

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

23. AVGUSTA

STEV. 34

## Kaj še iz jabolk?

Pred dvema tednoma smo opisali, kako si je treba pripraviti za domačo uporabo jabolka. Svelovali smo, naj se pred vsem čim več jabolk shrani za zimo, bodisi, da se nudi ugodna prilika za poznejšo prodajo, ali pa da ostanejo za dom za uživanje v presnem stanju, kar bi posebno prav prišlo za otroke, pa najbrže tudi za druge družinske člane. Da pa bo mogoče čim več jabolčnega pridelka spraviti na varno za zimo, in celo za rano pomlad, smo priporočili, da naj se že sedaj povsod, kjer se obeta dobra jabolčna letina, pripravijo primerne shrambe. Najugodnejši čas za to je sedaj med »smarnimi mašami«, ko je navadno še lepo, toplo vreme in mogoče nekoliko več časa nego pozneje na jesen.

Druga isto tako zelo važna uporaba obilnega jabolčnega pridelka je pa sušenje. Tudi na to treba misliti že sedaj, da se pripravi vse, kar je potrebno, da gre delo hitro od rok in da je izdelek na vse strani uporaben. Torej nemudoma uredite sušilnice, pripravite drva in kar je še potrebno za sušenje!

Tretji v vsakem gospodarstvu in gospodinjstvu zelo potreben in koristen izdelek iz jabolk je slad sok, to je jabolčni sok, neizpremenjen, kakor priteče iz stiskalnice — pijača in ob enem neprecenljivo živilo za mlado in staro, za zdravo in bolno. Tudi za napravo slad soka treba nekaj priprav in pripomočkov, ki jih moramo imeti pripravljene, ko pride čas za predelavo jabolk v ta izdelek. Nujno je potrebna posoda za shranjevanje slad soka (steklenice, vrči, sodi) in pa priprava pa pravilno razgrevanje (sterilizacija), toplomer itd. Vse to mora imeti pripravljeno, kdor hoče z uspehom predelati kaj več jabolk v slad sok.

Pa imamo še drug način za predelavo jabolk v tečno pa zelo trpežno živilo. Je to jabolčna mezga, ki je našim gospodinjam ne moremo dovolj priporočati. V zadnji številki »Gospodarja in gospodinje« je bilo na kratko obrazloženo, kako se iz češpelj kuha češpljeva mezga ali češpljevka. Prav na tak način se lahko kuha jabolčna mezga. Za

to ni treba nikakih drugih priprav kakor so bile navedene v navodilih za kuhanje češpljevke, torej posoda (lonec), za razkuhavanje jabolk in posoda (kotel) za vkuhavanje kašnate tvarine, da doseže potrebno gostoto.

Za jabolčno mezgo so dobra vsa kislajesenska in zimska jabolka, ki so popolnoma zrela in če mogoče, nekoliko vležana. Umevno je, da čim boljša je sorta, tem okusnejša je tudi mezga. Lepih odbranih namiznih jabolk brez vsake napake navadno ne uporabljamo za mezgo, kajti v ta namen je dober tudi droban izbirek in pa kakorkoli nakaženi, obtočeni ali kako drugače pokvarjeni plodovi, samo da so zdravi. Za ta izdelek vzamemo lahko tudi mešanico raznih sort.

Najprej pripravljena jabolka operemo, potem razrežemo v krljce. Pri tem izrežemo morebitno črvojedino, nagnite ali kako drugače pokvarjene dele, toda jabolk ne lupimo in peščišča ne izrezujemo, kajti prav v olupkih in v peščišču so snovi, ki dajejo izdelku dober okus, pa so tudi zdravilne (vitamini). Tako pripravljene krljce mečemo v lonec, kjer se bodo kuhali. Ker jabolka izpočetka ne dajo dosti vode, vlijemo na dno posode za par centimetrov vode, da se kosci, ki pridejo na dno, ne pripalijo. Ko se krljci popolnoma zmeščajo ali celo jamejo razpadati, jih takoj vroče pretlačimo skozi primerno rešeto ali nalašč za to prirejeno mrežo, da se odstranijo kožice, luskinje iz peščišča in pa pečke. Za to je najboljša mreža, ki ima tako majhne luknjice, da ne morejo pečke skozi. Navadno uporabljajo gospodinje pregosta sita, da se prav po nepotrebnem mučijo. Varovati se je pri tem delu mreže in sploh vsake posode, ki je pocinkana. Ako pride jabolčna mezga v stik s cinkom, dobi tako zopern okus, da je popolnoma neužitna. To smo poudarjali tudi že pri napravi češpljevke; pozor torej!

Pretlačena mezga je zelo redka. Treba iz nje izpariti toliko vode, da se močno zgosti. To dosežemo z vkuhavanjem v pri-

merni, plitvi posodi (v kaseroli ali kotlu), prav tako kakor je bilo opisano pri napravi čespljevke. Za trajno trpežnost mora biti jabolčna mezga tako gosta, da se reže kakor mehek sir ali mehko surovo maslo. Dovolj zgoščeno mezgo shranimo takoj vročo v pripravljene posode: lonce iz gline velike steklenice s širokim vratom, v deže in tudi v zabojčke, ki jih obložimo s pergamentnim papirjem. Vsako posodo z jabolčno ali pa kako drugačno mezgo, je treba takoj, ko se napolni, dobro zapreti. Lonec zamažemo z dvojnimi pergamentnimi papirjem, deže in zabojčki imajo pokrove, ki jih dobro pritr-

dimo na posodo. Pod pokrov denemo povsod pergamentni papir.

Trpežnost in okus se izboljšata, ako dodamo mezgi proti koncu vkuhavanja, ko je skoraj že dovolj gosta, na vsak kilogram kakih 20—30 dekagramov sladkorja v prahu ali drobne sipe. Sladkor dobro vmešamo in mezgo potem še nekoliko pokuhamo, da se sladkor do dobrega raztopi in vmeša. Na ta način dobimo iz preproste jabolčne mezge, ki je bolj ali manj kiselkasta, sladko jabolčno marmelado, ki je prav tako uporabna za razne namene kakor marelična, pa neprimerno cenejša. **H.**

## Apnenec v zemlji

Velike važnosti za njive in travnike je apno. Ako tega ni, ali ga je pa v premajhni množini, rasto vse kulturne rastline slabeje, rast je revna, plodovi majhni in slabši. Apno je zelo dobro kot gnojilo, rahlja zemljo in raztaplja razne hranilne snovi, ki so v zemlji tako, da jih rastline lahko vsrkavajo.

Namesto apna lahko raztrosimo po njivah in vrtovih tudi apneni belež od starih hiš, ki prav tako učinkuje, le da je njegovo delovanje počasnejše. Humozne zemlje, ki so že itak rahle in vsebujejo navadno več apnenca, potrebujejo manj tega. Vrtna zemlja, listovka, mahovka, šotna prst in druge iz organskih snovi sestavljene prsti vsebujejo apno le v prav majhni množini; zato jim ga moramo dodati v večji množini. Težke, ilovnate zemlje, ki so na ravnem svetu prav tako ne vsebujejo dovolj apna in ga z dovajanjem tega zemljo zrahljamo in poživimo. Le peščenine ali na skalovitih tleh ležeče njive vsebujejo dovolj apnenca in ga jim ni treba dodajati.

Če vsebuje kaka prst apno ali ne, lahko dožene mo na več načinov. Prvič lahko sklepamo iz lege zemlje na množino apnenca,

prav tako lahko preiščemo zemeljske plasti. Najbolj sigurno in obenem najprimernejše sredstvo za določitev apnenca v zemlji je solna kislina. V ta namen kupimo v drogeriji ali kaki boljši trgovini za 1 din solne kisline, ki jo s 5—10 kratno množino vode razredčimo. Sedaj vzamemo z njive na treh ali štirih krajih v globini 10 cm pest prsti, ki jo dobro presušimo, zmešamo in razdrobimo. To prst damo v lončeno posodo (druge bi solna kislina razjedla) in jo poljemo z razredčeno solno kislino. Ako zemlja skipi, zašumi in se prične delati mehurčki in se dvigajo hlapi, je to znamenje, da zemlja vsebuje v zadostni meri apnenca in ga ji torej ni potreba dodajati.

Apno vozimo na vrt in na polje žgano, a še ne gašeno. Iz večjih kupov razvozimo apno v samokolnicah v primerne razdalje po vsem svetu. 1 samokolnica apna zadostuje za 30—40 m<sup>2</sup> sveta. Te kupčke pokrijemo z zemljo, da apno sprhni v prah. To se navadno zgodi v nekaj tednih. Apneni prah potem raztresemo enakomerno po njivi. Delo opravimo ob mirnem in suhem vremenu, ker je apno živo in bi nam v dotiki z vodo ožgalo roke. **J. M.**

## Medmašne kokoši

Če hočeš, slovenska gospodinja, priti do tega, da boš imela na dvorišču res dobro, krepko perutnino, ki ti bo dajala čez leto, posebno pa še pozimi, veliko število jajc, vedi, da je v ta namen neobhodno potrebno, da skrbiš za zgodnje valjenje, ki naj se izvrši v aprilu in maju, predvsem pa v aprilu. To velja posebno za težje kokoške pasme: rodajlenke, plimetke, or-

pnigtonke — pri najlažjih pasmah, kakor je n. pr. leghorn pa dozoriijo piščanci do jeseni tudi še v primeru, če so izvaljeni v mesecu juniju. Za našo domačo štajersko kokošo pa nam veljaj kot neodjenljivo pravilo: Valili bomo v mesecu marcu, aprilu do srede maja!

Samo jarčice iz teh zgodnjih valitev ležejo že v svojem prvem letu zimska jajca.

To pa morajo storiti in tudi store zato, ker ne menjajo jeseni perja, se ne goliijo jeseni kakor druge večletne kokoši. Ne svetujemo pa za plemensko žival in jajčarice prezgodnjega valjenja, recimo v februarju zato, ker prično te zelo zgodaj izvaljene jarčice sicer zgodaj, večinoma že v juliju nesti, nato pa se s starejšimi kurami vred misijo (mavsajo) in prenehajo z nesanjem do spomladi; take živali torej niso »zimске nesnice«, ki si jih najbolj želiš, ker ti največ koristijo.

Zelo zgodno valjenje, recimo takoj po novem letu bi se utegnulo obnesti samo v bližini večjih mest za proizvodnjo zelo zgodnjih piščancev za cvrtje. Ti piščanci morajo biti že o veliki noči na trgu. Takrat so cene za tako blago visoke, tako da se ta posel izplača. Seveda pa moreš dobiti večje število ob novem letu izvaljenih piščancev le s pomočjo vallnega stroja; ker je takih v Sloveniji že precej (insereute zanje najdeš v perutninarskih listih »Rejce malih živalic in »Zivalca«, oba izhajata v Ljubljani), zato bi od te strani ne bilo za naše gospodinje nepremagljive težave. A prvi pogoj za izvalitev piščancev so dobro oplojena jajca; to pa zahteva dobrih, rodovitnih petelinov na dvorišču in pa skrbno nego in pravilno zimsko krmljenje v neprehladni kurnici. V nesnažnem konjskem hlevu, v svinjaku, pa tudi v kuhinji ti ne bo lahko izrediti. kakih 50 in več piščancev sredi zime za velikonočno cvrtje, četudi bi bil to zelo mikaven poizkus v dosego večje denarne svrhe v zgodnji pomladi.

Kakor pa za plemensko perutnino ni dobro prezgodnje valjenje, tako za jajčarice tudi ne velja prepozna izvalitev, v mesecu juniju in juliju. Vročina teh mesecev ne prija izvaljenim piškom; še manj pa nesrečni številni mrčes, ki v tej vročini napada in ugonablja uboge malčke. Razna krmila (mleko, kuhana hrana) se v vročini hitro razkrajajo; odraslim živalim to ne škoduje tako zelo, v nežnih prebavilih mladih piškov pa povzroča drisko, ki je najnevarnejša, dostikrat smrtonosna bolezen pri teh malčkih. Pa četudi premagajo ti pozni piščanci vse nevarnosti svoje mladosti, vendarle do jeseni ne dorastejo, ne dajo ti zaželjenih zimskih jajc, izključene so iz dragocene vrste najboljših jajčaric.

Kljub temu, da je stališče, kateri je najboljši čas za valjenje tako jasno, so vendar med našim ljudstvom ljudje — pa še precej jih jel — ki trdijo, da so tako

zvane medmašne kokoši posebno dobre nesnice. To so jarčice, ki se izvalijo med velikim in malim šmarnom, med 15. avgustom in 8. septembrom ali kakor pravijo štajerci: med »veliko in malo mašoc.

Kako je pa v resnici s temi slavimi »medmašnimi kokošmi«? Že zgodaj sem omenil, da se taki pozni piščanci do zime le malo razvijejo; vso zimo jih morate krmiti z drago zimsko krmo, paše ni in jaje še manj. Nesti začnejo šele spomladi, ko je na trgu prava jajčja poplava in cene najnižje. Vzreja medmašnih kokoši je torej draga, dohodek pa majhen. Zato jih odsvetujem, če bi tudi res znesle kakih 10 jaje več. Upoštevati moramo še, da pade velik del razvojne dobe takih kokoši v zimo. Najboljše zimsko krmljenje pa me more nadomestiti paše v zeleni naravi (beri več o tem v knjigi inž. Wenko »Kmetijsko kokošarstvo«, ki bi ga morala po vsebini dobro poznati vsaka naša gospodinja-kokošarica). Zato ostanejo medmašne kokoši vedno nekoliko manjše (!) kakor spomladanske. Torej cel kup nedostatkov!

Vprašala boš pa, cenj. gospodinja: Kako se je pa potem moglo ugodno mnenje o medmašnicah tako splošno razširiti? Ali ima to naziranje sploh kako podlago?

O tem prideš na jasno, cenj. gospodinja, ako si ogledaš potek nesinja pri starih kokoših. Čez zimo, kakor veš na svojo žalost, navadno počivajo, kakor velika gospoda v juliju in avgustu. V zgodnji pomladi ob prvem zelenju začno nesti, ležejo vsak mesec več, dosežejo višek v aprilu, potem morda enkrat vmes kvočejo, nato pa neso spet naprej tako, da pada nesnost preko poletja od meseca do meseca, dokler se jeseni ne ustavi popolnoma. Tedaj se prično kokoši preperjati in počivajo nato vso zimo do prihodnje pomladi. Gotovo si pa že opazila, če imaš količkaj bistre oči, da se kokoši ne misijo vse naenkrat, istočasno, ampak da se začno prve že poleti, zadnje pa šele v pozni jeseni. Prve najbolj dolgo ne neso, namreč vso jesen in celo zimo; so torej slabe nesnice. Od njih med šmarnimi mašami tudi ne moreš nasaditi nikakih jajc, ker jih pač v tem času nič več ne dobiš. Na ta način se torej najslabše nesnice same izključijo od medmašnega valjenja. V tem času imaš na razpolago samo jajca od boljših nesnic in če prisegaš na izvrstnost »medmašnih kokošic, ker je pač v vašem kraju taka tradicija izza stoletja, — moreš nasaditi koklji le taka jajca. S tem pa si seveda vzgojiš

spet dobro nesne jarčice. Kakor vidiš, je res nekaj verjetnosti, da so »medmašne kokošič« dobro nesnice.

Toda — dobro se tega zavedi! — napram številnim škodljivim posledicam poznega poletnega nasada je to le nezatna korist. Poleg tega si moraš biti pa tudi na jasnem, da bi dosegla še mnogo višjo nesnost in draga zimska jajca, če bi jih jemala za pomladanski nasad od ravno tistih kokoši, od katerih si jih jemala med šmarnimi mašami.

Z medmašnimi putami torej ni nič! Izbrisi to škodljivo staro bajko iz svojega gospodinjkega koledarčka! Če hočeš vzgojiti kokošje družine, ki bo dobro nesla, si preskrbi peteline iz dobre nesne družine. Ta bo prenesel nesnost na svoj zarod. Še prej pa dosežeš svoj cilj, če se že jeseni oglasiš pri svojem županstvu in zaprosiš, da ti preskrbi odbranih valilnih jajc iz

kakega dobrega rejskega središča, kar posreduje kmetijski oddelek naše banovine po znatno nižani ceni. Seveda mora biti potem tudi tvoja vestna zadeva, da skrbiš za čimprejšnjo izvalitev teh banovinskih jajc polom koklje, pure ali kopuna ali pa z umetnim valilnikom. Zadnja pot bi bila najenostavnejša tam, kjer bi se zmenilo več gospodinj in bi dale istočasno valiti večjo množino jajc kakemu valilnemu podjetju. Valilni stroj lahko vali po 300, 600, 900, pa tudi po več jajc naenkrat (Groblje pri Domžalah).

Tvoje načelo, cenj. gospodinja, naj bo: Nasadi jajca le v zgodnji spomladi! Tako si vzrediš do jeseni prav poceni dobro razvite jarčice, ki ti bodo pridno nesle pozimi, ko so jajca najdražja, pa tudi čez celo leto neprimerno več jajc kot doslej, če si nasadila jajca prvovrstnih nesnic, kar je edino pričakovati od pametne gospodinje.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Naši mali

#### Tinka

Tinka je bila deklica, sicer še majhna po telesu, pa vendar že močna po duhu. Njena volja je bila trdna kot skala. Kar si je vtepla v glavo, tega ji tudi z brezovno metlo ni bilo mogoče izpesti iz nje.

Letos je pričela hoditi v šolo. Pa je že drugi dan pritekla iz šole in se pričela prilizovati mami:

»Mama, povej, ali boš?«

»Kaj bom?«

»Samo povej, če boš. No, reci da, mama.«

»Norček, če ne vem, kaj naj bi, tudi ne morem povedati, če bom. Nič ne pomaga, kar z besedo na dan. Sicer ne bo nič.«

Tinka je sprevidela, da mora z besedo na dan. Stisnila se je mami v naročje in priliznjeno rekla:

»Časopis mi naroči, mama.«

»Časopis! Hahaha, ta je pa dobra. Kate-rega bi pa rada. Ali »Slovenec« ali »Slovenski dom«, ali pa morda celo oba hkrati in še »Domoljuba« po vrhu.«

»Ooh ne, mama, kakšna si. Samo norca se delaš iz mene. Takega za otroke, veš. V šoli so nam rekli, naj ga naročimo.«

»Seveda. In ti moraš vse imeti, kar v šoli rečejo. Čemu ti pa bo časopis? Saj še brati ne znaš.«

»Pa se bom naučila. Veliko hitreje se bom naučila, če bom časopis imela.«

»Mar misliš, da denar po tleh pobiram, da ti ga bom za kaj takega dajala. Počakaj, da zrasteš in da boš zares brati znala, potem ga boš pa dobila. Zdaj pa nočem več besede o tem slišati.«

Pa jo je le še slišala. Tinka ni kar tako odnehala. Jokala je in prosila toliko časa, da se je mama tretjega dne tega naveličala, pa je stopila k sosedovi Meti, da jo vpraša za svet.

Ta Meta je bila po vsej vasi znana kot zelo razumna ženska. Vsa vas se je zatekala k njej po nasvete.

Na veliko mamimo začudenje pa je Meta takoj s Tinko potegnila. »Seveda ga ji boste naročili«, je rekla. »Zelo vam to svetujem. Res, da Tinka zdaj še ne zna brati, toda če bo imela časopis, svoj časopis, se bo veliko hitreje naučila kot sicer. Nekatere črke bo že prav kmalu poznala, pa jo bo mikalo, da bo skoraj vso povest lahko sama prebrala in, če prav poznam otroke, ne bo odjenjala preje, dokler ne bo te umetnosti razvozljala. Sicer so pa današnji mladinski časopisi tako urejevani, da tudi za naše najmlajše veliko prinašajo. Polni slik mikajo otroke, da so kmalu prijatelji z njimi in se tako navadijo, da pozneje vse življenje ljubijo lepo branje. Sami pa veste, koliko lepiga in dobrega se lahko iz knjig nauči-

mo. Konec leta ji dajte list vezati, da ga bo še poznejša leta imela. Zmarsikaterim učiteljem sem že govorila in vsak mi je vedel povedati, kako zelo se pozna otrokom v šoli, če veliko berejo. Za vse učenje so boljši, vse jim gre lažje od rok.<

>Prav,« se je udala mama, »toda še to mi svetujte, kateri časopis naj ji pa naročim. Tinka mi je našela tri ali štiri, pa res ne vem, za katerega naj bi se odločila. Jaz se v teh rečeh ne spoznam.<

>O tu pa izbira ni težka. Kar >Vrtec« ji naročite. Ob njem ste lahko prepričani, da bo Vaši deklici najboljši prijatelj in vodnik. Veliko stvari prinaša, ne samo za duha, ampak tudi za srca. Letos stopa že v svoje sedemdeseto leto. Častljivo starost ima že za seboj, pa je lahko ponosen nanjo. Tri ali štiri rodove je že učil in vzgajal in zadnje leto se je nekam ves pomladil. Samo prvo številko pogledajte, ki Vam jo bo Tinka domov prinesla, pa boste videli, kako je lep, in rekli boste, da je svojega denarja vreden. Dva dinarja in pol na mesec je v resnici malo za toliko in tako lepega branja. Poleg tega smo pa tudi dolžni, da dobro časopisje podpiramo, tudi naše mladinsko časopisje je te pomoči potrebno. Vrtec to našo pomoč še v posebni meri zasluži. Skoraj vsi naši znamenitejši pisatelji so pisali v njega. Če pogledamo starejše letnike, vidimo znamenita imena, kakor Zupančič, Finžgar, Bevč, Meško itd. in tudi še sedaj so mu marsikateri zvesti ostali, čeprav so že slavni postali. Zato kar nič ne stiskajte in dajte otroku tista dva dinarčka in pol. Sicer res niste med najbogatejšimi, ampak tako revni tudi niste, da tega denarja ne bi zmogli. Bogato se vam bo obrestoval pri Vaši deklici. Vsak naš učenec bi moral imeti ta naš časopis naročen. Če bi bila jaz zadosti bogata, ga takoj sama naročim za vse otroke iz naše vasi.<

Tako je Tinka dosegla svoje in postala ponosna naročnica >Vrtca.<

## **KUHINJA**

**Uporaba surovih jajc. Jajčni punč.** V kozarec ubijem celo jajce in prav dobro ošvrkljam. Potem pridenem zličico sladkorja, žlico konjaka ali ruma in dolijem z vrelim mlekom.

**Surova jajca so zelo lahko prebavljiva, zato so posebno priporočljiva bolnikom in okrevajočim. Z dodatkom jaje, posebno rumenjakov se vsaka jed zdatno zboljša in se ji redilne snovi pomnože. Surov rumenjaki**

v vroči vodi in primerno osoljen zelo ugodno vpliva na želodec in čreva. Vendar pa ljudem, ki trpe na ledvicah ali na jetrih ali na zvapnenju žil, naj se z jajčnimi jedmi, tako surovimi ali kuhanimi, prav redko postržejo.

**Jajčna limonada.** V kozarcu prav dobro stepem eno celo jajce. Potem dodam žličico sladkorja, sok pol limone ali pomaranče ter zalijem s sifonom ali kisló vódo.

**Jajčni konjak.** 2—3 rumenjaka prav dobro mešam s sladkorjem. Mešanici dodam kozarček konjaka in mešam, da se tekočina speni. Spenjeno serviram mrzlo.

**Jajčni grog.** Jajce s sladkorjem prav dobro stepem. Potem vlijem v stepenino kozarček ruma ali brinjevca ali kakega drugega žganja ter zalijem z vreló vódo. Zraven dam odrezek limone.

**Vino z jajcem.** Eno debelo ali dva drobni jajci mešam s sladkorjem, da se mešanica speni. Vспенjenino vlijem v kozarec dobrega rdečega vina.

**Mehko kuhana jajca s paradižniki.** Sveža jajca pustim 4—5 minut vreti. Potem jih v mrzli vodi ohladim, olupim, namažem, na oprazene kruhove rezine in polijem z paradižnikovo omako ter dam na mizo.

**Mehko kuhana jajca s sirom.** Jajca kuham 4—5 minut. Ohlajena, olupljena nadevam na tanke sirove rezine. Površino potresem z parmezanom in s prav malo moke, poskropim z razstopljenim surovim maslom in prav hitro v pečici spečem.

**Umešana jajca.** Troje jajca prav dobro stepem, dodam jim primerno soli in ščep popra ter jih vržem na razbeljeno mast in mešam toliko časa, da jajca zakrknajo in se nekoliko strdijo.

**Umetna jajca z gobami in jetrami.** Na sredo krožnika naložim jajca ter jih okrasim s praženimi gobami in praženimi jetri.

**Umešana jajca v paradižnikih.** Paradižnike prerežem na polovico, jim izdolbem meso ter jih prav hitro na olju opečem ter opečene napolnim z umešanimi jajci. Pokrijem jih z odrezkom opečene čebule in potresem s poprom ali papriko.

**Rizoto z umešanimi jajci.** Riž zbrišem in oprazim na masti. Ko je zmehčan in dovolj gost, ga zložim na krožnik v obliki venca. V sredino vložim umešana jajca, katerim sem poleg soli primešala sesekljane zelenjave kakor: petršilj, zeleno, žavbelj, drobnjak in majaron. Jajca polijem s paradižnikovo omako, ter serviram kot predjed ali za večerjo.

## DOMAČA LEKARNA

**Pljuča izelstiš.** Prevrejš na četrt litra vode pest rozin in za dober oreh kandisa in vlij vrolo na žlico janeža in žlico lučnika. Jemlji večkrat po žlici; olajša napake naduhe.

**Ce se je ustavilo perilo,** ali če prihaja belo, vživaj po 3 krat ščepec janeževega prahu na vodi.

**Ce voda nima držaja.** Dvakrat na dan vžij 4 kaplje janeževega olja na sladkorju.

**Prehudo kihanje.** Namaži teme (nad čelom) z janeževim oljem. Sploh je dobro ob nahodu, da si pokriješ teme. Plešasti je bolj občutljiv za nahod, ker je teme golo. To upliva slabo tudi na vid.

**Gliste nagajajo.** Namaži si trebuh z janeževim oljem.

**Šumi mi po ušesih.** Hrena naribaj in ga denj na zatilnik in na podplate. Šumi po ušesih tudi po zdravilih, a to se s časom poleže. Starejšim osebam šumi po ušesih in po glavi zaradi opešanih živev. Če je od prehlada, mine, ko se prepotiš do dobra; če ne neha, je treba k zdravniku, ker ne veš, kaj je.

## GOSPODARSKE VESTI

### ŽIVINA

**Svinjski sejem v Mariboru 11. avgusta 1939.** Na svinjski sejem je bilo pripeljanih 225 svinj. Prodanih je bilo 77 svinj. Cene so bile naslednje: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari od 70—90 din; od 7 do 9 tednov 100—120 din, 3 do 4 mesece stari 155 do 230 din, 5 do 7 mesecev 300—420 din, 8 do 10 mesecev 430—510 din, 1 leto stari 700—800 din. — 1 kg žive teže od 6—8 din, 1 kg mrtve teže od 8—11 din.

**Mariborski svinjski sejem 18. avgusta.** Na današnji svinjski sejem je bilo pripeljanih 173 svinj. Cene so bile sledeče: mladi prašiči 5—6 tednov stari 70 do 90 din, 7—9 tednov stari 100 do 120 din, 3—4 mesece stari 155—230 din, 5—7 mesecev stari 300 do 420 din, 8—10 mesecev 430 do 510 din, 1 leto 700 do 900 din. Kilogram žive teže 6 do 8,50 din, 1 kg mrtve teže 8 do 11 din.

### CENE

Cene živine in kmetijskih pridelkov v Brežicah 10. avgusta 1939: Voli I. vrste 5 do 5,50 din, II. 4,50, III. 3,75 do 4; telice I. 5 din, II. 4, III. 3; krave I. 4,75,

Spati ne morem. Prevrejš žlico makovega suhega semena na četrt litru kropa, osladi in okisaj z limono in spij. To pomiri živce. Priletni ne morejo zaspati v mrzli postelji in premrzli sobi. V neki bolnišnici so dognali, da so zasпали nespečni bolniki; ko so jim dobro pregreli posteljnino. Pokvarjen zrak muči pljuča in ti brani, da zaspiš.

**Za klanje v črevesju prevrejš pest bele koprive in pij gorko, prevrejš tudi par pesti na olju in naveži gorko.** Bela kopriva pomaga tudi za belo perilo. Za grižo jo devaj v kurjo juho, za sušico si sladi koprivin čaj z medom.

**Obkladek pečene čebule vzame vročino in bolečine.**

**Za bolečine v križu in v nogah si namaži križ in podplate s česnovim sokom.**

**Zobje dobivajo neprijeten duh.** Vživaj pelin in izpiraj večkrat usta s pelinom ali žajbeljem. Oplakni usta z grenko črno kavo. To odpravi tudi sitni duh po česnu.

**Jezik je bel.** Rutico namožiš v pelin in si izbriši rahloma jezik, izperi večkrat na dan. Ne drgniti, jezik je občutljiv.

II. 3,50, III. 2,50 do 3; teleta I. 5 do 6, II. 4,50; prašiči šepharji 8,50 do 9 din, prašiči pršutarji 7 do 8 za 1 kg žive teže. — Goveje meso I. 12, zadnji 12, goveje meso II. prednji del 10, zadnji del 10; svinjina 15, slanina 16, svinjska mast 20 din; čisti med 16—18, goveje surove kože 7 din, telečje surove kože 10, svinjske surove kože 3 din za 1 kg. — Pšenica 160, ječmen 140, rž 140, oves 135, kuzuza 140, fižol 300 din, krompir 2,50, lucerna 80, seno 50—60. — Drva 70—80 za 1 kub. meter; jajca 0,60—0,75 za komad, mleko 1,50 za liter, eurovo maslo 28 din za 1 kg. — Navadno mešano vino pri vinogradnikih 4,50—5,50 din za liter, finejše sortirano vino pri vinogradniku 6 do 7 din za liter.

Cene živine in kmetijskih pridelkov v Šmarju pri Jelšah 10. avgusta 1939. Voli I. vrste 4,50 do 5,25 din, II. vrsta 3,50 do 4,50, voli III. vrste 2,50 do 3,50; telice I. vrste 4—5 din, II. vrste 3—4, III. vrste 2 do 3 din; krave I. vrste 3,50 do 4,50, II. vrste 3 do 4, III. 2 do 3 din; teleta I. vrste 5,50 do 6,50, II. 4,50 do 5,50 din; prašiči šepharji: 9 do 10 din, pršutarji 7 do 9 din za 1 kg žive teže. Meso: goveje I. vrste prednji del 10 do 12 din, II. 8 do 10, III. 6 do 8 din; zadnji del I. vrste

10 do 12 din, II. 8 do 10, III. 6 do 8 din; svinjina 14, svinjska mast 18 din; surove kože: goveje 10, telečje 12, svinjske 6 do 8 din za 1 kg. — Pšenica 225 din, ječmen 175 do 200 din, rž 175 do 250, oves 150 do 175 din, kuruza 150, fižol 350, krompir 50, lucerna 60 do 80, seno 50 do 70, slama 90 do 40 din, jabolka I. vrste 150, hruške I. vrste 200 do 300, II. vrste 150 din, pšenična moka 325, koruzna moka 200 din za 100 kg. Ajdova moka 4 din za 1 kg. Drva 70 din za 1 kub. meter; jajca 0.60 za kos, surovo maslo 16 din za 1 kg. Navadno mešano vino pri vinogradnikih 4.50 din za liter, finejše sortirano vino pri vinogradnikih 5 do 7 din za liter.

**Cene živini in kmetijskih pridelkov v Črnomlju 13. avgusta 1939:** Voli I. vrste 5 do 5.50, II. vrste 4.25 do 4.50, III. 3.25 do 3.75 din; telice I. vrste 4.75 do 5.25, II. 4 do 4.50 din; krave I. vrste 4 do 4.50, II. 3.50, III. 3 din; teleta I. vrste 6 do 6.50, II. 5 do 5.50 din; prašiči špeharji 8 do 9, prašiči pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. — Goveje meso I vrste prednji del 10, II. vrste prednji del 10, III. vrst eprednji del 10 din; svinjina 14, svinjska mast 20, slanina 14, goveje surove kože 7 din za 1 kg. — Pšenica 180 do 190 din, ječmen 170. rž 180, oves 160 do 180, kuruza 150, fižol 250 do 300, krompir 100, seno, 80 do 100, slama 2 do 30, pšenična moka 450 din za 100 kg. Drva 50 do 60 din za kub. meter, jajca 0.50 komad, mleko 2 din za liter, surovo maslo 22 do 24 din za kilogram. — Navadno mešano vino pri vinogradnikih 5 din za liter.

**Cene živine in kmetijskih pridelkov v Ptuj - mesto 12. avgusta 1939:** Teleta I. vrste 9, II. vrste 10 din. Goveje meso I. vrste prednji del 9 din, zadnji del 11 din, goveje meso II. vrste prednji del 7 din, zadnji del 9; svinjina 5 do 12, slanina 14 do 15. din, svinjska mast 18 din za kilogram. — Pšenica 180 din, ječmen 125, rž 250, oves 160, kuruza 150, fižol 275 din, krompir 90 do 100, seno 50 do 75, slama 25 din za 100 kg.

## SEJMI

28. avgusta: živ. in kram. Št. Vid pri Blokah, živ. in kram. Dol. Lendava. — 29. avgusta: živ. in kram. Moravče, Novo mesto, Zagorje ob Savi, Koračice, Muta, Podčetrtek v Veračah, Poljčane, Zalet, svinj. Dol. Lendava. — 30. avgusta: živ. in kram. Velika Loka. — 31. avgusta: živ. in kram. Videm-Dobrepolje, živ. Slov. Konjice, svinj. Turnišče. — 1. septembra: živ. in kram.

Radeče pri Zidanem mostu, Višnja gora, Guštanj, živila in prašiči Trbovlje, živ. Zigarški vrh nad Sevnico. — 2. septembra: živ. in kram. Sodražica, Prosenjakovi, gov., konj., kram. Št. Rupert, gov., svinj., kram. Krško, Št. Ilj pod Turjakom, svinj. Križevci.

## PRAVNI NASVETI

**Kolovozna pot.** M. D. D. Ni nobenega predpisa, kako široka da mora biti kolovozna pot. Pravico vožnje po sosedovem svetu imate pač priposestivovano, ker ste z vašimi posestnimi predniki vred skozi 30 let mirno in nemoteno vozili z njive preko sosedovega sveta. Če ste pri tem opravljali tudi take vožnje, da ste morali vi ali spremljevalci voza iti poleg voza, tako da ste voz naložen podpirali, da se ni zvrnil, potem vam sosed tudi sedaj ne sme kolovozne poti tako zožiti, da ne bi več mogli hoditi poleg naloženega voza, ker ste tudi to pravico priposestovali.

**Škoda zaradi psice.** M. K. S. K. Vaš ošed ima psico. K tej hodijo psi iz vse vasi in so vam lani uničili zelnik, letos pa skoraj vso rž polomili. Vprašate, če lahko sosed prisiliti, da zamenja psico s psom, ker se vam dela vsako leto škoda. — Sosed ne morete prisiliti, da odstrani psico. Vi imate pač pravico, da zahtevate povračilo vam povzročene škode od vseh pasjih lastnikov in od sosedu, če se ti psi gonijo po vašem svetu. Ugotovite po pričah, čigavi da so psi in potem po cenilu precenite škodo, katero so vam dolžni lastniki psov povrniti. Seveda premislite, če se vam to izplača. Morda bo pametnejše, da potrpite in tuje pse sami našete.

**Nepravilčen oče.** K. M. T Razmere doma so take, da namerava oče svoje posestvo podariti najstarejši hčerki, navidezno bi pa napravil kupno pogodbo samo zato, da bi ostalima dvema hčerkama ne bilo treba nič dati. Vprašate, kako bi te dobile svoje po očetovi smrti. — Ko bo oče izročil posestvo najstarejši hčerki, dajte v zavarovanje dokazov to posestvo preceniti po sod. cenilcih na sodišču. Po očetovi smrti pa boste od sestre zahtevali nujni delež. Takrat boste morali tudi dokazati, da je bila kupna pogodba le navidezna zato, da se prikrije darilno pogodbo.

**Stroški bolniške blagajne.** I. P. H. Imeli ste kot vajenc v učni pogodbi z mojstrom dogovorjeno, da mu boste morali povrniti stroške za vplačila bolniške blagajne. Zato bo smel mojster od vas zahtevati povračilo tistih prispevkov, ki jih sme po zakonu od vas kot delojemalca odtegniti. Če vam je pa obljubil, da mu ne bo treba nič plačati, če boste priden in ste po vaših navedbah delali po 12 ur na dan in pomagali pri vsakem delu, potem vam po našem mnenju ni treba nič plačati. Če bi vas tožil, boste

pač morali dokazati, kaj ste v učni dobi več delali, kot ste bili dolžni in se bo to vaše delo pobotalo z mojstrovimi zahtevami.

**Oporoka. K. D. T.:** Lastnoročno podpisana oporoka je veljavna. Če hčere z oporoko niso dobile toliko, kolikor znaša nujni delež — vračunati se jim mora tudi to, kar so dobile ob možitvi za doto — potem smejo zahtevati še dopolnitev nujnega deleža. Ne morejo pa zahtevati razveljavljenje oporoke.

**Odpoved zakupa. M. S. Č.:** Najemna pogodba za določeno dobo let v zakup vzetega posestva preneha žele s potekom dogovorjenega časa. Če trajanje zakupa ne bi bilo dogovorjeno, se more zakup posestva odpovedati na 6 mesecev. Poizkusite in odpovejte tudi vi. Če gospodar na to pristane, se bo pogodba predčasno razveljavila.

**Zdravljenje otrok invalidov. J. P. Ž.:** Po invalidski uredbi se zdravijo pohabljeni, bolni, slabotni, zlasti tuberkulozni otroci invalidov, padlih, umrlih in pogrešanih vojakov brezplačno v državnih bolnišnicah, sanatorijih, kopalniščih, klimatskih zdraviliščih in okrevališčih. Ne more si pa vsak sam izbrati zdravilišča, pač pa mu ga mora določiti pristojni zdravnik. Dolžnost najbližjega državnega ali samoupravnega zdravnika je, da brezplačno pregleda tako za zdravljenje potrebno osebo in jo pošlje v bolnišnico ali zdravilišče. Podrobnejša navodila bo vseboval poseben pravilnik o dajanju zdravniške pomoči, ki ga bo izdal minister za socialno politiko. Glede od vas omenjenega zdravilišča vprašajte za pojasnila pri Društvu vojnih invalidov, kjer morate biti itak vključeni.

**Dolg pri obrtniku. K. A. Obrtniku** ste dolžni večji znesek za obrtna dela. Po obračunu imate dolg plačati v celoti v 12 letih brez obresti. Vprašate, ali lahko zahtevate nov obračun in novo obveznico, ker ste prodali posestvo. — Prav nobenega razloga ni, da bi zahtevali in dobili nov obračun in novo obveznico. Saj se vendar značaj dolga ni spremenil. Nobene ovire pa tudi ni, da ne bi takoj poravnali vsega dolga, če imate denar.

**Pridobaina od dobavljanja gramoza. F. K.** Pritožujete se zaradi pridobinskega davka, ki so ga naložili vašemu možu, ki je z drugimi prevzel dobavljanje gramoza za cesta iz občinske gramoznice. Tudi za letos, ko mož ne vozi več gramoza, so vam naložili davek. Brali ste, da so nekateri kmetje, ki vozijo gramož, oproščeni tega davka. Radi bi dobili pojasnilo o tem, kako bi se moral vaš mož pritožiti, ko mu je bil davek odmerjen. V letu 1939 se plača davek od dohodkov, ki jih je imel v prejšnjem letu (1938). Kakor smo že pojasnili, so kmetje, ki dobavljajo gramož, ki ga nakopljejo na lastnem zemljišču in ga predhodno niso predelali z mehaničnimi sredstvi (n. pr. z združilcem), oproščeni tega davka, isto prostost

uživa tudi kmetovalec, ki nakoplje dobavljeni gramož na tujem zemljišču, v kolikor ni tega zemljišča vzel v formalni zakup, ali se ni bavil trajno obrtoma z dobavljanjem gramoza oziroma peska. — Po našem mnenju bi moral biti vaš mož oproščen tega davka. Očividno pa je zamudil rok za pritožbo in ga bomo moral plačati.

**Poneverba. J. S.** Zaščiteni ste po predpisih uredbe o likvidaciji kmetjskih dolgov. Po nekem posredovalcu ste prodali večjo množino lesa. Denar je sprejel posredovalec, ki ste mu naročili, naj plača s kupnino za les vaš dolg. On je pa denar za se porabil in vam predložil obveznico in obračun v podpis. Zavezal se je, da bo on mesto vas plačeval obroke. Dva obroka je plačal, tretjega pa ne več. Imovine nima nobene. Vprašate, kam bi se obrnili, da dobite pravico do njegovega zaslužka. — Svojo terjatev proti posredovalcu morate najprej iztožiti, ko bo sodba pravomočna, boste lahko zarubili njegov zaslužek, vendar tako, da mu ostane najmanj 500 din mesečno za preživljanje. Lahko pa ga tudi naznanite državnemu pravdniku zaradi poneverbe.

**Kokošja nadlega. M. M. M. Sosed** je dal pred cerkvi oklicati, da ne pusti tujih kokoši po svojem svetu in da bo za vsako kokoš, ki jo bo zalotil, računal 3 din odškodnine. Ker so se kokoši od davna pasle vsevpred po vasi, vprašate, če sme sosed to prepovedati. — Vsak ima pravico, da prepove na svojem svetu tujim živalim dostop. Sosed sme vaše kokoši zapoditi, če pridejo na njegov svet. Če so pa napravile škodo, sme od vas zahtevati povračilo škode, ki jo bo v sporu sodišče določilo potem, ko bodo zaslišane priče in izvedenci. Zato ne bo mogel kar povprek od vsake zalotene kokoši na svojem svetu zahtevati po 3 din odškodnine, ampak bo moral dokazati, kolika škoda da je po kokoših napravljena in to škodo bo smel zahtevati od lastnika.

**Dvojni otroci. J. K. S.** Ker je prvi mož vaše matere bil lastnik posestva, je lahko zapustil posestvo, komur je hotel. Zapustil ga je sinu, za svojo ženo — vašo mater pa je določil, da ima dosmrtno gospodarstvo na sinovem posestvu. Vaša mati, ko se je poročila v drugič, je bila le gospodar posestva. S tem posestvom sme vaša mati gospodariti do smrti in so vsi dohodki njeni in ona sama ž njimi razpolaga. Ne sme pa ničesar od posestva odprodati. Če vas je sedaj več otrok iz drugega zakona, delate pač za mater in s tem za sebe, ker dobivate vse potrebno za preživljanje iz posestva. Za svoje delo na posestvu ne boste mogli od svojega polbrata, ki je lastnik posestva, prav nič zahtevati. Zaradi dela in morebitne odškodnine se morate pač zmeniti z materjo, ki je gospodar posestva do svoje smrti. Po njeni smrti bo pa neomejen gospodar vaš polbrat, ki bo odločil, kdo da sme ostati pri hiši.