

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

10. JANUARJA

ŠTEV. 2

Priprave

Ob temle razmeroma dosti hudem in trajnem mrazu, pa res ni mogoče kako uspešno delo, niti v sadovnjaku niti v vrtu. Napredni sadjar in vrtnar pa zaradi tega ne bo držal križem rok, in brez dela čakal daljših dni in toplejšega vremena. Saj ob takih dobah, ko je delo v naravi skoro onemogočeno, imamo najlepšo priliko, da pripravimo vse potrebne orodje in sredstva, da ob ugodnem času neovirano, tem hitreje in tem temeljiteje lahko obdelamo sadno drevje in domače vrtove.

Zimsko škropljenje sadnega drevja je jako koristno in torej neogibno potrebno.

Obdelovanje sadnega drevja z različnimi škropivi je že davno preizkušeno in tudi pri nas upeljano že več kot 20 let. Vsi količkej napredni sadjarji so se že oprijeli tega posla, ker so prepričani, da tem obvarujejo drevje pred različnimi živalskimi zajedavci, pa tudi pred nekaterimi glivičastimi boleznimi. Vendar pa jih je še dosti, ki oklevajo deloma zaradi stroškov, deloma pa, ker dvomijo o koristnosti tega sicer neprijetnega dela. Zimsko škropljenje sadnega drevja povzroča res precej stroškov, ker so škropiva razmeroma draga.

Za uspešno zimsko škropljenje je potrebna primerna škropilnica.

Škropilnic, ki so uporabne za sadno drevje, je več vrst: ročne, nahrbtnne, prevozne in motorne. Kdor ima samo par nizkih dreves, pritlikavcev, obstenskih špalirjev, opravi za silo z dobro ročno škropilnico. Za količkej več drevja, zlasti visokodebelnega, je pa najmanj, kar moramo imeti, samodelna nahrbtnna škropilnica. Pa še to je težko delo, ako je drevje količkej večje in višje. Te vrste škropilnice imajo že izpočitka razmeroma majhen pritisk 5 do 10 atmosfer, ki pa se med škropljenjem naglo zmanjšuje. Navadne nahrbtnne škropilnice, ki so namenjene za vinograde, so za sadno drevje neuporabne.

Razmeroma cenene in prav dobre so samodelne škropilnice z ročnim pogonom, ki so uporabne same zase, ali pa pritrjene na kako vozilo. Delujejo s stalnim pritiskom od 10 do 20 atmosfer. Pritrdijo se lahko na kakoršnokoli vozilo kar doma. Za delo sta potrebni sicer dve osebi, toda zato gre pa delo hitreje od rok in se opravi tudi mnogo bolje nego s kakoršnokoli nahrbtnno škropilnico. Pri zimskem škropljenju je posebno važno, da deluje škropilnica z visokim pritiskom, da se drevo obrizga z močnim curkom od vrha do tal in od vseh strani tako temeljito, da ne ostane suha nobena vejica in noben brst. Le od takega škropljenja lahko pričakujemo zaželjeni uspeh. V novejšem času so se začele uveljavljati v obširnejših sadovnjakih motorne škropilnice, katerih delo je seveda neprimereno popolnejše in hitreje.

Še nekaj zelo važnega! Na, stotine škropilnic je že med našimi sadjarji. Vse to dragoceno orodje je masikdaj zelo zanemarjeno, ker se o pravem času ne osnaži in sploh pravilno ne neguje. Sleherni sadjar, ki že ima škropilnico, naj jo sedaj, ko je čas zato, vzame v roke temeljito osnaži, vse gibljive dele s strojnimi oljem namaže in končno preizkusi s čisto vodo, da se prepriča kako deluje. Kaj je bolj neprijetno kakor zanemarjena škropilnica, ki jo moramo popravljati šele takrat, ko je treba iti škropiti!

Katera škropiva so potrebna za zimsko škropljenje?

O tem vprašanju se je že toliko pisalo, in predavalo, da bi moral biti že dovolj poučen sleherni sadjar, ki se kaj zanima za sodobno oskrbovanje sadnega drevja. Zato o tej zadevi samo par stavkov.

Dandanes ste pri nas za zimsko škropljenje vpeljani in dodobra preizkušeni dve sicer med seboj popolnoma različni škropivi, toda prilično z istim končnim učinkom. Ste to drevesni karbolinaj in

žvepleno apnena brozga. Drevesni karbolineji (arborin, dendrin, neodendrin) se naj uporabljajo zlasti povsod, kjer je bilo sadno drevje doslej močno zanemarjeno in povsod, kjer se je pojavil, ali pa se je bati, da bi se ne pojavil ameriški (San José) kapar. (Glej članek v prejšnji številki »Gigec!«)

Drugod, kjer je sicer drevje brez tega nevarnega zajedavca, se pa kaj lahko škropi z mnogo cenejšo žvepleno apneno brozgo razredčeno na 15 do 20%. To se pravi, da je treba vzeti na 100 litrov vode 15 do 20 litrov temeljne brozge z 20% gostote, ali pa vsak liter temeljne brozge naj se razredči s 5 do 6 litri vode.

Nič napačnega ni, ako tudi že zdaj mislimo na še važnejše in še potrebnejše spomladno in poletno škropljenje in si že sedaj zagotovimo potrebna škropiva, kakor so miksdrin, modra galica, nosprosit I. dr. Natančnejše o tej zadevi bomo pisali ob svojem času.

Obdelava sadnega drevja z raznimi škropivi ni prav lahka stvar. Majhna napaka ali neprevidnost v pripravi in upo-

rabi škropiva, napravi lahko veliko škodo na sadnem drevju. Zato ne moremo dovolj priporočati vsem sadjarjem, da si sedaj pozimi omislijo knjigo »Škropljenje sadnega drevja«, ki jo je spisal naš odlični strokovnjak ravnatelj Priol in jo je izdalo 2. na novo predelani in izpopolnjeni izdaji Sadjarsko in vrtnarsko društvo in Ljubljani. Preden se kdo loti obdelave svojega drevja s kakoršnimkoli škropivom, naj temeljito prouči, katero škropivo je za tisti čas in za gotovo drevje najbolj prikladno, kako se pripravi in kako se z njim drevje obdelava.

Čas za zimsko škropljenje je tu. Takoj, ko bo odnehal mraz, se lahko začne in nadaljuje do dobe, ko bo začelo drevje brsteti. Skrajni čas je torej, da si oskrbimo škropilnice in potrebna škropiva. Kdor sam ne zmore stroškov, naj se pridruži kaki bližnji podružnici Sadjarskega in vrtnarskega društva, kjer si bo vse potrebno lahko izposodil ali kupil mnogo ceneje nego če naroča sam zase. Deležen bo v tem primeru tudi podpor, ki jih v ta namen dobivajo te organizacije. H.

Kmetijsko knjigovodstvo

Pomen knjigovodstva v kmetijstvu je bil že zdavnaj cenjen, drugod po svetu, ker je bilo le tako mogoče ugotoviti donosnost ali nedonosnost kmetovanja. Pri nas je bilo doslej tega izredno malo. Zato je tem bolj hvalevreden korak Kmetijske zbornice v Ljubljani, ki je sklenila, da bo začela voditi z letom 1940 povsem pravilno kmetijsko knjigovodstvo s kakimi 50 do 100 naprednejšimi kmeti iz vse Slovenije. Zbornica bo dala na razpolago brezplačno vse potrebne knjige in vsa navodila. Zbornični referent bo vsakega priglasičenca posebej poučil, kako naj začne in vodi knjigovodstvo. Vse leto bo sodeloval osebno pri knjigovodstvu in bo konec leta sam izdelal zaključne račune.

Na mnogih obrazih je lahko čital Dobrinov Miko, da prebrana novica v srcih ni obudila posebnega navdušenja. Tako je menil Mihlnov Andrejač: »Ej, ljubi Mirko, ta stvar vendar ni za nas; to je za urade in velike tovarnarje. Kje naj pa dobim časa za knjigovodstvo? Koliko dragocenih uric bi šlo v zrak za to prazno zapisovanje! Pa tudi pretežavna je ta reč za naše stare glave...«

Miko: »Kar naravnost priznajte, oče Andrejač, manjka vam veselja za dobro stvar. Splošno znana je zgodba, da se kmet v občle nerad sprijazni s perezom. A za božjo voljo, nikar ne mislite, da nas želi naša prijateljica Kmet. zbornica, ki je kost od naše kosti, ki naj bo naša glava in srce našega težkega stanu, prikleniti vsaki dan za dva ali tri ure k pisalni mizi, da vpišemo potrebne podatke. Ne, kmetijsko knjigovodstvo mora biti za malega posestnika tako preprosto, da ne zahteva ob delavnikih domala nobenega dela — potrebno opišete mimogrede —, v nedeljo pa bo zadoščala pičila urica, da opišete vse popolnoma v redu.«

Andrejač: »No, tako knjigovodstvo bi bilo že povšeči, toda za knjigovodstvo mora biti bolj učen kot smo pa mi.«

Miko: »Za enostavno knjigovodstvo ni treba nobenega posebnega znanja. Največ je ležeče na tem, da ima človek dobro voljo in veselje do stvari. Če že vi sami, oče Andrejač, nimate prave vneme za to, pa poskrbite vsaj, da se bodo vaši otroci naučili knjigovodstva, ne samo fantje, ampak tudi dekleta. Najbolje bi bilo, ko bi poslali vsaj enega sina na zimsko kme-

tjiško šolo, ki traja po 5 zimskih mesecev; taki šoli (zimski) in sicer banovinski sta za mladenice na Grmu pri Novem mestu in v št. Jurju pri Celju. Tam bi dobil fant potrebna navodila, da bi mogel vpeljati knjigovodstvo na vaši domačiji, obenem pa služiti tudi kot kvas, ki bi prekrasil s tem koristnim delom vso soseščino. Najbolj priročna pa vam je seveda zdaj ponudba Kmetijske zbornice, ki sem vam jo bil prečital ravnokar. Sicer pa ima drobec knjigovodstva že zdaj sleherni gospodar v hiši. Saj je vendar le malo gospodarjev, ki bi si ne zaznamovali vsaj koliko kop kaknega žita so našli in koliko stotov zrnja namlatili iz njih, tudi denar, ki ste ga izdali za dneve si zapisujete in še marsikaj drugega.«

Na to pojasnilo se oglasi za besedo Gašper Neroda. Gašper je poštenjak, on prideluje meso in kruh ne le zase, ampak tudi za druge ljudi. Že davno je bil zvedel, da zahteva izobraženi svet — Gašper mu pravi »gospoda« — naj bi imel tudi kmet knjigovodstvo, ki je zanj primerno, samo z menjicami, da se ne sme spuščati v znanje. Ta oče Neroda je bil vpeljal knjigovodstvo že pred 30 leti in sicer takoj dvojno knjigovodstvo. On sam namreč loči stoječe in pa letno knjigovodstvo. Pri drugih gospodarjih tvorijo stoječe knjigovodstvo izpisek iz zemljiške knjige, črtež posestva in podobne reči, pri našem Gašperju je pa stvar drugačna.

»Prav imaš, Miko,« pritrjuje Neroda; »mi stari gospodarji imamo že stare izkušnje v knjigovodstvu. Moje stoječe knjigovodstvo na primer je trdno kot hrast, kvečjemu kak orkan (najhujši vihar) bi ga vtegnil vreči ob tla. To knjigovodstvo mi služi n. pr. za mlačev, za žetev, za žitno shrambo itd.; za vse te in podobne posle ne potrebujem ne peresa ne črnila, vse zapišem s kredo, ki sem jo bil v nedeljo pri kegljanju ponameri vtaknil v žep. To knjigovodstvo ima samo dve strani (plati), vsaka je pa velika precej kvadratnih decimetrov in z različnimi črtami, ki jim pravijo »razpoke« razdeljena v bolj ali manj pravilne rubrike (predale); da lažje pridem do svojega knjigovodstva, ima ta knjiga veliko luknjo, ki jo lahko zaprem. Moje stalno knjigovodstvo so vrata pri skednju; črtice in križci na njih mi točno povedo, koliko snopja sem spjal domov, koliko smo namlatili žita, koliko ga je šlo k trgovcu in koliko ga je ostalo doma.« Z

veliko blagohotnostjo so poslušali Miko in vsa družba starega modrijana Nero do in njihov prijazen nasmeH mu je dajal korajžo, da je nadaljeval svoje učeno predavanje:

»Drugačno pa je moje letno knjigovodstvo; to je narejeno iz papirja kakor pri drugih ljudeh. Vsako leto v decembru dobim nov koledar Družbe sv. Mohorja. Notri opisujem glavne dogodivščine, ki se pripete v hlevu, najvažnejše stvari tudi podčrtam, tako n. pr. kdaj je imela krava teleta. In zdaj, sosedge, naj nam še kdo veleva, da mora kmet voditi knjige, da mora voditi svoje gospodarstvo na bolj trgovski način, to je način, ki bo več noter prinesel!«

Miko: »Gotovo govorim vsem navzočim iz vrst, ako se očetu Gašperju prav iz srca zahvalim za lepo, točno pojasnilo njegovega starodavnega knjigovodstva. Rajni oče Noe, ki se je tako srečno rešil potopa in njegovih sinovi bi gotovo z navdušenjem posnemali knjigovodstvo našega prijatelja, očeta Nerode. Za naš čas pa, oprostite oče Gašper, je metoda (način) knjigovodstva na skednjevih vratih in v koledarju malce preveč starokopitna in preprosta. To je spoznala tudi naša Kmetijska zbornica in nas hoče zato tudi naučiti knjigovodstva, ki bo imelo za nas vse drugačno vrednost! Od knjigovodstva namreč zahtevamo, da nam poda natančen račun, koliko smo v kakem letu pridobili, ali koliko smo izgubili na premoženju; torej predvsem, ali je bil v preteklem letu dobiček ali izguba! Pa še več! Vsaka posamezna panoga, poljedelstvo, živinoreja, vinogradništvo, sadjarstvo, itd., nam mora ob koncu leta s pomočjo knjigovodstva povedati prav jasno, kako je prav za prav z njo. Vedno in vedno nam priporočajo: rabite umetna gnojila, redite le zlahna plemena živine, kupujte tudi močna krmila, sušite mokri svet (drenaža) itd. Gotova resnica in stokrat dokazana je, da se dado s takimi izdatki doseči lepi uspehi. Toda bridko se moti, kdor misli, da so taka sredstva za izboljšanje gospodarskih dohodkov povsodi enako dobra ali enako vredna. O tem nas morajo poučiti šele natančni računi in podlago za le-te vam da pravilno knjigovodstvo, ki se ga boste naučili po dobroti Kmetijske zbornice. Ti računi so tako važni in potrebni, da si brez njih uspešnega in dobičkonosnega kmetijstva niti misliti ne moremo,

Najvažnejši računi za vsakega gospodarja so računi z denarjem; saj je denar danes najvažnejši del gospodarstva, ker v gospodarskem telesu, po denarnih dohodkih in izdatkih se še najbolj obrača uspeh gospodarjenja. Kdor zna z manjšimi stroški doseči večje uspehe, ta ima tudi boljše dohodke. Zato prijatelji, računajte vsaj z denarjem natančneje in si delajte potrebne zabeleške; že to bo veliko pripomoglo, da boste dosegli ugodnejše uspehe v gospodarstvu. Ker razumno knjigovodstvo obdelava tudi posamezne vrste gospodarstva, vam ob koncu leta tudi pokaže, koliko denarja ste zaslužili pri tej in koliko pri oni stroki gospodarstva. To je pa velevažno! Saj so to najboljše migljaji, ki vam povedo, kaj se izplača in kaj ne, katero panogo vam kaže razširiti, katero pa skrčiti ali popolnoma opustiti.

Zapisovanje denarnih prejemkov in izdatkov je pa tudi zaradi tega velikega pomena za naše gospodarje, ker navajajo ti računi človeka k večji varčnosti, skromnosti, torej k tisti lastnosti, ki je v današnjih temačnih razmerah tako silno važna in utegne postati v teku mesecev naravnost življenjsko potrebna. Kdor zapisuje, kar izda sam, njegova žena in otroci, se mu bodo kmalu začeli ježiti lasje, ko bo videl, kako ogromni utegnejo biti izdatki za manj potrebne ali celo nepotrebne stvari (pijače, kajenje, kino, lišpanje las, drage cunje in pod.).

Posebno važni in potrebni so pa ti računi, gospodarju za to, ker na podlagi

pravilnega knjigovodstva lahko dokaže davkarji, da so njemu odmerjeni davki previsoki, ker katastrski čisti donos njegovih parcel ni tako velik, kakor ga izkazuje posestna pola v zemljiški knjigi. Še marsikaj je povedal Miko, ki je bil svoje dni učenec banovinske kmetijske šole na Grmu o koristi pravilnega knjigovodstva za kmečko gospodarstvo.

Možje, tudi naš znanec Gaspar Neroda so postali vedno bolj pozorni, pa tudi vedno mečji in bolj zavzeti za lepi načrt. Kmetijske zbornice. Zdaj se je spomnil Gašper, da je slišal podobne besede že pred leti na kmetijskem tečaju, kjer je majhen, pa zelo izkušen gospodar z računi, do pičice natančno dokazal koristnost pravilnega kmet. knjigovodstva; majhen gospod je bil, pa naočnike je imel. Gašper je bil tudi že izdavna opazil, da ljudje v sosednji župniji, kjer imajo mlekarno, znosijo precej več denarja v domačo hranilnico kakor pa gospodarji iz njegovega vaškega gnezda. Zdaj se mu je posvetilo! Miko ga je začaral, odtod njegovo veselje.

Vedel je takoj starejšemu sinu, naj zapreže in zdirja v Ljubljano ter poprosi, da ga sprejmo za kandidata v pouku kmet. knjigovodstva prihodnje leto 1940. Toda Miko mu smeja odsvetuje tako gorečnost in svetuje, naj raje napiše na čeden papir prošnjo za ta pouk in jo navlovi na:

Kmetijska zbornica,

Ljubljana, Gosposvetska cesta št. 3.

Tako se je tudi zgodilo.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Pražena zdrobova juha. 7 dkg pšeničnega zdroba pražim na 6 dkg masti toliko časa, da zdrob zarumeni. Zarumenjen zdrob zalijem z juho ali z juho od kosti, potresem s sesekljanim zelenim petršiljem in pustim, da juha dobro prevre. Nazadnje zlivam še eno dobro stepeno jajce v juho.

Frankfurtarska pečenka. $\frac{3}{4}$ kg telečjega stegna hitro operem, mu porežem kožo in pretaknem s 3 dkg suhe slanine. Po dolžini mesa napravim z ostrim nožem v obliki žepka. V to odprtino vtaknem surovo hrenovko in končno odprtino

zašijem z nitko. Potem meso nasolim in hitro spečem na razbeljeni masti. Nato dam meso v pečico in pečem eno uro. Med pečenjem polivam pečenko z mastjo, v kateri se peče. Če se mast posuši, prilijem malo juhe. Pečeno meso razrežem, tako da je v vsaki rezini košček hrenovke. Meso polijem s sokom, v katerem se je peklo.

Zdrobova juha z zelenjavo. 5 dkg pšeničnega zdroba prepražim na razbeljeni masti ali na razbeljenem surovem maslu. Maščobe naj bo 5 dkg. Ko je zdrob zarumenen, ga zalijem s kropom, v katerem sem skuhalo dobro pest osnažene in na rožice razdeljene karfijole, pol pesti

na rezance ali fanke rezine zrezanega korenčka in prav toliko, tudi na rezine ali rezance zrezane kolerabe. Pest suhih, poparjenih in dobro opranih gob, oprazim na surovem maslu, z zarumenelo seseklano čebulo in zelenim peteršiljem. Oprazene gobe pridenem juhi in pustim, da dobro prevre, nakar dam na mizo.

Šartelj iz krompirjeve moke. Za ta šartelj rabim 10 dkg pšenične, in 12 dkg krompirjeve moke, 30 dkg sladkorja, 5 jaje in sok in lupinice ene limone. Sladkor dobro mešam s petimi rumenjaki. Med mešanjem pridenem sok in limonine lupinice in oboje moko ter sneg iz 5 beljakov. Obliko ali kozico dobro namažem z maslom, potresem zmoko ter zravnam testo po njej. Nakar spečem šartelj v precej topli pečici. Pečen šartelj potresem s sladkorjem.

Nadevana jajca. Pet svežih jajc skuham v trdo. Kuhana jajca denem v mrzlo vodo, jih olupim in prerežem počez ter jim odstranim rumenjake in odrežem toliko konice, da jajce trdno stoji. V skledi dobro mešam 7 dkg surovega masla s tremi pretlačenimi sardelami, s pretlačenimi rumenjaki, z žličko gorčice in sesekljanim zelenim peteršiljem ter to zmes primerno osolim. S to mešanico napolnim beljake in položim na sredo zmesi po eno kapro. Nadevana jajca okrasim z vejicami zelenega peteršilja in dam kot predjed na mizo.

Mešana solata. Za to solato rabim rdečo peso, korenino zelene, eno kislo sočnato jabolko, nekaj kislkih kumaric in nekaj pesti motovilca ter sol, olje in kis. Peso, zelenino korenino in jabolko zribam na ribežnu, ki je za ribano kašo. Kumarce nastržem, vse skupaj zmešam, osolim in zabelim s kisom in oljem. Potem še dobro premešam in zložim po kupčkih na krožnik, tako da je na sredi krožnika motovilec, napravljen v solato. Solato dam s pečenko na mizo.

Dušen riž. V 5 dkg razbeljene masti ali toliko surovega masla vržem pol sesekljane, bolj drobne čebule. Potem pridenem 20 dkg zbranega in zbrisanega riža ter mešam toliko časa, da postane riž prozoren, nakar ga zalijem z vročo vodo ali juho, osolim, dobro premešam in pustim pokrito vreti 25 minut. Tak riž zboljšam, če mu primešam pred serviranjem košček surovega masla in če površino potresem s nastrganim parmazanom.

Jabolčni pita. Za testo rabim 30 dkg moke, 20 dkg surovega masla, 10 dkg slad-

korja, dva rumenjaka, primerno soli in nekaj žlic vina. Presejano moko zmešam z razrezanim surovim maslom ter z dlani zdrobim v kašo. Potem pridenem sladkor, rumenjake in vino ter prav hitro pregnetem v gladko testo. Testo denem za pol ure na hladno, da počije. Nadev sestoji iz sledečih snovi: 1 kg jabolk, 15 dkg sladkorja, žličico cimeta in 6 dkg rozin. Testo razvaljam v pravokotnik. Po sredini naložim olupljena in na rezine zrezana jabolka, potresem s sladkorjem, zmešanim s cimetom in rozinami. Obkrajno testo namažem z beljakom in od obeh strani zapognem po nadevu, tako da je nadev pokrit. Pito pečem v precej topli pečici. Ohlajeno pečenje zrežem na enakomerne poševne kose, potresem s sladkorjem, naložim v lepo obliko in dam na mizo.

Svinjsko meso s krompirjem na trolski način. Pol kg svinjine, (najboljše za to jed je pleče), operem in zrežem na majhne tanke listke in jih oprazim, do mehkega na razbeljeni masti s pridatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Med praženjem prilivam po žlici juho ali krop. Posebej skuham cel krompir, kuhanega olupim, zrežem na listke in oprazim na masti. Nazadnje zmešam krompir z mesom in dam s solato, kislim zeljem ali s kisljo repo na mizo.

Pečeni bobki na goveji juhi. Za te bobke naredim paljenčasto testo (Brandteig). En deciliter osoljene vode zavrem v kozici. V zavreto vodo denem 1 dkg surovega masla in 6 dkg bele moke ter mešam na ognju toliko časa, da se testo zgosti in zgleda v toliko, da se loči od sklade in od žlice. Še v toplo testo primešam dvoje jajc eno za drugim. Ko je testo dobro zmešano, ga postavim za pol ure na hladen prostor da počije. Nato napravim iz testa za oreh debele kroglice, jih pokladam, na namazano z moko potrošeno pekačo in spečem v pečici. Pečene bobke dam v juho ali k juhi.

Pomarančni budin. V pol litra mleka denem 5 dkg surovega masla in pustim zavreti. V zavrenje stresem 10 dkg moke in mešam na ognju da postane testo gladko in gosto. Testo potem denem na stran in primešam polagoma 6 rumenjakov, v to 25 dkg in ko se testo popolnoma shladi, sok in sesekljane lupinice, 1 pomaranče ter sneg šestih beljakov. Obliko zabudine dobro namažem z maslom, potresem z moko in zravnam testo po obliki. Buidm kuham 1 uro v sopari. Ku-

han budin previdno vzamem iz oblike in ga polijem s pomaranim šatojem ter dam takoj na mizo.

Zelenjadni riž. Na masti zarumenim precej sesekljanje čebule in zelenega peteršilja. V zarumenje pridenem na kocke zrezan korenček, na rezine zrezan ohrovt, dobro oprane in sesekljanje gobine in na drobne rezine zrezano rumeno kolerabo. Ko je zelenjava na pol mehka, stresem vanjo 15 do 20 dkg riža, zalijem z juho, ali s kropom ali z juho od kosti ter pustim, da se riž praži 20 do 25 minut. Nazadnje primešam rižu košček surovega masla, denem v skledo in potresem z nastrganim parmezanom.

DOMAČA LEKARNA

Bele šmarnice korenino zmečkaj in zmešaj s starim salom in 3 žličke žafrana. To naveži na trde in boleče oteke. Iz korenininega soka ali še bolje iz vode, ki je bila žgana iz korenine — devaj obkladke, če se ti je sesedla kje kri. Izje vsak madež, je staro lepotilno sredstvo. Korenino posuši in stolci, žlico praška zmešaj v četrt litru žganja in jemlji po deset kapelj na dan za razburjene živce.

Jasminovega cvetja nastavi na žganju in maži s tem čelo, senc, zapestje in gležnje. To prežene utrujenost in okrepi živce. Za nadubo nastavi cvetja na olju, namakaj volnene krpe v gorko olje in devaj na prsa.

Kdor boleha na jetrih ne sme vživati jedi zabeljene z mastjo, ki ostaja od pečenk ali od cvrtja. Mast, ki vre dolgo in večkrat, ima v sebi škodljivo snov. Zato boleha rad želodec tiste, ki hodijo na hrano v gostilno. Rahatnim škoduje tudi mastna jed, ki se je že shladila. Posebno, če je bil v masti loj ali če je

sam loj — in če piješ kaj mrzlega po taki zabeli. Mrzel loj spraviš težko iz želodca.

Presno maslo je najbolj zdravo, če ne zavre. Italijan nadrobi presnega masla na makarone, riž in polento, in zato so te jedi tako slastne in prebavljive. Kuhano maslo, še prevreto in žgano z moko, škoduje marsikom. Tudi olje prebavi želodec lažje, če ni prevreto. Ko olje zavre, zadiši neprijetno, snovi v njem so se spremenile.

Zob boli od vročine (pregretje). Stolci pehtrana in mire, drži v ustih, izpljuni, ko se segreje in delaj tako, dokler ne odneha bolečina. Drži črnega kruha v ustih, to jemlje vročino in strup nase, menjavaj kruh, dokler ni bolje. Na lice si naveži česna. Ta pomaga hitro. Kopel za noge izvlče kri iz glave.

Zob boli od premraženja. Prevrejš na belem vinu kadila, rožmarina in majarona in drži toplo v ustih. Ovij si vrat s flanelo in deni strokec česna za uho. Pij bezgov čaj, da se izpotiš. Pazi, da imaš suhe noge. Z zatečenim licem ne hodi po vetru in ne po dežju.

Praproti si nastelji, če se ti je nabrala bolezen v kosti. Praprotina kopel ti omeči trde noge. Nastavi je na žganju in utiraj život. Par kapelj tega žganja te reši sitnosti, ki jih povzročajo gliste.

Tudi divji ali konjski kostanj vleče bolezen nase. Naber ga v žakeljček in deni v posteljo k nogam ali nosi pri sebi prah stolčenega kostanja. Za mrzlico je dobro, če ga nosiš za vratom. Kopeli izvlečejo utnico, zamečijo trdo kožo in odjedo bradavice. Kostanja nastrži v žganje in jemlji po par kapelj za krč v želodec. Rdeči kostanjev cvet namoči v žganju. To ohladi vročo bolečo kožo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Zagorje. Na sejmu dne 30. XII. 1939 so plačevali živino takole: voli I. vrste 5.25, II. 5, III. 4.50; telice 3 do 4, krave 2 do 3.50; prašiči za meso 8 do 10.50 din za 1 kg žive teže.

Ljubljana. Dne 3. januarja je veljala živina takole: voli I. vrste 6 do 6.50 din, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4 do 4.50; te-

lice I. vrste 6 do 6.50, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4 do 4.50, krave I. vrste 4 do 4.50, II. 3.50 do 4, III. 2.50 do 3; teleta I. vrste 6 do 7, II. vrste 6; prašiči špeharji domači 9 do 9.50, sremski špeharji 10.50—11, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kg žive teže.

Litija. Iz litijskega okraja poročajo v prvih dneh januarja naslednje cene: voli I. vrste 5 do 6 din, II. 5, III. 4.50; telice I. vrste 5.50, II. 4.50, III. vrste 4; krave I.

vrste 4, II. 5, III. 2,50; teleta I. vrste 6, II. 5; prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 8 do 9 din za 1 kg žive teže.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 4. januarja so prodajali živino po sledečih cenah: voli I. vrste 6,25, II. 6, III. 5,50; telice I. vrste 6,25, II. 6, III. 5,50; krave I. vrste 5,50, II. 5, III. 4,50; teleta I. vrste 8,50, II. 7,50; prašiči špeharji 11 do 12,50, pršutarji 10 do 11 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 7 do 8 tednov stari 150 do 260 din komad.

Ptuj. V ptujskem okraju je v zadnjih dveh cena sledeča: voli I. vrste 5,50, II. 4,50, III. 3,50; telice I. vrste 5, II. 4,50, III. 3,75; krave I. vrste 4,25, II. 3,50, III. 2; prašiči špeharji 8,25 do 9,75, pršutarji 7 do 8 din za 1 kg žive teže.

Dravograd. Prve dni januarja poročajo o naslednjih živinskih cenah: voli I. vrste 5,50, II. 5, III. 4; telice I. vrste 5, II. 4, III. 3; krave I. vrste 4, II. 3,50, III. 3; teleta I. vrste 7, II. 5,50; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

CENE

Ljubljana. 1. januarja so beležili te cene kmetijskih pridelkov: pšenica 1 kg 2,45 din, rž 1,95 do 2,15, ječmen 1,95 do 2,20, oves 2 do 2,35, proso 2,20 do 2,50, koruza 1,85 do 1,95, ajda 1,85, fižol ribničan 5,25, prepeličar 6,50, beli fižol 4,80, leča 4 do 7 din za 1 kg.

Maribor. 1. januarja 1940: pšenica 1 kg 2 do 2,25, rž 1,70 do 2, ječmen 1,80 do 2, oves 1,80 do 2,25, proso 2,25, koruza 1,85 do 2,25, ajda 1,60 do 2, fižol 5 do 7 din za 1 kilogram.

Kranj. 4. januarja 1940: pšenica 1 kg 2,75, ječmen 2,50, rž 2,50, oves 2, koruza 1,75, fižol 6 do 7, krompir 1,50, seno 1,25, slama 0,75 din za 1 kg.

Ptuj. 30. decembra 1939: pšenica 100 kg 20 din, ječmen 200, rž 175, oves 200, koruza 175, fižol 600, krompir 125, seno 100 do 125, slama 20 din. Vino navadno, mešano pri vinogradniku 3 do 4,50, finjše sortirano 4,75 do 7 din za 1 liter.

Cene moka

Ljubljana. Moka št. 0 din 3,50 do 4, št. 2 din 3,30 do 3,75, št. 5 din 3,10 do 3,75, št. 6 2,90 do 3,25; kaša 3,40 do 3,50, ješprenj 3,40 do 5, ješprenjček 8 do 12, otrobi 1,45 do 1,65, koruzna moka 2,40 do 2,50, koruzni zдроб 2,50 do 4, pšenični

zdrob 4 do 5,50, ajdova moka 3,70 do 5,50, ržena moka 3,10 do 3,20 din za 1 kg.

Maribor. Moka št. 00 din 3,25 do 4, št. 2 din 2,80 do 3,50, št. 4 din 2,70 do 3,20, št. 5 din 2,60 do 3,20, št. 6 din 2,50 do 3, št. 7 din 2 do 2,50, ajdova moka 3,40 do 5, koruzna moka 1,75 do 2,25, ržena moka 2,60 do 3,20, otrobi koruzni 1 do 1,50, pšenični otrobi 1,25 do 1,75, koruzni zдроб 2,25 do 3,50, pšenični zдроб 3,60 do 4,25 din za 1 kg.

Ljubljanski trg

Najvažnejše specerijsko blago (na drobno): kava Portoriko 1 kg 90 do 96, Santos 70 do 76, Rio 56 do 62; pražena kava 72 do 120, kristalni sladkor beli 14, kocke 15,50, kavna primes 19, riž la 14, Ila 9, jedilno olje 8 do 20, vinski kis 4, navadni kis 2,50, morska sol 1,50, kamena sol 4, cel poper 45, zmlet poper 50, petrolej 7, testenine la 12 do 17, Ila 8, pralni lug 4, čaj 120 do 200 dni 1 kg.

Zelenjava. Endivija 1 kg 6 do 8 din, motovilec merica 1 do 1,50, radič domač kg 10 do 12, inozemski radič 12 do 16, cvetača 6 do 8, pozno zelje 2 do 3, rdeče zelje 2, kisló zelje 3,50, ohrovt 2, karfijola 6 do 8, koleraba 1,50, špinača 10 do 12, konoplja 10, laneno seme 8, čebula 2,50, por 2, češenj 6 do 10, krompir 1,50 do 2, repa 0,50, kislá repa 2,50 din za 1 kg.

SEJMI

do 21. januarja 1940:

15. jan.: živ. in kram. Veliki Podlog pri Krškem, živ. Gradec-Laško, živ. in kram. Podčetrtak v Verečah, živila in prašiči Trbovlje. — 16. jan.: svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, svinj. Dol. Lendava. — 17. jan.: živ. Ljubljana, živ. in kram. Cerklje, gov., svinj. in kram. Koštanjevica na Krki, živ. in kram. Unec, Videm-Dobrepolje, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, gov. in kram. Kapele pri Brežicah, živ. in kram. Petrovče, živ. Slov. Bistrica. — 18. jan.: živ. Šmihel-Stopiče, svinj. Turnišče. — 19. jan.: svinj. in drobn. Maribor. — 20. jan.: živ. in kram. Gradac, Kočevje, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. Šv. Lenart v Slov. goricah, živ. in kram. Beltinci.

Kokoši, ki ne znese letno vsaj sto jaje, se ne splača rediti. Pa vendar na tisoče in tisoče takih kokoši hodi po naših dvoriščih. Te kokoši jedo žito z gospodarjeve žitnice, ne da bi gospodar zato vedel.

PRAVNI NASVETI

Služnostna pravica se ne sme razširjati. D. A. Sosed ima pravico voziti preko vašega travnika na svojo njivo. Sedaj namerava njivo prodati kot stavbno parcelo. Dočim je sedaj preko vašega travnika pot travnata, se bojite, da bi z vožnjo stavbnega materiala na sosedovo parcelo, postala prava vozna pot. Vprašate, ali lahko zabranite novemu lastniku dovažanje gradbenega materiala preko vašega travnika. — Niti sosed, niti njegov naslednik ne sme brez vašega dovoljenja razširiti pravic, ki jih ima na vašem travniku. Če sme sedaj voziti samo gnoj na njivo in gospodarske pridelke z njive, nikakor ne sme samostalno tudi voziti gradbeni material na to njivo, ker bi to vsekakor pomenilo večjo obremenitev vašega travnika in torej razširitev služnostne pravice.

Obrt za kupovanje kož. J. K. Vprašate, kako bi dosegli obrtno pravico za kupovanje kož, kam bi vložili prošnjo in koliko boste morali vsako leto plačevati od obrti? — Obrtno oblastvo prve stopnje je okrajno načelstvo in se morate nanj obrniti. Najbolje bo, da stopite na uradni dan k obrtnemu referentu, ki vam bo vse potrebno povedal. Če boste dobili obrtno dovoljenje, boste morali izvrševanje obrti takoj prijaviti davčni upravi zaradi odmere davka. Višina davka bo odvisna od prometa.

Mizarski vajenec. J. H. Vprašate, koliko časa traja učna doba v mizarski obrti? — Učni čas ne sme biti krajši od dveh in ne daljši od štirih let. Sicer ste se pa gotovo pri vstopu v učenje z mojstrom dogovorili tudi glede trajanja učne dobe. Tega dogovora se morate držati.

Spor z zaščitenim dolžnikom. S. F. Lansko leto ste z zaščitenim dolžnikom napravili obračun o njegovem dolgu pri vas, na kar vam je takoj nakazal tri obroke, četrtega obroka vam pa noče plačati. Vprašate, kaj bi storili, da ne bi imeli nobenih stroškov pri iztirjevanju? — Po uredbi o likvidaciji kmečkih dolgov, bi moral dolžnik res plačati prvi obrok dolga že 15. novembra 1956, na to pa vsako leto nadaljne obroke tudi do 15. novembra. Toda če upnik ni sprožil postopka za zamenj dolžniških listin, kakor ga je predpisal pravilnik o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami, v 3 mesecih, ko je stopil pravilnik v veljavo, začno teči letni obroki s prih. 1. nov. po izvršeni zamenj dolžniških listin. Če vam tudi v tem primeru dolžnik redno ne plačuje obrov, ga morate pismeno opominjati in mu določati za plačilo zakasnelega obroka rok 15 dni. Če se tega roka dolžnik ne bo držal, izgubi

zaščito in upnik lahko iztirja ves obstanek dolga, seveda s stroški vred.

Rodbinska doklada za pastorka. L. H. V pokoju ste se drugič oženili in ste »priženili pastorko«. Vprašate, ali bi mogli dobiti za njo rodbinsko doklado? — Rodbinska doklada pripada državnim upokojencem le za otroke rojene v zakonu nitem zakonu ali pozakonjene. Po zakonu pa ne morete dobiti rodbinske doklade tudi za pastorko.

Zaradi boleznj od vajakov odpuščeni. J. A. Odslužili ste 6 mesecev kadrovskega roka nakar ste zboleli na revmatizmu in so vas poslali domov. Nezmožni ste za delo. Vprašate, ali bi mogli dobiti od vojaške oblasti kakšno podporo ali brezplačno zdravljenje? — Do take podpore nimate pravice. Po zakonu o ustroju vojske in mornarice imajo pravico do podpore le vojaki, ki se brez svoje krivde v službi tako poškodujejo, da postanejo zaradi zadobljenih ran, poškodb ali pokvar popolnoma nesposobni za kakršnokoli pridobitno delo. Drugi bolniki pa take podpore ne dobijo in so v primeru nesposobnosti za pridobivanje pač navezani na domačo občino, če nimajo ničesar za preživljanje in tudi nimajo svojcev, ki bi jih bili dolžni vzdrževati.

Dolg iz leta 1952. A. S. V februarju leta 1952 ste prodali manjšemu kmetovalcu nekaj krme, ki vam jo še ni plačal. Dolg znaša nekaj čez 500 din. Obračuna in obveznice mu niste poslali. Vprašate, kakšne obresti smete zahtevati, ali je tudi v tem primeru dopustno znižanje dolga in kako se ugotovi kdo je na boljšem gmotnem položaju. — V vašem primeru vam mora dolžnik pravnati ves dolg brez znižbe v 12 letnih obrokih začeni s 1. novembrom od dne, ko mu boste dostavili obveznico in obračun po predpisu pravilnika o zamenj dolžniških listin. Ker se ta dolg smatra za blagovni dolg, se ne zniža ali za tak dolg ne morete zahtevati nobenih obresti. Če bi ne znašal več kot 500 din, ga mora dolžnik plačati v dveh enakih letnih obrokih. Če je dolžnik v boljšem gmotnem položaju, kakor upnik, ni zaščiten. O sporu odloči okrajno sodišče, kdo od obeh je v boljšem gmotnem položaju. V zmoti ste, ko se sklicujete na uredbo iz leta 1953. Tista uredba več ne velja. Dne 26. septembra 1956 je bila izdana nova uredba o likvidaciji kmečkih dolgov. Sedaj velja ta z vsemi izpremembami in pravilniki, ki so bili izdani po tem času.

Kmetje! Vaša stanovska organizacija je Kmečka zveza!