

Gospodar in gospodinja

LETO 1941

29. JANUARJA

STEV. 5

Sredstva proti slabi izreji telet

Nedavno smo ugotovili, da je zastarano zlo naših gospodarstev slaba vzreja telet in da je ena izmed prvih stopnic na potu poboljšanja dolgo puščanje sesajočih telet pri kravi. Dolgo sesanje je tudi največjega pomena za pravilno odstavljanje telet. Pregovor pravi: »Dolgo sesanje je napol odstavljanje.« Tudi ta trditev je resnična. Po odstavljanju zija ubogim teletom, žal, le prevečkrat staro zlo iz oči, ker s prezgodnjim in napačno izpeljanim odstavljanjem pokvarimo 70% vseh telet.

Kjer imata telečjo izrejo v rokah zavist in pa nespretnost, tam živinoreja nima zlatega dna. Pravilo za odstavljanje telet se glasi: Čez 4–6 tednov prični pri teletu polno (neposneto) mleko polagoma nadomeščati s posnetim sladkim mlekom, ki je podajaj ali prekuhano ali pa pasteurizirano. V isti meri, v kateri zmanjšuješ količino polnega mleka, pa pridvaj posnetemu mleku kuhanega lanenega semena, in sicer na vsak liter posnetega mleka kakih 5–6 dek lana. Obenem pokladaj teličku nekoliko ovsene moke že prej in nekaj travniškega sena najboljšee vrste; na to krmo se živalce polagoma privadijo tako, da se izvrši odstavitev brez najmanjše škode za telesni razvoj. Če je namreč telečji želodec, ki je pri govedu vse drugače zamotan ustvarjen kakor pri drugih sesavcih z daljšim sesanjem pošteno razvit in če mladiča odstavljamo prav polagoma, če nadalje nadomeščamo ovseno moko in laneno seme v isti meri z ovsenim zdrobom, v kateri (meri) se navaja telce na seneno krmo, potem ni nobenega vzroka in povoda za oviranje v živalskem razvoju.

Kaj je bolje, da tele samo sesa ali pa da ga ti napajaš iz napajalnika? Umetno napajanje ima pred naravnim sesanjem to prednost, da lahko odmeriš teletu natančno količino mleka, ki je njegovi teži najbolj primerna; tele torej nikoli ne dobi preveč mleka, kar bi mu bilo le v

škodo. Pa tudi odstavljanje je pri umetnem napajanju mnogo preprosteje. Pri vzreji žlahtnih, zgodaj zrelih pasem račnaja na 100 kg žive teže po 16–20 kg mleka ter dajejo najrajši sveže pomolženo in še toplo. Mrzlo ali celo že h kisanju nagnjeno mleko povzroča motnje v prebavi in drisko. Kjer se boje tuberkuloze (jetlike), tam dajejo mleko edino le prekuhano, a ne na navaden način, ampak ga segrejejo na 75–80° C in puste pri tej toplini kake četrt ure. Mleko, kuhano dalj časa pri visoki temperaturi, izpremeni ne le svoj navadni vonj in okus, ampak tudi povzroča drisko in pomanjkljivo tvorbo kosti, ko bi se pokladalo redno.

Kakšno je pravilno odstavljanje telet, smo povedali zgoraj; kako se pa vrši v praktičnem življenju? Premnogokrat čisto drugače. »Mlečno meso mora iz teleta!« pravi kmet, »potem šele se da kaj napraviti iz njega.« To naj bi bilo pač nekako opravičilo za staro zlo, da se nam pokvari dve tretjini telet z napačnim odstavljanjem. »Mlečno meso doli!« ej, to se tudi redoma prav korenito posreči. Škoda pri tem je le to, da gre z mlečnim mesom tudi tvoja živinoreja navzdol tako dolgo, tla pride popolnoma na psa. Poznam marsikakega gospodarja, ki se mu odstavljane telet vselej posreči in ki ima zaradi tega tudi leto in dan krasno mlado govedo v hlevu. Tudi »njegovu spretno roko« ima lahko vsak izmed vas, treba se je le zavzeti za izrejo telet z ljubeznijo, z razumom in vestnostjo.

Tele mora rasti, napraviti si mora primerno okostje in meso. Zato mora biti v njegovi hrani dovolj beljakovin (za meso) in snovi za tvorjenje kosti. Za pravo kosti potrebuje telce apna in fosforne kisline. Ko žival raste, potrebuje teh dveh snovi prav mnogo; v rednih razmerah je teh snovi dovolj v krmí, toda neredko jih je pa tudi premalo. Ako krmíš mladim živalim seno, ki je zrastle v močno deževnom letu ali na travniku

in košenici, ki sta zelo revna na apnu in fosforni kislini, potem bo v krmi skoraj gotovo nedostatek glede apna in fosforne kisline, takrat nastopi čas, ko je dolžan seči gospodar po klajnem apnu, če hoče dobro sebi in svoji živini.

Tele mora rasti, tvoriti kosti in meso; zato mora biti pa pred vsem zdravo. V hlevskih kotih in voglih, na krajih, kjer je pogosto prepah, kjer napravljajo mráz, vlaga in veter veliko škodo na zdravju, tam ni prostor za mlado živino. Tudi v tem oziru vlada po mnogih hlevih še vedno »stara zlo«, za katero pač ni nobenega upravičenega izgovora. V vsakem hlevu mora biti za mlada, novorojena teleta, iz desk napravljen ogradek brez prepaha, velik tako, da se tele giblje v njem prosto kot svobodni državljani v državi. Tak oboj iz desk je pa treba tudi pridno snažiti. Ako telečjih iztrebkov ne odstranjaš dovolj pogosto, se razkrajajo in so lahko povod za močno kužno drisko. Ljudje se prijemajo za glavo in tožijo: Odkod vendar ta bolezen? Krivcev iščejo povsod drugod, samo ne pri sebi in v našem »starem zlu«: v svoji neprevidnosti in zanikrnosti pri vzreji telet. Nekaj podobnega se godi tudi glede negovanja kože. Ne opuščajte zmernega čiščenja kože s slamo takoj prvi teden po rojstvu

telička, kakor tudi ne krtačenja kože v poznejši dobi!

Mlada živina se mora dovolj pregibati! Če more prosto tekati, se razvijejo kosti in mišice in kite vse drugače kakor pri zaprtih ječnikih. Na noben način ne privezujte takoj novorojenih telet na stalno mesto! Najboljša je za mlada teleta seveda prosta paša; če jim pa te ne moreš dati; pa skušaj prirediti vsaj ograjeno tekališče, kjer bo imela mlada živina priliko, da se pošteno preleta, navžije zdravega, svežega zraka ter božjega sonca, ki je vir vsega življenja na svetu.

Krepka, zdrava hrana, svetloba, zrak, snaga in gibanje, to so stebri uspešne vzreje mlade govedí! Kdor drži po konci te stebre, bo imel uspeh in srečo v hlevu. Dober bik plemenjak je glavni pogoj za uspešno živinorejo. Najboljši, desetkrat licencirani junec pa vam prav nič ne pomaga, ako ne zapodite za slabim nekdanjim bikom iz občine tudi »starega zla«: slabe vzreje mlade živine. Dokler bo to zlo tičalo po naših hlevih, bo slabo z našo živinorejo. Kjer pa stoji slabo z živinorejo, tam belijo gospodarjem lase skrbi in stiske. Kje naj pač dobi potreben drobiž, da plača svoje obveznosti, če ne iz hleva?! ovfr

Sadjarji, pripravimo se za tekoče leto!

Živimo v času, ko okrog nas topovska žrela bruhajo sovraštvo in razdor. V času, ko nas vsak dan sproti presenečajo novice iz različnih krajev zemeljske oble. Vse se menja, podira staro in poskuša graditi novo. Narodi iščejo novih poti v boljšo bodočnost. Vsa ta dogajanja so v tesni zvezi s človeško dejavnostjo. Zato moramo delati, ne smemo biti malodušni, ne smemo pri vsem tem pozabljati in zanemarjati našega gospodarstva. Mi smo lahko srečni, da smo izven strašne vihrine in se moremo še bolj posvetiti pametnemu gospodarstvu, ker le gospodarsko zdrav, močan človek, pa tako tudi narod, bo uspešno kljuoval vsemu. Zaman bodo različni vetrovi butali ob steno slovenske kmečke domačije in ob steno močne države. Tega se moramo zavedati in se z vso vztrajnostjo in ljubeznijo

okleniti naših domačij. Zastavimo plug tudi v neobdelano polje. Vse veje našega kmečkega gospodarstva moramo zboljšati, ker bomo s tem mnogo koristili sebi in državi ter bomo posledice današnjih razmer najlažje prenašali. Tudi sadjarji bomo morali korakati po že izkušenih potih in se prilagoditi današnjim zahtevam, ker gre gospodarski razvoj in napredek z velikimi koraki naprej.

Večletno opazovanje in praksa nas je privedla pred dejstvo in to dejstvo se ne da več odrihati. Sadjarji moramo napredovati, če hočemo živeti. Zaostali smo in capljamo nekje zadaj, preveč smo še starokopitni ter se nikakor nečemo oprijeti novih sadjarskih pridobitev in izkušenj. Krona vsake gospodarske delavnosti je dobro vnovčevanje pridelkov in vsako

lefo opažamo, da sadni pridelek le tisti dobro vnovči, ki je pridelal res dobro in zdravo sadje. Dobro sadje pa pridelamo le v pravilno oskrbovanih sadovnjakih. Vendar vidimo širom Slovenije še nešteto zanemarjenih sadovnjakov. Koliko tisočakov manj dobimo vsako leto za sadni pridelek prav zavoljo naše malomarnosti in brezbrzičnosti. Kdor hoče pridelati lepo sadje mora tudi nekaj žrtvovati. Ves trud, delo in morebitni stroški pa so z dobrim pridelkom bogato poplačani. Seveda moramo že zdaj na to misliti, ker je treba vsa dela v sadovnjaku opraviti pravočasno in pravilno.

Čim bo nastopilo ugodno vreme se bodo začela v sadovnjaku važna dela, ki jih nikakor ne smemo opustiti. Predvsem bomo morali odstraniti s sadnega drevja suhe, pregoste in bojne veje, dalje ostrgati staro lubje ter mah. Razumljivo je, da dober sadjar ta najpotrebnejša dela rad opravi, dočim obstaja za zanikrne sadjarje banova naredba, katera jih lah-

ko prisili, da očistijo sadno drevje. Občine so dolžne skrbeti, da se naredba izvaja, če ne drugače pa s kaznijo. Ko je sadno drevje očiščeno, moramo izvršiti zimsko škropljenje z drevesnimi karbolineji. Spomladi, če že nismo to v jeseni storili, moramo sadnemu drevju gnojiti. Kakor vsaka druga njivska rastlina, potrebuje tudi sadno drevje hranilnih snovi, katere mu nudimo v obliki različnih gnojil. V poletnem času, oziroma že spomladi je najvažnejše opravilo škropljenje proti škrlupu in jabolčnemu zavijaču. Brez poletnega škropljenja ne bomo pridelali zdravega sadja. V jeseni pa moramo sadje pravilno obrati, razbrati in po možnosti zadružno vnovčiti. O vseh teh in še o raznih vmesnih delih čez leto v sadovnjaku, bomo podrobneje v naši prilogi sproti prinašali potrebna navodila. Kdor bo vpošteval ta navodila in, če bo narava naklonjena, bo v tekočem letu pridelal več in lepo sadje. F. S.

Gospodinje, uredite vrtove pripravite tudi zgodnji krompir!

V trdih časih se lahko marsikaj naučimo. Tako bo šele zdaj dobila marsikod pri nas n. pr. tudi zelenjad tisto veljavo, ki bi jo že zdavnaj morala imeti v prehrani vsake družine.

Pri nas po kmetih je pridelovanje zelenjadi večinoma še zelo zanemarjeno, marsikod ljudje najokusnejše zelenjadi niti ne poznajo, ne znajo je pridelovati, ne znajo je ceniti. Zlasti pozimi in v zgodnjih spomladnih mesecih se marsikod očitno kaže, kako pomanjkljivo se hranijo otroci siromašnejših kmečkih in delavskih družin. A tudi vrtiči, kar jih je, so večinoma le prav površno obdelani. Koliko je kočarjev in revnejših kmečkih posestnikov, ki bi tudi na manjšem kosu zemlje, če ga skrbno obdelajo in pametno izkoristijo, lahko pridelali obilo slastnega živeža in priboljškov za svojo družino!

Zato bomo posebej prinašali tudi opozorila in navodila za uspešno in smotno pridelovanje okusne zelenjadi, ki je važna za vsak kmečki dom. Vse leto naj dobiva družina priboljšek z vrta in vsaka gospodinja naj že zdaj premisli, kako bo letos svoj vrt bolje obdelala in bolje iz-

koristila! Opozarjamo pa posebej, da letos v trgovini zelenjadnih semen zelo primanjkuje in naj si zato vsaka gospodinja pravočasno preskrbi zanesljivo seme in prvovrstne sadike!

Danes pa še nekaj o krompirju! Čeprav smo »krompirjeva«
dežela, pri nas po mnogih krajih nimajo pri nobeni hiši okusnega vrtnega in zlasti ne res zgodnjega krompirja. Na vrtu pridelujemo le rani krompir (vrste za praženje, »solatne«
krompirje). Ti krompirji hočejo biti dobro postreženi; najde se pa zanje pripraven prostor tudi na vrtu, zlasti še ker zgodnje sorte lahko pospravimo že v juliju, včasih celo v juniju. Vsi ti krompirji so večinoma rumenega mesa, podolgaste, jajčaste oblike; namizne sorte naj imajo lepo, pripravno obliko in plitva očesa ter gladko kožo brez izrastkov in grbavin. Sicer zgodnji krompir vobče manj obrodi nego pozne njivske sorte, a vedno manjših pridelkov je kriva predvsem naša nemarnost pri odbiranju semenskih gomoljev. Izkušnje uče: če izgubi posamezna krompirjeva vrsta na zunaj svoj značaj, izgubi obenem tudi pre-

cejšnji del svojih dobrih gospodarskih lastnosti.

Prvi pridelek nam je vselej najbolj zaželen in gre tudi najlaže v prodaj. Kdor hoče pridelek že v juniju, mora zgodnjo vrsto poprej nakaliti. Sadi naj torej siljene gomolje, ki so odgnali čvrste kali, še preden so v zemlji. Ko pa takšne gomolje konec marca ali v začetku aprila posadimo, začno v toplih tleh takoj poganjati in razvijati korenine ter kmalu ozelene. Zato dajejo siljeni gomolji za 3—5 tednov zgodnejši pridelek.

Za saditev na 50 m² vrtnega prostora rabiš približno 20 kg celih semenskih gomoljev. Za predkalitev (siljenje) pripravimo krompir že konec januarja ali takoj po svečnici. Pozimi pa pazimo, da ta krompir nikakor ne začne že prej zaganjati. Prve klice so zlatol. Najbolje se hrani ta krompir v plitvih zabojih na hladnem, seveda pa ne sme zamrzovati; kdaj pa kdaj gomolje preobrneš. Konec januarja pa vložiš cele gomolje na predkalitev, na vsako lesno (polico, v plitev zaboj) položiš le po eno plast; gomolji naj bodo z vrhom (glavo), ki ima največ oces, obrnjeni navzgor in na svetlem. Prikladna je toplota približno 10° C. Toplota in vlaga pospešujeta kalitev; če je klet presuha, pokriješ gomolje, dokler še ne kalé, z vlažno vrečo. Lese po potrebi tudi obrneš, da dobe kali svetlobo od vseh strani. Na svetlobi ostanejo kali kratke in jedre in dobe tudi svojo značilno barvo (na primer kali prvenca dobe na svet-

lobi modrovijoličasto barvo). Takšne debele in kratke, le do 5 cm dolge kali se ne zlomijo tako hitro.

Tako pripravljen krompir s predkalni posadiš konec marca, vsekakor pa že tedaj, ko se zemlja že ogreje. Gredica mora biti prav dobro pripravljena, zagnojena s prhko in redilno kompostnico ter na toplem. Sadi tako, da je kal zgoraj ter da ne zlomiš nobenega brsta, približno 40×30 cm narazen in ne pregloboko. Če groze kasni mrazovi, lahko obvaruješ rastline, ki še nimajo preveč listja, z ospavanjem ali s primerno odejo. Zgodnji krompir pri saditvi le plitvo pokriješ, zato je pa treba pozneje vsak grm skrbno prisuti s prstjo.

Rani krompir koplješ po potrebi, ne vsega hkrati. Dokler imaš kaj starega morda še v začetku julija, koplješ mladi krompir z vrta le za prajenje. Povprečno pa dobiš z 1 m² okrog 2 kg vsega pridelka. — Za krompir odločiš na vrtu porabno, večjo gredico. Seveda pa tudi ta prostor dobro izkoristi. Ob krompirju in morda še vmes posadiš vrtni bob, ki ga zelenega porabiš v juniju. Potem pa posadiš med krompirjeve vrste konec junija n. pr. vrsto podzemne kolerabe in vrsto brstnatega kapusa. Sredi in h koncu julija sledita med ostale krompirjeve vrste listnatih ohrovt in karfijola. Krompir umikaš lepo po vrstah, na izpraznjene vrste pa lahko poseješ še špinacé za jesensko rabo. Krompir ti torej tudi na vrtu ne dela napote, če pametno gospodariš!

Inž. C. J.

Ne straši otrok pred šolo

Otrok ima do sedmega leta starosti polno svobodo. Niš mu ni treba misliti, tudi niš delati ne. Skrbi nima prav nikakih. Je in spi, spi in je in igra se.

S sedmim letom pa se prične šolanje. Otrok mora v šolo. Š kako različnimi občutki dojame otrok to šolsko dolžnost, vidi jo najbolj upravitelji, ko otroke vpisujejo, pozneje pa učitelj, ki prevzame prvi razred.

Eno je! Otrok ni več tako brez skrbi, prej ura in čas ni bil njegov gospod, odlej pa je. Prostost in detinska brezskrbnost sta se umaknili dolžnosti učenja.

Če je otrok doma pravilno poučen o šoli, mu šola ni tako velik »bav bav«. Če pa doma starši otroka vedno straše, se

otrok šole boji. In mnogo dni, včasih tudi tednov preteče, preden se učenec in učitelj zblížata in sprijateljita. Starši tu večkrat greše. Kadar majhen, malo razposajen fantiček doma ponagaja, ga mati brž postraši: »Le čaka, v šoli bo druga. Tam ti bodo že dali vetra.«

Mala deklica ne uboga mame, pa ji ta hitro zagroji: »O, v šoli bo druga. Tam boš pa ubogala, če ne, boš tepena.«

Predšolskim otrokom kažejo starši šolo kot nekako poboljševalnico in jih z njo strašijo. Nekateri govoré še o dolgih šibah, ki jo imajo v šoli, o temnih kletah, kamor v šoli zapirajo poredne otroke in o stotih drugih »grozotah«.

Seveda mali otrok ne da mnogo na ta strašila. Saj je še celega pol leta do tega, ko bo šel k prvemu šolskemu vpisu.

Ko pa pride potem prvič v šolo in mu mati še v šolski veži daje zadnje nauke, mu popravi obleko, pogladi lase, sama tudi z neko svečanostjo stopi v pisarno, takrat se otrok spomni vsega strašenja.

Boji se šole, tuj je in boječ, takoj v joku in starši imajo včasih težko delo, da ga spravijo v šolo.

Nekoč sem bila na obisku pri nekem bolnem učencu. Mati, dasiravno pametna žena, je svojega mlajšega vedno strašila s šolo. Ko sedim pri mizi, sede poleg mene tudi ta mlajši sinko. Prav prijazno me gleda in se mi nasmiha. Pa me mati predstavi: »Vidiš Tonče, ta gospa te bodo učili, ko boš začel hoditi v šolo. To so učiteljica.« Fantu je nasmeh otrpnil na licih, pogledal me je boječe in preden sem nehala govoriti z materjo, fanta ni bilo več v sobi. Popihal jo je. Ves čas ga ni bilo nazaj v sobo, dokler sem bila pri njih. Vprašam po njem. »Veste, boji se vas. Vedno mu pravim, kako bo moral v šoli ubogati, če ne bo vsak dan tepen. Povedala sem mu, kako so učitelji hudi.« Tako mi je mati tolmačila fantov pobeg iz hiše.

Torej sem bila kot neki strah, ki naj se ga otrok boji. Dokler otrok ni, vedel, kaj sem in kdo sem, je bil najbolj ljubezniv in prijazen z menoj. Takoj pa, ko je zvedel, da sem učiteljica, je bilo konec prijateljstva.

Ali je to prav? Ko sem odšla iz hiše, je bil fantek za oglom skrit. Hotela sem k njemu, pa mi je pobegnul. Gotovo je takoj šel zopet v hišo, ko je »strah« odšel iz hiše.

Včasih tudi starejši šolarji straše mlajše bratce in sestrice in si izmišljajo vse mo-

goče stvari o šoli. Zeto se jim zdi zabavno, ko jim mlajši vse verjamejo in jih spravijo v strah.

Starši, ne delajte tega! Res je, da otrok kmalu sam spozna, da so ga doma nalagali, ko vidl, da je njegov učitelj dober, prijazen, se z otroci smeje, pohvali pridne. Vendar je že oni čas od strahu do spoznanja dovolj mučen za otroka in učitelja.

Pred leti sem imela prvi razred. Mala Anica je bila silno boječa deklica. Prvi dan pouka je držala mamu trdno za krilo in ni mogla in smela nikamor. Otroka sem posadila v prvo klopi, ker je bila najmanjša. Mati je hotela oditi iz razreda. Otrok pa je začel tako strašno jokati, zagrabil z vso silo mater za roko in je ni pustil nikamor. Tako je morala tudi mati sesti k Anici v prvo klopi in prisostvovati pouku. Hočeš, nočeš, moraš, sedeti je morala dve uri v klopi pri svoji hčerki, ker bi ta sicer pobegnila. Tako je mati s avojim strašenjem kaznovala sama sebe in kazni tudi odslužila s tem, da je sedela mirno dve uri v klopi pri svojem otroku, doma pa jo je čakalo kuhanje kosila.

Seveda je postala Anica pozneje korajžna, ni se bala šole in postali sva dobri prijateljici, ker je bila deklica pridna in marljiva.

Starši naj povedo otrokom, da je šola njegov drugi dom.

Dovolj je, če izgubi otrok brezskrbnost in prostost, ni treba, da gleda šolo kot mučilnico. Otrok naj se z eno roko drži doma, z drugo šole, dom in šola pa naj zopet združita roke. In v takem sklenjenem prijateljskem krogu bo delo šole rodilo sad, napravilo iz neukega otroka človeka, ki bo koristil človeštvu. G. I.

KUHINJA

Segedinski golaž. Pol kilograma bolj mastnega svinjskega mesa zrežem na kose, operem in denem v kozico, v kateri so pripravljene tele snovi: žlica masti, ena debela ali dve drobni sasekijani ali zribani čebuli, strok s sofjo strtega česna, ščep zrezane kumine, noževa konica paprike; na papriko dve žlici vode, žlica kisa in še potrebno soli. Meso dušim pokrito toliko časa, da se mokrota posuši. Nato ga potreseam z žlico moka. Ko ta malo porumeni, zalijem s kropom ali z juho in pustim še nekaj časa vreči. Posebej skuham kislo zelje, ga zabo-

lim s prežganjem in zmešam s svinjskim golažem. Ko še nekaj časa vre, serviram s krompirjem, polento ali s testeninami. Namesto s kislim zeljem, napravim segedinski golaž s kisló repo. Priprava je ista kot z zeljem. Okus se pa nikakor ne zmanjša.

Jetrno klobase. Oprana jetra pristavim z vodo. Ko zavro jih kuham še četrt ure. Za polico jeter rabim en liter vode. Med kuhanjem pridenem juhi korenjino petršilja, štrok česna, par šalotk ali pol navadne čebule in košček korenja. Posebej skuham še četrt svinjske glave v litru vode. Zelenje in

glavo pobere in iz juhe in drobno sesekljaj. Jetra zribam na strgalniku ali pa jih zmeljem. Poldrugi liter riža skuham na pol. Kuhanega stresem na rešetko, da se ohladi. Ohlajen riž dobro zmešam z glavo, zelenjavo in jetrami. Za dišavo pridenem pest majaronovih plev, žlico sesekljane in v masti precvrte čebule, ščep cimeta, ščep popra, ščep gvireca, nekaj soli in dva štroka strtega česna. V to prilijem juho, v kateri sem kuhala glavo, dobro zmešam in nadevam v čreva ter napravim klobase. Klobase skuham v slanem kropu. Kuham jih deset minut pri počasnem vrenju. Kuhane klobase pomakam v vodo in pokladam na desko, da se ohladi. Da klobase pri pečenju ne pokajo, jih vrtkam za trenutek v krop in povljam v moki.

Jabolčna omaka. Deni v kozico opranih in osnaženih, neolupljenih, čez pol prerezanih jabolok. Nalij toliko vode, da se ne smooče; prideni košček sladkorja in malo celega cimeta ter pusti da vre. Med tem pa zarumeni v presnem ali kuhanem maslu košček sladkorja in malo moke ter prilij mrzle vode. Kuhana jabolka pretlači in k temu primešaj. Po oku-

su dodaj še cimeta, klinčkov, limonine lupinice in sladkorja. Ko dobro prevre, je omaka gotova.

Triet. Bel kruh ali žemlje narežem za prst na debelo. Potem jih na štedilniku ali na mrežici na obeh straneh lepo rumenkasto opečem. V skledo zložene potrese s sladkorjem in še gorke polijem z vinom. Pridenem košček cimeta, jih še obrnem in pokrijem. Dobro napojene serviram.

Svinjska pečenka s kašo. Pečenko mladega prašička operem, nasolim, zdrgnem s česnom in potrese s strtim kimljem. V kozico, v kateri jo bom pekla, denem za dva prsta vode. Ko voda zavre, denem vanjo meso tako, da je koža na dnu. Ko se koža zmešča, vzamem meso iz tekočine in ga z ostrim nožem narežem na majhne kocke. Potem odlijem vodo, denem meso v kozico tako, da je koža navzgor obrnjena. Med pečenjem meso prav pridno polivam s sokom, ki se mu odceda. Ko je koža zarumenela in hrustata, serviram meso s praženim kislim zeljem in piré krompirjem ali s trietom.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Po podatkih od 22. januarja so se gibale cene živine v Ljubljani takole: voli I. vrste 9,50—10, II. 8,50—9, III. 8—9 din; telice I. vrste 9,50—10, II. 8,50—9, III. 8—9 din; krave I. vrste 8—8,50, II. 7—8, III. 6—7 din; teleta 12 din; prašiči špeharji domači 15—16, sremški 17—18, pršutarji 13—14 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 23, telečje 26, svinjske 16 din za 1 kg.

Maribor (levi breg). Po poročilu od 20. januarja so bile cene živine v okraju naslednje: voli I. vrste 8, II. 7, III. 6 din; telice I. vrste 8, II. 7 din; krave I. vrste 6, II. 5, III. 4 din; teleta I. vrste 9, II. 8 din; prašiči špeharji 14, pršutarji 13 din za 1 kg žive teže.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 20. januarja so bile cene živine, kakor je spodaj navedeno. Na sejmu so prignali 23 volov (prodali 15), 17 krav (13), 11 telet (11), 2 bika (2) in 153 prašičev (114). Najboljši vol je dosegel ceno 4500 din, krava 3000 din. Na vago so bile cene: voli I. vrste 9,50, II. 8,75, III. 7,25

din; telice I. vrste 9,50, II. 8,75, III. 7,25 din; krave I. vrste 8,25, II. 7,50, III. 6,25 din; teleta I. vrste 13, II. 12 din; prašiči špeharji 16—17, pršutarji 15—16 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički 7—8 tednov stari 250—300 din komad.

Murska Sobota. V okraju mursko-sloboškem je veljala živina v drugi polovici januarja: biki I. vrste 7,50—8, II. 6—7, III. 5—6 din; telice I. vrste 7—8, II. 6—7, III. 5—6 din; krave I. vrste 5—6, II. 4,50—5, III. 3—4 din; teleta I. vrste 7,50—10, II. 6—7,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 24—26, telečje 26—28, svinjske 14—15 din za 1 kg.

CENE

Ljubljana. Žito: Ječmen 4,50—5, rž 4,50—5, oves 4—5, koruza 4—4,25, fižol 6—8, krompir 1,50—2, grah 15—16, leča 13 din za 1 kg. Meso: govedina 13—18 po kakovosti, vampi 10, pljuča 6, jetra 14, ledvice 16, možgani 20, loj 14—24 din; teletina 14—20, pljuča 15, jetra 24, ledvice 16 din; svinjina 18—24, pljuča 8, jetra 15, ledvice 19 din; slanina s kožo 23, brez kože 25

din; svinjska mast 28, šunka 28—30, prekajeno meso 26—28 din za 1 kg. Meso drobnice: koštrunovo meso 14—16 din, jagajetina 16—20, kozličevina 20 din za 1 kg. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2.50—3 din za 1, surovo maslo 40—46, čajno maslo 48—56, kuhano maslo 48—52, bohinski sir 38—40, sirček 8—10, pol-ementalec 40, trapist I ma 38—40, II da 34—36 din za 1 kg. — Sadje: jabolka I vrste 14, II, 10, III. 6—8 din; suhe češplje 12—22; suhe bruske 16, orehi 14—18, luščeni orehi 40—48 din za 1 kg. — Kurivo: premog tona 440—460 din; trda drva 1 prm 155—165, mehka drva 80 din; oglje (likalit) 1.50—3.50 din za 1 kg. — Krma: seno sladko 115—130, polsladko 100—115, kislo 95—100, slama 70 din za 100 kg.

Kranj. Žito: pšenica 4.75, ječmen 4.25, rž 4.25, oves 3.75—4, koruza 3.75, fižol 6—10; krompir 2, lucerna 1.50, seno 1.50, slama 1 din za 1 kg. — Meso: govedina 15—18, svinjina 24, slanina 26, svinjska mast 26—28 din. Čisti med 36—40, volna neoprana 86—88, oprana 100 din za 1 kg. Mleko: 2.50—3 din 1, surovo maslo 48—52 din za 1 kg. drva 1 prm 180—185 din. — Sadje: jabolka II. vrste 8—10, III. 5—8 din; suhe češplje 12—14 din. Mlevski izdelki: pšenična moka št. 0 9, enotna 5.50, koruzna moka 5.50, ržena moka 6.50, ajdova moka 7.50—10, koruzni zdrob 6.50 din za 1 kg.

Murska Sobota. Pšenica 350, ječmen 350, rž 450, oves 350, koruza 500, fižol 600, krompir 130, seno 80—100, slama 50—70 din za 100 kg. — Govedina 12—16, svinjina 15—17, slanina 24, mast 30, med 30—35 din za 1 kg.

Maribor. Žito: pšenica 4—4.50, rž 4, proso 5, oves 3.75—4.50, leča 14—24, koruza 3.75—4.50, grah 14—16, fižol 6—7.50 din za 1 kg. — Meso: govedina 13—18, ledvice 14—16, loj 14—18, možgani 15—18, pljuča 4—6, vanpi 9—10 din; teletina 14—18, jetra 18—24, možgani 18, ledvična pečenka 18—20 din; svinjina 18—20, jetra 15—16, ledvice 18, možgani 18, slanina 24, salo 24, mast 28—30, prekajeno meso 26—30, prekajena slanina 28—35 din; ovčje meso 16—18 din za 1 kg. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 3—3.50 din 1, presno maslo 48, čajno maslo 50—60, sir trapist 28—45, kislá smetana 15—20, sladka smetana 28 din liter. — Mlevski izdelki: moka pšenična št. 0 8.50—9, enotna moka 5—5.50, ajdova moka 7.50—10, koruzna mehka 3.50—4.50, ržena moka 5.50—6.50,

otroboj koruzni 1.50—2.50, pšenični 2.20—2.75, zdrob koruzni 4.75—6.50, pšenični 8.75—9 din za 1 kg. — Krma: sladko seno 110—130, kislo seno 80, otova 110—115 din za 100 kg. — Kurivo: mehka drva 1 prm 155—165, trda drva 175; oglje 2—2.50 din za 1 kg.

LES

Na ljubljanski borzi je veljal les dne 24. januarja, kakor je spodaj navedeno. Cene so za 1 kubični meter franko vagon nakladalna postaja. Smreka-jelka; hlodi I/II. 290—350, brzojavni drogovci 250—290, bordonali 350—360, filerji 300—350, trami ostalih dimenzij 300—350 din. — Bukev: hlodi I/II. od 30 cm dalje 230—280, hlodi za furnar 290—340, deske-plohi naravni 380—680, parjeni 450—730 din. — Hrast: hlodi I/II. od 30 cm dalje 300—450, bordonali 850—11000, frizi 1000—1350 din.

SEJMI

3. 2.: živ. in kram. Novo mesto; gov., svinj. in kram. Krško; živ. in kram. Loški potok, Lukovica, Skofja Loka, Žuženberk; živ. Ormož; živ. in kram. Kalobje, Gor. Radgona; gov., konj. in kram. Murska Sobota. — 4. 2.: živ. in kram. Metlika; svinj. Ormož; gov. in konj. Ptuj; svinj. Dol. Lendava. — 5. 2.: živin. Ljubljana; svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje; živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. Gorami. — 6. 2.: živ. in kram. St. Jernej, Črnomelj; gov. in svinj. Mokronog; svinj. Turnišče. — 7. 2.: živ. in kram. Gor. Logatec; svinj. in drobn. Maribor — 8. 2.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, Križevci. — 10. 2.: živ. in kram. Grabovo, Mengeš, Zagorje ob Savi, Videm-Dobrepolje; svinj. Središče; živ. in kram. Pilštanj, Slov. Konjice, Sv. Jurij, Celje-okolica. — 11. 2.: živ. Kamnik, Ljutomer; konj. in gov. Maribor; svinj. Dol. Lendava. — 12. 2.: živ. in kram. Motnik. — 13. 2.: svinj. Turnišče. — 14. 2.: živ. in kram. Dob pri Kamniku, St. Lambert, Žirovnica (Notranjsko); živ. in kram. Zalec; svinj. in drobn. Maribor; kram., goveji in svinj. Brežice; živ. in kram. Ponikva, Sevnica ob Savi, Zalec. — 15. 2.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje; živila in prašiči Trbovlje; živ. in kram. Bogojna. — 17. 2.: živ. in kram. Semič, Višnja gora, Velike Lašče(?); živ. in kram. Sedlarjevo v Polju, Dol. Lendava. — 18. 2.: živ. in kram. Smartno pri Litiji; svinj. Dol. Lendava. — 19. 2.: živ. Ljubljana; živ. in kram. Lož. — 20. 2.: živ. Šmihel-Stopiče; živ. in kram. Tuhinj; svinj. in goveji Videm na Savi; svinj. Turnišče. — 22. 2.: živ. in kram. Podčetrtek v Vercah, Teharje.

PRAVNI NASVETI

Razveljavljena vzajemna oporoka. P. F. C. Vzajemni oporoko, ki ste jo vi z ženo napravili meseca aprila, je vaša žena lahko še vedno preklicala. Kajti tudi taka oporoka je preklicna. Zato je vaša žena lahko napravila septembra meseca novo oporoko. Ker je umrla, bo veljala zadnja oporoka. — Če bi pa žena napravila pred notarjem dedno pogodbo, take pogodbe ne bi mogla žena enostransko preklicati.

Tožba zaradi zadržane mezde. K. V. U. Podjetje pri katerem ste delali, ima svoj sedež v Ljubljani. Ostanek mezde, ki vam ga podjetje kljub pismenim opominom ne plača, morate iztožiti pred obrtnim sodiščem v Ljubljani.

Nesreča pri igranju šolarjev. K. M. G. Na poti v šolo so se otroci ustavili pred poukom pred šolo in je ob tej priliki neki deček udaril vašega sina s polenom po glavi, da je moral v bolnico in je po 10 tednih umrl. Vprašate, če lahko zahtevate odškodnino za stroške bolnice od staršev hudobnega dečka. — Povračilo škode bi lahko zahtevali od očeta dotičnega dečka, če še ni bil star 14 let in bi se moglo dokazati, da je povzročeno škodo pripisati zanemarjenemu očetovemu nadzorstvu nad dečkom. Pri nas je pač običaj, da grejo otroci sami v šolo. Če bi mogli dokazati, da je ta deček že različne hudobije napravil in da je o teh bil obveščen oče, potem bi moral oče poskrbeti pač za boljše varstvo nad takim otrokom in ga ne bi smel samega pustiti med šolarje. Če pa je bil to prvi primer, potem gre pač za nesrečo, ki jo je deček sam zakrivil in ne morete od njegovega očeta zahtevati nobene odškodnine.

Prepozna prošnja za podporo. P. M. — Mož je bil od 4. septembra do 20. oktobra 1939 na otožni vaji. Žena je prosila za podporo, pa so ji prošnjo zavrnil, češ, da se je prepozno oglasila. Vprašate, kako bi vseeno dosegli podporo. — Pred vsem je imela prosilka, ki jo je odbor za podpore zavrnil, pravico pritožbe na predsednika okrožnega sodišča, v čigar območju je okrajno sodišče, pri katerem odbor za podpore posluje. Seveda pa bi pritožba ne imela nobenega smisla, če je prošnja za podporo prepozno vložila. Po sedaj veljavnih predpisih bi morala žena vložiti svojo prošnjo pri občini, kjer biva in to najkasneje v dveh mesecih po hranilčevi odpustitvi iz vojaške službe ali odpustitvi na nedoločen dopust. Če tega ni storila, podpore ne more dobiti.

Nepremičnine. L. M. P. Kupili ste posestvo in vprašate, kaj vse se šteje za nepremičnine. Ali spada med nepremičnine miza v hiši, stoli, zavese pri oknih

itd? — Nepremičnine so tiste stvari, ki se ne morejo predstavljati brez poškodbe svoje tvarine z mesta na mesto. Mize, stoli in zavese torej niso nepremičnine, ampak so nepremičnine ali premičnine.

Nabornik. B. J. — Letos pojedete k naboru in bi bili radi pridelnjeni k avtomobilskemu poveljstvu ali pa k godbi. Kam bi se obrnili? — Povejte svoje želje naborni komisiji.

Prizidek k hiši. J. M. — Hišo bi radi razširili proti sosedovi meji, tako da bi ostalo do meje le še en meter praznega prostora. Vprašate, ali vam sosed lahko zabrani tako razširitev. — Za prizidavo hiše si morate izposlovati gradbeno dovoljenje občine. Občina bo odredila krajevno komisijski ogled, h kateremu bo povabljen tudi sosed. Tam bo sosed lahko povedal svoje ugovore proti nameravani razširitvi hiše. Če bi poznali sosedove ugovore in krajevni položaj, bi vam mogli povedati, ali bi bili eventualni ugovori proti zgradbi upravičeni ali ne. Zato vam vnaprej ne more nihče povedati, ali vam bo sosed razširjenje zgradbe lahko zabranil, ali ne. Povemo vas samo to, da razširitev hiše ne bo nedopustna, če z njo ne boste posegali v kakšne sosedove pravice. Če je sosedna parcela star sadovnjak, po našem mnenju razširitev vaše hiše ne bo mogla kršiti kakšnih sosedovih lastninskih ali služnostnih pravic.

Skrajšanje vojaškega roka. T. S. — Potrjeni ste za skrajšani 18 mesečni rok. Radi posestva bi radi dosegli krajšanje roka za 9 mesecev. Vprašate, ali bi kazalo vložiti prošnjo. — Tako skrajšanje vojaškega roka je nemogoče, ker znaša zakoniti skrajšani rok sedaj 18 mesecev.

Delo ob nedeljah. S. M. — Niste povedali, pri kakšnem podjetju ste delali ob nedeljah in praznikih. Če ste delali tedensko več kakor 60 ur, vam za prekočasno delo pripada 50 odstotni povisek.

Zapuščina po očetu. J. N. R. Oče je umrl in zapustil tri sinove, od četrtega sina, ki je že umrl, pa sta dva otroka. Ker oče ni zapustil oporoke in sta bila otroka že umrlega sina po svojem očetu podedovala posestvo, vprašate, če in v kakem razmerju imajo ti otroci dedno pravico po starem očetu. — Če ni nobeden od sinov za življenje očeta z listino napravljeno pred notarjem, izjavil, da je po očetu dedno odpravljen, potem so zakoniti dediči vsi štirje sinovi po enakih delih. Ker je četrti sin umrl, odpade njegov delež na njegova otroka. Če ste vsi dediči sporazumni, razdelite gotovino, ki jo je zapustil oče po poplačilu vseh stroškov v zvezi s smrtjo in s pogrebom, na štiri dele. — Zamrznjeno vlogo v hranilnici si razdelite na ta način, da vam v hranilnici prepišejo štiri nove vloge iz stare knjižice.