

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

22. DECEMBRA

STEV. 51

Letošnja sadna letina in kupčija

Ob priliki ko se poslavljamo od starega leta in se bilžamo novemu, ne bo nápak, ako se tudi sadjar ustavi in pogleda nazaj ter preudari, kakšen uspeh je imelo njegovo prizadevanje v minilem letu ali kakor navadno pravimo: kako se je izplačalo. Bojimo se, da bo maraško z nezadovoljstvom končal to premišljevanje in celo z malodušnostjo zrl v bodočnost. Naj s temile vrsticami pojasnimo letošnji izredni položaj v našem sadnem gospodarstvu in vsem obupajočim vlijemo novega poguma.

Vobče moramo priznati, da je bila v ravnokar poslavljajočem se letu srednje dobra sadna letina, zlasti kar se tiče jabolk. Le v tistih predelih, kjer je pobila toča, je bil pridelek slab in za kupčijo nesposoben. Kdor je videl sadjarsko razstavo in sadni sejem v Mariboru, se je lahko prepričal o izredni krasoti in izvrstni kakovosti našega jabolčnega pridelka. Kljub obilni moči, ki se je skozi celo leto, tja do današnjega dne zlivala na naše kraje, so bila jabolka lepo razvita, po večini čista in tudi primerno barvana. Iz tega se da eklepati, da tudi sadjarji niso držali rok križem, ampak, da so se marljivo posluževali vseh sredstev, s katerimi se sadni pridelek ubrani pred neugodnimi vplivi elabega vremena in pred nešte-timi zajedalci sadnega drevja. Da večina sadjarjev več ne okleva, ko je treba v boj z zavijačem, škrlupom itd., izpričuje velika množina zatiralnih sredstev in škropilnic, ki so jih pokupili in rabili posamezniki in organizacije. Naši sadjarji so v dobrem mesecu pokupili skoro 5000 izvodov knjižice o škropiljenju sadnega drevja, ki jo je izdalo Sadjarsko in vrtnarsko društvo.

Slovenski sadjar je torej povečini storil svojo dolžnost, toda kljub vsem prizadevanjem uspehi letošnjega leta niso povoljni. Odkar se je pri nas pričela sadna trgovina in odkar se naše sadje izvažajo, še nobeno leto v tem oziru ni bilo tako slabo, kakor letošnje. Izvoz jabolk je skoraj popolnoma zastal. Več kakor poldruhi tisoč vagonov prvovrstnih zimskih namiznih jabolk je bilo za izvoz, pa se je izvozilo komaj par sto vagonov, pa

še tisto po tako slabih cenah, kakor še nikoli.

Kje je vzrok temu nepričakovanemu pojavu? Prvi in glavni vzrok je ta, da je bila letos skoro po vsej Evropi zelo dobra sadna letina, zlasti pa po državah, ki so bile doslej naše najboljše odjemalke, to so predvsem Avstrija, Nemčija in Češkoslovaška. Prav posebno občutimo to pri Nemčiji, ki je bila doslej še vedno naša najzanesljivejša odjemalka. Letos pa je uvoz skoro popolnoma ustavila. Prepovedala je do novega leta vsako prodajo inozemskega sadja. Da je bil naš izvoz v Nemčijo še bolj oviran, so pripomogle tudi druge, Nemčiji sosednje države, kakor Švica, Avstrija in druge, ki tišče s svojimi obilnimi pridelki od vseh strani v Nemčijo.

Drug vzrok, da je letos izvoz tako opešal, je pa tudi tako imehovana antarkija, to je prizadevanje vseh držav, da kolikor mogoče z lastnim, domačim pridelkom zadostijo svojim potrebam, da dosežejo čim večjo neodvisnost od drugih držav in da uvoz, kar se da, omejeje.

Francija bi bila gotovo vzela nekaj naših jabolk, ko bi ne bilo zopet druge ovire. Francoski frank je namreč premalo vreden in bi moral, da jabolka tako poceni, da bi se izvoz nikakor ne izplačal. Še celo Bolgarija in Rumunija sta bili letos naši konkurentinji. Nazadnje se jima je pridružila še Italija s svojimi svetovno znanimi jabolki iz Južnih Tirolov.

Edino, kar je vsaj nekoliko olajšalo ta neznočni položaj v letošnji sadni kupčiji, je to, da so imeli letos v južnih predelih naše države slabo jabolčno letino in smo tjekaj oddali vsaj nekaj svojega pridelka. Izvozniki se pa nadejajo, da se bodo po novem letu razmere kolikor toliko izboljšale, da bodo morebiti vendarle izvozili ali v državi oddali večji del svojih zalog. Tudi zaloge, ki so še pri producentih, se bodo spravile še v promet, če ne prej, vsaj v rani pomladi (februarja in marca meseca). Nadejati se je, da se bodo tudi cene popravile.

Spričo letošnjega sicer bolj slučajnega

neugodnega položaja v sadni kupčiji, pa pameten sadjar ne bo obupal in malodušno vrgel puško v koruzo, ampak bo računals tem, da se bodo razmere obrnile na bolje. Tako vsesplošne dobre sadne letine, kakor je bila letos, so redke. Prišla bodo zopet leta, ko se bo sadje lahko in dobro prodalo, odprla se bodo nova tržišča in novi načini sadne uporabe. Gotovo pa je tudi, da bo imelo veljavo v trgovini samo najlepše sadje, ki bo v vsakem oziru neoporečne kakovosti

na zunan in na znotraj. Bog obvaruj torej sklepati, češ, sadja bo preveč, ne bo ga mo-goče prodati, torej se ne izplača kaj več storiti za izboljšanje njegove kakovosti. Ako bi tako ravnali, bi bilo naglo konec našega sadjarstva. Tekmovati moremo le s prvovrstno kakovostjo. Čim bolj nas skušajo sosede prehiteti in izpodriniti, tembolj se potrudimo, da jih bomo že ne prehiteli, pa vsaj najmanj dohitehi, da bomo mogli z njimi v tekmo na svetovnih tržiščih. H.

Kmetijske stroje v red!

Skoraj vsi kmetijski stroji so zaradi male izrabe tekom leta zelo dragi, zato bi morali vsaj dolgo trajati. In vendar opazimo, da v nobeni industriji, v nobeni obrti ni uporabna doba strojev tako kratka kakor pri kmetijstvu; pa tudi nikjer se z njimi tako slabo ne postopa kakor tu. Zato tudi gre največ kmetijskih strojev po zlu ne toliko zaradi izrabe, ampak zaradi slabega ravnanja z njimi; največ jih skvarita rja in vlaga. Zato moramo še in še opozarjati kmečke gospodarje, naj skrbno ravnajo s svojimi stroji, kajti v njih tiči velik kapital.

Zima je nastopila in večina strojev je šla k počitku do prihodnjega leta: do setve, košnje ali celo do mlačve. Prostor, kamor spadajo pozimi stroji, bodi suh, zračen, očiščen; prahu in smeti ne smemo napravljati v njem. Pri nas se skoraj na vsaki večji kmetiji najde tak prostor. Če ga pa ni, se ga naredi, četudi iz desk, glavno, da ustreza gornjim pogojem.

Ko je tak prostor pripravljen, moramo poskrbeti, da pridejo vanj stroji v dobrem stanju, to je: temeljito očiščeni blata, zemlje in vse druge nesnage. Tudi rjo treba

odstraniti in namazati vse dele z oljem ali s kako drugo mažo proti rji. Ta je njih najhujši sovražnik. Pregledati moramo tudi natančno, če so vsi deli v redu, če ni kaj pokvarjeno, če ne manjka kje kakšen vijak. Vse pokvare treba takoj popraviti, kajti kovači, ključavničarji in kolarji imajo pozimi največ časa in taka popravila lahko izvedejo natančno, kar poleti ne morejo, ko jih vse sili s hitrimi popravami. Sedaj se tudi lahko naroči manjkajoče dele iz tvornic, za kar treba večkrat čakati po cele tedne. Če se stroj potem, ko je popravljen, dobro namaže, naolji ter spravi v pogon, in se končno ne najde nobene napake več na njem, ga postavimo na mesto, kjer naj počiva. Po potrebi ga še pokrijemo z vrečami ali s kako primerno odejo, da ga zavarujemo pred prahom.

Tako spravljen stroj bomo lahko vsak čas potegnili iz shrambe in ga spravili v pogon, ne da bi se nam bilo treba bati, da ne bo tekel. Tak bo trajal dolgo let in se nam bo dobro izplačal, kakor je pač potrebno, da nam donša koristi leto za letom in čim daljšo dobo. L.

Čebelarjevo prezimovanje

Ko se čebele v jesenskem hladnem vremenu stisnejo v gručo in tako na toplem druga ob drugi čez zimo žde, čakajoč toplih pomladanskih sap in zlatega sonca v prihodnjem letu, pravimo, da prezimujejo. V tem času prav za prav nič ne delajo — pa saj tudi nimajo kaj! Kakor hitro bi se v mrazu katera spozabila in se oddaljila od gnezda, pomeni to zanj neizbežno smrt. To čebelarji dobro vemo. Pa se tudi radi po zgledu svojih ljubih živalic ravnamo in tudi — prezi-

mujemo, ne da bi se kaj brigali za izpopolnitev svojega čebelarskega znanja, za katero je pozimi največ zlatega časa. Posebno velja to za naše kmečke čebelarske prijatelje, ki v našem »Gosodarju in gospodinji« prebirajo sestavke o čebelarstvu.

Danes s tem sestavkom spet zaključujemo leto in se od njega poslavljamo, saj je za letos naše strokovno razmotrivanje o čebelarskih vprašanjih končano. Za starim letom, ki se nagiba k zatonu, naša čebelarska

srca ne bodo točila solza — saj je bilo za nas čebelarje slabo in pol. Toda kadar se pritožujemo čez vse mogoče stvari in krivdo za neuspeh valimo vztrajno in dosledno na letino, elabo vreme, obupne pašne razmere itd., si prav neradi priznamo, da je morda tudi na naši strani kaj narobe, da nam naše čebelice propadajo. Dobro bo in prav, če si bomo v zimskih mesecih malo izprašali vest in pogledali, ali nam kaj očita. In če bomo našli, da je tudi na našem čebelarjenju marsikaj nápak, poskusimo to popraviti.

Pa si — dragi čebelarji — Domoljubarji, — vsaj zastran naglavnih čebelarskih grehov izprašajmo vest! Vsi do zadnjega smo nemara prepričani, da smo v teoretičnih čebelarskih naukih popolnoma zadosti poučeni. Kdo bi si pa za nekaj panjev takšnega živalskega drobiža, kakor so čebelice, belil glavo! Da le ločiš matico od čebele in veš, da prva skrbi za zarod; da poznaš trota; če razločiš na satovju dvoje vrste celic in še nekaj takšnih reči veš, pa si čez in čez sposoben za čebelarja. In če ti kar takoj čebelarstvo ne uspe, je iskati vzrokov povsod drugod — nikoli pa ne pri tebi, kjer jih biti ne more!

Pomudiva se danes, čebelarski tovariš, za trenutek pri tem vprašanju. Kako je prav za prav s tvojo teoretično izobrazbo? Ali obvladaš popolnoma vsa najvažnejša poglavja iz nauka o ustroju čebele, o njenem življenju, ali poznaš sestav čebelne družine in vse prevažne naloge, ki jih opravlja v njej vseh petero poglavitnih činiteljev: matica, trot, čebela-delavka, satje in hrana (med + obnožina). Ali veš, da je brez enega teh sestavnih delov ali če kateri med njimi samo opeša, razvoj in obstoj čebelc (je čebelna družina s satovjem, zalego in hrano) izključen?

Kolikokrat se po nevrednem trkamo na svoje čebelarske prei, češ, jaz vse vem, vse prav naredim, le »muhe« niso zanič. In pri tem ne pomislimo, kako je včas od navidez-

ne teoretično same po sebi brezpomembne malenkosti odvisen napredek ali propad panja! Ni zadosti, če si enkrat prebral najvažnejša poglavja iz čebelarske knjige. Veliko premalo je to — prav za prav ni še nič! Saj je vendar nauk o čebelah in ravnanju z njimi obširen in od kraja do koca važen. Svetujem ti, da si preskrbiš (pa četudi misliš, da ti ni treba) dobro čebelarsko knjigo. Slovenci smo na srečo pred kratkim dobili novo, jako imenitno sestavljeno knjigo. Spisal jo je brat (franciškan) Donat Jug na Brezjah, ki je star, praktičen čebelar, eodelovali pa so mnogi najpomembnejši slovenski čebelarski strokovnjaki. To čebelarsko knjižno delo, ki se imenuje »Slovenski čebelar«, je toliko moderno in dognano, da nas Slovencev ni treba biti sram pred tujo tovrstno literaturo. Knjigo dobodi in jo temeljito preštudiraj. Sedaj, ko imaš že nekaj časa čebele, ti bodo posamezni nauki vse bolj umljivi, vse zanimivejši pa tudi vse tehtnejši. Ko boš tako bral, boš epoznal, koliko je v čebelarstvu še stvari, ki jih nisi vedel, pa bi jih bil moral vedeti. Dobro si zapomnimo vsi resnico, da brez temeljitega teoretičnega znanja ni v praksi nikjer in nikdar trajnih in gotovih uspehov. In se po tej resnici ravnajmo. V naslednjih člankih bomo — če Bog da — v »Domoljubu« nekatere važnejše stvari posebej obračunavali, posebno take, ki jih knjiga bolj površno omenja; sedaj pozimi je čas in prilika. Če hočemo v prihodnosti, ki nam bo prav gotovo prinesla dobrih in izvrstnih čebelarskih let, darove matere narave s svojo živalco do kraja izkoristiti, ne zamujajmo zdaj prilike, da se za tiste čase temeljito pripravimo. Ko bo namreč treba ob dobri letini, ko se bo medečma sedila, postaviti v pašo odlične družine in doseči lepe uspehe, bo prepozno še-le iskati po knjigah sredstev, da do takšnih družin prideš. Sedaj je čas! Ne prezimujmo v brezdelju in brezbriznosti: čebelar je po naravi ukazani mir, čebelarjem delo!

Stoletnica vremenske pratike — zgodovinska zmota

V zgodovini kulture človeštva se tu pa tam pojavijo zmote, ki se potem vlečejo od rodu do rodu, iz stoletja v stoletje. Sele po dolgem času se pojasnijo, slučajno ali po naključju ali tekoni dolgih in temeljnih raz-

iskovanj. Med take zgodovinske zmote spada tudi naša dobro znana in zlasti med kmečkim ljudstvom zelo upoštevana »stoletna vremenska protika«. Ta prav za prav ne pove ničesar drugega, kakor da je vreme te-

ga oziroma minulih dveh stoletij enako vremenemu stoletju od 1600 do 1700; ali da je vreme leta 1937 enako vremenemu leta 1637 in 1837; ali kakor se dandanes splošno pojmuje, da je vreme leta 1937 enako vremenemu leta 1837. To napačno pojmovanje je nastalo iz neke zgodovinske zmotne, čije postanek je pred kratkim pojasnil vremenslovec G. Hellmann, kakor o tem poročajo nemški listi.

Moric Knauer, opat nekega francoskega samostana, je živel pred kakimi 300 leti ter se bavil tudi z opazovanjem vremenskih pojavov. V tisti dobi je bilo med zvezdoslovci splošno razširjeno naziranje, da vladajo planeti (zvezde premičnine), kakor so Mars, Venus, Merkur, Jupiter in drugi, zemlji, in sicer vsako leto po eden, ter vplivajo na vse pojave na njej; tako določajo tudi vreme. Ta opat je sam proučeval ta nauk ter si beležil med drugim tudi vse vremenske pojave od leta 1600 dalje; razen teh pa še marsikatero druge zanimive podatke teh let. Iz teh beležk je spisal knjigo, ki jo je hotel objaviti; toda preden je do tega prišel, ga je prehitela smrt leta 1664 in njegovo delo je ostalo v rokopisu.

Okrog leta 1700 je pa turinški zdravnik Krištof Hellwig prišel do tega rokopisa, njegova vremenska opazovanja izpopolnil do konca stoletja ter jih objavil z zmotno navedbo, da so ta že sto let stara (ker so segala nazaj do leta 1600). S to opazko je hotel dati knjigi večji pomen in s tem tudi dosegel, da se je izredno hitro razširila. Tako je nastal vremenski koledar »za sto let«, ki se je pa od leta 1720 nadalje imenoval kratkoma »stoletni koledar«.

Oglejmo si sedaj, je-li ima ta koledar sploh kak temelj, na katerem je mogoče prerokovati vreme za celo stoletje naprej. Da bi se potek vremena mogel kar tako vezati na časovno razdaljo od sto let, je že iz prirodoznanstva popolnoma nemogoče, kajti stoletje je doba, ki jo je določil človek; vreme je pa naradni pojav, ki se ne more ravnati po dobi, ki jo je odmeril človek.

Stari francoski opat, ki je beležil vremenske pojave od leta 1600 dalje, ni imel namena prerokovati bodoče vreme. On je samo hotel zbrati vremenska opazovanja in s tem podati podlago za bodoča raziskovanja o tem, je-li res obstoja kaka vez med vremenom in planeti. Opat Knauer poroča torej v svojih zapiskih o preteklem vremenom, medtem ko je izdajatelj teh zapiskov, zdravnik Hellwig, namesto preteklosti postavil bodočnost ter tako prešel na polje prerokovanja. In tej zmoti so še dandanes podvrženi vsi tisti, ki so prepričani, da kaže »stoletna pratika« vreme za sto let naprej.

Ta zmoti živi naprej od roda do roda, o čemer pričajo vedno nove izdaje stoletne pratike in bo najbrž prešlo še več rodov po tem razkritju, preden se bo dalo neuko ljudstvo prepričati o tem, da vremenska prerokovanja za sto let naprej ne držijo.

Takih zmot imamo zlasti med našim kmečkim ljudstvom še vse polno. Tako na pr. veruje še večina kmetov na vpliv meseca na rast in razvoj rastlinstva in živalstva in na razne druge vraže. Človeška lahkovernost je pač velika in težko se je boriti proti njej, če se je enkrat zasidrala v njegovi duši. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Najvišja materina dolžnost

Prava mati vidi v svojem otroku — kakor smo že zadnjič videli — pravi dar božji, ki je neprecenljive vrednosti, najzlahtnejši talent, ki ga je prejela od Boga. Z neizrekljivo ljubeznijo visi na svojem malem. Z njegovo srečo je njena sreča tesno povezana. Cisto naravno je, da so vse njene želje obrnjene na otrokovo dobrobit. Toda same želje ne zadoščajo. Materi zraste iz tega dejstva dolžnost, za pravo otrokovo dobrobit skrbeti iz vseh moči. Pred vsem drugim

ima mati dolžnost, neumrjočo otrokovo dušo voditi k Bogu, vzgojiti otroka za Boga. V drugi vrsti je njena dolžnost, da postavi temelje tudi za njegovo časno srečo, da mu v soglasju z večno polno zacvete.

Oba cilja, večni in časni, pa more mati doseči le, če pri vzgoji, vsa pripravljena tudi na žrtve, hodj po dobrih in pravih potih in z božjim blagoslovom porablja tudi smotrno prava sredstva. Da to zmore, pa se ne sme zadovoljiti le s tem, kar pri drugih materah vidi in le nje posnema. Sama si mora pripraviti najboljšega vzgojnega znanja, ne samo, da spozna cilje in sredstva vzgojnega dela, ampak da tudi spozna otrokovo du-

ševno življenje, njegove zmožnosti in nezmožnosti, duševne moči in slabosti.

Zato pa mlada mati, ki se smatra za poklicano vzgojiteljico svojih otrok in hoče to svojo odlično materinsko dolžnost tudi prav in dobro vršiti, pravočasno poišče vse možnosti, kjer si more — še pred svojim materinstvom — pridobiti tega tako potrebnega znanja, te vzgojne umetnosti. Saj je znano, da vsak dan v otrokovem življenju pusti v njem svoje sledi, ki pa morejo biti dobre ali slabe; nobenega ne živi dvakrat, da bi se dale zmote popraviti in posledice vzgojnih napak se s človeško močjo ne dajo iztrebiti popolnoma.

Če bomo v teh naših razgovorih navadno govorile le o enem otroku (v ednini), da laže poudarimo osebne posebnosti in njegovo povezanost z okolico, nikakor ne mislimo zanikati, da je tudi pomoč pri vzgoji od strani drugih otrok, takozvana sovzgoja bratcev in sestric, velike važnosti in jih pri dobri družinski vzgoji ne moremo pogrešati. Saj vemo predobro, da je mati v krogu čim številnejših otrok tem srečnejša.

Če bomo omenile očeta le mimogrede, bomo storile to zaradi tega, ker pač govorimo o materinski vzgoji. Ves čas pa oče vzgaja ob materi in z materjo enotno in enodušno, saj vemo, da enotnost ni nikjer tako važna, kakor v vzgoji in da ni noben razdor tako hud, kakor tisti, ko oče reče: tako-le bo, mati pa drugače, alj obratno.

Zelenjadna jedila pozimi

Kislo zelje

Kislo zelje je eno najbolj zdravih živil, ki naj bi bilo pozimi čim pogostejše na mizi. Ta izvrstna zelenjadna konzerva ima poleg paradižnika največ dopolnilnih snovi, od katerih je posebno važen vitamin C ali askorbutični vitamin. Razen tega ima kislo zelje v sebi velike množine rudniških snovi v obliki natrija, kalija in kalcija. Te snovi izboljšujejo kri in poživljajo presnavljanje. Kislo zelje čisti ves organizem, zato ga nekateri zdravniki uporabljajo kot zelo cenjeno zdravilo za mnoge bolezni. Zaradi mlečnokislinskih bakterij, ki jih ima kislo zelje, je znano kot neprekosljivo čistilno sredstvo. Dognali so tudi, da dosežejo v krajih, kjer pojedjo največ kislega zelja, ljudje največjo starost. Že župnik Kneipp je priporočal uži-

vanje te zimske zelenjadi in to posebno pri revmatizmu in protinu, slabem prebavljanju in lenivosti črevesja, bledičnosti in malokrvnosti.

Vse ugodne lastnosti kislega zelja pa izkoristimo le, ako ga kolikor mogoče uživamo surovega; skrivnost njegovega zdravilnega učinka tiči namreč v surovem soku te zelenjadi. Surovo kislo zelje prinesemo lahko na mizo kot okusno solato, ki je posebno dobra, ako jo zabelimo z dobrim solatnim oljem ter dodamo tudi nekaj sesekljane čebule in domačih dišavnih zelišč. Tudi paradižnik, narezan na rezine se zelo dobro poda k solati iz kislega zelja. Za izpremembo pa primešamo včasih tudi nastrgano jabolko in citronov sok in dobimo na ta način zelo dobro in osvežujočo solato.

Pri nas pripravljajo kislo zelje po večini tako, da ga obenem, ko ga denejo kisati, tudi precej sole. Vendar se da tudi brez soli napraviti okusno kislo zelje. Namesto soli pa mu pridenemo kislo mleko ali pinjenec. Ko smo natlačili zrezano zelje v posodo za kisanje, prilijemo mleko ali pinjenec, da stoji čezenj. Kislo zelje brez soli napravimo tudi takole: Zelje zdevamo v posodo tako, da vsako plast čim bolj temeljito potlačimo, da popolnoma zapremo pot zraku. Na vsako plast zelja denemo nekaj jabolčnih rezin in nekoliko brinjevih jagod. Ko je posoda polna, nalijemo na vrh vode, ki smo jo prej prekuhali in ohladili na 35° C. Ako pozneje tekočina sčasoma poide, polijemo spet prekuhano in ohlajeno vodo.

Kislega zelja torej ne kuhajmo vedno, če hočemo imeti od njega količkaj koristi. Kuhano kislo zelje našemu okusu sicer bolj prija, vendar ga s kuhanjem oropamo njegovih zdravilnih lastnosti, da obleži v želodcu kot teža, ki dostikrat še poveča težave v želodcu. Otroci po navadi kaj radi posegajo po surovem kislem zelju, kar priča, da imajo še naraven in nepokvarjen okus. Ako se kdo ne more tako hitro privaditi surovemu zelju, naj ga da od početka kuhat, a samo za 15 do 20 minut. Lahko ga pa napravimo tudi tako, da presnemu zelju primešamo nekoliko kuhanega, in se tako laže privadimo nekuhanemu. Pozimi, ko primanjkuje raznih svežih solat, se spomnimo kislega zelja in ga upoštevajmo kakor se spodobi za tako koristno in zdravilno zelenjad. Naloga gospodinji je, solata iz te zelenjadi čim večkrat na mizi, pa se bo kmalu priljubila mladim in starim.

S. H.

KUHINJA

Testo za potice. Najprej postavim kvašček, ki ga naredim iz treh žlic mlačnega mleka ali iz treh žlic mlačne vode, žličice sladkorja in 2 dkg kvasa. Pri kvaščku je treba paziti na to, da ni voda prevroča in da kvašček ni na pretoplem prostoru. Potem denem v pregreto skledo za dve jajci surovega ali še boljše kuhanega masla dve polni žlici sladkorja, dva rumenjaka in žličico strte soli. Temu prilije dva do tri decilitre mlačnega mleka. Te stvari prav temeljito ošvrkljam. Ošvrkljani tekočini pridenem toliko segrete moke, da je testo primerno gosto. Moke se za to vsebino rabi navadno $\frac{1}{4}$ kg. Vse te snovi prav dobro zmešam, potem pa prav temeljito stepem. Stepam s kuhalnico toliko časa, da se testo odloči od skleda in kuhalnice. Stepeno testo pokrijem s snažno ruto in še s kako gorko odejo. Tega testa je dovolj za eno veliko potico. Ker pa navadno pečemo več potic, se po tej množini preračunajo dodatki in moka. Ko je testo shajalo, ga stresem na desko in razdelim na toliko kosov, kolikor potic nameravam speči. Te dele prav na rahlo pregnetem in denem na z moko potresene prtiče. Po četrtnem počivanju hlebčke na prtiču za mezinec na debelo razvaljam. Zvaljano testo namažem z nadevi, potresem s sladkorjem in drobtinami ter prav trdno zvijem. Kozice segrejem, dobro namažem z maslom, potresem z drobtinami, ter denem testo vanje. Kozicam, ki niso kolačnice, denem v sredino segret in z mastjo namazan kozarec. Potice devam v posode, jih z roko potlačim in na več mestih prebodem z nožem, da ne bodo luknjičaste. Kozice postavim na toplem prostoru, da vzidejo. Vzhajanim namažem površino z jajcem ali s smetano ter spečem v peči ali pečici, ali pa jih zanesem k peku, da jih speče. V pečici pečem potice pet četrte ure.

Medenj nadev z orehi. $\frac{1}{2}$ kg medu segrejem. V segretega pridenem $\frac{3}{4}$ dkg zmletih orehov, dve pesti drobtin, ščep cimeta, ščep dišav (gvirca), dve žlici ruma in malo limoninih drobtinic. Medena potica ostane par tednov dobra in sočnata.

Rozinov nadev. Zbrane, v vroči vodi oprane in osušene rozine namočim z rumom. Za eno potico vzamem dobrih 40 dkg rozin. V skledi mešam 12 dkg surovega masla s tremi rumenjaki. Potem pridenem mešanici tri žlice kisle ali sladke smtane in trd sneg iz treh beljakov. S tem nadevom pomažem razvaljano testo. Po nadevu potresem rozine, pest na

rezance narezanih olupljenih mandljev, 5 dkg citronata in 7 dkg z limoninimi lupinicami pomešanega sladkorja.

Orehov nadev s kakaom. V kozico denem 20 dkg sladkorne sipe. Med vrenjem sipo pridno mešam in pustim, da malo zarumeni. V zarumenel sladkor denem 12 dkg drobno sesekljanih orehov in dve pesti drobtin. Med mešanjem prilijem tri osminke vročega mleka, eno polno žlico kakaoa, eno žlico drobno sesekljanih limoninih lupinic, ščep cimeta in za jajčno velikost masti. Z ohlajenim nadevom namažem razvaljano testo in ga potresem s pestjo sesekljanih orehov in s pol pesti drobtinic.

DOMAČA LEKARNA

Čemaž ali kačji lek pribode meseca sušca iz mastnih tal pod starimi drevesi, jeseni se izgubi. Izdaja ga močan duh po česnu. Naredi široke sulicaste liste in visoko cevasto bilj s klobukom cvetja, podobnim česnovemu. Listi vsebujejo poleg drugih snovi močno olje in smolo. Čemaž prerodi in pomladi kri. Spomladi ga devaj v juhe ali druge jedi in ga jej s kruhom. Kadar te muči udnica, naveži na boleče mesto čemaža. Nasušiti se čemaž ne da, ker izgubi pri tem svojo glavno sestavino po česnovu dišeče hlapno olje. Zeliščarji pišejo, da pomaga čemaž za kri bolj, kakor draga zdravila. Neka gospa na Francoskem je prišla v hribe. Več tisoč frankov je že potrošila za zdravila. Spoznala je drvarjevo družino, ki je žarela zdravja. Drvarica jej je razodela, da vživajo čemažovo juho. Gospa se je vrnila prerrojena v mesto.

Za zapako: raztopi žlico vinskega kamna v $\frac{1}{4}$ litru vode, s to vodo polij pest posušenega lančka in izpij zvečer. Če delaš to par dni, se izčisti kri in uredi prebava. Ta porcija je za moške, za ženske zadostuje polovica.

Za vodenico in zažemena pljuca namoči zvečer dve stebelci zaspančka (rokavci Matere božje) na treh žlicah vina in izpij na tešče. Pomaga tudi za mrzlico.

Deklica na tuje gre. Pod tem naslovom pošilja božična številka Vigredj lepe pozdrave vsem slovenskim dekletom, ki so zapustile rojstno hišo in šle v bližnje in daljnje kraje za kruhom. Vigred vas vabi, da v tem koticu, ki je namenjen prav vam slovenskim dekletom v tujini, da vzdržujete stike s svojimi tovarišicami v domovini in na tujem. Vigred, ženski list, Ljubljana, Masarykova 12.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Na ljubljanski sejem dne 15. dec. so prignali 21 volov (prodali 5), 43 krav (prodali 13), 38 konj (prodali 12) in 37 prašičkov v starosti od 6 do 10 tednov (prodali 12). Cene so se gibale takole: volj I. vrste din 6 do 6,50, II. vrste din 5,50 do 6, III. vrste din 5,50; telice I. vrste din 6 do 6,50, II. vrste din 5,50 do 6, III. vrste din 5,50; krave I. vrste din 4 do 5, II. vrste din 3,50 do 4, III. vrste din 3 do 3,50; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7; prašiči, eremski din 9,50, domači din 7,50 do 8, pršutarji din 7 do 8 za 1 kg žive teže.

g V Kranju so na semanji dan 13. dec. plačevali živino: volj I. vrste din 6, II. vrste din 5,50, III. vrste din 5; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5,50, III. vrste din 5; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4,50, III. vrste din 4; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7; prašiči, špeharji din 9, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže. Mladi pujski v starosti od 7-8 tednov so šli po 105 do 135 din rep.

g Na Miklavževo sejnico v Novo mesto so prignali 89 glav govedi in 407 prašičev. Cena je bila izredno slaba in so prodali le 2 govedi in 134 glav prašičev. Cene živini so se sukale od din 3,50 do 5 za kg žive teže, prašičev pa od din 5 do 6,50 za pršutnike; pujski v starosti 8 do 10 tednov so šli po din 40 do 100.

g Na sejmu v Vidmu-Dobrepoljah 6. dec. so plačevali živino po naslednjih cenah: volj din 4 do 5,50, junci din 4 do 5, telice din 3,50 do 4,50, krave din 3 do 4,50, teleta din 6 za 1 kg žive teže.

g Iz Sevnice poročajo, da so prodajali na sejmu 6. dec. živino takole: volj din 4,50 do 5, krave din 3,50 do 5, junci din 4 do 4,50, telice din 4 do 4,50, prašiči, špeharji din 7 do 8 za 1 kg žive teže. Mladi prašički so šli po din 70 do 80 glava.

g Na mariborskem sejmu 14. dec. je bilo na prodaj 130 volov, 418 krav, 12 telet, 11 bikov in 11 konj, skupaj 582 glav. Prodanih je bilo 246 glav po naslednjih cenah: debeli volj din 5 do 5,50, poldebili din 4 do 4,50, vprežni din 3,75 do 4,50; bikji za klanje din 3,50 do 4,50; klavne krave din 4 do 4,75, plemenske din 3,40 do 3,90, klobasarice din 2,15 do 3,40, breje krave din 3,10 do 3,70; mlada živina din 4,50 do 5,50; teleta din 5 do 7 za 1 kg žive teže. Na prašičjem sejmu 10. dec. v Mariboru so imeli prašiči te-

cene: 5 do 6 tednov stari din 60 do 90, 7 do 9 tednov din 80-100, 3 do 4 mesece din 120 do 170, 5 do 7 mesecev din 210 do 340, 8 do 10 mesecev stari 350 do 440 din, eno leto stari din 620 do 780 za glavo, 1 kg žive teže din 6 do 7,50, 1 kg mrtve teže din 9 do 11.

g V Ložu so imeli sejem tudi na sv. Miklavža dan. Cene so bile: volj I. vrste din 6, II. vrste din 5,75, III. vrste din 5,50; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5,50, III. vrste din 5,50; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4,50, III. vrste din 3; teleta I. vrste din 6, II. vrste din 5,50; prašiči, špeharji din 9, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže.

CENE

g V Ljubljani so imeli kmetijski pridelki sredi decembra t. l. naslednje cene: pšenica 100 kg din 230, ječmen din 195, rž din 195, oves din 180, koruza din 150, fižol din 225, krompir din 80. Seno za 100 kg din 45 do 60 po kakovosti, polsladko din 40 do 50, kisló din 40, slama din 35. Sadje: jabolka I. vrste din 5, II. vrste din 3,50, III. vrste din 1,50 do 2 za 1 kg; hruške din 2 do 4, suhe hruške din 6 do 7, suhe češplje din 10 do 14, kostanj, maroni din 10 za 1 kg, orehi din 7 do 8, luščeni din 17 do 20 za 1 kg.

g Ljubljanski mestni trg sredi decembra: govedina I. vrste din 12 do 14, II. vrste din 10 do 12, III. vrste din 8 do 10; telečina I. vrste din 14 do 16, II. vrste din 12 do 14, telečja jetra din 18 do 20, pljuča din 10 do 12, možgani din 20 do 24; svinjina I. vrste din 16 do 18, II. vrste din 14 do 16, pljuča din 8 do 10, jetra din 12 do 14, ledvice din 16 do 18; slanina, domača din 14 do 15, hrvaška din 15, mast din 18, šunka din 18 do 20, prekajeno meso din 16 do 18; koštrunovo meso din 8 do 10, jagnjetina din 12 do 14, kozličevina din 14 do 16 za 1 kg. Klobase: krakovske kg din 20 do 22, debrecinske din 20 do 22, hrenovke din 18 do 20, sveže kranjske din 18 do 20, polprekajene kranjske din 20 do 22, suhe kranjske din 28 do 30, prekajena slanina din 16 do 20 za 1 kg. Perutnina: piščanec komad din 10 do 12, zaklan piščanec 1 kg din 24 do 26, kokoš komad din 20 do 25, zaklana kokoš 1 kg din 20 do 22, raca din 26 do 28 komad, raca zaklana din 22 za 1 kg, gos komad din 50 do 55, gos zaklana kg din 16 do 20, golob komad din 4 do 5, domač zatec din 8 do 12, kapun din 30 do 32 za komad.

PRAVNI NASVETI

Kdaj sme lovski čuvaj ustreliti psa v lovišču. B. D. Za lovci, ki so prišli na lov, je stekel tudi vaš pes. Lovski čuvaj ga je takoj ustrelil. Vprašate, ali je smel lovski čuvaj ustreliti vašega psa in ali lahko zahtevate kakšno odškodnino? — Po lovskem zakonu imajo lovski lastniki in zakupniki ter lovske osebe pravico v svojem lovišču ubijati pse, ki pohajajo po lovišču, kakor tudi mačke, ki se zalotijo več kot 200 m od najbližje hiše. Če je torej vaš pes pohajal po lovišču, ga je lovski čuvaj smel ustreliti in ne boste mogli dobiti nikake odškodnine.

Odškodnina za zemljišče, odstopljeno za razširjenje ceste. C. F. Obrnite se v tej zadevi na načelnika cestnega odbora, ki vam bo mogel dati najtočnejše obvestilo. Vsekakor imate pravico do odškodnine, ki so jo vam, kakor pišete, tudi obljubili, pa še ne izplačali. — Niste pravilno postopali, ko ste sami hoteli »popraviti« banovinsko cesto in z nje odvažati kamenje. To je delo banovinskih cestarjev, katerim povejte, kar bi radi, da se na cesti popravi.

Upnik noče priznati zaščite. R. Sosedu ste dolžni vsoto denarja, ki vam ga je posodil leta 1926. Občina vam je izdala potrdilo, da ste kmet po uredbi o likvidaciji kmečkih dolgov. Vsa leta ste v redu plačevali obresti. Prosili ste zdaj upnika, da vam dolg zniža na polovico, o čemer pa on noče elišati. Imate samo malo posestvo, dočim je upnik v dobrem gmotnem položaju. Vprašate, ali se upnik upravičeno upira znižanju dolga, in kaj vam bi bilo storiti? — Če niste v boljšem gmotnem položaju, kakor vaš upnik, uživajte zaščito, ne glede na to, ali vam jo upnik prizna ali ne. Upnik vam mora dostaviti preko občine obračun, v katerem mora znižati dolg na polovico in novo obveznico, glasečo se na ostanek dolga. Če tega upnik ne stori, plačajte samo toliko, kolikor ste dolžni plačati po uredbi. Če pa v obračunu in obveznici upnik ne upošteva znižanja, vložite v 15 dneh od dne, ko prejmete te listine, ugovore pri občinskem oblastvu. Nato bo občina postopala dalje po predpisih pravilnika o zamenj dolžniških listin z novimi obveznicami.

Zgradarina. P. F. V hiši imate dve siromasni stranki na stanovanju, ki vam ne plačujejo nobene najemnine, ampak je vsakdo obvezen opraviti vam po nekaj dnu. Davčna uprava pa vam je naložila precej visoko zgradarino. Vprašate, kako bi postopali, da se vam zgradarina zniža. Ali bi se ista znižala, če bi strankam odpovedali stanovanje? — Zgradarini so zavezane zgradbe, namenjene za prebivanje ali drugo trajno uporabo. Plačevati se mora zgradarina tudi, če bi strankam odpovedali stanovanje. Odmerja se pa zgradarina na podetavi čiste

davčne osnove. Ta se dobi, ako se od kosmate davčne osnove odbijejo stroški za vzdrževanje za upravo in za amortizacijo zgradbe. V vašem primeru je kosmata davčna osnova vrednost vseh obveznosti (dajatev, storitev in ugodnosti), ki jih mora najemnik nuditi vam najemodajalcu. Pri zgradbah, ki niso dane v najem, pa je kosmata davčna osnova vrednost letne najemnine, ki se plačuje za najbližje podobno stanovanje. Iz tega vidite, da se plačevanju zgradarine ne bi mogli izogniti tudi, če strankam odpoveste stanovanje. Proti previsoki odmeri pa seveda lahko vložite pritožbo.

Dolg pri privilegirani agrarni banki. B. I. Dolžni ste bili denarnemu zavodu, ki je svoje terjatve odstopil privilegirani agrarni banki. Dobili ste poziv za plačilo drugega obroka, vendar se vam zdi znesek prevelik. Zato želite zvedeti, koliko sme privilegirana agrarna banka zaračunati obresti. — Po uredbi o likvidaciji kmečkih dolgov odplačajo dolžniki znižane dolgove v 12 letih v enakih letnih obrokih s 4½% obrestmi na leto. Prvo anuiteto (obrok glavnice z obrestmi) je bilo treba plačati 1. novembra 1936, vsako naslednjo pa 1. novembra prihodnjega leta.

Rentnina. M. M. Leta 1934 vam je bila določena dota, ki se vam bo izplačala po 5 letih brez obresti. Davčna uprava vam pa nalaga rentnino, kakor da bi prejeli kakšne obresti. Vprašate, ali ste dolžni plačati rentnino? — Če ne prejmete nobenih obresti in tudi nimate pravice do njih, ni podlage za rentni davek. Zato proti odmeri pravočasno vložite pritožbo. Vpogledajte pa poprej v zemljiški knjigi, če ni morda vknjižena vaša pravica do obresti. V tem primeri ste obvezani plačevati rentnino, čeprav obresti ne izterjate.

Zobozdravnica. V. Z. L. — Imate hčerko, ki je dovršila 6 razredov ljudske šole in bi rada postala zobozdravnica. Vprašate, koliko časa bi se morala za to učiti. — Najbrž mislite, da bi vaša hčerka postala zobotehnik, ne pa zdravnica za zobe. Za zobotehniko se bo morala učiti kot vajenka tri leta pri kakem zobozdravniku. Potem bo morala napraviti izpit. Vendar pa tudi po izpitu ne bo mogla po sedanjem zakonu na svoje začetni, pač pa bo mogla delati le pri kakem zobozdravniku.

Stare znamke. F. H. Zg. T. — Imate rabljene znamke in vprašate, kje bi jih prodali. — Rabljene znamke, če so kaj vredne, se lahko prodajo ali trgovcem z znamkami ali pa tudi filatelistom. Vrednost urejenih znamk zavisi od njih ohranjenosti in njih redkosti. Neurejene znamke evropskih držav se pa prodajajo tudi po kilogramih. Tako n. pr. naša poštna uprava prodaja stare znamke, med katerimi se nahajajo tudi višje vrednote in ne samo običajne pisemske znamke, po 65 din kilogram.