

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

24. FEBRUARJA

STEV. 8

## Setev v toplo gredo

Na vsakem količkaj večjem vrtu bi morala biti poleg drugih naprav tudi primerna topla greda, pa četudi samo s par okni. Res, da ta naprava za preprosto gospodinjstvo ni tolikega pomena kakor za poklicnega vrtnarja. Vendar pa tudi v domačem vrtnarstvu ni da bi jo omalovaževali. Saj komaj čakamo, da se jame prebujati speča narava, da vzniknejo prve zelenjadne rastline in cvetlice.

Topla greda ali gnojak ima v gospodinjstvu dvojno uporabo: Pred vsem hočemo na tako zavarovani in z gnojem razgrevani gredici pridelati rane sadike od vseh tistih zelenjadnih rastlin, ki jih je treba presaditi. Služi nam torej za sejnalnico ali vzgajališče za sadike. Če je pa nekoliko večja, jo izrabimo poleg tega lahko tudi za pridelovanje nekaterih samih zelenjadnih plemen, zlasti solate, redkvice, kolerab i. dr.

Topla greda kot sejnalnica. V to svrhu zadostuje za manjše gospodinjstvo topla greda z dvema ali s tremi okni. Čim bolj pravilno je prirejena, torej čim globlja je, čim boljši je gnoj, čim bolj trdno napravljen in od zunaj zavarovan je obod, tem hitreje seme vzkali, tem lepše se sadike razvijajo in tem hitreje dorastejo. Zato se s setvijo ne pre naglimo. Zgodí se namreč lahko, da so sadike prej godne za presajanje, preden se pomladno vreme toliko vravna, da je moči na plano presajati. V toplejših krajih je začetek marca, v mrzlejših pa okoli srede tega meseca pravi čas za setev solate, vseh kapusnic, (zelje, ohrovt, kolerabe, karfijole i. dr.), čebulnic, (čebula, por), paradižnika, paprike, zelene, pese, raznih dišavnih zelišč in poletnih cvetlic. Vse to so vrtné rastline, ki jih navadno presajamo, ker presajene dajo mnogo lepši pridelek nego sejane naravnost na plano. Kapusnice, paradižnik, papriko, zeleno, por in večino poletnih cvetlic pa nikdar ne sejemo naravnost na gredo, ampak le v sejnalnice, odkoder jih potem, ko se razvijajo, presajamo na stalno mesto.

Preden se lotimo setve v gnojak, moramo najprej določiti koliko sadik bomo potrebovali od posameznega zelenjadnega plemena in sorte od cvetlic. Iz tega sklepamo, koliko potrebujemo semena za neko gotovo število sadik, zato treba vedeti, koliko semenskih zrn gre na gram semena. Pomnimo torej: Na 1 gram semena katerekoli kapusnice, gre 200 do 400 zrn, zelene do 2000 zrn, glavate solate 1000 do 1200 zrn, paradižnika okoli 300 zrn, pora 300 do 400 zrn, čebule 200 do 300 zrn, rdeče pese 40 do 90 zrn. Ne smemo pa misliti, da bomo dobili iz vsakega semenskega zrnca po eno sadiko. Mnogo zrn ne izkali, še več pa se potem že izkalenih rastlinic na ta ali oni način pokvari. Zato moramo vzeti za setev vedno dvakrat, trikrat toliko zrn kakor potrebujemo sadik.

Ko smo vse to dognali, razdelimo površino tople grede na večje ali manjše pasove v smeri med obema podolžnima deloma oboda (od severa proti jugu). Posamezne pasove ločimo med seboj s tankimi remeljci, ali pa samo s črtami, ki jih zarišemo v zemljo. Gredice ob obodu, prav tako tudi dele gredic ob gorjenjem in spodnjem robu oboda, odločimo za bolj neobčutljive sorte, srednje gredice pa za občutljive rastline, kakor so n. pr. paradižniki. Za setev si pripravimo tudi lesene na enem koncu priostrene tablice (etikete), da vsako seme, ki ga vsejemo, tudi označimo s pravim imenom sorte. Kupljena semena imajo imena na vrečkah.

Za pravilno setev v toplo gredo je treba nekoliko vaje in spretnosti, da je setev kolikor mogoče enakomerna, zlasti, da ni pregosta. To je največja napaka, ki jo more sejalec zagrešiti, kajti pregosta setev ne more nikdar dati zastavnih, krepkih sadik. Če pomislimo, da je v 1 gramu solatnega semena najmanj 1 tisoč zrn, pa bi posejali n. pr. celih 10 gramov na 1 kvadratni meter prostora, bi prišlo na vsak kvadratni centi-

meter po 10 rastlin, ko bi bila še ena preveč.

Debelejše seme (od pese) ali če imamo kakega dragocenega semena prav malo, (n. pr. 100 zrn karfijolnega semena), potaknemo prav plitvo v zemljo v določenih razdaljah vsako zrno zase. Kar je pa drobnejših semen, ki se pa vendar še lahko sejejo brez kakega pripomočka, jih sejemo kar iz vrečice tako, da jih prav enakomerno in čisto od blizu stresamo na zemljo od leve na desno, potem od zgoraj navzdol in navzkriž. Na ta način dobimo zelo enakomerno setev. Prav drobnega semena pa navadno ne sejemo samega, ampak ga v kaki plitvi posodi zmešamo s suho, drobno prstjo, ali peskom in potem vse skupaj z roko enakomerno posejemo. Čim bolj pomalo jemljemo in čim večkrat v raznih smereh gremo sejaje čez isto ploskev, tem enakomernejša bo setev. Po pravilni gostoti in enakomernosti setve se najbolj pozna izurjen sejalec. Semena v topli gredi ne zakopavamo z grabljami kakor na gredah na planem, ampak ga spravimo v zemljo na ta način, da ga od zgoraj njegovi debelosti primerno pokrijemo z drobno prstjo. Z nepregostim rešetom se to najlepše opravi. Ko je greda obsejana in seme pokrito s prstjo, potem setev s kako ravno gladko deščico pritisnemo ali potolčemo, da se zemlja tesno oprime semena. Nazadnje setev prav previdno

popršimo v vodo. Pri tem je paziti, da voda ne raznaša zemlje in ne splavi semena. Ko je vse končano, gredo pokrijemo z okni in odejo, da se ne izgubija toplota, in ker v temi seme bolje kali. Takoj pa, ko se pokažejo prve klice, kar je pri nekaterih plemenih že v 5 dneh, je treba podnevi odejo odstranjevati, pač pa ob jasnem vremenu okna narahlo obseščiti. Ko rastline dobro vzkale, moramo začeti toplo gredo polagoma zračiti, izpočetka prav po malem in samo ob toplem solčnem vremenu, pozneje pa bolj in bolj. Zračimo tako, da na gorenji strani okno privzdignemo in ga podložimo z nalašč zato narejeno zobato podlogo. Od pravilnega zračenja in zasenčavanja ob solčnem vremenu je zavisen ves uspeh pri odgoji sadik. Zato se topla greda niti en sam dan ne sme pustiti v nemar, češ saj se ne more nič zgoditi. Če pozabimo dati zrak, to se pravi, da oken nič ne podpremo, pa pritisne hudo solnce, se v par urah lahko popolnoma pokvari vsa setev.

Kdor ne utegne, da bi vsak dan po večkrat pogledal na vrt h topli gredi, naj si priredi gredo brez gnoja (mrzla greda). To obseje prav tako kakor toplo. Seme bo kalilo sicer počasneje, toda ne bo v toliki nevarnosti, če se tudi včasih pozabi zračiti. V takih mrzlih gredah zrasle sadike so bolj odporne in včasih sploh boljše nego iz toplih gred. H.

## Čebele nazaj na kmete!

Kaj hočemo s tem pozivom? Saj so čebele na kmetih, v mestih jih vendar ni moči držati! Je že res, da so čebele na kmetih, ali njihovi lastniki niso s kmetov, če pa so, niso kmetje. Nobene novosti ne povemo, če ugotovimo, da pri nas na Slovenskem prav za prav čebelarji niso v glavnem več kmetje, temveč drugi stanovci, posebno tako imenovani izobraženi ljudje. Kako je do tega prišlo?

Nič lažjega ko to! Po svetovni vojni se je začel v vseh gospodarskih panogah neverjeten zagon navzgor; vse je tekmovalo med seboj, kje bo več in boljšega zaslužka. Ljudi se je na splošno polastilo neko bolno hrepenenje, da bi si hitro, tako rekoč čez noč, opomogli in morda celo obogateli. Lotevali so se vseh mogočih podvzetij in v vseh možnih oblikah. Tudi čebelarjenja so se oprijeli in

sicer — modernega. Kajti če hočeš hitro priti naprej, ne smeš pasti muh po starem — to je za kmeta! — ampak moderno: v velikih, sodobnih panjih (A.-Ž = žnidaršičevega sestava), da bo več medu. Razume se, da je za te vrste čebelarjenje treba precejšnjo mero znanja. Šolanemu človeku ni bilo ravno težko poglobiti se v strokovne čebelarske knjige; zato so res začeli z modernim čebelarjenjem. Začetek sam tudi ne stane tako težkega denarja, da ga ne bi vsaj v skromni meri zmogel uradnik.

Kmečki človek pa seveda ni mogel po tej poti. Ukoreninjen v svojem starem načinu čebelarjenja s kranjčici, se ni mogel kar tako ločiti od njih: manjkalo mu je najprej znanja, pa pogosto tudi denarja. Temu obojemu je delala družčino še znatna mera starokopitnosti in tako je

prišlo, da se je v kratkih letih slovensko čebelarstvo izredno močno razvilo mimo kmečkega čebelarja, ki je pričel vsled tega propadati. Preokret je bil zanj pre-nagel in prevelik. Ko je pa še videl, kako se v novodobnih panjih da pridelovati ob dobrih letinah kar cele škafe sladke medene tekočine, je nad svojimi starimi kranjčiči obupal in vse skupaj prepustil žalostni usodi, da je shiralo in odmrlo. Dočim so po vrtovih raznih podeželskih uradnikov rasli novi čebelnjaki s kopico omedlnih barvanih ploskev, so se v kmečkih čebelnjakih pokazale žalostne praznine, lepo poslikani panjiči so romali v ogenj... Čebelarjenje se je s kmečkih domov premaknilo v domove drugih, nekmečkih stanov in tam ostalo — kolikor ga v zadnjih letih, ki čebelarstvu niso bila ravno naklonjena, že ni propadlo.

Mi pa pravimo: čebele h kmečki hiši nazaj! Zakaj? Zato, ker tja najbolj spadajo, saj je vendar tudi čebelorejo v prvi vrsti kmetijska panoga. Nočemo reči, da bi drugi stanovi čebel ne smeli imeti, ali to hočemo, da se pojavijo zopet tudi po kmetih v večji meri kot doslej.

Toda dandanes, po tolikih neuspelih čebelarskih letinah je zares več ko predrzno pozivati kmečke ljudi, naj si spet napravijo čebele. Ali reči je treba: po sedmerih »suhih« letih pride sedem »de-

belih«, to je gotova stvar. In bodo prišle. Tačas bo prepozno pridigati kmečkim ljudem, naj si omislijo čebele, prepozno se bo marsikom praskati za ušesi, češ zakaj si ni kupil vsaj par kranjčičev. Zdaj je čas. Po slovenskih kmečkih vaseh, po zase ležečih kmečkih domovih, kjer danes bu- lijo v človeka stari ulnjaki s svojo praz- nino, se naj začne znova lepa, ljubka pe- sem čebelnih krilec. Na klopi ob ulnjaku, kjer je zlasti ob nedeljah popoldne ne- koč posedovalo staro in mlado, naj oživi novo življenje. Saj vse to ni nemogoče! Koliko nedolžnega veselja bo spet prišlo k hiši s čebelicami! Koliko zabave, smeha, malih nezgod! Vsega tega danes tako manjka.

Boste rekli: treba je vzeti denarja v roko, treba tega in onega — kje zmore kmečki človek, ki mu gre za sleherni belič trda! Ne bo tako hudo! Začeti treba z malim. Saj pravi pregovor, da iz malega raste celiko. Pri čebelah ta rek še prav posebno drži! Ker kmečki ljudje nimate pri roki strokovnih časopisov in knjig, bo poskusil letos »Domoljub« v svoji prilo- gi vsak mesec dati nekaj navodil za mlade, nove kmečke čebelarje. Ta navo- dila bodo pa tudi »starim« prav prišla. Na ta način bo »Domoljub« po svojih močeh v dejanju pripomogel, da se uresniči po- trebna zahteva: čebele na kmete nazaj!

## Pomen plemenskega bika za rejo

Pomen in vpliv, ki ga ima plemenski bik na živinorejo, je tako velik, da se te- ga v prvem trenutku niti ne zavedamo. Pomislimo le, koliko telet se rodi po enem samem dobrem plemenjaku tekem onega leta, koliko njih pa od ene krave? Ako je po biku — recimo — sto telet, kar še ni redkost v naših razmerah, je bik po dedovanju v enem samem letu svoje lastnosti — dobre ali slabe — v svojih potomcih postoteril. Čim dlje časa bik živi ter plemeni, tem številnejši je njegov zarod. Vsak bik, ki ga količkaj uporabljajo, zapušča živinoreji svojega okolišča prav vidne sledove. Ustvarja vča- sih cele »rodbine« svojega pokolenja. Če je izviral od matere, dobre molznice, če je bil primerno zgrajen in lepo razvit, je rejo dvignil, če je pa bil slabih last- nosti, je bila njegova uporaba naravnost pogubonosna za vso rejsko okolico.

Zato ni pretirano, ako trdimo, da je

preskrba z dobrimi biki javna zadeva in javna skrb ter je prav in potrebno, da se za bikorejo resno zanimajo ter zavze- majo javne ustanove in oblasti.

Toda ne samo javnost, tudi vsak po- samezni živinorejec naj se dobro zaveda, da more le po dobrem biku priti do do- brega plemena. Preden ženeš kravo do bika, natančno premisli, kam jo boš gnal. Ne tja, kjer je skočnina najnižja in tudi ne tja, kamor je pot najkrajša. Edino merodajen bodi le pomislek, kje se na- haja najboljši še dosegljivi bik? Pozna- mo zavedne živinorejce, ki ženejo kravo po ure daleč mimo dveh, treh bikov, sa- mo da jo puste zaskočiti po prvovrstnem plemenjaku. Verjemite, da se jim pot izplača in da jim tudi skočnina ni pre- visoka. Res je danes trda za denar, a radi petih ali desetih dinarjev si vendar ne bomo dali kvariti svoje dobro domače plem-

Ko si izberemo plemenjaka, do katerega poženemo ženske živali, pazimo tudi na to, da ne bo premlad. Kakor je naplačno, če prepuščamo premlado junico, tako tudi ni priporočljiv premlad bik, kajti od njega pričakujemo le šibkejšo potomstvo. Žal pri nas vse premalo uporabljamo starejše bike-plemenjake. Naša reja je ponajveč le na mlade in celo premlade bike, kar je velika napaka. Res dober in popolnoma dozorel je plemenski bik šele od drugega leta naprej in je pri pravilni oskrbi uporabljen do starosti 8, 10 in celo še več let.

Naši bikorejci imajo večinoma le eno misel: kako bodo bika čim hitreje spravili do gotove teže, da ga bodo potem prodali mesarju. Oni iščejo dobiček pri bikoreji v prirastku, ki ga izkaže bik. To je razumljivo in za bikorejca morda tudi gospodarsko upravičeno. Toda za našo živinorejo je velika škoda, ako se dobri plemenjaki le bolj pitajo, namesto da bi jih dolgo ohranjali in izrabljali. Pri pravilnem krmiljenju in pravilnem

negovanju, zlasti pa zmernem vpreganju ostane bik dolga leta dober za pleme.

Često se kmetje bojijo voditi svoje krave ali junice do starejših, dobrih bikov, češ, živali so prešibke za takega orjaka. Če je bik dobro negovan, če ima dobre noge ter nima vampa, so taki pomisleki neosnovani. Nekaj drugega je, če so ženske živali še premlade, šibke, kostolomne ali sicer bolne. Toda take živali itak ne spadajo v dobro rejo.

Koliko na boljšem bi bila danes živinoreja, ako bi plemenile le dobro razvite, starejše, zrele moške živali! Če že sami nimamo bika, zavedajmo se vendar tega načela ter vodimo svoje dobre ženske plemenske živali le do takih bikov, od katerih lahko zanesljivo pričakujemo res lepo potomstvo. Najboljši bik je za naše krave komaj zadosti dober! Na vsak način pa mora biti boljši ali vsaj enakovreden kravam, ki jih gonimo do njega. V slučaju, da je slabši, bo slabša tudi mladina ter bodoči rod v našem hlevu. Tega se dobro zavedajmo! ok.

## Vpreganje krav

Ponekod v naših krajih imajo manjši posestniki navado, da vpregajo plemenske krave ter jih uporabljajo za vožnjo. S tem živali bolje izrabljajo, da jim le-te nudijo poleg drugega tudi svoje moči za delo. Včasih si na ta način prištedijo kar par voličev.

Nekdo bi mislil: Če imam plemensko kravo, je ne smem uporabljati za drugo kot za pridobivanje mleka, odnosno za golo plemensko rejo. Če jo rabim za delo, bo mleka manj in krava poleg tega v nevarnosti, da se ji kaj ne pripeti, zlasti da ne zvrže. Toda temu ni tako. Res dajejo krave, ako zmerno delajo, nekoliko manj mleka, a kakovost mleka je pri delovni kravi za to boljša. Delo, ki mi ga je krava nudila ter nadomestila s tem morda celo voliča, je gotovo več vredno, nego primankljaj na mleku. Sicer pa je ta primankljaj le malopomenben, ker ostane količina toličše, ki jo oddaja krava ob delu, ista. To se pravi: Ako mleko posnamemo in izdelujemo sirovo maslo, ga ni nič manj, včasih celo več nego od krave, ki ne dela, čeprav je količina namolženega mleka nižja.

Prenaporno delo in pretirana uporaba krav za težke vožnje bi se seveda mašče-

vali. Živali bi preveč trpele na mlečnost, breje krave pa bi res prišle v nevarnost, da zvržejo. Nasprotno je zmerno in lažje delo za krave le koristno. Kajti žival pride na ta način na prosto, se pošteno razhodi in dobro razgiblje, uživa svež zrak in sonce, je manj plašna, bolj ješča, utrjena, zdrava in močnih mišic in kosti. Tudi noge so pri taki kravi prav dobre in parklji zbrušeni. dočim so parklji pri zgolj hlevski reji včasih tako dolgi in navzgor zaviti, da krave zelo trpijo, ako parkljev ne porežemo in jih ne negujemo.

Zmerno vpreganje krav — recimo dve do tri ure predpoldne in popoldne — je torej zelo pametno in koristno ter vsega posnemanja vredno. Ne samo mali posestniki, tudi večji bi se tega načina lahko poslužili in to prav posebno povsod tam, kjer kravam ne morejo nuditi paše niti tekališča, kjer bi se vsaj nekoliko razgibale ter utrjevale svoje zdravje.

Razume se, da je treba krave, ki nam dajejo dvoje dobrin, namreč mleko in delo, tudi primerno krmiti. Toda to bo vsak rad storil, zakaj prištedil si je itak na krmi za kako drugo delovno žival.

ok.



# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Nekaj o bobu

Kolikor je znano, so pridelovali bob marsikje v predzgodovinskih časih. Njegova domovina je Azija. Egipčani ga niso posebno marali; bolj priljubljen je bil pri Rimljanih, posebno če je bil zabeljen s slanino. Ponekod so delali iz boba tudi kruh. V srednjem veku so cenili to zelenjad in jo pripravljali v kuhinji na razne načine z žefranom, cimetom, peteršiljem, žajbeljnom ali poprom. Njegovo slabo lastnost, (namreč, da napenja) so odpravljali z dodatkom čebule.

Boba pa niso upoštevali samo kot živilo ampak tudi kot zdravilo zoper razne bolezni. Priporočali so ga zoper kašelj, bruhanje, grizo in mršavost. Pa tudi rane so celili z bobovo moko. Arabci so zdravili z njim hud kašelj in kamne. Sv. Hildegarda je baje zdravila tudi kožne bolezni z bobom. Par sto let pozneje so uporabljali proti kamnom prekuhanu vodo bobovih strokov. Tudi danes velja o tej zelenjadi mnenje, da žene na vodo. Francoski zdravniki trdijo, da čaj iz bobovega cvetja pomaga pri akutnem vnetju ledvic, drugi ga zopet upoštevaajo kot zdravilo pri vnetju mehurja. Ljudstvo ga pa uporablja tudi pri črevesnem katarju in tuberkulozi.

Mlad bob je dober tudi sirov; ima namreč lešnikom podoben okus. Pripravljajo ga z oljem in malo soli. Mladi poganjki in listi pa nam dajo izvrstno solato. Pri nas ga ponekod še kuhajo in to posebno kot tečno hrano za ljudi, ki gredo na zelo težko, naporno delo, n. pr. v gozd. Zmečkan bob z nekoliko krompirja, h kateremu napravimo še kisle repce, da nasitljivo in okusno jed. Seveda je bob boljše, če je bolj mlad in svež; suh je manj priljubljen. S. H.

## KUHINJA

**Zdrobovi rezanci.** Štiri decilitre zdroba, dve žlici moke in malo soli zdrobim s 7 dkg surovega ali kuhanega masla. V ta zdrob ubijem dvoje debelih jajc in zgnjetem v testo. Ko testo nekaj časa počiva, ga razvaljam za mezinca na debelo in zrežem za tri prste dolge in prst široke rezance. V plitvi posodi zavrem liter

in pol mleka. V mleko stresem rezance, pridenem 5 dkg sladkorja in pustim zavreti. Zavreto postavim v pečico, da rezanci zgoraj in spodaj lepo zarumene.

**Zdrobova juha.** K litru vrelega mleka primešam tri žlice, v mrzlem mleku ošvrkljanega zdroba. Ko juha nekaj časa vre, jo primerno osolim, ji dodam malo surovega masla in en stepen rumenjaka.

**Mandeljeva juha.** Pest olupljenih mandeljev stolčem z žlico sladke smetane v možnarju. Med vretjem juho osladim, osolim, ji pridenem košček vanilije in par stopenih rumenjakov. Zavreto juho zlijem na opečene ali ocvrte žemljice.

**Mlečen zdrob.** Šest žlic zdroba ošvrkljam v mrzlem mleku. Potem prilijem liter vrelega mleka in pustim počasi vreti toliko časa, da se zdrob skuha. Skuhan zdrob potrese s sladkorjem. Površino z razbeljeno lopatico zarumenim. Zato primerno lopatico na ognju dobro segrejem in z razbeljeno vso površino zarumenim.

**Mlečna juha.** K litru mleka pridenem par koščkov žemljice in košček vanilije. Ko prevre, jo precedim in ji dodam troje v mrzlem mleku stopenih rumenjakov, žlico sladkorja in primerno soli. Ko še zavre, zlijem vrelo juho na opečene žemljice in dam na mizo.

**Mlečni močnik.** Iz enega celega jajca naredim močnik (usukanec). Za srednje debelo jajce rabim en četrt kg moke. Z vilicami in z dlanmi napravim svaljke. Svaljke zakuham na litru vrelega mleka. Nazadnje malo osolim ali pa osladim.

**Rezanci na mleku.** Iz enega jajca napravim trdo testo. Ko testo nekaj časa počiva, ga razvaljam in zrežem na kratke, široke rezance. Rezance skuham v litru vrelega mleka. Kuhane potrese s sladkorjem in cimetom. Namesto sladkorja potrese lahko tudi naribano čokolado ali stolčene orehe ali stolčen mak.

**Otrožje kuhanje.** Dve žlici bele moke ošvrkljam v mrzlem mleku. Pol litra mleka postavim na štedilnik, mu primešam ošvrkljanje in pustim zavreti. Potem potegnem jed na zmeren ogenj, da še nekaj časa polagoma vre. Kuhanje prav malo osolim in dobro osladkam. Pri kuhanju brez mešanja se na dnu napravi skorjica, ki je prav okusna. Površino kuhanja potrese s sladkorjem.

površino potresem s sladkorjem in dam mleko še posebej k jedi.

**Mleko z jajcem.** Žlico sladkorja mešam v skodelici z enim rumenjacom. Mešam toliko časa, da se mešanica peni. V to mešanico prilivam polagoma vrelo mleko in neprestano mešam. Mleka prilijem toliko, da je skodelica polna. Nazadnje pridenem še žličico dobrega ruma ali žličico vanilijevega likerja. Ta pridatek ima prijeten okus, a neobhodno potreben ni. Tako mleko je zelo priporočljivo za bolnika in rekonvalescente.

## DOMAČA LEKARNA

ga Vinski kamen je bil po starem tolažilo za razburjeno kri in žolč. Kadar se je razjezil stari oče, je izpil žličko vinskega kamna na vodi. Kamen je odganjal posledice žalosti in skrbi, rumenico, oteklino v životu. Je tudi izvrstno hladilo ob vročih poletnih dneh. Se zmeša lahko tudi z magnezijo. Tržaćani imajo navado, da jemljejo poleti za pregretje vinski kamen z magnezijo. To poživi od vročine izmučeno telo. Dobro čistilo je tole: Raztopi v pol litru kropa dve žlici kamna in dve žlici sladkorja. Izpij polovico zvečer — drugo polovico zjutraj.

ga Namesto da si kupuješ draga mazila za roke in noge si raztopi malo dobrega olja, prevrej na njemu malo žajbelja, precedi in prilij toliko olja, da ostane mazilo mehko. To mazilo pozdravi razpokline na koži in grinte na glavi, pozdravi žulje na nogah in obdrži noge gibčne in lahke. Vojaki so imeli nekdar na dolgih marših s seboj lojve sveče. Zvečer so si namazali ožuljene noge, zjutraj so zopet marširali.

ga Potne noge potrebujejo veliko snage. Vsak večer jih umij v okisani mlačni vodi. (Potne in vroče noge ne devaj v mrzlo vodo!) Vsak dan obuj čiste nogavice, če je treba še večkrat! Umivanje z izkuho hrastove skorje ali iz bukovim pepelom zapira pot. Takó tudi če namažeš nogavice z milom. Rdeče jagode so ozdravile marsikoga te nadloge. V staro obutev zlij kupico z rdečim vinom politih jagod, obuj se in hodi dokler se niso posušile jagode. — Marsikomu škoduje, če se mu zapre pot nagloma. V takem slučaju koplji noge v izkuhi zelenega bezgovega listja ali v gorčičini kopeli.

ga Za utrujenost. Nateri se po životu s pravim vinskim kisom. Se boljši je kis, če nastaviš v njemu rožmarina in vrtnic.

ga Za zadelana pljuča in prsa kupujejo čaj. Sloviti prsni čaj je takole sestavljen: Preskrbi si slezove korenine, listja in cvetja. potem sladke koreninice, pljučnica, vijoličinega cvetja in korenine, smokve, rožiče, rozine in ječmena. Slez daj 200 gr, drugih

pridatkov po 60 gr. Razreži in zmešaj vse vkup in prevrej za enkrat 16 gramov na četril litru kropa. Pusti, da postoji deset minut. Jemlji dvakrat na dan. — Dober prsni čaj dobiš tudi, če kuhaš datejine, smokve in rožiče do mehkega. Nemški prsni čaj sestoji iz lapuha, jetičnika, grenkuljice, grintovca in melise. Lapuha daj 200 gr, drugih pridatkov po 68 gramov.

ga Za udnico: Razreži pet pesti ali 80 gr sivke, dve pesti rožmarina, dve kolmeža, pest ncijana, pest prsnega korena, pest timijana, pest pelina in dve pesti pomarančnih lupin. Vlij na zeli toliko belega vina, da pokrije in kuhaj dokler se ne zgosti. Iztisni sok in primešaj mu tri žlice bele smrekove smole in dve žlici sivkinega olja. Te zmesi namaži na platno in deni na boleči ud. — Veliko ljudi trpi hude bolečine in kupuje draga mazila, ko si jih napravijo lahko sami na cenen način. Celó iz Nemčije in Italije si naročajo mazila, ki pridejo zaradi carine in valute dvakrat draga — doma se ti pa ponuja drevo in zelišča korenine in plevel, kar ti pride skoraj zastoj. Ljudje stočejo, trpijo in si ne znajo pomagati, dasi imajo pomoč pri rokah (n. pr.: pšenični otrobi! Gospa iz Ljubljane se je zaradi udnice peljala v Pariz in tam so jo kopali v — gorki pšenični kopeli. Stara kuharica, ki je bila že vsa trda v udih, si je segrela par vreč bukovega pepela, spala je na njem in pepel je izvlekel bolezen. Tudi tople kopeli bukovega pepela so dobre.) Obliž smrekove smole ali paprika — obliž izvleče bolečine. Le kam je prišlo zeliščno znanje pri nas! Prej je poznal vsak otrok žajbelj, majaron in drugo — zdaj pa že odrasli ljudje izprašujejo, kakšen je žajbelj.

Kako odpravim belkastosive kraste na nogah kokoši? Kokoši imajo na nogah srbečico, ki jo povzroča pršica. Pršice se hranijo od raznih telesnih snovi in sokov, zato dolbejo v koži rove. To pa povzroča vnetje kože, izcejanje sokov in tvorbe sivkastobelih krast, kar žival silno srbi. Živali so vsled srbenja zelo nemirne, zlasti ponoči, ko je v kurniku večja toplota, ki oživlja te nadležne živalce-pršice. Bolezen se prenese zelo hitro z živali na žival, tako da se v kratkem času okužijo od ene bolne kokoši tudi ostale, in sicer ne le na nogah, temveč tudi na grebenu. Zdravljenje te bolezni je zelo težavno in je v te svrhe potrebno veliko dela. V prvi vrsti moramo skrbeti, da kurnike dobro razkužimo in zdrave kokoši odstranimo od okuženih. — Nato mažemo okužene dele obolelih kokoši s kreolinovo mažo, to je zmes, 1 grama kreolina in 20 gramov vazelina, ki jo dobimo v lekarni. Namazane dele moramo po preteku enega dneva izprati z mlačno vodo, nakar moramo mazanje in izpiranje ponavljati tako dolgo, da bolezen izgine.

# GOSPODARSKE VESTI

g Denar. V preteklem tednu je znašal devizni promet na ljubljanski borzi 5.668 milijonov Din, v primeri s 4.354 in 5.005 milijonov v prejšnjih tednih. Za razne tuje valute so plačevale banke sledeče vsote: francoski frank 2.20 Din, švicarski frank 10.80 Din, italijanska lira 2.12 Din, češka krona 1.52 Din, avstrijski šiling 8.40 Din, ameriški dolar 47.75 Din, angleški funt 235 Din.

## ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 17. februarja. Na zadnji sejem je bilo prignanih skupno 393 komadov živine in sicer: 94 volov, 31 krav, 19 telet, 82 prašičkov in 167 konj. Prodanih pa je bilo 30 volov, 12 krav, 14 telet, 43 prašičev in 36 konj, skupno 135 glav. Dogon živine je bil precej velik, kupčija pa bolj srednja. Največ je bilo prodanih konj in pa prašičev. Od klavnih konj je bilo prodanih 10 komadov za Dunaj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 4.75 do 5.25 din, voli II. vrste 4 do 4.45 din, voli III. vrste 3.50 do 3.75 din za 1 kg žive teže; krave debele 3 do 4.50 din, krave klobasarice 2 do 3 din, teleta 6 do 7. din, prašiči 5.50 do 7 din za 1 kg žive teže. Prašičke za rejo v starosti 6 do 12 tednov so prodajali po ceni 110 do 200 din 1 komad.

g Mesečni sejem v Novem mestu. Dogon na ta sejem je znašal: 64 volov, 64 krav, 47 telic, 12 telet, 16 pitanih prašičev, 56 pršutarjev, 320 mladih prašičev in sedem konj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 5.75 Din, voli II. vrste 5 Din, voli III. vrste 4.25 Din za kg žive teže; krave I. vrste 4 Din, krave II. vrste 3 Din, krave III. vrste 2.25 Din za kg žive teže. Telice I. vrste 4.25 Din, II. vrste 3.75 Din za kg žive teže; teleta I. vrste 6 Din, II. vrste 5 Din za kg žive teže. Pitani prašiči 7.25 Din, pršutarji 6 Din za kg žive teže.

g Živinski sejem v Kranju 15. februarja. Cene živini so bile sledeče: voli I. vrste 5.50 Din, II. vrste 5 Din, III. vrste 4.50 Din za kg žive teže. Telice I. vrste 5.25 Din, II. vrste 4.50 Din, III. vrste 4 Din za kg žive teže; krave I. vrste 5 Din, II. vrste 4.50 Din, III. vrste 3.75 Din za kg žive teže; teleta I. vrste 7 Din, II. vrste 6.50 Din za kg žive teže. Prašiči špearji 8 Din, prašiči pršutarji 7 Din za kg žive teže.

## Kmetijski nasveti

Kako naj pripravim in pognojim zemljo, da bo lucerna dobra uspevala. Lucerna je rastlina, ki zahteva zelo čisto, globoko zrahljano in dobro nagnjeno zemljo. Na zanemarjenih, slabo pripravljenih njivah ali pravkar preoranih travnikih navadno slabo uspeva. Najprimernejši predaž za lucerno so razne okopavine; zato je najboljša, da sejemo lucerno za okopavinami, katerim smo močno gnojili s hlevskim gnojem in jih tudi dobro oskrbovali. Zemljišče mora vsebovati zadostne količine kalija, fosforne kisline in apna. Če primanjkuje zemljišču apna, moramo že nekaj let prej, ko mislimo zasejati njivo z lucerno, začeti obilo gnojiti z apnom in sicer vsled tega, da more apno v tem času prodreti tudi v globokejša zemeljske plasti, kamor pride tudi lucerna kmalu s svojimi globokimi koreninami. Za svojo prehrano potrebuje lucerna zlasti mnogo kalija in fosforne kisline, zato moramo z navedenimi gnojili pravočasno gnojiti. Lucerna je zelo občutljiva napram plevelom; zlasti rada jo zaduši pirnica, kakor hitro je ostala po svojih koreninah v njivi in je bila lucerna morda prerediti sejana. Vedno je bolje, da sejemo lucerno bolj gosto, kot pa redko. Lucerno moramo že takoj od začetka pleti in zatirati plevel, ki se ga najlažje zatira, dokler je še nežen in mlad. S tem da pridno plevemo, rahljamo obenem tudi zemljo. Če hočemo, da bo lucerna dobro uspevala, jo je treba vsako leto pleti, branati in tudi gnojiti z umetnimi gnojili. Lucerne pa ni treba gnojiti z gnojnico in tudi ne z dušičnatimi gnojili, ker spada med one rastline, ki nabirajo po bakterijah, katere se nahajajo na koreninah zračni dušik navadno še v večji meri kot pa ga rabijo za lastno prehrano, vsled česar bi bilo vsako dušičnato gnojenje odveč. Z gnojenjem z gnojnico ali tudi z gnojem bi še pomagali zatirati lucerno in bi s tem pospeševali zlasti rast pirnice in regrata, ki sta med pleveli največja sovražnika lucerne. — Izpolnimo torej vse potrebne predpogoje in lucerna bo uspevala na eni in isti njivi prav lahko 6 do 7 let.

✓ V VSAKO HIŠO „DOMOLJUBA“

## PRAVNI NASVETI

**Iz gozda ukradene cepljene črešnje. M. J. G. V lastnem gozdu ste cepili divje črešnje. Iz gozda so drevesca izginila, vrašili ste jih vsajene pri nekem posestniku. Vprašate, kako bi dobili drevesca nazaj. — Če vam jih sedanji posestnik noče vrniti in če vas ne more prepričati, da jih je pridobil na pošten način, potem naznanite zadevo radi ukradenih drevesc orožnikom ali sodišču in se temu postopanju pridružite kot zasebni udeleženc. Če se tokom kazenskega postopanja ne bi zadeva pojasnila, potem lahko vložite tožbo na izročitev drevesc proti sedanjemu lastniku. Pravdo boste dobili, če vam bo uspelo dokazati, da so res tista drevesca, ki jih ima sedaj sosed, iz vašega gozda in od vas cepljena.**

**Blatna pot. L. A. Če ob slabem vremenu, ko je pot blatna, hodijo sosedovi po vaši parceli, jim to lahko prepoveste oziroma tudi s tožbo zabranite. Zdi se nam, da bo najpametnejše, da slabo pot nasujete: oba bosta imela potem lepo pot in s tem boste preprečili medsebojno mržnjo in drago pravljanje.**

**Spor radi vžitka vinograda. I. K. S. Pred dvema leti ste kupili vinograd s prevžitkom. Čez dva meseca je mati-vžitkarica umrla. Z materjo so bili na vžitek vknjiženi tudi njeni otroci in sicer na temelju oporoke, kjer je bilo tole zapisano: »Vinograd obdeluje in oskrbuje sin Franc s pomočjo vseh. Od pridelka vina da sin F. polovico materi, dvema hčerama M. in R. in sinu A. skupno. Vprašate, če imajo po smrti matere njeni otroci že prevžitek ali ne. — Iz oporoke izhaja, da je bilo mišljeno, da morajo vsi t. j. mati, sestri M. in R. in sin A. pomagati pri delu, zato pa imajo vsi skupaj polovico pridelka za vžitek. Vendar je za vas kot kupca vinograda le merodajno, kakšen vžitek je bil na tem vinogradu vknjižen, ko ste ga kupili. Če je bil vknjižen skupen vžitek za mater in otroke potem bo trajal ta vžitek, dokler zadnji od teh opravičencev še živi. Če pa je pri prodaji trdil prodajalec, da traja prevžitek le do smrti matere, potem pa preneha tudi za otroke, vknjižba sama pa je bila nejasna, potem ste bili v zmoti in lahko še tokom treh let od dneva pogodbe zahtevate razveljavljenje te kupne pogodbe. Morate bi mogli doseči razveljavljenje te kupne pogodbe, če dokažete, da ste radi dosmrtnega užitka mladih ljudi za več kot polovico preplačali vinograd.**

**Kako se žena reši pijanca. I. G. S. Ob vaši poroki je mati sebi zgovorila prevžitek, posestvo pa izročila nekaj vam, večino pa vašemu možu. Napravili ste tudi ženitovniško pismo in ste z možem drug za drugim dedič, če ne bo otrok. Po dveh letih ste spoznali, da je skupno življenje z možem ne-**

mogoče, ker je pijanec, ki vas pretepa in vam grozi tudi s smrtjo. Ker ni otrok, vprašate če lahko mož svojo zemljo proda, če bi ga vi zapustili. — Če se mož, noče poboljšati, preskrbite si ubožno spričevalo in tožite moža na ločitev zakona vsled njegove krivde. Nikjer ni zapisano da mora žena prenašati surovosti pijanca: Ko bo zakon ločen vsled krivde moža, boste lahko dosegli razveljavljenje ženitovniške pogodbe in bo mož moral vse vrniti kar je dobil ob poroki. Ne bo treba vam iti po svetu, ampak možu-pijancu boste potem pokazali vrata.

**Dedne pristojbine. R. M. K. Dedne pristojbine se odmerijo od zapuščine po odbitku dolgov in bremen. Če znaša vrednost čiste zapuščine nad 62.000 do 250.000 din, potem znaša pri dedovanju sestre po bratu pristojbina 11 odstotkov zapuščine in še 30 odstotkov te pristojbine. Po našem računu bi morali plačati skupaj 24.024 Din. Pravico imate, da se tokom 15 dni, odkar ste prejeli plačilni nalog, proti istemu pritožite. Pritožbo, naslovljeno na finančno ravnateljstvo, morate v tem času izročiti davčni upravi, ki je izdala plačilni nalog in jo morate kolekovati z 20 din. Zoper odločbo finančnega ravnateljstva pa je dopustna tožba na upravno sodišče.**

**Ustmena oporoka. M. D. L. Ustmena oporoka je veljavna le, če jo je zapustnik izrekel v prisotnosti treh veljavnih prič ki morajo biti pa vse hkrati prisotne. Sposobne priče so osebe moškega ali ženskega spola, ki so stare nad 18 let. Če je zapustnik izrekel svojo poslednjo voljo le pred dvema pričama, je taka izjava kot oporoka neveljavna in velja zato prejšnja veljavno sestavljena oporoka.**

**Plačilo čezurnega dela. G. J. B. Po zakonu o zaščiti delavcev je določeno, da se mora čezurno delo plačati za 50 odstotkov višje od navadnih rednih ur. Če se je pa pomočnik že v naprej pogodil za 12-urno delo in ga je mojster temu primerno tudi plačal, potem ne bo mogel pomočnik naknadno uveljaviti zahtevke za nadurno delo, ker je bil pač za to že pavšalno plačan.**

**Plačilo dolga s hranilno knjižico. K. A. Kmet kupi od kmeta, ki je dolžan v hranilnici, njivo ter mu namesto denarja izroči hranilno knjižico. Ali bo prodajalec lahko poravnal svoj dolg v hranilnici s to hranilno knjižico. — Polovico dolga bo lahko poravnal s tako pribavljeno hranilno knjižico, če bo istočasno drugo polovico plačal v gotovini.**

**Davkoplačevalec z devetimi otroki. R. A. Oče z devetimi živimi otroki ima pravico da oprostite plačevanja neposrednih davkov, ako njegov davek ne presega 500 dinarjev in ki njih najmlajši ni starejši od 14 let. Pravica do oprostitve se mora prijaviti s polnoveljavnimi dokazi pristojni davčni upravi. Vse ostalo boste zvedeli pri davčni upravi.**