

# GOSPODAR-SKI LIST

IZHAJA VSAKEGA PRVEGA V MESECU  
Cena inseratom po dogovoru  
CENA: 100 Din letno, inozemstvo 200 Din  
V POUK IN ZABAVO

Uredništvo in uprava Maribor, Slomškov trg št. 20

## † Kralj Aleksander I.



Naš modri vladar Kralj Aleksander I. je postal 9. oktobra 1934 ob 16. uri 10 minut žrtev atentata v francoskem mestu Marseille.



## Kmetijska izobrazba.

Kdor hoče postati trgovec, kdor hoče postati rokodelc ali obrtnik, za vse te je z zakonom predpisana gotova strokovna izobrazba. Za vsakega vajenca in za vsakega učenca je z zakonitimi predpisi natančno določeno, pri kakem mojstru se mora učiti, kako se mora učiti in kako dolga je njegova učna doba. Samo oni, ki izpolni vse te zakonite predpise, se more pozneje izkazati kot izučeni obrtnik in samo tak more postati mojster, tudi samo tak more pridobiti svoje obrti učiti druge. Samo kmetijstvo danes še ni tako daleč, le v tem stanju si more vsak pridobiti svojo strokovno izobrazbo, kakor se mu pač poljubi. Zelo je tudi še razširjeno mnenje, da je za kmeta dober vsak, da ni treba kmetu prav nič splošne in strokovne izobrazbe, da ga ta večkrat pokvari, pa malo-kdaj izboljša. Vendar pa je resnica, da tudi največje sposobnosti za ročno delo danes ne morejo več premagati raznih gospodarskih zahtev, kakor jih tudi na kmeta vsak dan postavlja življenje. Res je, da more v sedanjih razmerah večkrat doseči inteligenten, razumen in praktičen fant več pri rokodelstvu, obrti, v industriji in celo pri javnih podjetjih, kakor pa, če bi bil samostojen kmet. Toda to ne velja splošno.

Kmetijstvo imenujejo hrbtenico naroda, kot stan, ki druge stanove prehranjuje. Če je to res in prepričani smo vsi, da je to res, potem ima pa kmetijstvo tudi veliko odgovornost za narod kot celoto in za narodno gospodarstvo.

Danes je za kmeta zelo važno ne samo domače tržišče, kmet je odvisen pri današnjih razmerah že od razmer na svetovnem tržišču. Zato pa mora tudi danes kmet že izbirati med dvojim: ali gre s časom naprej, ali pa mirno gleda, kako mu izginja eno tržišče za drugim, sam pa živi v največjem pomanjkanju pri preobilici svojih proizvodov. Vsem večjim zahtevam bo naš kmet kos samo takrat, ako bo imel temeljito izobrazbo. To izobrazbo more dobiti kmet na dva načina: ali v šoli, ali pa da si pridobi potrebne znanosti sam s pomočjo izkušenj in knjig. Za zadnje je potreben velik naravni razum in zelo močna volja. Zato pa je tudi ta zadnji način mogoč samo za posameznike.

Kmetijski stan je eden najbolj zanimivih in eden najbolj raznolikih poklicev. Kmet ima opravka s spremembo in raznolikostjo tla in zemlje. Vsem tem spremembam se mora prilagoditi obdelovanje zemlje in gnojenje, izbira semena in sort, pravi plodored, nega ter obdelovanje med rastjo in razvojem ter končno tudi žetev in pospravljanje pridelkov. Zelo raznolika je živinoreja s posameznimi vrstami živali; nega in zdravljenje živali zahtevata mnogo znanja in najvažnejše je končno prodaja. Vsi mogoči zunanji vplivi zahtevajo večkrat hitre odločitve. Velike spremembe cen na trgu zahtevajo tudi mnogo trgovskega duha in znanja. Večkrat se je treba hitro prilagoditi spremenjenim naravnim in gospodarskim razmeram.

Na kmetijski šoli se nudi kmetickemu fantu lepa prilika, da dobi pri samem

pouku v šolski sobi, pri praktičnem delu in pri poskusih vpogled v skrivnosti, v lepote in težkoče svojega bodočega poklica. Tu spoznava vse mogoče vplive narave in se nauči, kako se more obvarovati raznih škod. Za vse to je pa potrebno tudi znanje nekaterih kemičnih in fizikalnih pojavov. Vse to znanje si more v zadostni in pravi meri pridobiti kmet seve samo na kmetijski šoli. Brez kmetijskega znanja je kmet kakor igrača v rokah usode, večkrat tava kakor v temi in si ne ve razlagati raznih sprememb. Zato je tudi že splošno priznana nujnost prave kmetijske izobrazbe, zato ustanavljajo danes kmetijske šole celo v deželah, ki so še na zelo nizki stopnji prosvete in izobrazbe. V zadnjih letih ustanavljajo kmetijske šole v Albaniji, v Turčiji in celo na daljnem vzhodu, na Kitajskem. Zaenkrat nam konkurirajo vse te dežele samo še v množini izvoza svojih kmetijskih proizvodov in živine, vendar pa naš kmet že močno čuti konkurenco. Kaj šele bo, ko bo izvoz iz teh dežel tudi kakovostno prekašal naše pridelke?!

Na to se moramo torej pravočasno pripraviti. Vse premalo se tega še danes zavedamo, ker je še vedno preveč mladih kmetijskih fantov brez strokovne izobrazbe. Mogoče, da je pri tem precej krivde tudi pri onih, ki bi morali pospeševati kmetijstvo. Ne bi v današnjih časih smeli staviti na obisk kmetijskih šol prevelikih materialnih zahtev. Saj kmet že komaj zmaguje davke, kako naj plača še velike stroške za šolanje v kmetijski šoli! Ker bodo dobri in izobraženi kmetovalci mnogo pripomogli k splošnemu gospodarskemu razvoju dežele in države, bi naj bilo po možnosti šolanje v kmetijskih šolah brezplačno, saj velik del oskrbnine krijejo učenci že s svojim delom.

Res pa je tudi, da vsak kmetijski fant ne more v celoletno ali dvoletno šolo. Kdor le more, naj gre v tako šolo! Večkrat pa ni mogoče pogrešati doma sina celo leto ali še dalje. Za take so važne zimske šole. Tu naj se učenci naučijo prakse in teorije. Teorija odgovarja na vprašanja: Zakaj to delam tako? Praksa pa uči: Kako delam to ali ono? Zato sta tudi teorija in praksa tako ozko povezani med seboj, kmet pa mora razumeti oboje. Ker pa zimskih šol v pravem smislu pri nas še nimamo, naj jih nadomestijo začasne kmetijske nadaljevalne šole. Da jih bodo pa v resnici mogle nadomestiti in da bodo imeli učenci teh šol in tečajev res korist, bi morale biti te šole tudi tako urejene, da nudijo s svojim poukom učencem čim več, čim popolnejše in v pravi obliki. O vseh naših kmetijsko-nadaljevalnih šolah danes tega še ne moremo trditi, četudi je pri tem mnogo dobre volje.

Tudi najboljše kmetijske šole ne morejo nuditi vsega, kar kmet rabi pri svojem poklicu. Pri nadaljni izobrazbi in v pomoč pri njegovem delu so mu še strokovni časopisi, kmetijsko organizacije, često strokovne in stanovske ter deloma tudi kmetijske razstave. Največjo pomoč pri svojem delu pa dobi kmet v svojih stanovskih in strokovnih organizacijah, ki bi zato ne smele nikjer manjkati.

Čas ne čaka; tudi v kmetijstvu velja načelo: ako ne napredujem, že nazadujem! Tudi kmet mora vpoštovati obstoječe današnje gospodarske razmere in se jim mora prilagoditi. To pa je vedno lažje in boljše prostovoljno, kakor pa če je v to prisiljen.



**Smrtonosen padec s kolesa.** Alojzij Kangler, 65letni posestnik iz Zgornje Bistrice, se je peljal na kolesu. Pri Polskavi je zadel na strmini s kolesom ob viničarja Štefana Smolo. Oba sta padla in dobila poškodbe. Kolesar je zasedel svoj bicikelj in se odpeljal Med potjo je padel v nezavest. V nezavestnem stanju so ga prepeljali na dom, kjer je umrl radi prebite lobanje.

**Pri nabiranju zdravilnih zelišč smrtno ponesrečil.** Posestnik Vinko Kos iz Lok pri Sv. Juriju ob Taboru se je podal na Veliko planino, da bi nakopal zdravilnih zelišč. Pomagal mu je pri tem poslu posestnik Lovrenc Tekauc. Kosu je nenadoma spodrsnilo, padel je 300 m globoko in obležal mrtev. Smrtno ponesrečen je bil vzor gospodarja, družinskega očeta ter pravega krščanskega moža v javnem življenju in delovanju.

**Avtomobil zadel v kolesarja.** Na cesti pri Domžalah je zadel avtomobil ob kolesarja 21letnega brezposelnega delavca E. Janežiča, stanujočega v Domžalah. Vsled sunka je obležal kolesar nezavesten in je izdahnil pred prihodom rešilnega avtomobila iz Ljubljane.

**Organistom!** Društvo organistov naznanja, da se občni zbor radi smrti Nj. Vel. kralja Aleksandra I. ne bo vršil dne 6. novembra, kakor je bilo razglašeno, ampak zadnje dni novembra. Dan bo pravočasno razglašen v »Slovenskem gospodarju«.

**Redka tatinska prikazen.** V Stranjah pri Kamniku je imel posestnik Ludvik Flerin v knjižici 7 bankovcev po 1000 Din in 2 po 100 Din. Denar je bil shranjen v omari I. nadstropja. Tat se je splazil s pomočjo lestve skozi okno, odnesel denar in dva prstana, katerega je pa pustil poleg okna. O tatvini obveščeni orožniki so preiskali v noči položaj in so našli 1 tisočak na trti, ki se vzpenja po steni. Zjutraj po preiskavi orožnikov so našli domači poleg hiše odprto ukradeno knjižico in ne daleč proč tri tisočake, na trti je bil še eden. Od prvotno ukradenih 7200 Din si je obdržal tat 1200 Din, ostalo je vrnil najbrž iz bojazni, da bi ga prenašlo ne razkrinkali in izročili roki pravice.

**Bolgarski kralj strojevodja.** Že parkrat smo poročali, da je bolgarski kralj Boris železniški strokovnjak in je že večkrat sam vodil lokomotivo. Najnovejše poročilo o strojevodniškem znanju ter izurjenosti bolgarskega kralja pravi: Na brzovlaku Sofija—Varna, s katerim se je vozil kralj Boris v Varno, se je dogodila nesreča. Lokomotiva je začela goreti in pri tem se je strojevodja težko opeknel. Vodstvo lokomotive je takoj prevzel kralj sam, ki je ob strojevodji sam vodil lokomotivo. Kralj je ves vlak z lokomotivo srečno pripeljal v Varno. Po-



žar je izbruhnil v priklopnem vozu za premog.

**Brat zabodel brata.** S Ptujске gore poročajo: Zadnjič smo poročali, da smo se pridno udeleževali romarskih shodov na naši priljubljeni Ptujski gori, danes pa beležimo nad vse žalosten dogodek, ko je brat brata zabodel. Kako je prišlo do umora? Trije bratje: Stanko, Franc in Ludvik so šli zvečer kropit pokojnega Miheca Avguščina. Mlajši brat Franček ni na najboljšem glasu. Molit so tudi prišli fantje iz Savinskega, katere je začel Franc izzivati, češ: imate korajžo! Fantje iz Savinskega se niso spustili v pretep, zato se je France z nevoljo podal z brati domov k počitku. Ko so prišli domov, so že domači spali. Srednji brat Stanko je še ostal pred hišo, dočim sta Ludvik in Franc stopila v vežo, kjer je začel France: »Saj niso nič mogli. Vseh Savinčanov se ne bojim!« Ludvik mu je odvrnil: »Ti se jih ne bojiš? Saj te kar zdobijo, če bi se spravili nad te.« Že je Ludvik opazil nož pri bratu. Opozoril ga je, naj nož spravi, a surovež ni hotel ubogati starejšega brata, se je kar zakadil proti bratu Ludvik in mu zasadil nož v trebuh. Poklicani zdravnik dr. Milko Peče iz Ptujске gore je takoj odredil prevoz ranjenca v ptujsko bolnico. Ludvik je bil miren in pošten fant, kakor je tudi Stanko. Mati, ki je brez moža, se joka nad zločinskim sinom Francem in se sprašuje. Kaj naj storim s takšnim otrokom? Mladina, kaj misliš? Kam greš? Čemu se kažeš junaško z nožem v roki? Pokaži se raje junaka v svojem verskem življenju! Žalibog, da je prav tu tako plašljiva in mlačna! Po nedeljah ko je v cerkvi pridiga in krščanski nauk, raje postopa okrog cerkve in študira naklepe na zločine, kakor da bi šla v cerkev in tam poslušala bodrilno besedo domačega dušnega pastirja. Dokler bo mladina med pridigo postopala okrog cerkve, ni pričakovati padca sramotnih bratskih pokoljev in tudi jetnišnice se bodo polnile z ničvrednimi prebivalci. Starši, pazite, da bo vaša mladina poslušala pridigo in skušala po Kristusovem nauku uravnati svoje življenje. Verjemite, čim bolj bode življenje mladine usmerjeno po naukih vere, tem manj bo zločinov in pobojev med nami. Kako sramotno je vendar za nas Slovence, da že niso več varni bratje med seboj, kaj šele tujci. Otresimo se te sramote!

**Obsodba radi uboja, razgrajanja in ponočnega voglarenja.** Pred celjskim okrožnim sodiščem so dajali dne 30. oktobra odgovor: 19letni posestnikov sin Jože Bosina, 19letni posestnikov sin Preskar Jože, 21letni posestnikov sin Karol Zagmeister, 21letni posestnikov sin Fr. Golob in 20letni posestnikov sin Edvard Grmovšek, vsi iz Głobokega pri Brežicah zaradi uboja, težke in lahke telesne poškodbe in poškodbe tuje lastnine. — Dne 1. oktobra zvečer so kožuhali pri posestniku Mihaelu Cizelju v Piršebregu pri Brežicah. Tam so bili tudi vsi obtoženci, ki so začeli po polnoči izzivati. Okrog 2. ure zjutraj so obtoženci odšli. Nekaj časa za njimi sta šla Miha Cizelj in njegov brat Ivan Cizelj. Pred

hlevom so jih nenadoma napadli obtoženci s koli, edino Grmovšek je bil brez kola. Mihael Cizelj je pobegnil, Ivan Cizelj pa je dobil več udarcev po glavi. Prepeljali so ga v brežiško bolnišnico, kjer je še isti dan podlegel poškodbam. Obtoženci so nato še dalje divjeli okrog Cizeljeve hiše, razbijali po vratih in pokvarili okno ter razbili šipo. Ko je stopil Anton Cizelj k oknu, ga je Jože Preskar udaril s kolom čez oko in ga težko poškodoval. Grmovšek je vrgel kamen v sobo Antonije Umekove, jo zadel in lažje poškodoval na glavi. Preskar je bil obsojen na 6 let, Bosina, Zagmeister in Golob na 5 let in 1 mesec robije, Grmovšek pa na 7 mesecev strogega zapora.

**Koliko je v Mariboru meščanov in odkod so?** Po najnovejši ugotovitvi šteje Maribor 25.000 meščanov. Od teh je rojenih v Mariboru 5000. Nad 5000 je doma iz bližnje mestne okolice, 7000 jih je iz ostalih delov Slovenije, 4000 je Primorcev.

## Vino proti legarju.

Pariški zdravnik dr. King že leta in leta proučuje in ugotavlja, da se v vinorodnih krajih Francije, niti tam, kjer imajo zelo slabo pitno vodo, nikoli ni pojavil tifus.

V krajih z okuženo vodo se kužna bolezen legarja redno ponavlja. Tudi v Franciji imajo ponekod zaostale kraje, da ljudje ne vedo, kaj pomeni, ako stojijo vodnjaki blizu gnojšč, ki niso cementirana in se iz njih odteka gnojica.

Zdravnik je napravil v svoji pariški preskuševalnici celo vrsto poskusov, ki so brez izjeme pokazali, da imajo vse vrste vina, tudi takšna, ki ne dosežejo niti 9 stopinj alkohola, veliko moč nad bacili. Vina, posebno močna, umore bacile v kužni pitni vodi že v 10 minutah. Vina z manjšim odstotkom alkohola, ki naravnost ne umore bacilov, jih pa vsaj toliko oslabe, da ne morejo več izzvati bolezni, tudi če človek pije pokvarjeno vodo. Dr. King je spoznal, da močnejše vrste vin niti tedaj ne izgube svojega učinka na bacile, če jim primešamo do 50 odstotkov vode.

K tej ugotovitvi, ki je zanimiva za vse vinorodne kraje, torej bi še lahko pripomnil, da je trditev, ki jo je postavil pariški raziskovalec, iz prakse prav dobro znana prebivalstvu zgornje Italije. Pri ofenzivi na Tilmentu leta 1917 so vojske uničile vse zaloge vina v pokrajini. Kmetje so takoj napovedali, da bo v najkrajšem času nastopil tifus. Niso se motili. Kužna bolezen je nastopila in tako grozno razsajala, da je uničila na tisoče človeških življenj.

## Delovni čas v srednjem veku.

Vprašanje, če so več delali danes ali v srednjem veku, se da pravilno tolmačiti, če vzamemo v pretres vse okoliščine: dolžino delovnega dneva, število praznikov ter prostih dni in način dela. Po vseh starih zapiskih ali kro-

nikah naletimo na podatke o zelo dolgem delovnem času. Delovni čas v srednjeveških obrtnih ter trgovskih hišah je znašal pogostokrat več nego 12 ur.

Delovni čas so urejali cehi po krajevnih in tržnih razmerah različno ter zelo strogo. Na drugi strani pa zopet naletimo v srednjem veku na podjetja, v katerih so bile delovne moči neverjetno kratko zaposlene.

V najstarejšem nemškem železnem rudniku v Rammelsbergu pri Goslarju je trajal v 14. stoletju ših 6 ur. Še le leta 1476 so zvišali zaposlenost v tem rudniku na 8 ur.

V srednjeveški Angleški so delali 4 dneve v tednu po 12 ur dnevno.

V splošnem je bil delovni dan v srednjem veku daljši nego je danes, kar je pa bilo zravnano s številnimi cerkvenimi in posvetnimi prazniki. Leto je štelo tolikokrat 190 delaprostih dni — število, ki je za današnje pojme nerazumljivo.

Kar se tiče časa, danes več delamo, nego v srednjem veku, četudi je bil tedaj posamezni delovni dan daljši.

Treba tudi upoštevati dejstvo, da sta bila v starih časih način in cilj dela povsem drugačna nego sta danes.

Srednjeveški človek ni delal, da bi zaslužil ali kopičil bogastva, ampak da bi shajal svojemu stanu primerno. Poleg dela se je moral ozirati na razne slavnosti in na družabnost. Ljudje v srednjem veku so imeli malo zunanjih potreb in zelo mnogo časa. Tedaj ljudje niso tolikanj hlatali po zaslužku in jih občudujemo še danes, ker so ustvarili s svojim delom toliko umetniških dragocenosti ter znamenitosti.

## K stoletnici cigarete.

Cigareta je obhajala stoletnico ob prehođu iz leta 1932 na 1933. Leta 1832 se je bojevala Turčija z Egiptom in je bila uničujoče premagana pri Koniji v Mali Aziji. Hvaležni egipčanski paša Ibrahim je pustil razdeliti v Kairi med zmagovito vojaštvo tobak in pipe, kar je pripeljalo cela ladja. Med razdeljevanjem duhana so — presenetili Turki Egipčane in so jih obsuli s točo strelcev. Egipčani so sicer odbili turški napad, pač pa so bili v boju uničeni vsi zaboji, v katerih so bile pipe. Egipčanski vojaki so bili zelo potrti, ker niso mogli pušiti izbornega tobaka. Ob tej priliki je prišlo enemu na misel, da je vzel med dva prsta nekoliko duhana, ga je zavil v papir, v katerega so bile ovite pipe in ga je prižgal. Vsi so ga začeli posnemati, cigareta je bila ustvarjena!



### Naša kuhinja.

Zrcalo vsake gospodnje je njena kuhinja. Obenem je pa tudi srce slehernega doma. Zalogostno je pa dejstvo, da se ta prostor ponekod vse preveč zanemarija.



Ni treba, da poznaš lastnosti gospodinje. Stopi v njeno kuhinjo in pokazale se ti bodo same! Marsikatera žena se tega ne zaveda. Saj vidimo prepogosto najbolj zanemarjen prav tisti prostor, ki bi že iz higijskih oziror moral biti najbolj čist in snažen. Res, da se nam ne nudi povsod prostoren, zračen in svetel prostor. In majhen, temen kot nam ne bo nikdar nudil prijazne in vabljive slike. Vendar zmore pridna in razumna gospodinja v še tako neprijazno stanovanje prinesiti nekaj tiste ljubkosti in vabljivosti, ki se nam je zahoče vsakokrat, ko prestopimo prag kakega doma.

Brez posebnih stroškov in zgube časa lahko osvetlimo in olepšamo kuhinjo z beljenjem. Stene kaj rade od dima potemne in tako ima kuhinja takoj neprijazno lice. Saj ni treba čakati, da jo prebelimo prav spomladi in za Veliko noč. Čemu tedaj, ko pa že dolgo prej kliče po čopiču in apnu?! S kakšnim veseljem nadaljuje potem z ostalim čiščenjem, ve vsaka sama. Ni treba, da je oprema kuhinje izbrana; glavno je, da je čista. Ni gršega, kot videti kuhinjsko mizo vso zamazano od sajastih loncev, polno ostankov jedi in neumite posode, ki vabi nadležne muhe. Kolikokrat vidimo take slike sredi popoldneva, ko bi vsakdo pričakoval, da bo kuhinja kar sijala od reda in čistoče! Če je še toliko dela na polju ali kjsersibodi, nikdar ne bi gospodinja smela iz kuhinje, dokler je ni uredila. In koliko dela si prihrani, če da vsakokrat vsak predmet na svoje mesto!

Dostikrat vidimo po stenah razobešeno najrazličnejšo posodo in orodje. To ni priporočljivo, ker je ne moremo očuvati pred prahom in ne pred mušjo nesnago. In tako mora kuharica vsakokrat, ko vzame tak predmet v roke, umivati in brisati, preden lahko uporabi. Vsaka kuhinja mora pač imeti vsaj eno omaro za posodo in podobno, ki pa mora biti zaprta. Ta omara naj ne bo nikdar shramba neumite posode. V miznih predalih pa hranimo pribor: nože, žlice, vilice, kuhalnice in drugo, da se nam ne praši po stenah. Marsikateri gospodinji bi rdečica zalila lica, če bi se katerikoli gost odločil, pogledati vse predale in police njene kuhinje in shrambe. Zopet druga bi s ponosom hitela razkazovati svoje delo, v svesti si, da vlada red in snaga povsod. Redna gospodinja bo tudi točno določila vsakemu predmetu svoj prostor in ne bo nikdar ničesar nepotrebno iskala in se jezila.

Precej pozornosti zaslužijo kuhinjska tla. Velikokrat so vsa polita, mastna in blatna. Ne čakajmo sobote! Opravimo kričeče delo prej, da nas ne bo sram, če bi kdo pogledal v našo kuhinjo!

Nekaj je pa v kuhinjah, čemur se navadno ne posveča prav nič skrbi. To so različne cunje in brisalke. Kolikokrat jih je videti vse zamazane in smrdljive ležati po kotih! Potrebno je imeti več cunj, ki pa naj bodo obešene ali spravljenе na določenih prostorih in čiste. Pomivalnih cunj bi moralo biti dvoje: za boljšo posodo, to je za porcelan in za lonce in ponve. Cunj, s katero umivaš sajaste lonce, ni prikladna za porcelanasto posodo. Enako je potrebno za brisanje. S tem ohraniš cunje tudi dalje časa snažne. Za stekleno posodo pa imej zopet posebne brisalke.

Zelo požive kuhinjo razni prtiči in stenske preproge. A žal, da tolikokrat krase naše stene neokusne figure, ki niso niti najmanj prikladne našim razmeram. Saj prinašajo naši

ženski listi toliko lepih narodnih okraskov, da se jih vsaka lahko posluži. Tudi ne smemo pozabiti, da je treba vse te prtiče prati. Umazani pač niso nobeni kuhinji v okras.

Vem, da bi bilo še treba marsikaj omeniti in mnogotera bo pogršala tega in onega. A skrbno in čuječe oko prave gospodinje bo pač samo našlo nedostatke in nepravilnosti v gospodinjstvu in vsaka, ki je količkaj delavna in snažna, bo skušala vse urediti tako, da bo njej in vsem drugim v zadovoljstvo. Vsaka žena se mora zavedati: Ne samo vnanja čistoča, temveč red in snaga v vseh podrobnostih te označujeta. To pa še tembolj, ker se v kuhinji pripravlja hrana. Zato mora tukaj vladati čistoča. Kdor gre mimo nesnažne kuhinje k jedi, mu ne moreš želeti dobrega teka.

Delaj z ljubeznijo in s skrbjo in tvoje delo se ti bo samo plačalo!

### Vrt v novembru.

November je pravi mesec za spravljanje povrtnine v prezimovališče. Vendar letos ni bilo prezgodaj, če smo že v oktobru spravile zelenjad pod streho. Manj občutljivo povrtnino: motovilec, zimsko solato, špinačo, ki ostane zunaj, rahlo pokrijemo s smrekovimi vejami, da nam ne pozebe.

Tudi vrtnice moramo dobro zavarovati. Prilicavke zasujemo z rahlo prstjo tako visoko, da leži vsaj eno ped nad koreninami. Poganjki in vejice, ki gledajo iz prsti, sicer pomrznejo, a te spomladi itak porežemo. Lahko zadelamo nizke vrtnice tudi z listjem in preko njega vržemo smrekovo vejo.

Visokih vrtnic ne smemo prehitro pokriti. V oktobru smo jih odrezali in pripognili k tlu. Tako jih pustimo do tedaj, da ne pritisne hud mraz. To je za rastlino dobro, da se utrdi. Šele pozneje jih pokrijemo s smrekovimi vejami, ki so najbolj priporočljive. Če pa je zima suha, brez snega, in mraz oster, ne zadostuje ta očeja. Pomagajmo vrtnicam z lahkim gnojem, ki ga vržemo januarja ali februarja čez smrečje!

V novembru pognojimo in prekopljemo grede in jih pustimo v grudah. To delo je za zemljo pravi blagoslov, ker gnoj, vlaga in mraz ugodno vplivata nanjo. Spomladi, ko je drugega dela dovolj, ni treba gredic na novo prekopavati, temveč jih samo poravnamo z grabljami.

Tudi druge rastline, ki prezimijo v vrtu, zavarujemo. Dobro je, če potrosimo gredice, kjer rastejo, z drobnim gnojem. Tako imamo vrt preskrbljen za zimo.

### Kuhinja.

#### Kvaša za divjačino.

Daj v lonec približno 1 liter vode. Prideni drobno, na rezine zrezano čebulo, strok česna, korenino petršilja, vejico zelene, nekaj košcev korenja, dva dišeča klinčka, vejico majarona, šetraj, lovorjev listič, vršček rožmarina, košček limonove lupine in žličico ceclega popra. To kuhaj četrť ure in okisaj. Ko se kvaša ohladi, jo zlij na pripravljeno divjačino. V kvaši pusti divjačino 24 ur. Lahko jo pustiš tudi 5 do 6 dni, a tedaj moraš vsakih 24 ur kvašo na novo prevreti in ohlajeno politi na meso. Če pa rabiš meso takoj, ga polij z vročo kvašo.

#### Zajec ali srna v omaki.

Kose zajčjega ali srninega mesa nasoli in pretakni s slanino. Položi v posodo in pride-

ni nekoliko zrezane čebule, košček limonine lupine, majaron, košček korenja, petršilja, lovorjev list in polij z vročo mastjo ali maslom. Prilivaj nekoliko kvaše in peči počasi. Ko se meso zmečča in se sok posuši, ga potresi z žlico moke. Kadar zarumeni, dodaj kisle smetane in pusti, da v njej prevre. Prideni tudi nekoliko juhe. To vse skupaj pusti dobro prevreti, nato precedi omako in daj na mizo. Zraven daš lahko široke rezance, kruhove cmoke, krompirjeve rezance, rogljičke ali podobno.

#### Krompirjevi rogljički.

Skuhaj 8—10 krompirjev, jih olup in dobro pretlači. Prideni 2 jajci, par žlic moke, pol žlice masti, soli, premešaj in zgneti. Iz testa delaj rogljičke in jih cvri na vroči masti. — Serviraš jih lahko k mesu v omaki, k divjačini itd.

#### Kruhove rezine v jabolki.

V namazano posodo polagaj v mleko pomočene prst debele kruhove rezine. Te potresi z naribanimi jabolki, ki jih primerno osladi. Povrhu polij s smetano, ki si ji pridala cimeta in sladkorja. To lahko napraviš v dveh plasteh. Nato daj v pečico, da se lepo zapeče.

### To in ono.

#### Kolcanje

je precej neprijetna stvar. Z raznovrstnimi pripomočki ga skušamo ozdraviti. Izmed vsega pa je najbolj priporočljivo — kihniti. Požgečkaj se s peresom v nos, ali pa vdihni nekaj popra! S tem zanesljivo odpraviš neprijetno kolcanje.

#### Nahod.

Zopet smo prišli v mrzle čase, ko smo lahko pripravljene na vsakdanje prehlajenje. In vedno je nahod ljubezniv gost, ki se ga pa nihče preveč ne razveseli. Bacile, ki nahod povzročajo, imamo v ustih in v nosu. Bolezen povzročijo šele tedaj, če se sluznica prehladi radi prepaha ali prehudega mraza. Pravega zdravila za nahod še nimamo. Pazi, da se ne prehladiš, ali da se ga ne naležeš! To je vse, kar nam svetujejo. Vendar pa imamo sredstvo, s katerim zadržimo nahod in ga tudi ozdravimo, če ni še premočno razvit. To je jod. V pol kozarca vode karj 1 do 2 kapljici joda in to izpij! Za kroničen nahod pa se posluži zdravniške pomoči! Ker se vsled nahoda vname koža, je dobro, da mažeš nos z glicerinom, bor vazelinom ali s cinkovim mazilom.

#### Nova lončena posoda

ima duh po glini. Predno boš kuhala v njej, zavri v posodi najprej nekaj kisa.

Če se ti je v posodi za vodo nabral apnenec, ga odstraniš s soljo in kisom.

#### Leseni predmeti,

mize, stoli in podobno, izgube polagoma svojo naravno belo barvo in potemne. Očistiš jih povsem enostavno. Najprej jih dobro zribaj, jih deni v mlačno vodo in pusti na soncu. Vodi prideni drobnega peska, malo bukovega pepela in gašenega apna. Les dobi prvotno, naravno belo barvo zopet nazaj.

#### Dim oč tobaka

spravimo iz sobe, če odpremo okna in vrata ter postavimo v sobo posodo z vodo ali z začimim ogljem.