati, »taka reč se dene na glavo in prinese domov.«

Spet je šel Anzek k Metki. Dala mu je telička, Anzek si ga je djal na glavo, da mu je ves obraz razpraskal. Mati ga je vprašala: »Zakaj si tako razpraskan po obrazu?« — »Tele mi je dala Metka in sem ga djal na glavo, pa mi je, glejte, ves obraz razpraskalo.« Mati je rekla: »To ni prav, taka reč se privede in privede je jasli!«

Spet je šel Anzek k Metki, jo privezal na povodec, jo pripeljal domov in jo oprtil k jaslim. Potem je šel k materi. Vprašala ga je: »Kaj si dobil pri Metki?« — »Nič! Šla je z menoj.« — »Pa kje je zdaj?« — »V hlevu je pri jaslih, sena sem ji nametal.« »To ni prav,« je rekla mati, »na tako reč je treba vreči oči!«

Anzek je šel v hlev, izdril vsem ovcam in teletom oči in jih zmetal Metki v obraz. Metka se je silno razhudila, se odtrgala od jasli, šla z Anzekom in postala njegova nevesta.

## Kaj moraš vedeti

Koliko zob ima otrok in koliko odrasel človek? (Otrok 20, odrasel 32.)

Kolikokrat zaduha odrasel človek v eni minuti? (18 krat.)

Kolikokrat zaduha novorojenec v eni minuti? (50 krat.)

Koliko tehtajo možgani pri moškem, koliko pri ženski? (1200 gr.)

(Pri moškem 1400 gr. pri ženski