

# Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

8. OKTOBRA

STEV. 41

## Kaj ovira izboljšanje naših kmetij

Ko prebiramo na kmetih »Domoljubov« priložo »Gospodar in gospodinja« in se razgovarjamo o vsem, kar piše, smo mnogokrat različnih misli o tem, kar nam »Domoljub« svetuje in priporoča. Razdelili smo se na dva tabora. Eni z dobrim srcem sprejemajo nasvete, drugi se jim upirajo in trdijo, da to ne velja.

Tisti, ki nasvete sprejemamo z dobrim srcem, namreč vemo, da so izboljšanja na kmetijah nujno potrebna, ako hočemo še naprej gospodariti. Vemo, da je vsaka stvar potrebna napredka, izboljšanja, popravit, če ne bo pač polagoma opešala, propadla, se porušila. Zato si pač tudi prizadevamo, da bi svoje gospodarstvo izboljšali in nam je kar všeč, da nam »Domoljub« o teh stvareh toliko piše. Dobro vemo, da je vedno treba iti s časom, pa naj bo to glede živinoreje in mlekarstva, glede gospodarskih poslopij, hlevov, skednjev, svinjakov in naposled tudi glede obdelovanja zemlje, setve, žetve in mlatve. Povsod se da kaj preurediti, popraviti, izboljšati in kaj novega nabaviti. Ko nekateri izmed nas »Domoljubov« nasvete izpeljejo in preizkusijo, potem kmalu opazimo, kako grede za njimi tudi drugi, kako jih posnemajo polagoma celo taki, ki so poprej na te stvari zabavljali. Vzгляд je za vse druge najmočnejši nauk, kateremu se razumen kmet ne more ustavljati. Na vzgledu ne more zabavljati, niti mu nasprotovati. Velja pač pregovor, da vzgledi vlečejo.

Toda zelo veliko je pri nas tudi modrijanov. In ti modrijani nočejo modrosti priznati nikomur drugemu kot sebi, najmanj pa seveda »Domoljubu«. Ti modrijani so kar nejevoljni, če jim »Domoljub« piše o izboljšanju kmetij, o napredku gospodarstva. O tem ne dovolijo govoriti nikomur, kakor samo sebi. Pa pravijo: »Kmetija ni kanelija... Papir je potpežljiv in marsikaj prenese... Napredek in uspehi na papirju se lahko dosežejo, na kmetiji pa ne, itd.« Tako se oglašajo po vrsti modrijani in kar prevpijejo nas, ki zagovarjamo, da je vendarle pametno in prav, koristno in

izvedljivo ono, kar nam »Domoljub« priporoča.

Četudj nas prevpijejo, vendar dobro vemo, koliko bije ura in kako je treba razumeti njihovo vpitje in njihov odpor proti napredku.

Prazen sod ima močen glas in prazen klas se dviga nad vse polne klasove. To je prva resnica, ki velja za te modrijane. Da so ti modrijani tako glasni, tako oblastni in tako vsevedni, temu je predvsem vzrok njihovo neznanje, njihova velika nevednost. Prvi pogoj za napredek, za izboljšanje, je pač znanje. Najprej je treba znati, potem šele je mogoče izpeljati. Ker pomena in velike koristi izboljšanj v kmetij ne pozna, zato jih tudi ne priznajo in zato se jim protivijo. Z dozdevno modrostjo zakrivajo svojo praznino in svojo nevednost.

Mnogim pa je tudi nerodno in jih je naravnost sram zaradi zanemarjenih kmetij. Oglašja se jim vest, da bi bili tudi oni lahko marsikaj izboljšali, če bi bili dobre nasvete »Domoljubu« poslušali in na svojem posestvu preizkušali. Če se pa oglašja vest, jo je pa treba prevpiti. Zato so mnogi tako glasni in odločni nasprotniki izboljšanj. Razlogov se dovolj dobi, če volje ni. Ali nasveti sami nič ne veljajo, ali so za malega kmeta neizvedljivi, ali pa naposled ni danes dobiti sredstev. Mogoče so res ovire za izboljšanje večje kot so bile kdaj. Toda, kdor ima voljo in veselje, ta bo ovire premagal. Za izboljšanje gospodarstva je treba pač imeti voljo do dela in veselje do napredka gospodarstva. Kjer manjka volje do dela, kjer manjka veselja do napredka, tam je pa treba vpit, da stvar sama ni zanič.

Poslušajte tale primer iz resničnih razmer. Neka vas je imela vaška pota v izredno slabem stanju. Kadar koli so bili kmetje tiste vasi skupaj pri kupici, vselej so razpravljali tudi o popravilu vaških potov, delali načrte, govorili, pa nikoli nič naredili. To je bilo kar nekaj let zaporedoma, tako da so medtem vaška pota bila res že v obupnem stanju. Pa so se okorajžili nekateri mladi gospodarji in nekateri

posestniški sinovi in začeli z resnim delom. Nabavili so si najprej podatke o parcelah ob dotičnih vaških poteh, nabavili so mero in na podlagi izračuna o velikosti parcel, odnosno o neposrednih davkih, razdelili dotične poti na one posestnike, ki so jih uporabljali. Vsak posestnik je bil dobil točno določen delež, ki je bil tudi pravilno izračunan. Sedaj je bila pa stvar zares. Ker so navozili gramoza in popravili pot najprej ti mladi gospodarji in posestniški sinovi, so morali kmalu za njimi tudi drugi

posestniki. Nekateri so se še protivili in nekaj časa zabavljali. Toda prišel je od občine ukaz, da morajo dotičniki v 14 dneh svoj del poti popraviti, drugače bo to ukazala občina na njihove stroške. Nič ni pomagalo, treba je bilo ubogati in pot popraviti. — Tako se je nehalo modrovanje. Tako se je začelo s stvarnim delom, začelo se je z izboljšanjem in tista vas je v nekaj letih imela najlepše urejena vaška pota v vsej občini.

## Kdaj trebimo krone

Večina manj izkušenih sadjarjev bo odgovorila, da pozimi. To je tudi res. Vendar pa ne škoduje, če izrežemo bolne in suhe veje že v jeseni, ko smo obrali sadje, a je drevje še zeleno. Tedaj najbolj vidimo, katere veje so bolne in se bodo v teku zime posušile.

Pri naravnih kronah sadnega drevja se razvijajo glavne veje in plodni les takrat, ko prejenjamo drevesce obrezovati. Zato se le prevečkrat zgodi, da se prično veje med seboj drgniti in gultiti. Take veje postanejo kasneje rade rakašte. Pa tudi pregosta postane sčasoma krona, duši listje, do katerega ne more sonce. Vodeni poganjki prerastejo in ovirajo plodni les, ki se ne more več razvijati. Praktični sadjar bo že v jeseni odstranil vse večje in bolne veje, tako da bodo ostale dobile dovolj sonca. S tem pa bo razbremenil tudi korenine, ki bodo zdravim vejam dajale več hrane. Te bodo tako bolj zelenele in cvetele. Pa tudi sadje bo večje in lepše.

Krone trebimo na tri leta, in sicer od jeseni do meseca februarja. Kasnejše trebljenje slabi sadno drevje. Trebimo takrat, ko je vsaj nekaj stopinj toplote. Najprvo izžagamo vse poškodovane ali suhe veje, nato one, ki rastejo pregosto, na vznoter ali motijo obliko drevesa. Pri tem se moramo ravnati po načelu, da je drevesu ugodneje, če naredimo manj večjih ran kot več manjših.

Pri starih, že več let ne obrezovanih drevesih, ne smemo izžagati preveč vej v istem letu, ker bi potem močne korenine iztisnile v krono preveč soka in posledica tega bi bila, da bi drevo pognalo v veliki množini vodene poganjke. Tu izžagavamo postopoma. Za obrezovanje potrebujemo posebne žage, ki so napete na loku ali pa

so same dovolj močne ter so nasajene na držalo.

Veliko škode po naših sadovnjakih napravijo vodeni poganjki, ki se razvijajo iz spečih očes debelejših vej. Ti poganjki so navadno slabi, votli in imajo vijo najrajši pri drevesih, ki so jih previjajo najraje pri drevesih, ki smo jih preveč porezali, ker je odvišni sok preplaval vse veje. Sok, ki pribaja iz korenin, pritiska s precejšnjo silo in oživi vsa speča očesa na debelejših vejah, iz katerih poženo kar čez noč dolge mladike. Tudi zaradi bolezni ali drugih okvar v kroni poženo vodeni poganjki. Tudi vlažno in oblačno poletje, senčne in vlažne lege pospešujejo rast vodenikov.

Umen sadjar bo pri takem drevesu poiskal vzrok in ga odstranil. Če je drevo bilo preveč obrezano, ga v prihodnje ne bo obrezaval ali pa le malenkostno, obdelal bo zemljo pod krono in odpeljal morebitno podtalno vodo. V vsakem primeru pa mora vodene šibe porezati. Čim se vodeni poganjki pokažejo, jih s krivcem ali posebnim na palico nakajenim nožem odstranimo.

Vodeni poganjki pa niso tako popolnoma nič, kot marsikdo misli. Pri drevesih, ki jim manjkajo veje, lahko pustimo eno ali več šib, ki se sčasoma otrde in olesene. V prvih letih so tudi nerodovitne, a tudi to preide. Nikdar pa ne smemo puščati brez vzroka vodenih šib več let na drevju, temveč jih moramo vsaj v teku zime odstraniti.

Le prečesto opazimo pri obrezovanju, da so veje preslabotne, da bi vzdržale večjo težo snega ali sadja. Najnevarnejše so kotlaste krone, pri katerih so veje vilaste in imajo mnogo rogovil. Tu se veje najrajši prelomijo. Navadno zvežemo veji

z železnimi verigami, ki jih pritrdimo na veje s širokimi in z žakljevino obdanimi sponkami. Tudi debelejša žica ali nazadnje vrvi je dobra, le da moramo debela oviti z blagom in obložiti z deščicami. Veje, ki rastejo preveč na eno stran ali na ven in je nevarnost, da se odlomijo, jih takoj popolnoma odstranimo ali pa jih prikrajšamo.

Kjer se veje odčehnejo, moramo rano lepo obrezati in zamazati.

Pri obrezovanju pa se pogosto napravijo velike škode, ker veja je hitro odžagana, pa jo je težko nadomestiti. Pri obrezovanju morata biti vedno dva. Strokovnjak ali oni, ki se res razume na ob-

rezavanje, naj stoji spodaj, dočim drugi obzele po navodilih prvega.

Zeelo veliko škodo se naredi na drevju s čevlji, posebno še z okovanimi. Sicer iz majhnih ran, ki pa se težko celijo, nastanejo navadno rakaste tvorbe ali pa se prične izcejati gumi.

Da mora biti orodje dobro nabrušeno, žage spiljene, je vsakomur jasno. Rane, če so razcefrane, obrežemo na robovih z nožem in jih zamažemo. Vse delo moramo skrbno napraviti. Pri obrezovanju pa moramo še posebno pomniti, da sadno drevje ni za drva in ga zato ne smemo brez vsakega vzroka izžagati. J.

## Pridelke spravljamo

V letošnji oktobrski številki »Orača« je napisal dr. Ludvik Puš kratek članek, kjer navaja nekaj zelo umestnih misli, kako je v današnjih časih treba imeti roko in srce odprto do svojega bližnjega; kako naj bi zlasti kmečki stan ne pozabil, da je rednik vsega naroda in da kmetove dolžnosti segajo preko mej njegovega posestva in čez mejnike lastne soseske. Sviri pred izkoriščanjem drugih stanov in slojev od strani kmeta v dobi, ko mora vsak stan v celoti storiti svojo dolžnost in je prepričan, da bodo kmečki ljudje v lastno dobro razumeli njegovo odkrito besedo, da se jim v zopetnem rednem obnovitvenem delu ne bo treba bati hudega očitka, kakor da so v hudi uri mislili izključno nase na škodo drugih.

Klic imenovanega pisca kmečkemu stanu je res zelo na mestu in se mora tudi »Domoljub« v svoji prilogi pomuditi pri njem in ga dopolniti.

Letošnje leto spravljamo pridelke z mešanimi čustvi. Letina nas je pri nekaterih sadežih pustila nekoliko na cedilu. Mislimo zlasti na krompir, ki je važna, da ne rečem glavna hrana ne le kmetova, ampak domala tudi vseh drugih. Tudi nekateri drugi pridelki so bolj pičili. Na drugi strani so pa spet sadeži, ki so se letos prav izredno izkazali; med te štejemo zlasti fižol pa tudi še nekatere druge sadeže. V splošnem lahko rečemo, da letošnja letina ni najslabša in da je zemlja vendarle mnogo dala pridnemu in skrbnemu obdelovalcu.

Vendar bo za živež trda predla revnejšim nekmečkim slojem naroda, če

kmečki stan ne bo z vsem širokosrčnim razumevanjem priskočil na pomoč. Kako naj to napravi?

1. Najprej naj velja za vsako kmečko hišo kot nekaj svetega, iz božje zapovedi izvirajočega, da se pridelani živež v naših dneh nikakor ne sme skrivati z namenom, da ga bo lahko pozneje prodati dražje in pri njem več zaslužiti. Vprašanje dosti visokih cen za kmetijske izdelke je važno in za kmeta življenjsko obstoječega pomena. Tega nihče ne zanika. Tudi danes določene maksimalne cene nekaterim pridelkom niso v sorazmerju s cenami industrijskih in drugih potrebščin morda vedno zadosti visoke in pravične. Vendar so na splošno le dokaj ugodne. A na nekaj je treba pomisliti: delavske in uradniške plače so se zvišale za malenkost, živila od krompirja navzgor pa so poskočila v ceni tako, da danes velja liro in še več, kar je prej veljalo dinar. Uradnik, delavec, obrtnik itd. dobi za svoje delo dinarsko plačo, živež mora pa plačevati v lirah. Res se mora v lirah plačevati tudi obleka, obutev in drugo, kar tudi kmečki človek rabi in v lirah plačuje, a to njegovega stanja ne zboljša, ampak samo še poslabša.

Ali pri obleki, obutvi, razvedrilu, knjigah in drugih podobnih stvarih človek lahko varčuje. Če ne moreš kupiti, boš pač hodil v bolj obnošenih oblekah, se boš moral odreči knjigam, razvedrilo, izletom itd. A v sva kdaj ni hrani se ni mogoče odreči — treba jo je

imeti toliko, da se telo ohrani in more izvrševati naloge svojega poklica.

Kdor bi na kmetih ne hotel za razmeroma dobro veljavno ceno prodati pridelkov, ki jih za svojo domačo družino nujno ne potrebuje, škoduje prehrani delavskih, uradniških in obrtniških družin. Naj nihče ne misli, da škoduje »gospódi«, ki je imela doslej vsega dovolj. Prava gospóda, ki je tu mišljena (t. j. bogatejši sloj), ne bo nič prizadeta. Kajti ona lahko pošilja svoje prekupčevalce po deželi, ki tirajo cene navzgor in plačajo kar kdo hoče, samo da dobijo. Ta gospóda lahko plača, zato ne bo lačna. Lačne pa bodo revnejše plasti mestnega prebivalstva, ki so v ogromni večini (t. j. uradništvo, delavstvo, obrtništvo), a ne zmorejo tekmovanja v cenah z gospódo. So pa kmetovi najbližji, naravni zavezniki v dobrih in slabih časih, saj so mu zelo blizu. Odkod pa je naš delavec in uradnik — če ne naravnost iz kmečke hiše? Nekateri v rednih razmerah res nočejo nič slišati o njej, a takšni so izjema.

2. Pridelkov ne prodajajte prekupcem in verižnikom, čeprav več ponujajo. Ti so najslabši ljudje v človeški družbi, ker splošno stisko izrabljajo v svoje umazane dobičkarske namene. Prekupčevalci so tudi tisti, ki so do sedaj največ škodovali dobremu imenu kmečkega stanu. Kajti: če verižnik pri kmetu drago plača, da blago dobi, ga mora vendar še dosti dražje prodati, da dovolj zasluži. Vso nevoljo in jezo

zaradi skrajno prekranih cen pa vrača na kmeta, češ, kmetje tako drago prodajajo. Ogibljite se torej prekupčevalcev, svoje blago pa oddajajte predvsem zadrugam, ki so vaše ustanove in vas bodo ščitile na vse strani.

3. Pomagajmo, kolikor kdo le more, njim, ki vemo zanje, da so v stiski za živež. Takšni ljudje in družine se bodo našli tudi na deželi, na vaseh. Morda bodo med njimi, ki jih bo do skrajnosti težko prositi, a bodo trpeli pomanjkanje. Ali bi ne bilo umestno, da bi se po vaseh zbralo nekaj plemenito čutečih ljudi nalašč v ta namen, da lajšajo bedo svojih sovaščanov, so-prebivalcev? One dni smo tak predlog že stavili na tem mestu. Danes ga ponavljamo. Posebno kmečka mladina bi se ob takšnem lepem delu vzgajala z dejanji za bodoči red, ki bo prišel in ki gotovo ne bo red egoizma, samoljubja in od vseh strani z ledom obdanega srca v razmerju do bližnjega, pač pa red skupnega dela, skupne žrtve pa tudi skupne blaginje, red ljubezni in sodelovanja, ne pa sovražstva in zdrha.

Pridelke spravljamo: imejmo vsi v srcu dobro misel, da naj jih bo deležno — kolikor bo pač mogoče — čim večje število ljudi, tudi takih in posebno takih, ki jih ne bodo mogli verižniki plačati. Bližnjemu o pravem času in na pravi način izkazana dobrotta bo prinesla blagoslov in bo bogato vrnjena.

## V šolo

Zdaj se bodo zopet odprla šolska vrata in otroci, mali in veliki, bodo napolnili šolske prostore. Morda nismo še nikoli poprej tako jasno občutili, kolike vrednosti je šola, kakor letos. Če je bila doslej marsikomu šola še breme, čutijo danes vsi starši, da je to velika dobrotta in povsod že slišiš iskreno željo, da bi se skoraj že pričela šola. Starši čutijo, da brez šole ne morejo prav pripraviti otroka za življenje; zdaj cenijo vrednost znanja, ki ga daje šola otroku, spoznali so pa tudi, da je šola velika vzgojiteljica, ki otroku ne bistri samo razuma, ampak mu blaži tudi srce in krepi voljo.

V tem času, ko se zopet pričinja šola, se nam zdi prav, da tudi v našem listu zopet odpremo šolo za naše starše, kjer

bomo le-tem podali vsakikrat kratko misel, ki jim bo morda pri vzgoji njihovih otrok prav prišla. Iz številnih pisem, ki smo jih dobili, razberemo, da si starši takih člankov v našem listu želijo. Zares, kdor ljubi svojega otroka, želi, da bi iz njega postal kdaj dober človek. To pa brez dobre vzgoje skoraj ni mogoče. In kjer človek že nazaduje, kjer ne napreduje, je potrebno, da tudi pri svojem vzgojnem delu stremimo po vedno večjem znanju, po vedno večjem napredku. Nekaj novega znanja da vedno lastna izkušnja, toda nihče ne bo tako nespameten, da bi se pri svojem delu zanašal le na lastno doživetje, ampak bo s pridom uporabil tudi skušnje njih, ki so živeli pred njim ali ki zdaj živijo okoli njega.

Znanje in skušnja, oboje skupaj človeku šele pomaga k vedno uspešnejšemu delu.

Nobeno živo bitje ne pride tako slabotno na svet kot človek. Otrok, ki se rodi, dolga leta ni v stanju, da bi sam skrbel za svoje življenje. Zato morajo pač drugi skrbeti zanj, taka je božja volja. Nihče drug pa ni v to tako poklican, kot oni, ki so otroku življenje dali in so od prvega diha njegovega življenja povezani nanj z nevidnimi vezmi. Starši, ki so namestniki božji, imajo zato dolžnost, da skrbe za malo, nebogljeno bitje. Njihova sveta dolžnost je, da razvijajo vse njegove telesne in duševne sile tako, da lahko nekoč doseže svojo zemeljsko in svojo večno srečo. Z drugimi besedami: starši morajo otroka vzgajati.

Oba, oče in mati, eta poklicana, da skrbita za svoje otroke in jih vzgajata, vendar je že po naravi tako, da ima pri tej skrbi za otroka glavno vlogo mati. Tej težki, pa vendar najlepši in najvrednejši svoji nalogi, se mora zahvaliti za častni pridevek: Hišna duhovnica. Žrtev in molitev, vodstvo in reševanje duš so glavne naloge duhovskega poklica. Mati kot vzgojiteljica se mora dan za dnem,

uro za uro žrtvovati. Zdravje in čas, zabavo in počitek, težke skrbi, stalno čuječnost, nevoljo in srčne bolečine — vse to prinaša dan za dnem, navadno tiho in neopazeno, na oltar svoje materinske ljubezni.

In živi ogenj, ki gori na tem oltarju, in njena čista, goreča, neminljiva, nadnaravna ljubezen do otrok. Brez te ljubezni bi bilo vsako vzgojno delo skoraj nemogoče. Le ljubezen ji daje moč za žrtve, pa jim tudi le ljubezen daje kali, da poženejo in obrode sad. Zato mora prava mati pri svojem vzgojnem delu vsako jutro moliti ne samo: »Bog, daj mi modrosti in moči,« ampak še bolj: »Bog, daj mi prave ljubezni.«

Prvo vzgojno delo se vrši v družini. Družina je prva celica, v kateri se pripravlja otrok za bodoče življenje. Duh, ki vlada v družini, je dostikrat odločilen za vse otrokovo poznejše življenje. Zato bomo letos v naši vzgojni šoli posvetili posebno pozornost družini in si bomo ogledali nekatere družine in življenje v njih, prav tako, kakor smo pred leti v našem listu v tem koticu opisali posamezno naše male in odrasle otročiče.

## Dober sadni kis

Ravno sedaj, ko je polno sadja, ki ga suše, manj pametni pa iz njega stiskajo sadjevec ali celo kuhajo žganje, kar je v sedanjih razmerah res obžalovanja vredno, ne bo odveč, če pogledamo, kako se iz sadnih ostankov napravi dober domač kis. — Esence in drugi preparati, iz katerih delajo kisarne kis, so strupene in dostikrat zdravju zelo škodljive. Z domačim sadnim kisom pa lahko pripravljamo vse jedi in nam<sup>o</sup> v kuhinji nadomestuje celo vino.

Sadne ostanke, obrezke, ki ostanejo od sušenja sadja in druge manjvredno sadje, ki ga na drobno razrežemo — lahko uporabimo tudi razno gozdno jagodičje — stresemo v večji lončen lonec ali manjši sod, zalijemo s toplo vodo, ki ji dodamo nekaj dobrega vinskega kisa. Posodo zapremo s papirjem, ki ga večkrat prebodemo, ali pa jo pregrnemo s platneno krpo, da ima zrak dostop. Če postavimo sodček na toplo v kuhinjo, se vsebina skisa že čez 20 dni, v kleti pa po 4 tednih. Če v tem času kis še ni dovolj kisel, ga pustimo še kak teden na miru.

Ko je kis gotov, ga odcedimo, pustimo, da se izčisti, nato pa ga nalijemo v steklenice in dobro zamašimo. Kis hranimo na suhem in temnem prostoru. Če bi steklenice ne bile dovolj zamašene, bi sicer gljivice, ki pretvarjajo alkohol v kis, pretvorile tega v vodo.

Na deželi pa rabimo večkrat razne dišave v kis. Zato pridenemo jabolčnim odpadkom še šopek peteršilja ali majarona. Drugi pa zopet dajo pehtran, lorber, timez, limono, šetraj, poper ali šalotko.

Dober sadni kis pa dobimo tudi iz drobirja ali tropin. V ta namen zdrobimo v večjo kad tropine, ki so bile že ponovno stisnjene in jih pustimo tri dni, da se ugrejejo. Da so tropine dovolj ugrete, spoznamo po večji toploti in značilnem vonju po kislu. Tudi mušice silijo v velikih rojih h kadi. Nato dolijemo na tropine toliko vode, da so pokrite. Ker pa često nimamo tropin toliko naenkrat lahko počakamo, da se nam jih več nabere in jih šele, ko jih imamo dovolj, zdrobimo. Kad naj bo pokrita s čisto krpo in z deskami, da ne morejo živati

do tropin. Tropine pustimo namočene le 14 dni, nato jih sprešamo, sok pa zlijemo v sod. Najprimerneje je, da imamo vedno isti sod za kis. Voha v sodu mora biti odprta, a pokrita s krpico. Tudi klet naj bo primerne topla. Tekom dveh mesecev dobimo prav izvrsten kis, ki pa ga še izboljšamo in kisanje pospešimo, če prej prilijemo kak liter dobrega vinskega kisa. Ko je tekočina dovolj kislá, sod zabli! Popolnoma napačno je, da puščamo sode s kisom odprte. V takih primerih se kis, kot smo že zgoraj omenili, ponovno razkroji v vodo.

Za vsakdanjo uporabo nalijem kis v manjši sodček ali pa v steklenice. V večjega pa nalivamo ostanke sadjevca, ki nam ostane pri pretakanju. To kisu nič ne škodi, nasprotno, kis dobi še finejšo aromo in prijetnejši okus. J.

## Priznani posevki ozimnih žit

Osrednja komisija za semenogojstvo (Okosem) je v teku leta pregledala več posevkov ozimnih žit ter od vseh priznala za izboljšane sorte sledečim:

1. Senica Jože, Dobrnič 3, zimna pšenica sorta »bankuta«, površina 0.20 ha;

2. Vehovec Milan, Žužemberk 63, ozimna pšenica sorta »bankuta«, površina 0.50 hektarja;

3. Adamič Ana, Prapreče obč. Grosuplje, ozimna pšenica sorta »kolonija«, površina 0.50 ha;

4. Zajc Anton, Pristavlja vas p. Šent Vid pri Stični, ozimna pšenica sorta »beltinska št. 277«, površina 1 ha, ozimna rž sorta »beltinska«, površina 1 ha;

5. Pevec Ignacij, Št. Vid pri Stični, ozimna pšenica sorta »domača«, površina 1.75 ha;

6. Kmetijsko-gospodarska zadruga Šent Vid pri Stični, ozimna sorta »beltinska št. 277«, površina 1.50 ha;

7. Kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu, ozimna pšenica »beltinska št. 277«, površina 1 ha, ozimna pšenica »osjeska golica«, površina 1 ha, oves jari sorte »svalofe«, površina 1.40 ha;

8. Šerko Danijel, Cerknica 91, ozimna pšenica sorta »kolnija«, površina 0.20 ha;

9. Kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu, ječmen ozimni sorta »domača«, površina 0.20 ha.

Kmetovalcem se priporoča, da si nabavijo seme od navedenih pridelovalcev.

## KUHINJA

**Krompirjeva juha z rumeno kolerabe in korenčkom.** Krompir olupim, zrežem na rezine in operem. Kolerabe olupim, zrežem na rezance ter oboje pristavim z osoljeno vodo. Ko zelenjadi zavreta, pridenem nariban korenček. Vsake zelenjadi naj bo enaka množina. Za duh pridenem juhi en lavorov list, vejico timijana, vejico majarona in vejico šatraja. Juho zabelim s prežganjem, narejenim iz masti, moke, sesekljané čebule in sesekljane zelenega petršilja. Zarumenelo prežganje razredčim z mrzlo vodo in vlijem vanje par žlic kisa. Pridatek kisa prežganju napravi jed bolj okusno.

**Nadevan krompir.** Kakih 8—10 precej enakih, srednjedeblnih krompirjev operem, zbrišem in v pečico spočem. Pečen krompir prerežem čez pol in polovici previdno izdobjem. Pri izdobjenju pazim na to, da ostane zunanja oblika cela. Izdobjenje stlačim, primerno osolim, potresem s papriko, s sesekljanim timozom in s sesekljanim drobnjakom, pridenem še žlico smetane, ki sem jo po mleku nabrala ter dobro zmešam. To mešanico nadevam v izdobjene krompirjeve polovice. Polovice strnem skupaj, zložim v kozico, potresem s sesekljanim drobnjakom in sesekljanim timijanom ter denem za 10 minut v pečico. Nadevan krompir serviram kot boljšo jed s kakršno koli solato.

**Krompirjev guljaž brez masti.** V kozico narežem nekaj olupljenih, precej debelih paradižnikov, na te dam eno čebulo, ki sem jo prav drobno sesekljala, potem potresem s papriko in pustim toliko časa pražiti, da se čebula razpusti. Krompir olupim, zrežem na kocke ali na rezance in ga stresem na praženje. Med praženjem dodam jedi prežganje, to je v kozici oprazeno moko brez masti. Praženje razredčim in zgladim z mrzlo vodo. Za duh pridenem en lavorov list, vejico majarona, vejico zelenega petršilja, vejico šatraja in vejico maierne dušice (timijana). Te dišavnice zvežem z nitko in jih, preden jed podam na mizo, odstranim. Ako rabim guljaž za juho, ga več zalijem s kropom. Ako rabim guljaž kot samostojno jed, zalijem le v toliko, da tekočina jed pokriva. Ker sta čebula in paradižnik precej mastna in sočnata in ker je zelenjavni duh močan, se nedodatek maščobe lahko pogreši. Krompirjev guljaž podam na mizo z vodenimi žlicniki.

**Vodeni žlicniki.** Za štiri decilitre enotne moke rabim dva decilitra vroče vode. Moki polagoma prilivam vodo med pridenim mešanjem. Ko je vsa voda porabljena, testo prav dobro stepem. Testo mora biti bolj mehko in gladko. To testo demžem z žlico v osoljen krop in kuham

kakih 10 minut. Ko so žličniki kuhani, jih odcedim in nezabeljene podam na mizo s krompirjevim guljažem. — Žličnike dam lahko na mizo tudi kot samostojno jed. V tem primeru vržem kuhane in odecjene, v masti zarumenele drobtinice. Namesto masti rabim lahko smetano, ki sem jo pobrala po mleku. Žličnike podam s kislim zeljem ali z repo ali s kakršno koli solato. Tudi paradižnikova omaka se prileže.

**Paradižnikova omaka brez masti.** Kakšne štiri paradižnike skuham v vodi, kateri sem pridejala nekaj žlic vina. Kuhane paradižnike pretlačim in denem na poprovo omako. Poprovo omako napravim takole: pol žlice celega popra, kake štiri ali pet šalotk in en lavorov list skuham v okisanem kropu. Med kuhanjem primešam omaki žlico moke, katero sem zmešala z vođo v tekočo snov.

**Zeljnata solata s paradižniki.** Zeljnati listom odvzamem štoričke in dobro pregledam, če ne vsebujejo gosenic in polžev. Potem liste zrežem na tanke rezine. Nato narežem kake tri paradižnike na tanke rezine, pridenem strok s soljo strtega česnja in žlico sesekljanega zelenega petrsilja ali sesekljanega drobnjaka. To solato prav dobro zmešam z majonezo, ki sem jo napravila iz enega kuhanega rumenjaka, štirih sardelic, treh žlic olja in nekaj žlic kisa. Rumenjak slačim, sardelice osnažim in pretlačim. Med mešanjem rumenjaka s sardelicami prilivam po kapljici olja in po kapljici kisa. Ko je dobro zmešano, primešam solati in podam v skledj ali na krožniku.

## Domača lekarna

Mleko matere, ki je ves dan v temni tlažni sobi, nima tistih snovi, ki preprečijo rahitis (slabe, mehke kosti). Vsaka doječa mati se mora gibati na soncu in na zraku, da bo mleko zdravo. Če pa dobiva otrok kravje mleko ali kaj podobnega, mu je treba dajati zdravega, svežega sadja.

Rahitičnega otroka ne sili k sedenju, ker ima mehko hrbtenico in se mu skrivi. Kostje se morajo prej okrepiti, sicer se mu pri sedenju skrivljene kosti strdijo in otroku ostane grba. Tudi podpiranje z blazinami ne pomaga; ker so blazine mehke, se otroku hrbet skrivi, saj nima trde opore.

Muhe prenašajo mnoge bolezni. Zgodilo se je, da so prinesle gospodinje z mlekom bolezen, ker so mleko okužile muhe. Tudi živila v prodajalnah, po katerih lazijo muhe, postanejo škodljiva.

Če mati doji in kadi. Tudi to se dogaja. Ženske hočejo biti moderne. Profesor Emanuel v Düsseldorfu je dognal, da je po pokajenju sedmih cigaret že

nekaj nikotina v mleku. Recimo, da popije dojenček liter mleka na dan. Če je mati pokadila do 15 cigaret na dan, je v litru mleka 0.03 miligramov nikotina, ki ni ravno koristen za otroka. Če pa pokadi mati več kakor 15 cigaret na dan, škoduje to otroku in tudi njej.

Za zapeko, hudo krš in za gliste prevrej pesti tunika (*Linum catharticum*) na pol litru kropa, odlij, primešaj pol žličke vinskega kamna in jemlji po par žlic.

Kdor ima kako rano v ustih, se mora varovati tobaka. V tobačnem dimu je tudi katranska snov, ki povzroča vnetje ran. Dokler se rana v ustih ne zaceli popolnoma, ni varno kaditi. Saj je bila že večkrat posledica kajenja grczna bolezen — rak.

Mastnega nosa ne umivaj z milom, ampak z izkuho lanenega semena.

Prehlajenemu otroku daj izkuhe lanenega semena

Za vrančni prisad si naveži oktog pasu glisnice (*Lysimactria*) in pij mlačno izkuho lanenega semena. Ne hodi preveč, če čutiš bolečine v vranici.

Na trdo bulo naveži gost močnik iz moke hrstelja, devaj gorko in ko se ohladi, deni drug obkladek, dokler se ne zmečha. Omeči in razje tudi prosena kaša, kuhana, neoprana in nesoljena na mleku.

Slez je znano zdravilo za vse vrste katarjev. Slez ima v sebi (v korenini) 35 odetotkov škroba, 10 sladkorja, 2 asporagina, nekaj čreslovine, maščobe in rudninskih soli. V listih so iste snovi, toda v manjši meri. Imajo pa listi tudi oljnate snovi. Liste za pijačo poparimo in odlijemo, ko so stali deset minut. To je lahek čaj za kašelj in bočce v pljučih. Za hude katarje in vnetja opari dve žlici na drobno zrezane korenine v treh osminkah kropa in pusti, da stoji. Če večkrat premešaš, imaš v teku pol ure gost sluz. Sluz pokrije notranja boleča vnetja, hladi in zdravi. Za katar v požiralniku ali v mehurju, za gnojne ture v grlu in v ustih, pij po dvakrat na dan čaj slezovega čaja ali par žlic slezovega sluz. Grlo in usta izpiraj s čajem. Za vneta čreva pij čaj in napravi klistir iz sluzi.

## Pravni nasvet

Kdo bo plačal stroške? T. L. S. — Imeli ste večjo pravdo, ki je izpadla ugodno za vas. Nasprotnik je bil obsojen v plačilo stroškov. Sedaj pa vaš odvetnik zahteva, da mu vi poravnate njegove stroške, češ da jih od nasprotnika ne more izterjati. Vprašate, ali ste res dolžni plačati odvetnika, čeprav ste pravdo dobili. — Svojega odvetnika ste dolžni plačati, ker ste ga najeli. Lahko boste pa nato terjali za stroške nasprotnika, ki je pravdo izgubil, seveda, če bo kaj imel. —

# PRAVNI NASVETI

Klanje premladih ovc ni dovoljeno. Visoki komisar za Ljubljansko pokrajino je radi ohranitve stanja ovčereje izdal odredbo, po kateri je prepovedano klanje ovac in neskopljenih ovnov, ki še niso dobili popolnega stalnega zobovja sekalcev. Le okrajni načelniki lahko na predlog okrajnega kmetijskekega strokovnjaka ali veterinarja izdajo dovolitev za zakol bolehnih ali za plemo nesposobne drobnice, kakor tudi ovnov, ki so odvišni za razplojevalne potrebe in ob naj-nih primerih.

Predpisi v trgovanju s kožami. Visoki komisar je odredil nadzorstvo nad trgovanjem in predelovanjem kož. Samo trgovci, ki jim bo na prošnjo Visoki Komisarjat poveril poslovanje s kožami, smejo s kožami trgovati. Veakdo, ki zakolje sam ali da po kom drugem zaklati goveda, konje, mezge, ovce, koze ali svinje ali kupi take živali zaklane, toda še neodrite, mora oddati kože teh živali izključno le kakemu pooblaščenemu trgovcu svojega okraja in to v 10 dneh, odkar je bila žival zaklana ali odrta. Goveje kože se morajo izročiti brez gobca in rogov, telečje pa brez parkljev in glave, ki se odreže neposredno pod ušesi. Vse kože, ki jih nakupijo pooblašteni trgovci se oddajo strojarjam samo na podlagi nabavnice, ki jih izda Trgovska in industrijska zbornica po razdelilnem načrtu, ki ga odobri Visoki komisar. Tudi strojene kože so pod zaporo Visokega komisarjata in se oddajajo kupcem samo na podstavi nabavnice, ki jih izda Trgovska in industrijska zbornica.

Kdo pride pred vojaško sodišče? L. J. Na ozemlju Ljubljanske pokrajine sicer veljajo še stari jugoslovanski zakoni, vendar z nekaterimi izjemami. Tako je na novo urejena pristojnost vojaških sodišč. Pred vojaško sodišče spada sojenje kaznivih dejanj po vojaškem kazenskem zakonu in po obnem italijanskem kazenskem zakonu, ki jih storijo italijanski državljani, ali pa jih stori kdor koli drug v škodo zasedbene vojske ali v škodo oseb, katere ji pripadajo ali so od nje odvisne, ker so v njeni službi ali v njenem spremstvu. Dalje sodijo vojaška sodišča storilce zaradi kaznivih dejanj po italijanskih kazenskih zakonih, katerih uporaba se razširi na ozemlje Ljubljanske pokrajine. Če je pri kaznivem dejanju udeleženi več oseb, je za sojenje vseh kaznivih dejanj pristojno vojno sodišče, če spada le ena izmed obtoženih oseb pod vojaško sodstvo.

Izredna sodišča. F. I. — Po odredbi Visokega Komisarja za Ljubljansko pokrajino so predvidena izredna sodišča. Ta sodišča bodo sodila osebe, ki se pregrešijo zoper ukrepe za zaščito javnega

reda. Tako bi prišla pred to sodišče oseba, pri kateri bi našli strelno orožje, municijo ali razstrelivo, dalje tisti, ki bi ogražali varnost italijanske oborožene sile, organov civilne uprave ali policije. Za vsa navedena kazniva dejanja je zagrožena smrtna kazen. Smrtna kazen je zagrožena tudi za tiste, ki bi poškodovali javne naprave, kakor železnice in drugo industrijske naprave, dalje pri komer bi dobili propagandni prevratni material, ali kdor bi se kakor koli udeleževal za rušenje javnega reda.

Kdaj postane občinska pot zasebna last. E. C. — Občina se že dolgo časa ne briga za pot, ki pelje preko vaških vrtov, ki pa je vpisana v zemljiški knjigi na ime občine in je tudi vrisana v mapo kot občinska pot. En posestnik je na svojem zemljišču celo to pot zagrabil in prekopal. Vprašate, ali je občina izgubila pravico do te poti, ker se zanjo prav nič ne briga? — Samo z brezbriznostjo občinskega odbora občina še ne more izgubiti lastninske pravice do občinskih potov. To pravico zgubi, če občinski odbor sklene, da se pot opusti kot občinska pot in če sklep odobri pristojno višje samoupravno oblastvo (sedaj Visoki Komisar).

Kako dolgo velja stanovanjska zaščita? G. H. E. — Lani je bila izdana uredba, ki je prepovedala odpovedovati stanovanja. Slišali ste, da bo ta uredba veljala samo eno leto. Vprašate, kdaj bo prenehala veljati in ali bo tedaj dovoljeno povišati najemnino? — Uredba, ki omejuje pravico odpovedati najem stanovanj, je bila objavljena 19. oktobra 1940. V njej je res rečeno, da preneha veljati po enem letu, verjetno pa je, da bo njena veljavnost podaljšana. Prepoved o povišanju najemnine pa vsebuje druga odredba. Ta uredba pa ni omejena na eno leto in se torej najemnine ne bodo smele povišati, čeprav bi bilo zopet dovoljeno gospodarju stanovanje odpovedati.

Dedna pravica žene. A. V. — Radi bi zvedeli, koliko bi podedovala žena, če njen mož umrje brez oporoke. — Če zakonec umre brez oporoke, podeduje njegov preživeči zakonski drug, ako ni otrok, polovico zapuščine, ako pa žive otroci, pa ima pravico do ene četrtine zapuščine. V primeru pa, kadar ni otrok in tudi ne zakonitih dedičev prvega kolena (zapustnikov starši in njihovi potomci) ter tudi ni dedičev drugega kolena, ne dedov ne babic, dobi preživeči zakonec celo dediščino. Razen dednega deleža pripadejo preživečemu zakoncu, če ni otrok, premičnine (oprava), pripadajoče k zakonskemu gospodinjstvu. Če pa je kaj zapustnikovih otrok, dobi preživel zakonec samo to, kar potrebuje za svojo osebno porabo.