

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

4. OKTOBRA

ŠTEV. 40

## Kam z jabolki?

Sadjarji že davno niso bili v tako kritičnem položaju kakor to jesen. Skoraj povsod dobra sadna letina — večinoma tudi za jabolka — izvoza pa vsaj trenutno menda nobenega — vsaj tako se da posneti iz časopisnih vesti in raznih poročil. Nadejamo se sicer, da se bodo razmere toliko izboljšale, da se bo prodalo in izvozilo vsaj nekaj zimskih jabolk. Vendar pa je tudi skoraj gotovo, da bo mnogo tega pridelka ostalo doma, ker se ne bo moglo prodati. Vprašanje nastane, kam s tolikimi jabolki, da bi na ta ali oni način kaj več zalegla nego za sadjevec, katerega bo itak, če ne preveč, vsaj dovolj. Tu ni nobene druge možnosti, kakor da jabolka shranimo in počakamo z njimi tje v zimo ali celo do pomladi.

Naj torej opozorimo cenjene bralce na nekatera najvažnejša pravila, ki jih je pri shranjevanju jabolk brezpogojno upoštevati, ako hočemo, da bodo ostala čez zimo zdrava.

1. Za shranjevanje čez zimo so samo pozna zimska jabolka onih sort, o katerih iz skušnje vemo, da so najmanj občutljive, kakor n. pr. bobovec, mošancgar, bočkovo jabolko, londonski peping, ontario, šampanjska reneta, jonathan, nekatere domače sorte itd. Ne shranjujmo za daljšo dobo jesenskih jabolk, ki se drže komaj do božiča, razen če imamo dovolj primerne prostora. Sorte z gladko kožo se vobče bolje drže nego s hrpavo. Kanadka, boskopski kosmač in pa razni drugi kosmači niso, nič kaj hvaležne sorte za daljše shranjevanje, razen v prav prvovrstnih sadnih shrambah, kjer se da uravnnavati toplina, zlasti pa tudi vlaga.

2. Shranjujmo samo jabolka, ki so na drevesu popolnoma dozorela! Počakajmo torej s spravljanjem poznih zimskih jabolk tje v oktober! Nekatere sorte so posebno hvaležne, ako jih pustimo na

drevesu celo tja do konca oktobra. — Kdor še nima skušnje, kdaj je ta ali ona sorta zrela, naj poskusi posamezen plod utrgati. Ako se pecelj rad odloči od rodne vejice, ko plod nekoliko privzdignemo in narahlo zasučemo, je zrel. Ne zreli plodovi se težko odtrgajo; če jim delamo pa silo, se jim izdere pecelj, ali pa potegnejo s seboj rodni les, na katerem so zrasli. Prezgodaj spravljena, torej nezrela jabolka niso trpežna in zato neprimerna za shranjevanje.

3. Trpežni so samo plodovi, ki so zdravi, lepo razviti, brez vsake napake in okvare. Važno in neizogibno potrebno je torej, da jabolka tako spravljamo z drevesa, da se pri tem ne poškodujejo, torej da se ne obtiščijo, obtolčejo, opraskajo ali kakorkoli ranijo. To dosežemo pa le s skrbnim obiranjem (trganjem) in pazljivim prenašanjem in prevažanjem. Poleg tega je treba jabolka, preden jih za stalno denemo v zimsko shrambo, temeljito prebrati (sortirati) in za shranjevanje odločiti samo izbrano, prvovrstno robo brez madeža. Kdor more, stori najbolje, da temeljito razbrana jabolka spravi v zimsko shrambo takoj izpod drevesa. Kjer pa to ni mogoče, jih do trde zime lahko spravimo kjerkoli, da so le pod sterho in tudi sicer na varnem pred poškodbami. Naložimo jih lahko do  $\frac{3}{4}$  m na visoko, seveda ločena po sortah. Dokler ne zmrzuje, bi mogli v sili pustiti prav trda zimska jabolka tudi na prostem, pokrita z listjem ali s slamo. Šele potem, ko pritisne hujši mraz, bi jih še enkrat skrbno razbrali in samo prvovrstno, neoporečno robo prenesli za stalno v pravo zimsko shrambo.

4. Zelo merodajna za trpežnost jabolk je zimska shramba sama. Najbolje se ohranijo seveda v pravilno zgrajenih sadnih skladiščih. Ker pa za enkrat takih skladišč še nimamo, moremo v to

svrhu prirediti vsakovrstne druge prostore, zlasti primerne kleti, ki vsaj v glavnem ustrezajo zahtevam. Vsak prostor, ki ga mislimo uporabljati za zimsko shrambo, najprej močno zažveplamo pri zaprtih vratih in oknih. Čez nekaj dni prostor prezračimo, potem pa temeljito očistimo, stene prebelimo, okna umijemo, če le mogoče naredimo kje pri tleh skozi steno odprtino za dostop zunanjega zraka, na stropu pa odprtino za odhod notranjega, pokvarjenega zraka. Od tuški pri tleh in v stropu se morajo dati lahko odpirati in zapirati. Sadna shramba naj bi bila primerno suha in pa hladna. Prevelika vlaga pospešuje razvoj glivic (gnitje), presuh zrak pa sadje preveč suši, da vene in lahni. Preveliko vlago odpravimo, ako postavimo v shrambo posodo z živim apnom. Presuh zrak pa ovlažimo, ako tla večkrat poškopimo z vodo. Toplina v sadni shrambi se ne sme nikdar skriti pod 2 stopinji nad ničlo, da sadje ne zmrzne. Jeseni in na pomlad naj bi bila toplina v sadni shrambi okoli 8—10°C, pozimi pa okoli 2—4°C. Toploter je v zimski sadni shrambi jako potrebno orodje. Jabolka se zelo rada navzamejo raznih tujih duhov. Zato ne spadajo v sadno shrambo pridelki in izdelki, ki imajo svoj poseben, značilen in včasih tudi neprijeten duh (kislo zelje,

repa, sir itd.). Sadna shramba naj bo temna, ker v temi sadje bolj počasi zori.

Večjih množin jabolk ne moremo po policah skladati, ampak jih nalagamo v skladišča bolj na debelo v primerne predale, zaboje in razno drugo posodo. Jako pripravna posoda v to svrhu je holandski zaboj, ki drži kakih 40 kg čiste teže. Ta zaboj je dandanes upeljan že povsod, kjer je kupčija s sadjem že količkej razvita. Tudi v naši banovini je v rabi že dokaj let. Takih zabojev, ki imajo natančno enako mero, naložimo lahko več drug vrh drugega in v vrstah druga poleg druge. Ker so izdelani iz remeljcev, pride do sadja dovolj zraka. Spodnja vrsta mora biti postavljena precej od tal, da more tudi od spodaj do sadja zrak. Tudi med zaboji naj bo nekaj centimetrov prostora. Zadaj naj se ne tišče stene. Zelo pripraven je zaboj tudi za prevazanje jabolk izpod drevja v shrambo.

Vsem, ki se hočejo natančneje poučiti o spravljanju in shranjevanju jabolk in tudi drugega sadja, priporočamo krasno 144 strani obsegajočo in s 83 podobami opremljeno knjigo »Spravljanje in shranjevanje sadja«, ki jo je spisal znani strokovnjak ravnatelj sadjarske in vinarške šole v Mariboru g. Jos. Priol. Dobi se pri Sadjarskem in vrtnarskem društvu v Ljubljani za 12 din. H.

## Vinogradnikom v dnevnik

»Že čriček prepeva, ne more več spat, v trgatve veleva, spet pojdemo brat...« Tako poje naša narodna pesem, ki je zvesta spremljevalka kmečkega dela. Čriček torej prepeval Trgatev je tu. Ne bo odveč, če slovenskim kmečkim vinogradnikom damo nekaj dobrohotnih navodil za to lepo, pa obenem važno opravilo. Nočemo poučevati, pač pa svetovati. Saj pravijo, da je dober svet o pravnem času zlata vreden.

Trgali bomo kar mogoče pozno. Že v prejšnjih naših člankih, v katerih smo omenjali vinograde, smo opozorili, zakaj tako zelo vsi v teh stvarih učeni in izkušeni ljudje priporočajo pozno trgatve. Tudi smo že povedali, naj se gnilo in pa nagnito grozdje podbira. Da morajo biti vsi potrebni pripomočki in orodje v redu, se razume samo po sebi. Trgat bomo šli ob lepem, suhem vremenu — seveda, če ga bo Bog dal. Kajti pri deževnem

vremenu pride v mošt vendarle nekaj vode, pa je mošt »krščen« že zdavnaj pred sv. Martinom, preden postane vino in preden pride — v gostilničarske kleti. Pri trgatvi ločimo, čeprav smo že prej podbirali, spet gnilo grozdje od zdravega, prav tako ne spada med zdravo grozdje ono, ki je blatno. Tudi se priporoča, da se sproti odstranjujejo vse kislo-gnile in nezrele jagode, ki bi nam lahko pokvarile ves pridelek.

Potrgano grozdje spada takoj po trgatvi v prešo. Toda en opravek je med tem še potreben: pecljanje. Pri črnini se to kar mora izvršiti, ker se vrenje vrši na tropinah in bi se surove čreslovinaste snovi, ki jih vsebujejo peclji, zelo izlužile in vinu škodovale. Pa tudi pri belih vinih je razpecljevanje zelo priporočljivo. Kajti količkej zeleni peclji imajo v sebi mnogo omenjenih surovih čreslovinastih snovi; poleg tega so na njih ostane

ki modre galice, žvepla in še druge nesnage. Vse to pride v mošt in mu prav gotovo ne more koristiti! Da pride v mošt, je umevno, saj vinogradnik, ki ne peclja, vendar zmelje in stisne tudi vse peclje.

Pripravljen grozdje takoj izprešamo, mošt pa spravimo v sode. Naj noben vinogradnik ne pusti, da bi se mu mošt dalj časa valjal po zraku. V zraku je polno raznih glivic, ki so sovražnice pravičnega vrenja. Čim dalj je mošt v dotiku z zrakom, tem bolj je verjetno, da se v njem pojavijo nepravilna vrenja, posebno oacetnokislo vrenje. Mošt iz zdravega grozdja gre takoj v kipelne sode, ki smo jih poprej narahlo zažveplali (na 3 hl vzamemo 1 azbestno treščico žvepla). Takoj tudi dodamo na 1 hl 1 do 2 litra mošta, v katerem smo razmnožili čiste kvasnice in ki že močno vre. Nato sode zapremo s kipelnimi vehami. Ako bi bil mošt prehladen, ne bo začel vreti; treba bi ga bilo segreti na 15° C.

Drugače ravnamo z moštom iz gnilega in blatnega grozdja. Najprej ga razsluzimo. Kako se to napravi? Damo ga v sode, ki smo jih prej zažveplali z 1—2 azbestnima trakoma žvepla na 1 hl vse-

bine in ga pustimo 24 ur pri miru, da se gniloba in blato usede na dno. Nato ga pa pretočimo v sode, v katerih bo vrel. Pri pretakanju ga močno zračimo zaradi žvepla, ki mora izpuhteti, sodov pa, kjer bo vrel, nič ne žveplamo. Dodati mu moramo na vsak način tudi nekaj mošta, ki že vre, ker bi sicer začel kasno vreti. Vidite, da razsluzenje ni kakšna nemo-goča zadeva! Vsak vinogradnik jo lahko izvrši, in pri tem dobi iz gnilega grozdja prvovrstno pijačo, dostikrat boljšo kakor iz zdravega.

Potem se pa v kleti začne tista prijetna pesem moštov, ki vinogradnikovemu ušesu tako zelo dobro dene. Mošti, pravimo, da burno vro. V tem času jih kaže čisto pri miru pustiti. Ko je pa burno vretje končano, napolnimo sode z enakim moštom skoraj do pilke — le za kak liter pustimo praznega prostora. Kipelne vehe še ostanejo na svojih mestih, ali jih pa zamenjamo z dokipelnimi vehami. Sodov pa še ne smemo zapreti, pa tudi odprti ne smejo biti, da ne pride do mošta zrak. Šele ko bo vrenje popolnoma končano, se sodi do vrha napolnijo in z navadnimi vehami zapro. Tako bodo mošti dočakali svetega Martina.

## Pridelovanje rženih rožičkov na polju

Na zadnjem velesojmu je bila v kmetijskem oddelku razstavljena tudi velika zbirka zdravih rastlin, ki bi lahko prinesle naši Sloveniji veliko milijonov, če bi bilo naše ljudstvo bolj poučeno o načinu njihovega nabiranja in sušenja, pa tudi o lastnem dobičkanosnem pridelovanju nekaterih zdravih rastlin. Že marsikdo je debelo gledal, ko je opazil med zdravilnimi rastlinami tudi cel kup znanih rženih rožičkov, ki nam vendar ne veljajo kot zdravilo, ampak kot žitni škodljivec, ki na eni strani uniči mnogo rženega zrnja, na drugi pa škoduje tudi človeškemu zdravju, če ne odbereš teh rožičkov izmed zrnja, preden pelješ rž v mlin. In vendar ti rožički, ki jim pravi rastlinoslovec škrlatnordeča glavnica, niso samo strup, ampak tudi zdravilo; saj imamo takih snovi poleg čistega alkohola na pretek, dvoreznih mečev, ki lahko ubijajo ali pa zdravijo, kakor jih pač uporabljajš. Rženi rožički so snov, iz ka-

tere izdelujejo zelo važna zdravila, n. pr. proti krvavenju, zlasti ženâ pri porodih, potem za razne živčne bolezni, hud glavobol (migrena), za močno potenje itd. Uporabljati pa se smejo ta zdravila, ki imajo različna imena, le po zdravnikovem navodilu. Že v zadnji svetovni vojni pred četrt stoletjem je bilo veliko pomanjkanje in povpraševanje po rženih rožičkih kot surovini za lekarne; nadomestila zanje niso poznali in ga še tudi danes menda ni. Danes pa potrebuje svet neprimerno več rožičkov kakor pa jih je pred 25 leti. Zato se ne boste čudili, ako povem, da se je med tem časom trudilo in si belilo glave mnogo znanstvenikov in praktičnih izobražencev z vprašanjem, kako bi pridelali velike množine te važne snovi na odprtem polju; kajti to, kar da narava sama po okuženju rženega cvetja s trosi škrlatnordeče glavnice s pomočjo vetra, deloma tudi potom žuželk, to je le malenkost v pri-

meri z velikostjo potrebe. Prof. Hecke na dunajski visoki šoli za poljedelstvo je delal po končani svetovni vojni (1914—1918) v ta namen številne poizkuse in poročal o njih tudi v časopisih. Za podlago svojih poizkusov je vzel zamisel, da je treba podpirati naravo pri okuženju rženih klasov, da napravijo čim manj zrnja in čim več rženih rožičkov. To se da doseči z umetnim okuževanjem mladega, še ne razcvetnega rženega klasja na ta način, da pridobimo iz rožičkov, ki so pogнали pecljate rdeče glavice, nitaste trose in jih vcepimo, injiciramo v mlado klasje, še preden se popolnoma (odprto) razcvete. Ravno to cepljenje pa je dolga leta delalo težave; bilo je predrago, da bi se dalo vršiti v večji meri. Biologijo ali živoslovje škrlatnordeče glavnice (rožičkov), ki ni nič drugega kot steljka neke glive, je že pred 100 leti pojasnil francoski rastlinslovec Tulasne v glavnih potezah, za njim pa tudi drugi učenjaki raznih narodov. Kljub temu pa je še pred tremi leti trdil Krebs na podlagi lastnih temeljitih raziskavanj, da se danes poljsko pridelovanje rženih rožičkov še ni posrečilo. A glejte, zadnji dve leti (1937—1939) se je stvar obrnila odločilno na bolje. Na podlagi ravnanja, ki ga je iznašel dunajski raziskovalec dr. W. Hecht, in ki je patentirano za vse države, ki pridejo v poštev, se dajo rženi rožički pridelovati v veliki množini na širnem polju. Letos je šla že znatna množina tega blaga, pridelanega na njivah, iz Jugoslavije v države, ki imajo dobro valuto.

Vsakemu slovenskemu gospodarju, ki živi v kraju, kjer se da uspešno pridelovati rž — in sicer ozimnal — je dana prilika, da se lahko loti te posebne kulture, to je pridelovanja rženih rožičkov, in si na ta način omogoči večji dohodek dotične, z ržjo posejane njive, kakor pa bi ga imel sicer. Treba se mu je obrniti le na g. Henrika Falterja, posestnika v Jurkloštru, ter z njim skleniti tozadevno pogodbo. G. Falter ima v naši državi patent za pridelovanje rožičkov; on preskrbi gospodarju-pogodbenu potreben cepivo in orodje za cepljenje žita, pa mu tudi po pogodbi odkupi pridelano blago, za leto 1940 je cena najmanj 40 din za 1 kilogram.

Da boste vso stvar bolje umeli, naj vam podam najprej glavne poteze iz živoslovja škrlatnordeče glavnice ali rže-

nih rožičkov. Dobro poznate razne žitne bolezni, n. pr. travno rjo, ki slabi in mori razne vrste trav, posebno pa žitarice; v nemilem spominju so vsem razne sneti, kakor n. pr. prašna snet pri ovsu, ječmenu, pšenici, ali smrdljiva snet, ki uničuje zlasti pšenično zrnje, prosena in turščična snet. Vse te bolezni spadajo med tako imenovane odprtotrose glive. Naša škrlatnordeča glavica je ena izmed članic velike skupine zaprtotrosih gliv in tvori poseben oddelek tako imenovanih jedrastih gliv. Sicer je pa škrlatnordeča glavica čisto prostaška zajedavka, parazitka, ki nadleguje mnoge trave, najčešče pa žita; imamo pasme te zajedavke, ki omejujejo svoje škodljivo delo samo na eno, druge zopet, ki imajo raje več travnih vrst za svoje žrtve. Na ta način je znanstveniku dana možnost, da si vzgoji pasmo, ki okužuje eno samo vrsto trave, v našem primeru rž, ki je tudi hčerka veldružine trav. Vzgoja dobrega materiala za okuženje (cepljenje) rži je največjega, odločilnega pomena. To vzgojno delo za pridobitev dobrega cepiva (mešičnih trosov škrlatnordeče glavnice) so izvršili znanstveniki v prvi vrsti v svojih delavnicah (laboratorijih); praktični gospodar, ki se utegne lotiti te nove kmetijske panoge, boš imel opraviti samo s končnim produktom vzgojnega dela, to je s cepivom, prirejenim in izdelanim za proizvajanje popolnoma določene vrste rožičkov na rži. To cepivo dobiš v pripravnih cevčicah in ga pri uporabi primerno razrediš po predpisnem navodilu; cepivo, ki vsebuje žive trose rženih rožičkov, ostane pri življenju nekaj mesecev. Te trose bi primerjal — seveda je primera le groba in močno šepa — z nekakšnimi jajčeci, iz katerih tudi nastanejo nove žive biti.

V kolikor nam je danes znano, se vrši okuževanje rži v naravi takole: Rožički, ki se otresejo pri žetvi rži, prezimijo na njivi; velik del jih pogine in segnije; majhen del pa požene spomladi, ko rž cvete — koncem maja ali v začetku junija — kratke uljce (uljec je cevka iz gumija) z glavicami, debelimi kot one pri bucih. Ti glavičasti izrastki na rožičkih so plodišča in ko so le-ta zrela (lepo rdeča), je na njih vse polno srčastih jamic, v njih pa večje število podolgovatih, kijastih zaprtih mehov. V vsakem mehu se razvije po 8 nitastih trosov, ki jim pravimo mešični trosi (askospere).

Ko zreli mešovi popokajo, se trosi sproste in veter jih raztrosi ter okuži z njim negodna žitna zrna. Ta dogodek je prav edinstven uspeh čudovite sile v naravi. Ali ni že to pravo čudo, da se tvorijo, kakor bi se bili že davno za to pogodili, skoraj isti dan mešični trosi v rožičkovih glavicah in pa, da se odpirajo cveti v rženih klasovih in klaskih? In potem romanje trosovi! Ako primerjate višino ržene bili z velikostjo rožičkovih trosov, vam pokaže račun, da morajo napraviti trosi (neznansko majčkene), če hočejo priti do cvetočih klasov, orjaško pot, ki je tako velika, kakor če bi se hotel dvigniti človek v balonu v stratosfero, vsaj 10.000 m visoko.

Okuženje rži, ki se izvrši na ta naraven način, ima seveda le zelo omejen uspeh. L. 1922 je prišel nekdo na misel, da je pomešal med semensko rž precej rožičkov ob setvi, da bi tako povečal infekcijo (okužbo) rži. Več let je ponavljal ta poskus, pa je dosegel majhen uspeh: samo 1 odstotek rožičkov od celotne teže pridelane rži. Pri načinu, kako ga upo-

rabljamo danes in ki je vsakemu posestniku zemlje dan na razpolago, pa dobite 40 odstotkov rožičkov od pridelanega žitnega (rženega) zrnja. Če bi se torej kdo bal, da bi utegnilo umetno pridelovanje rožičkov škodovati pridelku rži v bodočih letih, je njegov strah popolnoma neutemeljen, kakor dokazujejo prav kar omenjeni ponesrečeni poskusi. Če bi namreč pri tem umetnem pridelovanju rožičkov izpadlo tudi kaj več rožičkov, kakor pa se zgodi na normalnih rženih njivah, vendar ta izpadek ne bo nikoli dosegel tiste množine, kakor jo je uporabljal poskuševalec v l. 1922 in sledečih letih, ko je večkrat primešal semenski rži do polovice teže rožičkov od teže pridelane rži, torej n. pr. 15 kg rožičkov na 1 ha v ugodnem primeru. Največji del izpadlih rožičkov pogine na njivi, ker pride pri oranju preveč globoko v zemljo in segnije. Če bi se pa hotel kdo absolutno (nezmotno gotovo) zavarovati proti tej namišljeni nevarnosti, naj sadi za ržo okopavine; s tem uniči vse rožičke prav do zadnjega. (Konec prihodnjic.)

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Naši mali

Polde

Poldekov oče je imel svojega sinka rad. Tako rad ga je imel, da si je že takrat, ko je bil Poldek še v zibelki, obljubil, da svojega sinka ne bo nikoli tepel. Saj s palico nikoli ne! Pa ga je vendar tepel, in še s palico, in prav pošteno.

Poldek je imel dobri dve leti, ko ga je nekega dne obiskala sosedova Marička. Marička je imela lepo punčko in komaj jo je Poldek zagledal, že jo je hotel imeti. Marička je bila dobra deklica in ko je videla, kako željno steguje Poldek roke po lepi punčki, mu jo je posodila, da bi se z njo igral. Ampak dolgo deklica seveda ni mogla biti brez svoje lepe punčke, tudi se ji je smilila, ko je videla, da Poldek nič preveč lepo ne dela z njo. Zato jo je kaj kmalu odločno zahtevala nazaj. Ampak Poldek se ni hotel ločiti od nje, in kakor je že pri otrokih v navadi, nastal je prepir in kmalu se je razlegal Maričkin jok po hiši. Vik in krik je privabil Poldetovega

očeta v hišo, in ko je videl, za kaj gre, je odločno rekel Poldku:

»Vrni Marički punčko!«

»Ali mislite, da je Poldek ubogal? Kaj šel! Našobil se je in odločno rekel:

»Ne!«

»Toda punčka je vendar Maričkina.«

»Ne dam.« je še enkrat odločno zafrdil Poldek, stisnil punčko k sebi in obrnil očetu hrbet.

Tedaj je oče odločno rekel: »Takoj vrni punčko, sicer bova zaropotala.«

Tega se je Poldek ustrašil. Prijel je punčko za nogo in jo jezno vrgel Marički pred noge.

Marička se je sklonila, da bi pobrala svojo ljubo punčko, toda oče tega ni pustil. Obrnil se je k Poldku in resno rekel:

»Poberi punčko in daj jo lepo Marički. Tako delajo pridni otroci.«

Poldek pa se je znova našočil, bradica se mu je pobesila v jezi, stisnil je ročici v pest in kričal:

»Ne bom je pobral, ne, pa ne.«

Tedaj je videl oče, da mora posku-

siti drugo mažo. Iz kota je potegnil veliko šibo in jo pokazal Poldku: »Boš ali ne boš?«

»Ne,« je še enkrat zadržal Poldek in zacepetal z drobno nožico.

Tedaj je oče spoznal, da je prišel čas, ko svoje obljube, ki si jo je dal ob Poldkovi zibelki, ne bo mogel držati. Zamahnil je s šibo, da bi jih Poldku pošteno namazal — toda v tem hipu je vstopila mati, in ko je zagledala očeta s šibo v roki, je prestrašeno vzkliknila in se pripravila, da bo branila svojega ljubčka.

Zdaj je bil oče med dvema ognjema. Toda hitro se je zavedel, da ne sme odnehati, pa tudi matere ni hotel žaliti. Pobrjal je punčko, vzel šibo in otroka ter odšel v sosednjo sobo, zaklenil vrata, da mati ni mogla blizu. Nato je vrgel punčko na tla in rekel Poldku: »Poberi jo, ali pa te bom s šibo. In pošteno!«

Toda Poldek se ni udal. Togota ga je stresala, da ni mogel drugega iztisniti iz sebe kot samo divji: »Ne, pa ne!«

In oče, kakor nerad, je zamahnil s šibo in Poldek je to pot prvič okusil leskovo mast. Zdaj je uvidel, da ni rešitve zanj, pobral je punčko in skupaj sta šla z očetom k Marički, da jo ji je izročil. Seveda je Poldek še divjal in stresal jezo, ko pa je videl, da se nihče zanj ne zmeni, si je obrisal smrkelj pod nosom in se začel igrati z Maričko.

Zvečer pa je rekel oče materi: »Vidiš, saj je bilo meni samemu hudo, da sem moral našega malega s šibo. Ampak ni bilo drugače mogoče. Dokler je kopriča še majhna, jo je lahko izruvat, ko pa postane večja, naredi korenine, in četudi kopričo samo iztrgaš, ostanejo še vedno korenine v zemlji. Zato sem našega malega raje danes s šibo, da kopriča ne bo korenin pognala. Upam, da še ni prepozno.«

## KUHINJA

**Kuhanje mezg.** Posoda za kuhanje mezge naj bo lončena ali bakren kotliček. Mastne posode niso priporočljive, ker se mezga navzame maščobe. Sadje za mezgo se prekuha in potem pretlači. Koščičastemu sadju se odstranijo koščice. Na vsak kilogram sadja se navadno računuje  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja. Mezga naj se kuha na bolj slabem ognju, tako da počasi vre. Med kuhanjem je treba mezgo prav pridno mešati. Mezga se meša z novo le-

seno žlico. Najboljše kuhanje mezge je v sopari. Zato je treba tako velike posode z vrelo vodo, da se kozica ali kotliček lahko postavi vanjo. Mezga je kuhana takrat, kadar se kapljica, kanena na mrzel krožnik, ne razleze po njem. Ali pa kanem kapljico mezge na pivnik. Če ta ne prodre skozi, je mezga dovolj kuhana. Še toplo mezgo zlivam v kozarce ali lonce ter pustim, da se popolnoma shladi. Dobro je tudi postaviti mezgo v pečico ali v peč, kjer se je pekel kruh. Na površini se napravi skorjica. Na površino mezge pokladam izrezke iz pergamenta v velikosti površine, jih namočim v rumu ali drugem žganju. Potem zavežem kozarce s pergamentom in spravim na suh prostor.

**Mezga iz breskev in češpelj.** Način pripravljanja je isti kakor zgoraj omenjeno.

**Paradižnikova mezga.** Dobro zrele paradižnike osnažim, operem ter v loncu postavim na kraj štedilnika, da se zmehčajo in dajo vodo iz sebe. Nato jih stresem na rešeto, da se še odtečejo, nakar jih pretlačim skozi sito. Pretlačenemu soku dodam na vsak kilogram teže pol kilograma sladkorja. Mezgo kuham pol ure. Kuhano mezgo denem v kozarce in zavežem s pergamentom. Ta mezga se rabi za sladke omake. Na situ je ostalo še nekaj porabljivega. To denem v majhne kozarce in kuham  $\frac{1}{4}$  ure v sopari. Te ostanke porabim kot pridelek k juhi.

## DOMAČA LEKARNA

**Žolč se je razburil.** Leži mirno in uživaj samo malo limonade. Pokliči zdravnika in ne uživaj jedi, dokler ti ne pove zdravnik, kaj in kako. Za pijačo so primerne: zmetka, sirotka, mlačna voda. — Marsikdo, ki ima težave z žolčem, se ohrani dolga leta, če živi po strogih zdravniških navodilih.

**Opešanim priletnikom dajaj breskve** kuhane z vinom in sladkorjem. Breskvin cvet prevrejš na telečji juhi ali na mleku in daj zapečenim otrokom. Če kuhaš pest breskvinega luba na  $\frac{1}{2}$  litra kropa, imaš zdravilo za gliste in za mrzlico. Kuhaj 10 minut in jemlji vsako uro po žlici; to smejo uživati tudi otroci.

**Nohte snaži redno,** da se ne nabira strup pod njimi.

**Če uhaja otroku popek.** Zmešaj kaprovega olja, terpentina in rumenega voska, pa naveži. Mnogim je pomagal že sam vosk.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Radovljica.** Konec septembra so zaznamovali sledeče cene živini: voli I. 5,50, II. 5, III. 4,50; telice I. 5, II. 4,50, III. 4; krave I. 4,50, II. 4, III. 3,50; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 9,50, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg.

**Kranj.** Zaradi slinavke in parkljevke so sejmi že dalj časa ustavljeni. Surove kože veljajo: goveje 9—10, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg.

**Maribor.** Na zadnjem sejmju. 26. septembra, so prodajali živino, ki je bilo na sejmju 540 glav, po sledečih cenah: debeli voli (I.) 4,50—5,50, poldebeli 3,50—4, III. 3,25—3,75; biki za klanje 3,25—4,50, klavne krave debele 3,50—4,75, plemenske 3,50—4,75, klobasarice 2,25—3,25; mlada živina 3,60—4,75, teleta I. 5,50, II. 4—5 din za 1 kg žive teže. — Na svinjskem sejmju so bile cene: prašiči 5—6 tednov 60—75, 7—9 tednov 80—110, 3—4 mesece 150 do 210, 5—7 mesecev 270—390, 8—10 mesecev 395—490, 1 leto 690—870 din komad. Na vago 1 kg žive teže 6—8,50 din, 1 kg mrtno teže 8—11 din. Na sejmju so pripeljali 539 glav, prodali 94 glav.

**Ptuj.** 27. septembra so na prašičji sejmju pripeljali 305 repov, prodali pa le 28 po sledečih cenah: pršutarji 6,50 do 6,75, debele svinje 7,50—7,75, plemenske svinje 6—6,25 din za 1 kg žive teže. Mladi prašiči 6—12 tednov 50—180 din komad.

**Konjice.** Konec septembra poročajo o cenah, ki se gibljejo: voli II. 4, III. 3,50; teleta I. 4,50, II. 4, prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 6 din za 1 kg.

**Slovenj Gradec.** V zadnjih dnev prejšnjega meseca so imeli takele živinske cene: voli I. 4, II. 3, III. 2; telice I. 4, II. 3, III. 2; krave I. 3, II. 2, III. 1,50; teleta I. 6, II. 5; prašiči špeharji 7, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

## CENE

**Radovljica.** Pšenica 2, ječmen 1,80, rž 1,90, oves 1,90, koruza 1,40, fižol 2—3, krompir 1, seno 0,60, slama 0,30 din 1 kg. Jabolka I. 2,50, II. 2, III. 1 din 1 kg. Drva 1 m<sup>3</sup> 90 din, mleko 1 l 2 din, surovo maslo

1 kg 28 din. slanina 17, svinjska mast 19, čisti med 20 din 1 kg. Volna neoprana 25, oprana 35 din 1 kg.

**Kranj.** Cene na drobno: pšenica 2,50, ječmen 2,25, rž 2, oves 1,75, koruza 1,70, fižol 4—5, krompir 0,75, lucerna (krma) 0,90, seno 0,75, slama 0,50 din za 1 kg. — Jabolka I. 5, II. 4, III. 3; hruške I. 6, II. 5, III. 4; drva 1 m<sup>3</sup> 90—100 din; mleko 1 l 2,25 din, surovo maslo 1 kg 28—36 din; slanina (suha) 22—24, svinjska mast 19, med 22—24 din za kg. Volna neoprana 24—26, oprana 34—36 din za 1 kg.

**Konjice.** Pšenica 2, ječmen 1,75, rž 2, oves 1,50, koruza 1,50, fižol 2, krompir 0,90, lucerna 0,60, slama 0,25; jabolka I. 1,50, II. 1, III. 0,50; hruške I. 2, II. 1,50, III. 0,75 din 1 kg. Drva 1 m<sup>3</sup> 70 din; mleko 1 l 1,50, surovo maslo 29 din 1 kg. Vino pri vinogradnikih navadno mešano 4—5, finejše, odbrano 6—7 din za 1 l.

**Les.** Po podatkih ljubljanske borze z dne 29. septembra so se cene lesa sukale tako:

Smreka in jelka, hlodi I./II. 165 do 195 din 1<sup>3</sup>, brzojavni drogovci 160 do 190, bordonali 200—210, filerji 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 210 do 220, trami ostalih razsežnosti 190—210 din. Deske-plohi 370—410, brusni les za celulozo 135—145 din.

Buke v. Hlodi od 30 cm naprej I./II. 105—155, hlodi za furnir 200—230, deske-plohi 250—500, parjeni 320—630 din 1 m<sup>3</sup>.

Hrast. Hlodi od 30 cm dalje I./II. 185 do 305, bordonali 750—850, deske-plohi 750—930, frizi širina 5, 6, 7 cm 700—780, frizi širine 8—12 cm 800—900 din 1 m<sup>3</sup>.

## SEJMI

9. oktobra: Št. Vid pri Stični, Št. Vid pri Blokah, svinj. Središče, živ. in kram. Sv. Krištof, Št. Janž pri Dravogradu, gov. Rakičane. — 10. oktobra: živ. in kram. Kamnik, svinj. Ormož, živ. Ljutomer, konj. in gov. Maribor, gov. in kram. Rajhenburg, živ. in kram. Vuzenica, svinj. Dol. Lendava. — 11. oktobra: gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — 12. oktobra: živ. in kram. Teharje, svinj. Turnišče. — 13. oktobra: svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Kapla. — 14. oktobra: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje.

**Zahtevajte v vseh javnih lokalih najboljši dnevnik »Slovenec« !**

## PRAVNI NASVETI

**Občinsko domovinstvo. V. R.** — Več let ste odsotni iz domače občine. Bojite se, da ne bi izgubili občinskega domovinstva. Ali vam lahko vzamejo domovinstvo, če ne stanujete v občini. — Domovinstvo kakšne občine se izgubi samo, če se pridobi domovinstvo druge občine po predpisih zakona o občinah, ali če se izgubi naše državljanstvo. Čim boste deset let stanovali v isti občini in ta čas ne boste izgubili častnih pravic, niti ne boste v preiskavi ali pa pod obtožbo za dejanja, ki imajo za posledico izgubo častnih pravic, boste pridobili članstvo te občine in ga izgubili v občini, v kateri ste ga dotlej uživali, razen če boste tedaj izjavili, da obdržite dosedanje domovinstvo in če bo pristojna občina na to pristala. Iz tega vidite, da bo šele po 10 letih odsotnosti iz občine Vaše domovinstvo v domači občini v nevarnosti.

**Nesposobna za delo zaradi umobolnosti. J. R. L.** Če je bila vaša hčerka zavarovana kot trgovska pomočnica tudi pri Pokojninskem zavodu, potem ima sedaj pravico zahtevati rento, ker je za pridobitno delo nesposobna. Če pa ni bila zavarovana pri Pokojninskem zavodu, pač pa samo pri okrožnem uradu, lahko zaprosi za podelitev podpore, ker je bila že delj kot 250 tednov zavarovana. Svetujemo vam, da primer vaše hčerke s točnimi podatki sporočite pismeno Delavski zbornici v Ljubljani, ki vam bo brezplačno nasvetovala, kako morate napraviti prošnjo za podporo in kam.

**Če kupite obremenjeno zemljišče. A. M.** — Poesestnik je kupil od zadolženega posesestnika zemljiško parcelo, ki je bila obremenjena z vknjiženo zastavno pravico. Prodajalec se je zavezal, da bo izposloval izbris vknjižbe, nakar mu je kupec parcelo plačal in jo tudi že uživa. Prodajalec pa izbrisa ne preskrbi. Vprašate kako bi kupec dosegel izbris vknjižbe. — Brez dovoljenja vknjiženega upnika ne bo mogoče doseči izbriša zastavne pravice. Upnik pa gotovo ne bo dal prej takega dovoljenja, dokler ne bo dolg plačan. Zato zahtevajte od prodajalca, da plača dolg s pretmjo, da drugače odstopite od pogodbe. To pa velja seveda v primeru, če ima prodajalec toliko imovine, da bo lahko dolg poplačal. Če pa je prodajalec prezadolžen, vam ne bo kazalo drugega, kakor da dolg sami plačate, prodajalca pa lahko prijavite državnemu pravniku zaradi goljufije.

**Izgubljena obveznica vojne škode. D. V.** — Izgubili ste obveznico vojne škode in vprašate, ali vam bo finančno ministrstvo na vašo prošnjo izstavilo duplikat. — Finančno ministrstvo ne bo moglo ustreči vaši prošnji, ker se veljavnost izgubljene obveznice ni sodno razveljavila. Po zakonu o sodnem nepravem postopku se morajo

izgubljene, ukradene, zgorele ali na kakršen koli drug način uničene listine sodno proglasiti, da so izgubile svojo pravno veljavnost. V vašem primeru pa tudi to ne bo mogoče, ker ta zakon izključuje od razveljavljenja med drugim tudi srečke državnih razredne loterije in srečke drugih loterij, prirejenih za občekoristne in dobrodelne namene, kakor tudi državne vrednostne papirje, ki igrajo za dobitke. Med take papirje štejejo tudi obveznice vojne škode. Zato razveljavljenje izgubljenih obveznic ne bo mogoče in torej tudi duplikatav ne bo mogoče dobiti.

**Hoja na studenec. Z. F. B.** Pred 28 leti je sosed kupil vašo hišo, v kateri je prej nekaj let stanoval in vam plačeval najemnino. Kot najemnik in potem kot lastnik je v tem času stalno hodil po vodo na vaš svet. Vprašate, če je to pravico priposestoval. — Tisti čas, ko je kot najemnik hodil po vodo na vaš svet, ni mogel nobene služnostne pravice pridobiti. Kajti plačeval vam je najemnino za stanovanje v hiši in uporabo vode. Priposestovalna doba se je mogla začeti šele pred 28 leti, ko je hišo kupil. Ker se pa služnostna pravica pridobi šele po preteku 30 let, ni še mogel te pravice priposestovati. Hojo po vodo mu tedaj lahko prepoveste, če mu niste morda ob prodaji hiše tudi izrecno dovolili pravico do vode na vašem svetu. Verjetno si je pred nakupom hiše izgovoril tudi vodo.

**Prevzeto posestvo. J. K., Sv. J.:** Takrat, ko so starši umrli in so ostali le mladoletni otroci, se je vršila zapuščinska razprava in takrat so se morali dediči med seboj zmeniti, kdo izmed njih bo posestvo prevzel. Zato so bile že takrat po zapuščinski razpravi spisi odstopljeni davkariji, ki je predpisala vse zapuščinske in prenosne takse. Če sinprevzemnik zaradi mladoletnosti ni takoj prevzel gospodarstva, je kljub temu moral plačati prenosne takse in se je iz zapuščinske imovine krilo. Svetujemo vam, da greste k zapuščinskemu sodišču in prosite za vpogled spisa in videli boste, da je tudi glede taks že takrat bilo vse urejeno.

**Rubež plače. M. S. T.:** Za navaden dolg se lahko zarubi plača, vendar le eno tretjino plače in sicer še s to omejitvijo, da mora ostati mesečno nezarubljenih 500 dinarjev. K plači se pa ne štejejo osebne in rodbinske doklade, ki ostanejo nezarubljive. Če se pa rubi preživnina, potem ostane, poleg osebnih in rodbinskih doklad, od mesečne plače (aktivnega ali upokojenega uslužbenca) nezarubljenih le 250 din. Pri tem se ne upošteva, ali mora zavezanec poleg sebe tudi vzdrževati družino.

**V vsako hišo katoliški časopis!**