

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

7. OKTOBRA

STEV. 41

## Domači vrt jeseni

Oktober, november — izrazito jesenska meseca — danes polna jesenskih krasot, jutri polna puščobe in mrkosti. Najbolje se odraža njih značaj na polju in v vrtu. Pridelki — poljski in vrtni — doraščajo in dozorevajo, v kolikor niso bili godni že do konec poletja. Vrt dobiva polagoma drugo lice. Neka zapuščenost in puščoba na opaža na zelenjadnih in cvetličnih gredicah. To puščobnost povečajo še deževno vreme, mrzli vetrovi, bolj in bolj dolge noči itd. Vse dorašča in če se o pravem času ne spravi, hitro propade. Samo plevel se ne da ukrotiti. Bujno raste, dokler ga ne ustavi huda slana ali ga celo ne pokrije sneg. V dobro negovanem vrtu sicer v nobenem letnem času ne trpimo plevela. Vendar pa ljudje na jesen vrt in njegovo nego tako radi nekoliko opuste. Zato pa tem bolj brez skrbi raste plevel in če bi ga pustili, bi se v njem zadušilo vse drugo zlahkno rastlinje.

Za praktičnega vrtnarja, je jesen doba spravljanja in shranjevanja vrtnih pridelkov in obenem doba raznih priprav za prihodnje leto.

Oktober meseca mora biti razen endivije, poznega zelja, ohrovtu, glavičaste-ga kapusa, prav poznih karfijol in razen korenaste zelenjadi (korenja, peteršilja in zelene), že vsa druga poletna povrtnina (fižol, čebula, česen, krompir) spravljena. Našteto rastlinje, zlasti pa kapusnice, se pa ta mesec še jako lepo razvijajo in jih (razen tistega, kar sproti porabimo) pustimo na gredah čim dlje mo-goče. V zimске shrambe jih nikakor ne smemo spravljati pred novembrom. Posebno se sedaj še razvija glavičasti kapus in pozne karfijole. Pozne kapusnice sploh ljubijo hladnejši letni čas in vlažno vreme. Tudi lahka slana tem rastlinam ne prizadene kaj škode. Pač pa moramo varovati pred slano endivijo. Ako jo zaloti nepokrito, se ji takoj rast ustavi in je za shranjevanje manj sposobna, ker še rajši gnije. Kadar se je bati slane endivijo čez noč pokrijemo z vrečami, debelim pa-

pirjem, smrekovimi vejami ali s kako drugo tvarino, ki jo imamo pri rokah.

Izmed zelenjadnih rastlin sadimo oktobra zimski česen in šalotke. Česen moramo saditi toliko zgodaj, da še jeseni ozeleni. Potem se imamo nadejati obilnega pridelka. Za setev motovilca, špinacije, zimске solate je že precej pozno, vendar v toplih legah, in če bo količkej ugodno vreme, še ni prepozno. Pač pa lahko sejemo za prvo spomladno uporabo korenček in peteršilj. V toplejših legah sejejo tudi grah in ponekod celo rani krompir. Sedaj je pravi čas za setev črnega korena in za presajanje rabarbare.

Na zelenjadnem vrtu ne puščajmo izpraznenih gredic čez zimo v pušči, ampak jih čim prej zopet temeljito obdelajmo in pognojimo. Če jih jeseni ne obsejemo ali obsadimo, jih pustimo čez zimo v grudah. Tako zemlja bolje premrzne in se izboljša. Jesen je tudi najugodnejši čas, da si preskrbimo potreben gnoj za spomladno gnojenje. V tem letnem času ga je lažje dobiti nego spomladi, pa tudi več bo zalegel, če ga sedaj spravimo v zemljo ali pa ga stlačimo na kup. V največjem času zelo priporočajo, da naj gnoju jeseni primešamo na vsak voz po kakih 10 kg neoljenega apnenega dušika. S tem dodatkom pomnožimo v gnoju dušik in obenem zatremo v njem razno škodljivo golazen, ki jo je polno v vsakem hlevskem gnoju. Prav tako je sedaj pred zimo urediti kompost. Tudi tu priporočajo, da pri premetavanju primešamo na vsak kubični meter po 8—10 kg neoljenega apnenega dušika, s katerim dosežemo isti uspeh kakor pri gnoju.

Proti koncu oktobra pripravimo zimsko shrambo za zelenjad. V to svrhu izpraznimo tudi tople grede, v katere lahko spravimo, ako so na suhem in se dobro zapro, marsikatero zelenjad za zimo. Za endivijo, pa tudi za kapusnice ni boljše shrambe nego je topla greda, ki jo lahko dobro zavarujemo pred vlago in mrazom in ob potrebi tudi lahko zračimo.

Pa ne samo v zelenjadnem, ampak tudi

v okrasnem ali lepoticnem delu vrta imamo jeseni dosti posla. Najprej umaknimo pred slano z vrta vse občutljive sobne in druge rastline v loncih in dežah, torej vse rastline trajnice, ki ne prenesejo topline pod ničlo. Pred slano moramo obvarovati tudi **krizanteme** na ta način, da jih presadimo z zemljo v lonce in jih postavimo v kak zavarovan, pa svetel prostor. Ali pa naredimo okoli grede, kjer rastejo, obod, ki ga pokrijemo z okni z gnojnih gred. Za temi pridejo na vrsto manj občutljive rastline, ki pa vendar ne prenesejo hujšega mraza (na pr. lavor, oleander, muza Martini itd.). Tudi te moramo spraviti izpočetka pod kako streho ali na mostovž, pozneje pa v kako svetlo hladno klet, kjer ne zmrzuje. Potem imamo na vsakem vrtu rastline, ki prenesejo precej mraza, vendar naše zime ne in jih moramo pokriti. Le-sem spadajo zlasti vrtnice, ki jih pa ne smemo pokriti prej, preden ne nastopi prava zima. Sedaj še cveto in se kaj počasi in nerade oblete. V nevarnosti so pa posebno pred nenadnim snegom, ki jih prav lahko polomi. Da se izognemo tej škodi, treba visoke vrtnice kmalu sedaj odvezati od kolov, da se lahko pripognejo k tlom, ako bi jih zalotil nenadni sneg. Šele pozneje, novembra meseca, jih pritrdimo k tlom. Ob enem pa pripravimo odejo (smrekove veje). Pokrijemo pa vrtnice šele kasneje,

kakor je vreme — včasih proti koncu novembra, včasih pa tudi šele proti božiču. Preden začne zemlja zmrzovati, obujemo tudi **nizke vrtnice** z rahlo prstjo tako, da pride v zemljo okoli 15 cm na visoko spodnji del grma.

Ob lepem vremenu izkopljimo gomolje od **dalij**, **kan** in **čebulnice od mečkov**, toda ne prej, preden ni zelenja pomorila slana. Ni prav, ako izkopavamo gomolje, ko so dalije še zelene in vse v cvetju; takrat gomolji še niso zreli in pozimi prav radi gnijejo. Preden gomolje izkopamo, povežemo steblovje tako globoko, da ostane 10—15 cm visok štor. Izkopane gomolje znesemo nekam na suho in varno pred mrazom. Tam jih zložimo tako, da molé korenine kvišku. Tako dosežemo, da iz votlih štorov izteče voda, ki bi lahko povzročila gnitje. Še potem jih spravimo v zimsko shrambo.

Oktober sadimo čebulice raznih čebulnic, zlasti **tulipanov**, **narcis** itd. Dveletne cvetlice, kakor mačehe, marjetice, potočnice, zlasti šeboj, turški nagelj in zvončnice itd. presajamo na stalno mesto. Tudi trajnice, ki cveto poleti in na jesen, kakor **ostrožnike**, **limbar** (bela lilija), **plamenice**, **jesenske astre** itd. lahko še presajamo.

Na zadnje vrt čisto pospravimo, da je tudi pozimi lep in prikupljiv. H.

## Pomen jesenske paše

Jesenska paša nudi našim kmetovalcem mnogo koristi v njihovem gospodarstvu. Celoletna paša je pri nas le malo kje mogoča, kajti večina nekdanjih skupnih pašnikov je že zdavnaj razdeljena in spremenjena v travnike ali pa celo njive. V planinskih predelih imamo res še vedno več skupnih pašnikov, v drugih krajih pa jih že zdavnaj primanjkuje. Za pašnike je pri nas premalo zemlje, zato pač mora živina večji del leta preživeti v hlevu. Za njeno zdravje to ni najboljšje, kajti sonce, zrak in gibanje v prosti naravi najbolj pospešujejo njeno zdravje.

Ker naše razmere ne dovoljujejo, da bi bila živina skozi vse leto stalno na paši, moramo gledati na to, da se vsaj sedaj v jeseni dodobra napase in pridobi mnogo novih svežih moči, da bo lažje prenesla zimo, ko itak ne bo prišla iz hleva na zrak. Koristi, ki jih jesenska paša nudi živini in gospodarstvu so zelo velike.

Živina izkoristi predvsem pozno rast na travnikih, pašnikih, pa tudi na njivah, katerih bi drugače kmetovalec ne mogel izrabiti, vsaj v tolikšni meri ne. Na paši si živina sama poišče tisto krmo, ki ji je najbolj po godu pri tem pa si prihrani kmetovalec delo za spravlanje krme in krmljenje samo, seno pa si prihrani za zimo. Jesenska paša, posebno ako je dobro izrabljena, zaleže večkrat toliko, če ne še več kot košnja otave. — S krmljenjem živine je mnogo manj dela, kot pa takrat, ko imamo živino stalno v hlevu. Prihranek na delu se posebno v jeseni močno pozna, ko moramo spravljati v tem času razne poljske pridelke in sejati ozimino ter nam navadno primanjkuje časa.

Mnogo pa pridobi živina sama s pašo. Če je živina stalno navezana na hlev, oslabi njena življenjska sila zaradi pomanjkanja svežega zraka, svetlobe in za-

dostnega gibanja. Tudi če so hlevi še tako dobro in skrbno urejeni in če živino še tako dobro krmimo, se ji bo vedno poznalo, da je vzgojena v hlevu. Taka živina tudi navadno ni brez telesnih hib, je precej mehkužna in mnogo manj odporna proti raznim boleznim. V hlevu sploh težko vzgajamo zdrave, utrjene in lepo razvite živali. V hlevskem zraku se nahajajo razne škodljive snovi, ki nastanejo pri razkrajanju hlevskega gnoja, gnojnice itd. Vse te snovi stalno kvarijo hlevski zrak, iz katerega jih tudi z dobrimi zračnimi napravami ne moremo popolnoma odpraviti.

Na zraku si okrepi živina telo in utrdi zdravje, naužije se svežega zraka in sonca. Koža se ji očisti, dlaka na novo požene, parklji se ji obrusijo in je v splošnem mnogo bolj zdrava. Jesenska paša je torej hlevski živini zlasti iz zdravstvenih ozirov neobhodno potrebna, zato ji te nikdar ne smemo kratiti. — Če ostane taka živina vso zimo v hlevu, ni nevarnosti, da bi slabo uspevala. Koliko koristi paša, četudi samo jesenska, vedo posebno dobro naši živinorejci, ki pravijo, da jeseni napašena živina mnogo bolje prenese zimske mesece v zdravstvenem oziru, kakor živina, ki je stalno v hlevu. Kjerkoli je to mogoče, naj gre živina na pašo ali pa naj se dnevno nekoliko ur pregiblje na prostem. Jesenska paša da tudi več mleka in pri brejih kravah se tele bolje razvije in redkokdaj nastopi pri kaki pašni živini kostolomnica ali omehčanje kosti. — Zelena krma pa je tudi najbolj prikladna hrana za molzne krave, ker vsebuje precej vitaminov, kateri imajo velik vpliv na razvoj in zdravje človeškega in živalskega telesa. Brez njih se mlado telo ne more razvijati, starejše pa napadajo razne bolezni. Stalni preizkusi, ki se izvajajo, prinašajo na dan vedno nove vplive in učinke teh snovi na organizem. — Tako so v zadnjih letih dognali z raznimi poizkusi, da vplivajo vitamini tudi na mlečnost krav. Paša ne nudi samo prihranek na delu pri krmiljenju, ampak živina dobi na paši dobro krmo polno vitaminov, razen tega pa je tudi sama obsevana od solnca, kar pomeni za njo zdravje. Tam pa, kjer paša ni mogoča, dajmo živini vsaj prostor blizu hleva, da bo vsak dan nekaj ur na solncu.

Solnčni žarki uničujejo mnogo bakterij, katere povzročajo večkrat zelo nevarne bolezni. Čim močneje delujejo

solnčni žarki neposredno na živalsko telo, tem več rdečih krvnih telesc je v krvi; iz tega je jasno razvidno kako ugodno vplivajo solnčni žarki na sestavo krvi.

Jesenska paša pa je združena za živino večkrat tudi z različnimi nevarnostmi, zlasti tedaj, če pasemo na mladi detelji in lucerni. Taka paša je sicer zelo izdatna, ker vsebujeta detelja in lucerna mnogo beljakovine, katere so živini tako neobhodno potrebne, toda pri tem pa povzročata večkrat napenjanje ali pa celo pogin živali. To nevarnost moramo pravočasno preprečiti, ker trpimo sicer preveliko škodo.

Za napenjanje je najbolj nevarna rosna, mlada detelja; prav tako je nevarna tudi sparjena detelja in strnišče, na katero je padla slana.

Nekatere živali so napenjanju bolj podvržene kot pa druge; bodisi da preveč hlastno žro ali pa je njihovo telo bolj občutljivo za to bolezen. Mnogo je odvisno od tega, kako so živali navajene na pašo na deteljščih. Kljub vsej previdnosti nastopi včasih napenjanje, ki mu ne najdemo vzroka.

Od rose vlažna in od dežja mokra detelja je najbolj nevarna za napenjanje; prav tako plesnjiva detelja, ki je napačena od raznih gljivic.

Prav posebno moramo paziti na to, da se lačna živina ne nažre nikdar sparjene detelje in nato napije vode; v tem primeru je napenjanje skoraj gotovo. Če je živina lačna, je ne smemo nikdar gnati na deteljšče, ki je še rosno. Najprvo jo nekoliko napasemo na travniku, ali pa ji že preje nudimo v hlevu nekaj sena, oziroma rezanice. Šele nato, ko smo storili, jo zemenmo na deteljšče, katero se je medtem že osušilo od rose. Paziti moramo, da nobena žival s preveliko slastjo ne žre detelje. Če začne katero kljub temu napenjati, jo takoj odstranimo z dotičnega zemljišča; iti mora počasi, teči ne sme, ker ji to močno škoduje. Na travniku se kmalu umiri in napenjanje bo prenehalo samo od sebe.

Z živino torej na pašo, da dobi dovolj svežega zraka, svetlobe in tečne hrane; pri tem pa bodimo skrajno previdni, posebno kar se tiče paše na deteljščih. — S tem bomo preprečili marsikatero nevarnost, živina pa bo ostala zdrava in čvrsta. Č.

## Kostna moka - najprimernejše jesensko gnojilo

Podlaga umnemu gnojenju je, pravilna uporaba hlevskega gnoja in vseh drugih v kmetijskem gospodarstvu proizvedenih gnojil. Kdor nepravilno ravna s hlevskim gnojem in gnojnico, kdor ne izkorišča komposta, pri tem pa kupuje umetna gnojila, ta meče denar skozi okno. To naj si dobro zapomni vsak kmetovalec.

S tem pa ni rečeno, da so umetna gnojila nepotrebna. Nasprotno: prav potrebna so, kajti domača gnojila nimajo v sebi vseh rastlinskih hranil v zadostni množini, zato jih moramo dopolniti z umetnimi gnojili, ki jih zaradi tega imenujemo tudi dopolnilna gnojila. Iz tega razloga si dandanes ne moremo zamisliti pravega kmetovanja brez umetnih gnojil, kajti samo z njimi lahko dosežemo pridelke v taki višini in kakovosti, da nam izplačajo delo.

Po današnjih izkustvih primanjkuje našim obdelanim zemljam (njivam, travnikom, vinogradom itd.) več kot dve tretjini fosforne kisline in apna, in komaj eni tretjini od njih dušika. Tega dobimo namreč v zadostni količini v vseh domačih gnojilih; ne pa fosforne kisline in apna, ki ju je povsod premalo. Ker nastane tekom let v zemlji, ki smo ji gnojili samo z domačimi gnojili, nepravilno razmerje v hranilih, zlasti pomanjkanje fosforne kisline in apna, zato moramo po gotovi dobi dati zemlji zadostno množino takih gnojil, ki vsebujejo hrano te vrste.

Že davno je bilo znano, da tiči v kosteh nekaka gnojilna moč, zato so jih zgodaj začeli uporabljati za gnojenje. Izdelovali so iz njih kostne moke. Kost vsebujejo kakih 10% tolsče, ki je pa za gnojenje malo vredna; dalje 2,8 do 5% dušika ter 20% fosforne kisline, vezane na apno, ki ga je do 30%. Pri pridobivanju industrijske tolsče iz kosti nam ostanejo razmaščene kosti, ki nam dajo razmaščeno kostno moko. Pri nadaljnji izdelavi kleja nam nudijo kosti razklejeno kostno moko.

Razmaščena kostna moka ima do 30% fosforne kisline, 2 in pol odst. dušika in 30% apna. Je sicer nekoliko počasneje delujoča, zato pa trajnejša, kajti njeno delovanje se razteza na tri leta. Za spomladno gnojenje torej ni, pač pa za je-

sensko in za dolgotrajne rastline. Tekom zime se kostna moka v zemlji že nekoliko razkroji in pripravi v vodotopno obliko, tako da spomladi rastlineke korenine lahko takoj vsrkajo vso njeno fosforno kislino, dušik in apno. Seveda ta hranila se ne rastejo naenkrat v zemlji, ampak polagoma, zato se opaža učinek tega gnojenja še po nekoliko letih. Krivo pa stori tisti, ki gnoji s kostno moko komaj spomladi, ker tedaj bo v tistem letu le malo uspeha z njo.

Učinek kostne moke se opaža že pri oziminah, zlasti pri pšenici, ki dobi bolj trdo slamo, ki ne poleže tako rada ter da kleno zrnje. Veliko uspešneje je pa gnojenje takih rastlin, ki več let rastejo na istem mestu, torej trt v vinogradih, hmelja, detelje — zlasti lucerne, najbolj pa travnišč: travnikov in pašnikov. Na teh se opaža njen učinek mnogo let in lahko se trdi, da je ta enak delovanju Tomasove žlindre. Zlasti učinkovita je na lahkih, peščenih tleh, ki jim primanjkuje apna, na peščenih ilovicah, pa tudi na osušenih močvirnatih zemljiščih.

S kostno moko pa ni gnojiti niti apnenih tal, niti ne težke ilovice, še manj pa glinaste zemlje. Da se njena fosforna kislina in dušik hitreje razkrojita, mora biti zemlja dobro prezračena, zato jo z najboljšim uspehom uporabljamo na dobro prezračenih lahkih tleh. Iz tega razloga je tudi učinek njenega gnojenja na travniščih vidnejši in izdatnejši nego na njivah ali v vinogradih. Seveda jo tam moramo zmešati z zemljo s tem, da potem, ko jo raztrosimo, travnik tudi temeljito pobranamo.

Vsak kmetovalec mora tudi znati, koliko kostne moke bo raztrosil, da bo imel od nje čim večji dobiček. Premalo trositi ne zaleže, kajti tedaj učinka ni opaziti; preveč pa tudi ni dobičkanosno, kajti tedaj vložimo v zemljo preveč kapitala. Izkušnje so pokazale, da je srednja množina kostne moke, ki jo je treba za 1 ha 200—250 kg, ali na oral 120—150 kg. Večji je učinek, če raztrosimo na hektar 50 do 100 kg več. V vinogradih in hmeljnikih jo vzamemo za polovico več, kar nam te žlahtne kulture dobro poplačajo. Nikdar pa ni tega gnojila preveč, ker ne gre v

izgubo, saj zemlja veže njegove hranilne snovi, da se ne morejo izgubiti

Kostna moka je nadalje domače fosfatno gnojilo, ki se doma izdeluje iz doma nabranih in podelanih kosti. Že to priporoča njeno uporabo, saj ostane denar za njo v državi. Nadalje je tudi naj-

cenejše fosfatno gnojilo, kajti fosforna kislina v njej je za dve petini cenejša nego ona v Tomasovi žlindri, in za eno tretjino cenejša nego v superfosfatu. Iz navedenega sledi, da je to fosfatno gnojilo za naše razmere še najbolj pripravno in dobičkanosno. L.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### O hišni razsvetljavi

Marsikje na kmetih imajo že električno razsvetljavo, ki je najboljša, izmed vseh umetnih razsvetljav. Toda po mnogih krajih si morajo še vedno pomagati s petrolejem, ki daje čisto dobro luč, če le pravilno ravnamo z njo.

Svetilo za petrolejko je petrolej ali kameno olje. Surovi petrolej je tekočina rumene ali rujave barve, ki pa še ni uporabna za svetilo. Da moremo uporabljati petrolej za razsvetljavo, ga je treba destilirati in kemično čistiti. Dober, čist petrolej mora biti brezbarven ali svetlo rumenkast in popolnoma prozoren. Če ga imamo malo več v zalogi, ga shranimo na varnem, hladnem prostoru v pločevinastih posodah.

Za dobro petrolejsko razsvetljavo ni važen samo petrolej, ampak tudi potrebne svetilke. Petrolejske svetilke ali petrolejke moramo pridno snažiti, kar je prav za prav zamudno, a potrebno delo. Tega dela pa ne odpravimo na večer, ko je treba prižgati luč, ampak ga odpravimo zjutraj, najboljše ob priliki vsakdanjega pospravljanja. Priporočljivo je, da znosimo vse svetilke, ki jih rabimo pri hiši, skupaj na določen prostor in jih pri dnevni svetlobi osnažimo in pripravimo za zopetno uporabo.

Za snaženje svetilk potrebujemo več raznih pripomočkov, ki jih imejmo shranjene v posebni škattli ali predalu. Predvsem moramo pogrnuti mizo, na kateri mislimo petrolejke snažiti, in sicer s povoščenim platnom, ako ga imamo. Zado- stuje pa tudi v več gub zložen časopisni papir, ki ga po uporabi lahko zavržemo. Za čiščenje cilindra pa potrebujemo razne palčice in cunje. Petrolejke ne napolnimo nikoli čisto do vrha, ker luč potem smrdi. Zogljenele dele stenja odrežemo s škarjami ali pa jih posnamemo z mehkim časopisnim papirjem. Če treba, osnažimo tudi luknjice v gorilniku, sicer pla-

men nima dovolj zraka. Cilinder in steklene senčnike osnažimo vsak dan. Če ni preveč umazan, malo sopemo vanj, potem ga pa zdrgnemo s čisto, mehko cunjo; pogosto pa ga tudi umijemo s toplo vodo in krtačico. Kadar se v cilindru naberejo saje, ga osnažimo tako, da spustimo skozenj mlačno vodo. Mastne cilindre in senčnike pa umijemo z lugom. Ako bi umivali cilinder z mrzlo vodo tik preden luč nažgemo, je nevarnost, da nam poči; isto se zgodi, če smo prinesli luč z mrzlega prostora ali s prepaha, ali če smo jo nesli postrani.

Svetilke, ki jih uporabljamo samo redkokrat, vsakič izpraznemo ter napolnimo s petrolejem šele, kadar jih zopet rabimo. Dobro je tudi, da je luč medtem časom zavita ali pokrita, da se ne napraši. Glede varnosti so najboljše stropne in stenske svetilke. Slabše so one, ki stoje na mizi, zato moramo pri njih še mnogo bolj paziti.

Če svetilko raznese, ne smemo ognja gasiti z vodo, ampak s peskom, pepelom ali mlekomo. Petrolej pa bodi vedno shranjen tako varno, da si nikdo v hiši ne more pomagati s petrolejem, ako bi mu v štedilniku ali peči ne hotelo goreti. Nove cilindre napravimo odpornejše, če jih ovijemo s platnom ali slamo, denemo v zelo mrzlo vodo, počasi segrevamo in nekaj časa kuhamo, nato pa pustimo v pokriti posodi, da se voda čisto ohladi. Š. H.

### KUHINJA

Okisani rezanci. Za rezance napravimo testo iz četrť litra moke in enega jajca. Testo na tanko razvaljamo in osušimo in zrežemo na tanke rezance. Potem jih skuhamo v slani vodi. Posebej kuhamo v dveh litrih vode košček čebule, koreninico peteršilja, vejico zelene in en korenček. Ko je peteršilj in korenček mehak, pretlačim vso zelenjavo z vo-

do vred. Nato s pretlačnim zalijem rezance in jih zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz štirih dkg masti in dveh žlic moke. Ko jed dobro prevre, pridenem žlico kisa in dam kot postno juho na mizo.

**Rezanci v mleku.** V dva in pol litra vrelega mleka zakuham drobno ali debele rezance, ki sem jih napravila iz četrta litra moke in enega jajca. Mleko nekoliko osolim in kuham rezance deset min. Kuhane rezance potresem s sladkorjem in dam na mizo. Če ni dovolj mleka, lahko mleko zmešam z vodo.

**Pražena sladka repa.** Repo olupim, operem in zrežem na kocke. Skuham jo v slani vodi do mehkega. Ko je mehka, jo odcedim in stresem na prežganje, ki sem ga napravila iz žlice masti. V mast vržem pol žlice sladkorne sipe in ko je sipa zarumenela, primešamo žlico moke, nato stresem odcejeno repo, jo zalijem z juho in vročim mlekom ter kuham še nekaj minut. Med kuhanjem pridenem malo kumna. Ako je repa grenka, jo odcejeno še operem v mrzli vodi.

**Češpljev zvitek.** Za češpljev zvitek napravim shajano testo. Testo napravim takole: za kvašček rabim tri žlice mlačnega mleka, pol žlice sladkorne sipe in 2 dkg droži. Ko kvašček vzide, ga zlijem med mešanico enega celega jajca, za velikost enega jajca surovega masla, polno žlico sladkorja in primerno soli. V to zmes prilijem pol litra toplega mleka. V to zmes vsujem tri četrte kg bele moke. Nato zmešam v testo in dobro stepem. Stepeno testo pokrijem s snažno ruto in postavim na toplo, da testo vzide. Vzhajano testo stresem na desko ali na prtič, ga razvaljam za mezinec na debelo in potresem z dvema pestema drobtinic, ki sem jih zarumenila v 10 dkg surovega masla. Na drobtine potresem kakih 30 svežih. Na rezance narezanih češpelj. Površino potresem s pestjo sladkorja in s ščepcem cimeta. Testo zvijem od obeh strani, tako da sta dva neprevelika zvitka. Na pomazani pekači pustim zvitka shajati, nakar jih denem v pečico in pečem pičlo uro v neprevroči pečici. Zvitek narežem na kose, potresem s sladkorjem in dam na mizo.

Sveže češple s pšeničnim zdrobom. Kakih 20 svežih češpelj operem in zalijem z dobrim litrom vode. Kuham jih pol ure, osladim jih z žlico sladkorja in zmešam z osminko litra pšeničnega zdroba.

Ko petnajst minut vro, jih stresem v skledo; zabelim z žlico razbeljene masti in z žlico surovega masla.

**Pečeni nadevani piščanci.** Osnaženim, opranim in napoljenim piščancem odločim pri vratu kožo od mesa. Odprtino, ki je nastala, napolnim s sledečim nadevom: eno drobno jajce mešam z dvema žlicama kisle smetane, z dvema pestema drobtin in z malo drobno zrezanega zelenega peteršilja. Nadev primerno osolim in dobro zmešam. Ko sem odprtino napolnila, sešijem kožo z mesom in denem piščanca v plitvo kozo, tako da leži na hrbtu. V kozico prilijem nekaj žlic vode in denem v pečico. Ko se voda posuši, polijem piščanca z razbeljeno mastjo in pečem slabo uro. Med pečenjem ga pridno polivam z mastjo, v kateri se peče. Pečenega piščanca zrežem po sklepkih, zložim na krožnik in dam s solato na mizo.

## DOMAČA LEKARNA

**g Gabez** je stari zdravnik za zlomljene kosti in za kile. Ko še ni bilo povsod zdravnikov in bolnišnic, so se zatekali ljudje k gabezovi korenini. Se v prejšnjem stoletju je bil pri Borovnici mož, ki je izlečil zlomljeno kost z obkladki iz gabeza in starega sala. Gabezova korenina ima veliko zdravilnih snovi v sebi in je zelo sluzasta. Pri kostnih bolečinah je najboljši obkladek nstrgana sveža korenina, če se dobi. Sicer se kuha posušena toliko časa, da se naredi gosta kaša ali se etolče v prah in zmocchi. Zoper pljučne bolezni, nahod, kašelj, zasluženje, krvavitve, kuhaž žlico posušene korenine deset minut v četrta litru vode in jemlji večkrat po žlici. Tudi čaj od cvetja je dober zoper kašelj. Prah korenine ustavi krvavenje iz ran. Zelo dobro zdravilo za pljuča dobiš, če kuhaš korenine do mehkega in ji primešaš kislih jabolk in kuhaš s sladkorjem. Gabezevo mazilo je izvrstno za slabotne kosti, za otroke, ki ne morejo izhoditi in za bolehnne ljudi, ki jim pešajo noge. Korrenino očedi, zreži in kuhaž na olju. (Kolikor gabeza toliko olja.) Mlada korenina se stopi hitro. Ko je ocvrta, odcedi olje in primešaj toliko rumenega voska, da bo dovolj trdo. To mazilo je tudi za bolne prste, za tvore, črva in slabe nohte. Kdor ga rabi redno ima prožne noge in gibčne roke. Zdjaj se najlažje dobi korenina, ko pritisneta dež in mraz se koplje težko in ni tako dobra; čez zimo pa izgine.

**Logar, Kubična računica za remeljne, polmorale, madrierje, tavolette, testone, žagance (deske) in plohe** — knjižica obsega 312 strani in stane vezana Din 45.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

g živinski sejem v Kranju 21. sept. Cene živini so bile sledeče: Voli I. vrste 5 Din, voli II. vrste 4.50 Din, voli III. vrste 4 Din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 5 Din, II. vrste 4.50 Din, III. vrste 4 Din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 4.50 Din, II. vrste 4 Din, III. vrste 3.75 Din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 7.50 Din, II. vrste 7 Din za 1 kg žive teže; prašiči špeharji 9.50 Din, prašiči pršutarji 8.50 Din za 1 kg žive teže

g Svinjski sejem v Ptuju 23. sept. — Prašiči 6—12 tednov stari 1 komad 80 do 150 Din, plemenske svinje 1 kg žive teže 5.25—5.75 Din pršutarji 1 kg žive teže 5.75—6.50 Din, debele svinje 1 kg žive teže 6.50—7.50 Din.

## CENE

g Cene umetnih gnojil in kmetijskih strojev. Tomaževa žlindra baza 18% 134 Din, rudninski superfosfat v vrečah po 50 in po 100 kg po 98 Din, kalijeva sol po 100 kg 156 Din, kostni superfosfat 118 Din, apneni dušik v pločevinastih bobnih 200 Din, apneni dušik v papirnatih vrečah 185 Din, kostna moka 100 Din, nitrofoskal v vrečah 143 Din, klajno apno 275 Din, lanene tropine 2 Din, modra galica 4.95 Din. — Mlatilnice s tresali in reto 4.100 Din, slamoreznice 1700—2000 Din, čistilnik 10 sit 1500 Din, plugi Lesce 880—995 Din, reporeznica M.R 550 Din, trierji 2000—3500 Din, mlatilnice na ročni pogon 2200 Din, robkači 900 Din, sadni mlini 1400—1700 Din, brzoparilniki 1050 do 2.800 Din, kosilni stroji 2000 Din, travniške brane z zvezdnatimi členki 900 Din, travniške brane z jeklenimi špicami 800 Din, patent motike »Rapp« 70 Din.

g Goveje surove kože 13 Din, telečje surove kože 14 Din, svinjske surove kože 6 Din za 1 kg.

g Hmeljsko tržišče. Hmeljska komisija objavlja, da se nakupovanje hmelja nadaljuje po naslednjih cenah: izbrano prvovrstno blago po 27—28 Din kg, prvovrstno 25—26, dobro srednje 22—24, srednje 21—22, slabo srednje 16—18 in slabše do 18 Din za kg. — Prodanih je doslej že nad štiri petine letošnjega pridelka.

g Sadni trg v Ljubljani. Na ljubljanskem trgu so zadnji teden prodajali sadje

na drobno po sledečih cenah: jabolka po 2—5 Din kg, na debelo 2—3.50 Din, hruške 2.50—8, na debelo 2—3.50 Din, bosanske slive 2.50—4, na debelo 2—50 Din, breskve na drobno 4—8 Din, najfinejše 16—20 Din, na debelo 3—14 Din, grozdje 3—8, na debelo 2.50—5 Din. Gobe-jurčki so bili po 12—14 Din kg.

## Kmetijski nasveti

Kuhanje žganja iz sliv. Slive najprvo previdno potrgamo, tako da se ne obtolčejo, ker drugače zelo rade gnijejo. Zlasti previdni moramo biti tedaj, ako pustimo slive nekoliko časa ležati v shrambi in jih takoj ne namočimo. Nato namakamo slive v sode; nekateri odstranijo preje tudi peske, kar pa seveda ni potrebno. — Od toplotnih razmer je odvisno kdaj ta masa pokipi; če je toplo že v kakih štirinajstih dneh, drugače pa pozneje. Kuhanje samo je odvisno od kotla; ako je kotel dober dobimo več alkohola, kot pa če kuhamo v slabem kotlu. Povprečno dobimo 8—10 odstotkov dobrega in istotoliko slabega žganja. — Slabo je treba ponovno prekuhati. — Vrenje naj bo počasno; pri kuhanju je treba maso v kotlu mešati, da se kotel ne prežge. — Kuhamo tako dolgo, dokler se kuhanje izplača, to se pravi dokler dobivamo alkohol. Ponekod preizkušajo to tako, da nalijejo v kozarec nekoliko tekočine, katero dobivamo pri kuhanju; nato se jo dotaknemo z gorečo vžigalico — ako gori je to najboljše znamenje, da vsebuje še vedno alkohol in da se nadaljnje kuhanje izplača. Žganje, ki ga takoj v začetku proizvodi mo je zelo močno in ga mešamo vsled tega z žganjem, katero dobimo šele pri poznejšem kuhanju. Ako hočemo točno vedeti koliko alkohola vsebuje žganje, moramo ineti pri roki alkoholometer. — Kot že rečeno, ne smemo nikdar premočno kuriti; pri destilaciji mora biti hladilnik močan, ker drugače alkohol zelo rad vhaia. Alkohol vre namreč že pri temperaturi 79° C. — Pa tudi to ni vseeno, kakšna drva uporabljamo pri žganjekuhi. Najbolja so bukova drva, ki pa morajo biti popolnoma suha. Paziti pa je treba posebno tudi na to, da je kotel v dobrem stanju.

**Naročajte »Domoljuba«!**

## PRAVNI NASVETI

**Izplačilo dote iz leta 1929.** F. Ž. Bratu, ki je leta 1929 odšel od doma, morate izplačati večjo doto, kar pa je sedaj nemogoče. Vprašate, če ste primorani ves znesek izplačati, ali po sedanji vrednosti? — Ako bratova terjatev izvira iz dedovanja, ali če je ista dedni odpravek, ki mu je bil izgovorjen tedaj, ko je bilo vam izročeno posestvo, ne spada pod zaščito in se mora na zahtevo takoj izplačati, vendar samo v primeru, če brat pristane, da se izplača po vrednosti ob času izplačila. Tako je v nekem primeru razsodilo najvišje sodišče. Opozorjamo vas pa, da se pripravljaja nova uredba o zaščiti kmetijskih dolžnikov, ki bo morda te predpise kaj spremenila.

**Kdo odmerja pravne stroške?** P. D. V. Propadli ste v pravdi zaradi motenja posesti in sedaj pričakujete, da vam bodo predloženi stroški v plačilo. Vprašate za pojasnilo, kam naj se obrnete, da boste vedeli, če so stroški pravični ali ne in če jih lahko pošljete državnemu pravdništvu v odmero. — Očividno gre za stroške, ki jih morate plačati svojemu zastopniku. Kajli nasprotnikove stroške je sodišče že odmerilo v svoji končni odločbi, s katero ste pravdo zgubili. Svojemu zastopniku boste morali plačati vsaj toliko stroškov, kolikor jih je sodišče priznalo nasprotniku. Če bi se vam zdeli stroški previsoki, pojdite k sodišču, kjer je pravda tekla, in zaprosite za odmero stroškov. Če vam tudi ta odmera ne bi ugajala, se lahko pritožite na okrožno sodišče. Proti odločbi okrožnega sodišča pa nimate več nobene pritožbe. Državno pravdništvu pa sploh nima nobenega posla pri ureditvi pravnopravnih odnošajev, kakršna je odmera stroškov pravnega zastopnika proti lastni stranki.

**Škoda, ki je napravi blazen človek.** I. J. Neki užitek, ki je malo zmešan, vam je poškodoval ročni voziček. Vprašate, kako bi postopali, da se vam povrne škoda. — Ako je užitek samo malo zmešan, tako da se more smatrati, da je odgovoren za svoja dejanja, vam je on dolžan povrniti škodo. Če pa je popolnoma blazen, lahko zahtevate povračilo škode od tistih oseb, ki so dolžni nanj paziti, pa so svojo skrb za njega zanemarili. Če ne morete zlepa priti do odškodnine, bi morali tožiti. Vendar tožite le tedaj, če ima dotični, ki bi prišel v poštev za povračilo škode, kakšno imovino, iz katere vam bo mogel škodo povrniti.

**Katere pogodbe mora napraviti notar?** T. R. Vprašate, če je vseeno, ali napravijo pogodbo notar, ali pa odvetnik in kdaj mora sestaviti pogodbo notar, da je veljavna. — Pogodbo, za katero ni predpisana oblika notarskega akta, lahko napravi tudi odvetnik. Notarski akt je predpisan za ženitne imovinske pogodbe, za pogodbe, sklenjene

med zakonci: o kupu, menjavi, renti in posojilu, kakor tudi za priznanje dolga, ki ga napravi eden izmed zakoncev drugemu zakoncu; dalje za potrdila o prejemu dote, pa naj si bodo izdana ženi ali kakšni drugi osebi; za pogodbe o daritvah brez dejanske izročitve; za vse listine o pravnih poslih med živimi, ki jih osebno sklepajo slepi, ali ki jih osebno sklepajo gluhi, ki ne znajo čitati, ali nemi, ki ne znajo pisati. Notarski akt je potreben tudi za veljavnost pogodbe o odpovedi dedni pravici in pogodbe o kupu dedščine, če nista pogodbi sprejeti na sodni zapisnik.

**Žaga na vodi.** A. S. J. V vašem kraju je žaga na vodi, ki v bližnji okolici nima nobenega konkurenta. Lastnik žage žaga predvsem lasten les za trgovino, domači posestniki pa morajo mesece in mesece čakati, da jim kaj žaga. Vprašate, če bi se dalo žagarje oblastveno prisiliti, da bi potrebnim ljudem takoj žagal. — Če žagar zlepa noče ali pa ne more domačim posestnikom ustreči, ker ima preveč lastnega lesa za žagati, ga ne morete s silo prisiliti na to. Morda bo še najbolje, da se vsi prizadeji združite in napravite lastno žago na združni podlagi.

**Nesporazum v zakonu.** C. M. B. S. Ker ste imeli že dva nezakonska otroka, ste se poročili z njunim očetom. Par let ste živeli skupaj, potem ste pa šli z otroci na dom svojih staršev, ker ne morete prenašati sičnosti moževih staršev. Mož vam grozi, da se bo ločil, če se ne vrnete k njemu. Vprašate, če se res morate vrniti. — Žena, ki se poroči, je dolžna, da gre za možem v njegovo domovanišče in ga v gospodarstvu po možeh podpira. Če se mož in žena sporazumno ne ločita, ne smeta drug drugega samovoljno zapustiti. Le sodišče sme enemu ali drugemu zakonu dovoliti iz tehtnih razlogov ločeno stanovanjsko. Ker ste moža brez privolitve sodišča zapustili, se smatra vaša zapustitev kot zlobna zapustitev zakonskega druga in bi se v primeru tožbe mogel zakon ločiti le vsled vaše krivde.

**Kaznovan po finančni oblasti.** F. V. V odloku, ki vam nalaga kazen, je gotovo tudi pouk o pravnih lekkih. Preberite ga točno. Če je razsodba pravomočna, se ne bo mogoče izogniti kazni. Zakaj vašim pričam niso verjeli, ne vemo. Starost je lahko pri odmeri kazni olajševalna okolnost, ne more vas pa kazni oprostiti, ako ste res kaj zagrešili.

**Nova uredba o zaščiti kmetov.** Dne 26. septembra t. l. je bila objavljena uredba o likvidaciji kmetijskih dolgov. Uredba je takoj stopila v veljavo. Z njeno uveljavitvijo so izgubile veljavo vse dosedanje uredbe o zaščiti kmetov. Ravno tako seveda ne drže več odgovori glede zaščite, ki smo jih objavljali na tem mestu na podlagi prejšnjih uredb o zaščiti kmetov.