

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

28. AVGUSTA

ŠTEV. 35

Še o blagovnem združništvu

Dobijo se ljudje, ki nad blagovnim združništvom zmagujejo, češ da ta vrsta združništva nima posebnega pomena, ker izmenjavanje blaga itak posredujejo trgovci; razen tega se pa ti posli morda niti ne splačajo, ker so obratni stroški pri združnem poslovanju razmeroma veliki. Nekaj je resnice na obeh ugovorih; vestni in solidni trgovci so na vsak način potrebni in združništvo nima in ne more imeti namen, da bi takšne trgovce uničilo. To se poštenim trgovcem tudi ni treba prav nič bati. Tudi obratni stroški so pri blagovnih zadrugah razmeroma precej znatni, ker more z blagom, zlasti takim, ki se rado kvari, uspešno trgovati in ravnati le strokovno izvežban in izšolan človek. Tak pa seveda hoče biti tudi primerno plačan.

Vendar imajo zadruge, preko katerih kmet kupuje svoje gospodarske potrebščine in prodaja svoje pridelke, velik pomen zaradi cen. Za cene pa ravno gre. Končno je za kmeta domala vseeno, ali nekaj kupi v zadrugi ali pri trgovcu. Glavno je cena. In za reguliranje cen so dobre blagovne zadruge, povezane v osrednjo blagovno centralo, naravnost najno potrebne.

Ze zadnjič smo naglasili, govoreč o blagovnem združništvu, da ne sme biti med proizvajalcem in potrošnikom preveč posrednikov. Tisti pa, ki so potrebni, ne smejo imeti pretiranega zaslužka. Kako to doseči? Samo z organiziranim blagovnim združništvom se morejo ta vprašanja zadovoljivo rešiti. Tu bi malo pomagale še tako stroge odredbe; kajti za popolnoma dovršen aparat, ki bi urejeval cene po nemškem vzorcu, pri naših razmerah niso ugodna tla. Treba bi bilo prej še marsikatero preureditve našega javnega življenja. Pa je končno za svobodoljubnega človeka preveč komande od zgoraj tudi odbijajoče in slabo vpliva.

Z urejenim blagovnim združništvom je pa čisto brez vsakih odlokov oblastva

skoraj nevidno in neslišno mogoče regulirati cene. In reguliranje cen je tako nujno, da ga ne smemo prav nič odlašati, če nočemo, da nam slovenske male kmetije ne propadejo. Saj se dogajajo v tem oziru naravnost nezaslišane in neverjetne stvari! Samo en zgled izmed stoterih!

Lansko leto, ko so bile zrele češplje, sem po naključju naletel na človeka, ki je trgoval s češpljami. Saj se spominjate, koliko je bilo lani po nekaterih predelih naše Slovenije češpljevega pridelka. Posebno so obrodile v brežiškem okraju, kjer so bili kmetje kar zasuti s češpljami in niso vedeli, kam z njimi. Trgovina je bila seveda povsem neurejena, o kakšni dobro organizirani skupni prodaji ne moremo govoriti. Na tisoče kilogramov tega zlahtnega sadeža so ljudje prekuhali v slivovko — drugega jim ni preostalo. Saj nič ne rečem, da bi štamperl dobre slivovke človeku ne storil dobro. Ali te pijače je bilo preveč in je bila zato ljudem škodljiva. Toda o slivovki sedaj ne bom obširneje govoril. Omenjeni prekupčevalec s češpljami mi je pripovedoval, da se v okolici Brežic dobi češpelj, če se prav ne motim, po 30—35 par za kilogram kdor hoče. Kmetje da ponujajo svoj pridelek na vse pretege in ga končno dajo še ceneje.

Stvar me je zanimala, pa sem možaka pobaral, kam češplje prodaja. Povedal mi je, da na Gorenjsko; tam, je pripovedoval, češpelj ni in jih celo kmetje v večjih množinah kupujejo in sušijo. — Vprašal sem ga, koliko na Gorenjskem plačajo za kilogram in zvedel sem, da okrog dinarja in več. Za glavo sem se prijel. Koliko stane prevoz? Ne veliko, saj ni takšna razdalja! Kdo pa vtakne tu ogromno razliko v žep? Mož se je nasmehnil in dejal, da so pač kmetje nerodni, ker si sami ne znajo pomagati; toda to je v redu, ker bi drugače ljudje njegovega »poklica« ne mogli dobro živeti. —

Premislite: pridelek je šel od kmeta v brežiškem okraju do kmeta na Gorenjskem — pri tem ja ostalo pri kilogramu 60 par, t. j. 200% kupne cene, in še več v žepu prekupčevalca. Oškodovan je bil naš obsotelski kmet, prav tako pa tudi kmet na Gorenjskem. Ali bi se bilo kaj takšnega moglo dogoditi, če bi stvar

vzele v roko zadržuge, pri katerih bi imeli besedo kmetje sami?

Že na tem zgledu, ki je resničen do pike, se mora še tako zakrknjenemu kmečkemu človeku posvetiti, da je blagovno združništvo v sedanjih časih ustanova, ki je ne morejo kmetje nikjer pogrešati, če nočejo drseti v svojo pogubo.

Pazimo na ropnice!

Popravek. V zadnji številki »Gospodarja in gospodinje« je na str. 265 tiskarski škrat napravil neljubo pomoto. Pravilno se glasi naslov članka: Pazimo na ropnice!

II.

V zadnji številki smo se seznanili z znaki, ki se pojavljajo ob ajdovi paši v brezpašnih dneh pred našimi čebelnjaki. Dognali smo, da so prve značilne znaničke, da je paša prekinejna ali odnehala stikajoče čebele, ki skušajo vdreti predvsem v šibkejšje panje, ter da so te čebele lahko iz domačega pa tudi tujega čebelnjaka, in to v prvi vrsti iz najboljših družin, ki se odlikujejo po najvišjem donosu.

Nerštetokrat se je že dogodilo, da je čebelar neupravičeno dolžil soseda čebelarja ali pa prevaževalca, češ da so njegove čebele prišle k njemu ropat, v resnici so se pa ropali domači panji med seboj, kar izkušeno čebelarjevo oko lahko dožene z opazovanjem pri žrelu. Panj, ki ropa, tako živahno izletava in doletava, da nastane pri žrelu prava gnječ, pa ne od tujih, temveč od domačih čebel. Če čebele takega panja posuješ z moko, lahko zanesljivo doženeš, na katere panje so te čebele navalile. Na isti način tudi lahko z gotovostjo ugotoviš tuje ropnice.

Če opaziš, da je naval stikajočih čebel večji in da te že vdirajo v posamezne panje, moraš takoj pripreti žrela vseh panjev, in sicer močnih na dve, slabih pa na eno čebelo. Po preteku dobrih dvajset minut, ko si žrela tako zožil, boš imel pred čebelnjakom zopet mir. Če je naslednji dan zopet paša, žrela odpri, ko pa ista precha, jih ponovno zoži. Če pa ni paše, pusti žrela zožena na 2—3 čebele, dokler ne izvršiš v čebelnjaku vseh jesenskih opravil, in ne ugotoviš, da je nevar-

nost ropanja popolnoma minula, kar pa je šele tedaj, ko si končal z jesenskimi opravili in panje-plemenjake oskrbel z vsem potrebnim za zimo.

Govorje pa čebelar in čebelarju, kjer se je ropanje že razpaslo. Tam ni druge pomoči, kakor uveljaviti pregovor: Reši, kar se rešiti da! Če imaš čebele v dobro zaprtem čebelnjaku, potem je najboljšje, da nemudoma dobro, čisto zapreš žrela vseh panjev, odpreti pa moraš panjem vrata ali dušnike na vratih, da imajo zaprte čebele dovolj zraka, sicer se ti bodo zaдушile. Ne pozabi v čebelnjaku zatemniti tudi vse steklo, da je v njem temno a zračno. Če pa čebelnjak slabo zapira, tako da čebele lahko vdirajo vanj, je najboljšje, da odneseš panje iz čebelnjaka v temno hladno klet, kjer jih pusti, če ni paše, vsaj par dni, da izgube duh po ajdi, nakar jih zopet postavi v čebelnjak z zoženimi žreli v isti vrstni red, kakor so bili prej. Le panje, ki so bili močno napadeni in to po čebelah iz tvojega čebelnjaka, postavi na novo mesto, najboljšje v drugi konec čebelnjaka, sicer ne boš imel miru do nastopa mraza.

Pomni! Če se je v tvojem čebelnjaku pojavilo močno ropanje, ne pomaga ne škropljenje z vodo, ne zastiranje panja in čebelnjaka z vejami, ne zoževanje in ne mazanje žrel z karbolinejem itd., uspešen je le zgoraj navedeni postopek; če nisi prišel že prepozno! Popolnoma ali močno izropane družine, ki so sicer v redu, niso za pleme, ker se slabo branijo, zato jih po končani paši v drugi polovici septembra podri, žival pa preženi v sosednje panje.

Kakor pri boleznih, tako velja tudi pri ropanju pravilo, da se ga lažje ubranimo, kakor pa ga odpravimo. Dosedanje izkušnje so nam pokazale, da je v 98 primerih od 100 kriv ropanja čebelar, pri katerem se je ropanje pojavilo. Vzrokov

za to je več. Največkrat se pojavi ropanje pri čebelarjih, ki površno čebelarijo in poznajo čebele le takrat, ko jim je treba vzeti med in ko je treba pospraviti roje. aZ razvoj in stanje rojev in izrojencev se tak čebelar vadi se pa zanje vse preveč zanima. Vsak dan enkrat, če ne večkrat, brez ozira na to ali je paša ali ne, odkriva panje in pase radovednost, koliko medu so ma že prinesle, četudi bi to lahko ugotovil brez nevarnosti magari vsak večer s tehtanjem enega panja. Odpiranje in pregledovanje panjev v brezpašnem času v ajdovi paši je največkrat vzrok ropanja. Zato pustí med ajdovo pašo čebele popolnoma v miru. Če jih že moraš pregledovati, stori to v dobrih pašnih urah!

Poleg radovednežev je tudi mnogo čebelarjev, ki ne morejo počakati, da bi jim čebele v dobri ajdovi paši dodobra zanesle medišča in se oskrbele z zimsko zalogo. Kakor hitro se v satju zasveti par kapljic medu — pravilno medene raztopine — že ga morajo iztočiti, in to neglede na pašo, čas in kraj, četudi je to po naredbi o prevozu čebel na ajdovo pašo prepovedano.

Že s samim točenjem medu v brezpašnem času v ajdovi paši, ter dodajanjem iztočenega satja v panju, če ga še bolj pazljivo izvedemo, skoraj redno povzročimo ropanje. Nepočakanci-grabežljivci pa ne le, da točijo nezrel vodni med, ki se tako rad skisa, pač pa vrh tega, da je nesreča še večja, dostikrat nastavijo medeno poso-

do, pokrovce in iztočeno satje pred čebelnjak, češ da ga bodo čebele obrale.

V dobri paši se čebele za tako vabniti ne zmenijo, v brezpašnih urah pa je posledica tega, da nastane že po preteku nekaj minut nele pri dotičnem, temveč tudi po okoliških čebelnjakih grozovito ropanje, — krivi so pa tega, če so le kje v bližini, potem tuji prevaževalci.

Takih primerov nam je znanih na stotine. Dolžnost vseh zavednih čebelarjev je, da tako brezvestneže, ki povzročajo vsem sosednim čebelarjem s tem leto za leto neprecenljivo škodo, brez oklevanja javijo pristojnemu okrajnemu načelstvu, ki jih bo kaznovalo po določenih naredbah.

Prezreti pa ne smemo še enega krivca, ki da povod, da se v brezpašnih urah pojavi hudo ropanje: brezmatičnih panjev. Čebelna družina je brez matice zapisana smrti. Tak panj se ne brani in tako najdejo stikajoče čebele hvaležno polje za svoje udejstvovanje. Prva, ki najde tak panj vdre vanj, se napije medu, pohiti z njim domov in obvesti o tem svoje tovarišice, ki se podajo z njo takoj na delo. To obvestilo se širi dalje in dalje. Naval na brezmatično družino je čim dalje hujši — v teku pol ure je panj popolnoma izpraznjen, zmage pijane čebele navalijo potem na sosedne panje — v čebelnjaku se začne boj na življenje in smrt. Vzburjena strast do grabljenja je neglede na obilne žrtve brezobzirno premagala vse ovire in ozire. Čebelnjak čebelarja-zanjkrneža je v nekaj urah, z izjemo par močnih družin-roparjev, ki si jih je vzgojil sam, opustošen.

Paradižnik v naši prehrani

(Nadaljevanje.)

12. Kislo zelje s paradižnikom. Skuhaj kislo zelje s kumino in lavorjevim listom. Kuhanega stresi v kozico, kjer si pripravila na masti blede prežganje in ga razredčila s paradižnikovo mezgo. Vse skupaj osoli, dobro premešaj, še malo prevri in daj s krompirjem ali klobasami na mizo. Kislo zelje bo veliko boljše, če ga ne kuhaš v obilni vodi, ampak dušiš na masti in čebuli in priliješ le toliko vode, da je zelje pokrito.

13. Segedinski guljaž. Razbeli v kozici žlico masti, prideni drobno zrezane čebule in ko ta zarumeni, na kocke zreza-

nega svinjskega mesa. Praži, posipaj z moko, mešaj pet minut na vročem, zalij z zelenjavno juho in potisni na vroče, da meso vre. Posebej pa kuhaj kislo zelje, ga odcedi in prideni k mesu, ko je to mehko. Nato prilij paradižnikovo mezgo in malo kisle smetane. Dodaj ščep popra, kumine, soli in malo strtega česna, premešaj in pusti vreti še pol ure. Na mizo daj s krompirjem v kosih.

14. Musaka. Razbeli v kozici nekaj masti, dodaj precejšnjo količino drobno zrezane čebule, žličko paprike, na koščke zrezano, bolj mastno meso in kislo

zelje. Prilij toliko slanega kropa, da se jed pokrije, prideni malo kumine, lovorov list in strtega česna. Dobro premešaj in pušči na vročem, da se počasi kuha. Ko je jed kuhana, jo naloži v pomazano pločevino tako, da napraviš več plasti. Vsako plast posipaj z opranim rižem, zgornja plast naj bo zelje. Nato prilij paradižnika in malo smetane ter potisni v pečico, da se še riž skuha. Na mizo daj s kruhom.

15. Paradižnikovo cvrtje. Paradižnike operi, olupi, zreži na listke in stresi na vročo mast, kjer si zarumenela malo čebule. Prideni strtega česna in drobno zrezanega zelenega petršilja ter duši toliko časa, da izgube vodo. Nato dodaj sol in raztepena jajca ter rahlo zmešaj, da dobiš drobno maso. To jed daš s kruhom na mizo ali pa kot oblogo na brezmesni dan.

16. Nadevane bučice v paradižnikovi omaki. Male jedilne bučice operi, olupi, zreži na primerne kose in jim s kavino žličko izdolbi peščišče. Tako pripravljene bučice nadevaj s sledečim nadevom: ostanke kuhanega mesa ali pečenke zmelji ali sesekljaj s krivim nožem, prideni eno jajce, drobno zrezanega petršilja, popra in strtega česna. Dobro premešaj in dodaj še v mleku namočenega in ožetega kruha ali spraznega riža, da dobiš bolj gosto maso. Nadevane bučice zloži v kozico in polij s sledečo omako: sprazi na masti drobno zrezane čebule, prideni paradižnikovega soka, kisle smetane, malo strtega česna in soli po okusu. Kozico pokrij in postavi na kraj štedilnika. Vre naj počasi in tako dolgo, da se buče zmehčajo. Na mizo daj z zmečkanim krompirjem ali s kruhom.

17. Vampi s paradižnikom. Zarumeni na masti precejšnjo količino drobno zrezane čebule ter dodaj paprike in paradižnikove mezge. V to omako stresi drobno zrezane vampe, prideni strtega česna, majarona, timijana, osoli in kuhaj toliko časa, da se vampi zmehčajo. Nato dodaj še nekaj žlic smetane in malo kisa, še enkrat prevrži in daj na mizo.

18. Paradižnikov guljaž. Napravi nadevan guljaž in prideni nazadnje še paradižnikove mezge.

19. Krompirjev guljaž s paradižnikom. Krompir olupi, operi, nareži na srednjevelike kocke in nasoli. Nato razbeli v kozici mast in stresi nanjo drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, dodeni

še paprike, krompir in sesekljane kumine. Popraži, posipaj z moko in zalij z juho; premešaj in prideni nekaj žlic smetane, strtega česna in paradižnikovega soka. Ko dobro prevre, daj s kruhom na mizo.

Paradižniki dozore samo enkrat v letu in poleg tega še zelo radi zgrijejo. Zato jih moramo za poznejšo in zimsko uporabo primerno shraniti ali konzervirati. Ker je shranjevanje paradižnika zelo lahko in enostavno ter skoraj brez stroškov, bi ne smelo biti kmečkega gospodinjstva brez paradižnikovih shranjank. V ta namen so nam potrebni zreli paradižniki, zadostna množina močnih steklenic in zamaškov ter malo dobre volje. Za konzerviranje paradižnika je dobra vsaka steklenica (od piva, slatipe, šampanjca itd.), ki je dovolj močna in se da dobro umiti.

Preden začnemo s konzerviranjem, si pripravimo vse potrebno, da se izognemo nepotrebnemu letanju in razburjanju. Steklenice umijemo v vroči raztopini sode, jih dobro izperemo in ocedimo. Poiščemo še cele zamaške, če jih manjka, dokupimo novih in vse skupaj prekuhamo v vreli vodi. Tudi tenko vrstico in pečatni vosk imejmo pri roki.

Najenostavnejši, odnosno najstarejši in najcenejši način konzerviranja je sušenje. Zdrave paradižnike narežemo na krlhlje, jih naberemo na vrstico in obesimo na suh, zračen prostor, da se posuše. Posušene shranimo na suhem prostoru in jih uporabljamo kot začimbo k raznim jedem.

Za večje potrebe shranjujemo paradižnikovo mezgo. Starejši in dosti enostaven način je sledeči: Zrele paradižnike operemo, gnile dele obrežemo, jih razpolovimo in stresemo v lonec, da zavro. Čez kakih pet minut stresemo vse skupaj na sito in goščo pretlačimo. Mezgo nalijemo v pogrete snažne steklenice, jih zamašimo in prevežemo z vrstico. Tako pripravljene steklenice zložimo v velik lonec (za kuhanje perila). Na dno in okrog steklenic pa natlačimo nekoliko slame in sena da ne popokajo. Vode nalijemo toliko, da sega steklenicam do polovice. Vre naj eno uro. Po končanem kuhanju postavimo lonec na tla in pustimo, da se vse skupaj počasi ohladi. Ohlajene steklenice postavimo iz lonca, jih zbrišemo, zamaške pa zakapljemo s parafinom ali pečatnim voskom. To izvršimo prak-

tično tako, da segrejemo v lončku pečatni vosek ali parafin (navadno svečo raztopimo) in pomočimo v njega vrat steklenice tako, da jo obrnemo narobe. Kapica iz voska ali parafina brani dostop zraku in škodljivim bakterijam. Zapečatenе steklenice hranimo na hladnem prostoru.

Novejši in v mnogem praktičnejši način konzerviranja je sledeči: Paradižnik pripravimo kot pri prvem načinu, ga pretlačimo, denemo v kozico, posolimo in nekoliko sladkamo ter kuhamo kaki dve uri. Še vročo mezgo nalijemo v vroče, v pečici pogrete steklenice, jih zamašimo s prekuhanimi zamaški tako, da porinemo zamašek popolnoma v grlo steklenice. Vsako steklenico zavijemo hitro v krpo in jo denemo v jerbas, kjer imamo poslano s šenom. Vse skupaj pokrijemo z debelim kocem ter pustimo preko noči, da se še pokuha. Drugi dan steklenice zapečatimo, jih zbršemo in shranimo na hladnem. Ta način se loči od prvega v tem, da rabimo manj steklenic, sok pa je zaradi dodatka soli in sladkorja trpežnejši.

Ako paradižnikovo mezgo pokuhamo,

dobimo gosto marmelado, ki jo napolnimo v kozarec in zavežemo s pergamentnim papirjem. Pred uporabo ga razredčimo, odnosno vzamemo le majhno količino. Da jo obvarujemo pred plesnijo, jo hranimo na suhem prostoru, dobro je tudi, če nalijemo na površje tanko plast olja.

Sok surovih paradižnikov shranimo lahko v patentnih kozarcih ali pa v dozah, ki jih zapiramo s posebnim strojem, zaprte pa prekuhamo. Ker so z nakupom tega stroja v zvezi precejšnji stroški, se izplača le v večjih gospodinjstvih in v zadrugah (sadjarskih in vrtnarskih združenjih ali društvih). O delovanju teh strojev pa se poučimo lahko praktično na tečajih za vkuhanje sadja in zelenjave, ki jih prireja kr. banska uprava.

Letos, ko je sadna letina slaba in ko gospodinja nima izbire pri pripravi sadnih konzerv, je važno, da si zna vsaka gospodinja pripraviti cenene, a zdrave mešane marmelade. Paradižnik z jabolki da okusno in zdravo marmelado, ki je primerna zlasti za otroke. St. š.

Prevelika občutljivost ni za življenje

V razredu sem imela učenko Marto. Bila je sicer pridna in marljiva, a silno občutljiva in nezanesljiva. Kadar ji je šlo vse gladko in je bila pohvaljena, so se ji zaiskrile oči. Ob najmanjši graji pa je bila takoj vsa izpremenjena. Povešila je glavo, našobila usta, napela nossek, kot pravimo.

Dalje časa sem jo opazovala in preišljevala, kako naj jo odvadim te napake, ki bo z njo rasla in se večala njena občutljivost. Kaka reva bo v življenju s svojo preveliko občutljivostjo.

Saj je bila ravno tako pri igri s svojimi součenkami. Če so se igrale v odmoru to, kar je ona predlagala, je bilo dobro. Vesela in razigrana je bila. Ako pa s oprezrle njen predlog in je katera izmed deklic predlagala kaj drugega, kar se je zdelo igravoči družinici bolj »pametno«, je pustila družbo, sedla sama zase ob strani in jih opazovala. Če pa je bila njena občutljivost le preveč ranjena, se je obrnila proč in otrok ni niti pogledala.

»Ja, Marta, težko bo tvoje življenje, če boš vedno taka,« sem si nekoč rekla.

Nekega dne pride v šolo njena mati. Rada bi zvedela, kako njena hčerka v šoli napreduje in kakšna je.

Dolžnost vsake učiteljice je, da je iskrena in odkrita do staršev otrok. Ne povečavati otrokovih napak, zopet pa ne zamočlati napake, ali jih olepšati. Isto pa mora ravnati tudi mati, ki otroka še bolje pozna, saj ga ima pred seboj dvajset ur na dan, medtem ko ga ima učiteljica štiri ure.

Le skupno, šola in dom, moreta res vzgojiti otroke, dobre, take, ki bodo vredni člani človeške družbe.

Tako sem povedala materi, kar sem imela na srcu. »Glede znanja in nalog sem zelo zadovoljna z njo. Samo nekaj je, kar jo bova morali odvaditi. Preveč je zamerljiva in občutljiva. Najmanjše svarilo, zaslužno in povesei nossek. Ako ni po njenem, je že zamera tu. Draga gospa, na lep način morava to njeno napako odpraviti ali vsaj zmanjšati.«

Čakala sem, kdaj bo tudi njena mati »napela nossek« zaradi mojih odkritih besed. Potem sem vedela, da tudi Marta ne bo nikdar boljša.

Pa je bila k sreči mati pametna, v življenju težko preskušena vdova, s hčerko edinko.

»Gospa učiteljica, zelo vam bom hvaležna, če mi pri tem pomagate, da uspeva. Sama vem, da življenje ne vpraša, če si občutljiv ali ne. Čimbolj si občutljiv, tembolj te melje in tembolj te vsak udarec boli. Saj sem bila tudi jaz taka, ko sem bila še otrok. Zato sem življeje še bolj občutila, v svoji občutljivosti še bolj trpela. No in danes sem zdrava. Želim pa, da se hčerka unese še prej, kar ji gre njena občutljivost povsod v napoto.

V nekem odmoru sem pridržala učenko Marto v razredu in ji govorila. Povedala sem, da je pridna, da imam rada pridne otroke, ne maram pa zamerljivih otrok. Da je še otrok, ki še malo ali nič ne ve, da ima zato otrok starše in učitelje, ki ga uče samo dobro. Če hvallijo, kar je dobro, morajo tudi grajati, kar je slabo. Ne Bog in ne ljudje pa ne marajo človeka, ki vsako malenkost zameri in se noče ničesar naučiti. »Poskusi Marta biti drugačna, samo poskusi. Kadar ti bo mama ali jaz rekla, si vedno misli, da sva tvoji učiteljici, ki te imava rade in te učiva samo dobro. Tudi tvoje součenke te bodo imele rade, če jim vsako malenkost ne boš zamerila.« Jokala je in vse obljubila.

Počasi je šlo. Prvi uspeh je bil, da ni povešala glave, če je bila posvarjena. Videla je, da jo opazujem. Drugo je bilo, da ni odšla iz kroga otrok, če ni bilo vse po njenem. Videla sem, da je otroka stalo to mnogo premagovanja, a ker je tudi domača skrbna vzgoja pomagala, je počasi šlo.

Naj vse matere ravnaajo tako. Ne s tepežem, kot delajo to nekatere, ker »frklja nos viha«. Lepa beseda najde lepo mesto.

Otrok je tu! Dolžnost vseh, ki ga vzgajajo, je, da tega otroka usposobimo za življenje.

Bog naj pa nam pomaga pri vzgajanju. L. G.

KUHINJA

Goveje mejo z zelenjavo. Korenček, peteršilj, kolerabico operem in ostrgam, ozir. olupim, nato vse zribam na strgalniku. V kozo dam mast, eno drobno zrezano čebulo in zribano zelenjavo. Ko

je vse skupaj zarumenilo, pa dodam na koščke zrezano goveje meso. Vsak košček mesa pa poprej povaljam v moki. Ko se meso malo poduši (potensta), ga zalijem z vodo ali z govejo juho in pokrito dušim potem tako dolgo, da postane meso mehko. Tedaj osolim, popopram, dodam lavorjev list in malo dišave, malo zelenega peteršilja in malo kisa. Nato pustim še malo prevreti in dam na mizo.

Krompirjev zvitek. Testo umesim kakor za jabolčni zvitek, ga razvlečem in nadevam s krompirjem, in sicer: 1 kg krompirja skuham že dan prej. Testo pomažem dobro z mastjo, potresem še z drobtinami, ki sem jih na masti zarumenila, nato zribam na strgalniku krompir tako, da je testo povsod enako nadevano. Nato posujem še malo s sladkorjem, potresem pest zmletih orchov, pest rozin, malo cimeta in soli. Po krompirju poškopim še malo raztopljene masti in zvijem skupaj. Zvitek položim v pomazano pekačo, ga po vrhu še pomažem in dobro spečem.

DOMAČA LEKARNA

Cvetlični prah zdravilo za trganje. Vrtnar, ki je imel trganje po rokah in laktih, je vprašal čebele za svet. Zabrenčale so mu: »Nabiraj cvetnega prahu!« Ta prah je prevrel na olju in si je mazal roke z njim. Trganje ga je zapustilo.

Če boli glava od vetrov ali prehlada, vkuhaj si prežganko in deni varjo dosti kumne in majarona. Ta »špitalska župa« je zelo tečen in zdrav zajutrek, posebno za zimski čas. Ob griži jej prižganko z ajdovimi žgančki.

Brinjevo žolico vživajo na Tirolskem lovci in planšarji, da jih obvaruje udnih in trebušnih bolezni. Naberil lepih jagod, stolci jih v možnarju bolj na debelo, pristavi v lončeni posodi, vode štirikrat toštirikrat toliko kolikor jagod, kuhaj dokler se ne pokuha za polovico, pretlači in kuhaj dokler ni gosto kakor med. Se obdrži v dobro zaprti posodi več let. Vživaš lahko na mleku ali kavi za zajtrk 2 žlici na dan.

Lilijno olje ublaži opečenine, ohladi vnete oči, pozdravi ječmenček, prisad in pereči ogenj. Namakaj platnene krpe v olje in polagaj na boleči ud. Za pereči ogenj je bolje, da je olje topla. Olive je najboljše iz lekarne; doma narejeno ni-

ma take moči. Zeleni lilijini listi imajo veliko zdravilno moč. Angleška revija je pisala, da je bila neka deklica na koncu, ker se ji je sušil sapnik. Prišla je rastlinoznanka, je stolkla zelene liste in pokladala na prsa, pa je deklica ozdravela. Tudi od prisada že črno nogo je ozdravil tak obkladek.

Za pljuča: Operi do dobra liter neophanega ječmena, zalij ga s 4 litri vode in kuhaj do mehkega. Pretlači in zmesi. Na vsak liter soka deni pol litra kandisa in kuhaj, dokler ni gosto kakor med.

Tega jemlji večkrat po žlici. Lahko posušiš mezo in jemlješ kocke. To pozdravi ranjena pljuča. Ječmenova juha je jetičnim okrepilo in zdravilo. Tako juho pa je treba dolgo kuhati, da gre ječmen vsaksebi. Ob taki ječmenovi juhi je živel nek jetični sedem let. Za bolnike, ki jih muči notranja vročina in žeja, kuhaj pest ječmenove kaše (ophan ječmen), dokler se ne napnejo zrna, precedi in daj bolniku. Lahko osladiš, Košček jabolka paboljša okus.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Živina. Ljubljana. Po podatkih od 21. avgusta so bile cene živine: voli: I. vrste 8.50—9, II. vrste 8—8.50, III. vrste 7—7.50; telice: I. vrste 8.50—9, II. vrste 8—8.50, III. vrste 7—7.50; krave: I. vrste 7.50—8, II. vrste 5.50—6, III. vrste 5—5.50; teleta: I. vrste 8—9, II. vrste 8; prašiči: špeharji, domači 11—12, sremski 13—13.50, pršutarji 12—13 din kg žive teže. Surove kože: goveje 11—14, svinjske 5.50—6, telečje 19 din kilogram.

Kranj. Na ponedeljskem sejmu dne 19. avgusta je dosegla živina te cene: voli: I. vrste 9.50, II. vrste 8, III. vrste 7; telice: I. vrste 9.50, II. vrste 8, III. vrste 7; krave: I. vrste 8.50, II. vrste 7.50, III. vrste 6.25; teleta: I. vrste 9, II. vrste 8; prašiči: špeharji 12.50—13, pršutarji 11—12.50 din kg žive teže. Surove kože: goveje 14—16, telečje 20, svinjske 8—10 dinarjev kilogram.

Ptuj. Na živinskem sejmu dne 20. avgusta in na svinjskem dne 21. avgusta so bile cene živine: voli 5.40—7.50, krave 4.50—7, biki 6.50—7, telice 6.50—8, prašiči pršutarji 9.50—10.50 din kg žive teže, prasci od 6—12 tednov stari 120—170 din komad.

CENE

Kmetijski pridelki. Ljubljana. Pšenica 290—310, ječmen 270—320, rž 270—300, oves 300—310, koruza 240—300, fižol 500—700, krompir 150, seno 100—130, slama 60, jabolka: I. vrste 800, II. vrste 500, III. vrste 300 din 100 kg. Svinjska mast 22—23, čisti med 24—26 din kilogram.

Novo mesto. Pšenica 270, ječmen 260, rž 250, oves 240, koruza 240—300, Lucerna 100—110, seno 80—100, slama 50—70

din 100 kg. Svinjska mast 18—22, med 25, oprana volna 40—50 din kg, 1 kub. meter drv 110—120 din.

LES

Les. Po podatkih ljubljanske borze z dne 23. avgusta so borzne cene lesa za kubični meter franko vagon nakladalna postaja:

Smreka, jelka: hlodi I/II 250—280, brozjavni drogovi 210—370, bordonali merkantilni 320—370, filerji do 5/6 260—300, trami ostalih dimenzij 260—310 din.

Bukev: hlodi od 30 cm dalje I/II 150—200, hlodi za furnir od 40 cm dalje 250—300, deske-plohi, naravni, neobrobjeni 300—350, parjeni, ostrorobi I/II 590—700 dinarjev.

Hrast: hlodi I/II premera od 30 cm dalje 240—390, bordonali 800—900, frizi I/II širine 5.6 in 7 cm 770—840, frizi I/II širine od 8—12 cm 870—970 din.

SEJMI

Sejmi do 8. septembra. 2.: živ. in kram. Kranj, Novo mesto, Radeče, Višnja gora, Sv. Lovrenc p. Prož., Tinsko, Mozirje, rogata živina Ormož, živ. Slovenj Gradec živ in kram. Guštanj, živina in prašiči Trbovlje, živ. Zigarski vrh nad Sevnico, gov. in konj. Murska Sobota, gov. in konj. Prosenjakovci. 3.: svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ in kram. Planina (Šmarje pri Jelšah), svinj. Dol. Lendava. 4.: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. Vuhred, živ in kram. Bogojina, živ. Ljubljana. 5.: živ. Sv. Lenart v Slov. gor., svinj. Turnišče. 6.: svinj. in drobn. Maribor živ. in kram. Črnomelj, gov. in svinj. Mokronog. 7.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Sv. Krištof (Laško), Sv. Peter pod Sv. gorami z graščino Bizeljsko. Vojnik, svinj. Križevci, gov. Topolovec in Žirovnica (Notranjsko).

PRAVNI NASVETI

Zavrnjena vdovska renta. B. M. R. — Vaš mož je bil zavarovan pri OUZD kot gozdni delavec. Prehladil se je tako, da je dobil pljučnico in nato v bolnišnici umrl. Zahtevali ste vdovsko rento, pa je OUZD vašo zahtevo zavrnil. Pritožili ste se pri sodišču delavskega zavarovanja, kjer tudi niste uspeli baje zato, ker je zdravnik izjavil da je bil osebno pri njem in da je šlo za navadno obolenje, v resnici pa vaš mož sploh ni bil pri njem v ordinaciji niti zdravnik pri njemu. — Vprašate, če bi bila tožba proti zdravniku uspešna. — Ko je vaš mož zbolel, je bil pač po odredbi zdravnika prepeljan v bolnišnico. Ni važno to, če je zdravnik takrat vašega moža videl, saj mu je zadostoval od domačih sprejeti opis bolezni, da ga je mogel napotiti v bolnišnico. Če je v bolnišnici vaš mož umrl zaradi bolezni, ki jo je dobil pri delu, ko se je n. pr. prehladil, je smrt bila pač posledica bolezni, ne pa nezgode. Le če bi vašega moža zadela nezgoda in bi zaradi posledic te nezgode končno umrl, bi imeli pravico do nezgodne rente. Prehlad pri delu in potem še nastopivša pljučnica pa se ne moreta smatrati kot nezgoda, za katero je bil vaš mož zavarovan pri OUZD.

Paša perutnine po vinogradu. F. S. S. Imate hudobne sosedje, ki pasejo živino poleg pota do 1 m v vaš svet in tudi s perutnino vam delajo škodo po vinogradu, ki ga razgrebejo okrog trti ter zobajo grozdje. Prepovedali ste pašo vsake živine in to pred cerkvijo dali oklicati, vendar nič ne pomaga. Vprašate, če lahko na svojem zemljišču nastavite strup. — Strup je nevaren in je njegova prodaja pod nadzorstvom. Zato dvomimo, da bi ga v ta namen smeli prodati. Vam ne preostane drugo, kot da vinograd ogradite. Če vam pa bo perutnina še nadalje delala škodo, potem si preskrbite dokaze za to, čigava je perutnina in kje vam dela škodo. Opravičeni ste zahtevati od lastnikov perutnine dejansko povzročeno škodo, katere višino bo sodišče v primeru spora dalo določiti po izvedenih cenilih.

Obrekovana trgovka. F. S. S. Hčerka dela pri materi na posestvu. V trgovini je vzela pozimi blago za srajco na up in je sedaj dolg plačala s tem, da je prinesla pšenico. Njena mati grozi, da bo trgovko tožila, da uči hčerko krasti in laže, da ji je hčerka znosila 300 kg pšenice. Vprašate, ali res mati lahko toži trgovko zaradi pšenice. — Hčerka je odrasla, sama dela in je lahko zaslužila tudi pšenico, ki jo je prinesla trgovki za dolg. Kazensko bi trgovka le tedaj odgovarjala, če bi vedela ali mogla sumiti, da hčerka nosi tujo

pšenico. Pšenice ne more mati zahtevati nazaj od trgovke, dokler trgovka ne bi bila kazensko obsojena, kar v tem primeru verjetno ne more biti. Pač pa trgovka lahko toži mater hčerke, ki jo obrekuje po vasi, da je učila hčerko krasti. Taka tožba je zastarela v 3 mesecih od tistega dne, ko je obrekovana trgovka izvedela za to.

Soposest travnikov. P. F. Več parcel imate do polovice v soposesti in izvajate to soposest tako, da te travnike vsako leto menjaje uživata. Sedaj hoče soposestnik nekaj odprodati, čemur se vi upirate, ker nočete, da bi prišli v »spanovijo«
še z drugimi. — Vaše upiranje bo zastoj. Vsak solastnik lahko svoj delež proda ali v celoti, ali pa po delih, komur hoče. Lahko se zgodi, da boste vi imeli solastnico do polovice, ostala polovica pa bo v rokah dveh, treh ali pa še več oseb. Seveda bo stvar vseh solastnikov, da se dogovorijo glede uživanja te skupne lastnine. Večina glasov, ne po oseh, marveč po razmerju deležev, bo odločila, kako se bo vršilo to uživanje. Če še užitek ne bo mogel deliti v naravi, je vsak upravičen, da zahteva javno dražbo in se bo izkupiček za košnjo izplačal solastnikom sorazmerno. Če se pa odločite za delitev solastnine, se mora taka izvršiti v zadovoljstvo vsakega solastnika. Če se ne boste mogli zediniti, bo odločil žreb ali razsodnik, ali, če se soglasno ne bi zedinili na eden ali drug način delitve, bo odločil sodnik.

Vzdrževanje nezakonskega otroka. K. J. Nezakonski oče, ki je redno plačeval mesečno preživnino za otroka, je poklican k vojakom. Vprašate, kdo je sedaj dolžan plačevati preživnino. — Nezakonska mati naj vloži prošnjo pri občini na odbor, ki posluje pri okrajnem sodišču in rešuje prošnje za podporo rodbinam, katerih hranilci so poklicani v vojaško službo. Po tolmačenju uredbe o podpori rodbinam oseb, poklicanih v vojaško službo, ki ga je izdal minister za socialno politiko in ljudsko zdravje, sme odbor za podpore podeliti podporo tudi nezakonski ženi, nezakonskim otrokom, kakor tudi nezakonski materi in nezakonskemu očetu, če jih je v vojaško službo vpoklicana oseba vzdrževala.

Spor zaradi lastnine sadja in drevesa ob meji. B. M. Če veje sosedovega drevesa segajo v vaš zračni prostor, smete vi tako veje odsekati kakor tudi obrati sadje s teh vej. Tudi sadje ki pa le s teh vej na vaše zemljišče, smete pobrati. Tudi lastnik drevesa sme sam veje, ki segajo v vaš zračni prostor, obsekati in jih vzeti. Ne sme pa pri tem brez vašega dovoljenja hoditi po vašem zemljišču. Isto velja glede sadja.