

Sadje vsakdanja hrana za zdrave in bolne

Nedavno, ko je bil govor o domači uporabi jabolk, je bilo na prvem mestu omenjeno, da so jabolka predvsem prikladna za sveže uživanje v surovem stanju, ker poleg tega, da so prijetnega, osvežujočega okusa in celo zdravilna, so obenem tudi izmed vseh sadnih plemen, (razen lupinastega) najbolj trpežna. Pa ne samo jabolka, ampak tudi hruške, pa vse koščičasto, jagodasto in lupinasto sadje — torej vsa sadna plemena nam nudijo najnaravnejšo vsakdanjo hrano, ki je ni treba ne kuhati ne začimžati, ampak je dobra kar z drevesa ali naravnost iz shrambe brez vsakoršne priprave in predelave.

Sadje kot živilo

Ne trdimo sicer, da bi v naših razmerah mogli živeti zgolj ob sadju, dasi izjemoma tudi to ni mogoče. Trdimo pa lahko, da je sadje prav izdaten prigrizek k drugi hrani. Saj ima v sebi beljakovine, zlasti pa mnogo lahko prebavnega sladkorja. Še posebno redino je pa lupinasto sadje (orehi, lešniki in kostanj), ker vsebuje obilo beljakovine, tolišče in sladkorja. Kdor bi se hotel preživljati zgolj s sadjem, bi moral poleg drugega sadja redno uživati na dan še četrt kg orehov ali lešnikov. Kostanj je pa tako sestavljen, da kar sam zadostuje za vsakdanje življenje, ker ima 5% beljakovin, 4% tolišče in 35% sladkornih snovi ali sladkornin.

Prav posebno važna je sadna hrana za otroke. Njihov telesni stroj kar naravnost zahteva sadje. Če ga ne dobi, gotovo ni brez posledic. Že sama nepokvarjena otroška narava nas uči; kako je sadje potrebno, posebno mlademu organizmu. Takole pravi izkušen zdravnik: »Obilo sadja vsem in vsakomur ob vseh letnih časih, doma in na poti, dosti presnega in shranjenega sadja, samega in kot dodatek k drugim hranivom! Dajajte zlasti otrokom namesto tistih omedlnih tovarniških sladkarij, ki jim kvarijo zobe in želodec, da zvečijo

krhlje in suhe češplje! Pametnim hribolazcem in potnikom je že zdaj glavno brašno domače sveže in suho sadje.

Sadje za zdravje potrebno.

Ne misliti, da je sadje take vrste zdravilo kakor jih prodajajo v lekarni. Drugače je to umeti. Sadje ima v sebi razne snovi, ki blagodejno vplivajo na presnovo v našem telesu. So to predvsem rudninske snovi, (kalcij, fosforova kislina, natron, magnezija, apno i. dr.), ki jih nudi sadje v obilni meri in v tako ugodni obliki, kakor razen zelenjadi malokatero drugo živilo. Te snovi v obliki soli pomagajo sestavljati naše telo in so za telesne sokove prepotrebno čistilo, ki uničuje škodljivo sečno kislino in pomaga izločati tudi vse druge škodljive snovi, ki se venomer nabirajo v telesu. Brez rudninskih snovi, ki jih je največ v sadju in zelenjadi, ni pravega zdravja. Za to trditve so nam zopet najboljši dokazi otroci in sploh še rastoča mladina, ki teh snovi največ potrebuje. Če otrok ne more do zrelega, okusnega sadja, se zadovolji z nezrelim, neokusnim, samo da ustreže neodoljivemu nagonu.

Pa so še druge snovi ali vitamini, o katerih se dandanes toliko govori in piše. Res je sicer, da naše sadje, naj si bo katerakoli plemena, nima vseh vitaminov in tudi ne v obilni meri in da je v tem oziru južno sadje (limone, oranže, mandarine) in pa naša domača zelenjad mnogo na boljšem, vendar pa je vitaminov tudi v našem sadju že toliko, da so upoštevanja vredni. Zlasti obilo kri ohranjajočega dopolnila imajo maline. Čim bolj sočno lego ima drevje, tem lepše je pobarvano sadje in tem več ima v sebi vitaminov ali dopolnil.

Sadje kot zdravilo

Že od davna se daje bolnikom različno sadje, največkrat na ta ali oni način predelano ali prekuhanu v obliki okuhanega

sadja, sadnega soka, sadne mezge itd. V novejšem času, se pa vedno bolj priporoča tudi pri raznih boleznih kot pravo zdravilo presno sadje. Kdor trpi na zaprtju, si pomaga s presnim sadjem, ki ima skoro vse to svojstvo, da ureja prebavo in pospešuje iztrebljenje. Tudi suhe češplje in fige imajo dobro lastnost. Suhe hruške in borovnice pa učinkujejo v nasprotnem smislu. Zanimivo je zdravljenje črevesnih vnetij z neprezrelimi jabolki. Nastrgana jabolka postavijo drisko otrokom in odraslim.

Dandanes se priporoča uživanje svežega sadja tudi pri zdravljenju splošnih boleznih n. pr. zamaščenost, sladkorna bolezen, razne živčne, obistne in jetrne bolezni, seveda vse to po zdravnikovem navodilu. Ako hočemo, da bodo ohranili otroci zdrave zobe, dajmo jim suhih hrušek in khljev. To bo mnogo bolj izdatno nego vsa mnogovrstna sredstva za negovanje zob.

Sadje je pa tudi nasladilo

Prej kdaj so smatrali sadje samo za poživilo ali nasladilo. Šele v novejšem času se mi je začela pripisovati tudi večja važnost kot živilo in zdravilo. Vendar pa ni brez pomena tudi kot nasladilo, zlasti pri odraslih. Sadje radi uživamo posebno zaradi svojevrstnega prijetnega, poživljajočega okusa in prijetne vonjave. Če pomislimo, koliko izdamo za razna druga nasladiła, ki nele da nimajo nobene druge ređilne vrednosti, ampak so celo škodljiva, se moramo čuditi, da se pri nas sadje, zla-

sti po kmetih tudi kot nasladilo tako malo čišla. Kaj je vendar boljše nego sočno jabolko, sladka hruška ali presno (surovo) sadje, zlasti pečkastega, koščičastega in jagodastega plemena. Opustimo slabo staro navado, da jemo sadje samo tu in tam po obedu, ampak jejmo ga vsak dan, pa pred obedom. Tako nam bo vse boljše zaleglo, nego če ga jemo na poln želodec.

Sadje je lahko tudi škodljivo in nevarno

Škodovati utegne nezrelo ali premalo zrelo sadje in pa tedaj, ako ga jemo hitro, površno zgrizemo v preveliki množini, zlasti če ga zalijemo z mrzlo vodo. Za prebavo je posebno važno, da sadje temeljito žvečimo in ne nakladamo želodcu, kar bi morali opraviti zobje. Na debelo pogoltneeno sadje dela težave v želodcu, čeprav je samo na sebi še tako dobro.

Sadje je pa lahko tudi nevarno, ker se po njem prenašajo nalezljive bolezni. To velja zlasti za sadje, ki ga kupujemo na trgu, kamor prihaja morebiti iz okuženih krajev. Ob času nalezljivih boleznih je treba v tem oziru posebne previdnosti. Pa sicer bodi pravilo, da vse kupljeno in po tleh nabrano sadje, preden ga uživamo ali nameravamo kakorkoli predelati, temeljito operemo, v čisti, če mogoče tekoči vodi (vodovod). Marsikatera prebavna neprilika se po krivici pripisuje sadju, v resnici pa jo je povzročilo napačno, hlastno uživanje, ali pa nesnaga, ki se je sadja držala.

H.

Ali je mogoče zanesljivo ločiti užitne gobe od strupenih?

To vprašanje najbolj zanima vsakega prijatelja in nabiralca gob. Ko je imel lansko (ali predlansko?) jesen prof. dr. K. v okviru Prirodoslovnega društva v Ljubljani poljudno predavanje o gobah, je dal neki ljubljanski dnevnik predavanju naslov »Kako ločiti užitne gobe od strupenih?« Poročevalec je dal naslov: »Neužitne gobe poznamo najbolj po tem, ker so slabega, zopernega, omotnega, rezkega, žveplena vonja in zopernega pekočega okusa.« Ljudje so predavanje pazno poslušali, še pazneje pa čitali omenjeno poročilo, a zanesljivih znakov za razločevanje niso zvedeli iz enostavnega razloga: ker zanesljivih znakov za takšno razločevanje sploh ni.

Splošno sicer res velja načelo, da so strupene, sumljive in neužitne gobe slabega, zopernega, omotnega ali grenkega okusa ter neprijetnega ali zatohlega vonja, toda izjemo dela najnevarnejša strupenjača t. j. strupeni kukmak, ki ni baš slabega duha, a okus ima po sirovem krompirju, vendar je smrtnonevarna. Prav za prav so te nevarne strupenjače tri, ker se menjaje pojavljajo v treh barvah: bela, zelenkasta in rumenkasta. Posebno bela sovrstnica je že povzročila in še vedno povzroča mnogo smrtnih nesreč, ker jo površni nabiralci zamenjajo s šampijonom. Pravi kukmak ali šampinjon, bodisi poljski, travniški ali gozdni, je pod klobukom (lističi),

vedno mesne t. j. rožnate, na starost pa čokoladne barve, dočim imajo strupeni kukmaki vedno bele lističe.

Pri manj strupenih in sumljivih gobah pomaga previdnost, da gobe prekuhamo in vodo odlijemo; pri omenjeni strupenjači pa tudi takšna previdnost ne pomaga, ker tudi prekuhana ali posušena še vedno ostane nevarna.

Le za eno skupino lisičastih gob t. j. golobice, je zanesljiv znak, da so vse uporabne, ki se surove sladkega okusa, a neuprabne, oziroma strupene pa vse, ki so pekočega ali grenkega okusa. Toda skupino golobic — vseh je okrog 30 vrst — pozna zanesljivo le pravi veščak (goboslovec), ne pa navadni gobar (iskalec in nabiralec gob).

Med našim ljudstvom, a to deloma celo med razumništvom, še velja vedno popolnoma zastareli nauk (star že nad 2000 let), da so strupene vse gobe, ki prerezane ali pretrgane počrtnijo ali pomodrijo; nadalje vse gobe, ki izceja sok (mleko) in vse gobe, ki med kuhanjem ali praženjem počrtnijo srebrno žlico ali čebulo. Kdor se ravna po tem pravilu, ta pušča v gozdu prav dobre gobe n. pr. turek ali kozak, brezov goban ali ded — obe gobi počrtnita — užitna sirovka, hruševka ali pečurka, sladka mlečnica i. dr. Prva izceja rumeno,

drugi dve pa belo mleko, a so vse tri dobre. Že prej omenjena najhujša strupenjača pa ne kaže nobenega teh znakov (ne izpremeni barve, ne izceja soka in ne počrtni srebrne žlice, oziroma čebule, vendar pa je smrtno nevarna).

Resnica je, da je večina gob višje skupine, t. j. takih, ki imajo vidna oba glavna dela: klobuk (kapa) in koren (bet) uporabnih. To pa ne eme nikogar zapeljati k lahkomišelnosti površnosti, ki bi jo lahko plačal z zdravjem ali celo z življenjem.

Od vsakogar ne moremo zahtevati, da bi podrobno ali celo znanstveno proučil vse gobe (vseh gob višje skupine je nad 1200), toda na jesenskem velesojmu v Ljubljani (2.—11. septembra) bo imel vsakdo priliko, da si nazorno ogleda uporabne, neuprabne, sumljive in strupene gobe, ki so pri nas najbolj razširjene. Razstavljene bodo v naravni obliki po možnosti vse gobe, ki jih bo takrat dobiti v naših gozdih, druge pa bodo prikazovali umetniško izdelani modeli. To na našem jugu dosedaj edinstveno razstavo bo organiziral naš priznani goboslovec. Razstava bo brezdvomno zelo privlačna za prijatelje narode, za vse navdušene gobarje, za naše praktične gospodinje, posebno pa za naše šole, ki večinoma nimajo novejših slik, še manj pa dovršeno izdelanih modelov gob.

Iz življenja za življenje

Nisem še srečal Negodelovega očeta tako temnega obraza, kakor oni dan. Hotel sem začeti z njim zabaven pogovor, pa sem slabo naletel.

»Oho, očka,« ga pozdravim, »ali se mar bliska za hudo uro?«

»Ej, škoda vsake besede,« je grenkobno zamahnil z roko in hotel iti naprej. Mrmral je nekaj, kar je zvenelo kot »žlota (pakaža), ciganja, drhale,« a nisem se dal (pretentati) zbegati, saj vendar poznam Negodelovega očanca od mladih nog. Kot mlad dečko sem mu rekel »stric, ker ga je vsa vas častila s tem imenom; to pa zaradi njegovega dobrohotnega značaja, za kateri ga je hotela odlikovati. Zato odvrnem z nasmehom: »Psovke niso lepa reč.«

»Saj nisem mislil na vas, toda ljudje so vražje pretkani.«

»Pa kaj za božjo voljo se vam je vendar pripetilo?«

»I, kravo sem prodal, dobro kravo.«

»No, pa to vendar ni nič posebnega;

množi ljudje prodajajo krave, časih dobre, časih pa tudi malo vredne.«

»Moja rdečka je bila dobra krava.«

»A ko bi bila to dobra krava, bi je vendar ne bili dali iz hleva. Dobre krave kmet ne prodaja, redoma le slabe.«

»On mi, grozi.«

»Kdo?«

»Kupec zahteva, da naj mu vrnem 400 din ali pa naj vzamem kravo nazaj, češ, da je gluha na en sesek.«

»Kamen spodtike,« odgovarjam jaz zelo resno in sočutno. »Treba se je dogovoriti. Kravo ste prodali pred 4 tedni, kaj ne? Ker je pa bila pri vas zdrava, zato zadeva ni tako preprosta. Ko pridete domov, se vsedite in takoj napišite sedanjemu imejtelju krave pismo, v katerem mu povejte: »Pri meni je krava molzla na vse štiri seske. Imam priče za to. Dokažite mi znanstveno (s pomočjo strokovnjakov), da ni res, kar trdim. Želim, da mi v tej zadevi ne napravljate nadaljnjih sitnosti. Pozdravljenik«

Čez 14 dni stopim v gostilno. Oče Negode me že od daleč pozdravlja s širokim nasmehom in mi stiska roko, da bi mi kmalu izšel vsa kri iz nje. Skrivaj me po'egne vstran in šepče na uho: »Ni še odgovoril. Mislim, da je zadeva rešena.«

»Tudi jaz sem tega mnenja; vi ste namreč porok samo do 6 tednov in on bi vam moral strokovno dokazati, da je napaka nastala in bila že pri vas. To je pa težavna stvar. Tako napako bi moral kupec ugotoviti takoj pri prvi moži, ne pa šele čez 4 tedne.«

»Ali ste se takrat čutili močno užaljenega, ko sem spustil v svet tako prostaško besedo?«

»A, kaj še!« se smejem jaz. »Saj sem vedel, da s tem ne merite na vse ljudi. Saj so naši ljudje na splošno dobri in v jedru pošteni. Le tu in tam naletite na katerega, ki ima veselje nad tem, če more koga očiganiti. A ravno takim praktičnim poizkusom nasproti mora znati pravi človek pokazati svojega moža.«

O drugi priliki.

»V strokovnem listu sem bral članek o silažovanju kuhanega krompirja,« je pripovedoval Tine Naprednik svojemu sosеду.

»Da le moreš brati take neslanosti,« se mu smeje soséd Nazadnik. »Jaz nič ne berem, pa vendarle gospodarim.«

»No, ne vzemi mi v zlo, poznam tvoje gospodarstvo. To prav za prav ni gospodarstvo, je le ubijanje za prazen nič. Koliko si pa, prošim te, prigospodaril, odkar si prevzel posestvo? Prijatelj, ti hodiš vedno 50 let za drugimi kmetovalci. Pridi vendar k meni pogledat! Pokažem ti, kaj imam novega, kaj pripravljam še za naprej in povem ti, kako se mi kaka stvar uponaša in splačuje. Jaz seveda berem strokovne kmetijske liste, z veseljem jih berem in vedno imam takega čtiva še premalo. Človek se mora neprestano učiti, sicer začne gniti kakor star drevesni štor in ne more nikamor naprej. — Ravno zdaj poizkušam silažo (konserviranje) kuhanega krompirja za prašiče. Stvar se mi zdi, da je zelo velikega pomena za nas. Saj sam dobro veš, kakšen je krompir v kleti na spomlad, kakor posušene češplje. Zmrščen, da je grdo, a to je velika izguba na redilnih snoveh, tretjina pa mi ga segnje. Čez zimo ga prebiram, potrgavam kali in porabim za pod kotel celo grmado kuriva. Dela niti ne omenjam.«

Posestnik Tine Naprednik je napravil poizkus z okisavanjem (silažo) krompirja in delo se mu je krasno posrečilo. A pri

tem je moral iti skozi prekleška vrata; porivalo se ga skozi posebno ženske.

»Kateri živ človek je že kdaj slišal, da bi kak kmet kuhal jeseni krompir, ga basal v jamo in na spomlad krmil s tem prašiče? Blažen človek! Koliko bo škode, ko mu vse segnjete!«

»Moj ranjki mož je bil bolj pameten,« je modrovala stara mati pri sosedu.

Soséd Naprednik pa se je za vse te zablavlje zmenil toliko kot za lanski sneg. Izvršil je vestno po navodilu svoj načrt. Na spomlad je šel odpirat jamo. Pol vasi je prišlo, da se nasmeje do grla. Prišel je s potuhnjenim nasmehom tudi soséd Nazadnik. Gospodinje so zamahovale z laktmi in vse je s hrepenečim veseljem pričakovalo gnilega krompirja. To bo kompost!

Kmet Naprednik je vzel lopato in polagoma odstranjal glino, ki je pokrivala precej na debelo okisani krompir. Ni bil popolnoma gotov svoje stvari. Pomagal mu je njegov sin, še mlad dečko in mu šepetal: »Atek, če bo skažen, se nam bodo smejali.« — Zadeva je bila škrapljiva (sítina, nevarna). Naprednik je strgal in ostrgal, dokler ni naletel na krasno dišečo tvarino (gmoto). Krompir je bil prav tako lep kakor ga je bil jeseni vložil. Oči so se mu radostno zaiskrile, zajel je z lopato pošten kos in ga urno nesel prašičem v korito. Prašiči bi se bili kmalu do smrti pobili, tako so se prerivali in hiteli z žrtjem. To je bila zanje slaščica! To je bila prava piča za meso in maščobo. In tako je krmil naš gospodar to novo krmo skoraj do novine, po nekoliko te okusne krompirjeve mezge je pa dodajal tudi kravam na zobanje; te so namreč dobivale pri krmljenju z zeleno deteljo nekoliko preveč beljakovin, škroboline pa nekaj premalo. In ta je bila v skisanem krompirju. — Po celi vasi je šel samo en glas: »Tine Naprednik jo je dobro pogodil.« V trumah so prihajali k njemu radovedneži.

»Pa kako si vendar prišel na krasno iznajdbo?!«

»Ej, čisto preprosto, človek ne sme stati vedno na istem mestu, gospodar mora stremeti po napredku. Naletiš na zanimiv članek v gospodarskem časopisu, pa postaneš modrejši. Veega, kar ti svetujejo seveda ne moreš posneti in uresničiti sam; marsikaj se morebiti bolj prilega kakemu drugemu gospodarju v drugačnih razmerah. Marsikaj se pa izplača vsakemu. Na svetu je veliko dobrih iznajdb in praktičnih načinov gospodarjenja. Naša naloga pa je, da ne gremo mimo njih z zaprtimi očmi.«

! Še en zgledek za življenje!

Občina Mirna Loka je bila v resnici miroljubna in poštena. Imela je postavnega župana in brhko gospo županjo, imela tudi pameten, praktičen občinski odbor. Lepo se je živelo tam, nobena stvar ni motila prijateljskih stikov med sosedi. Pa žal, na svetu ne traja nobena stvar večno. Nekega dne, kakor da bi udarila strela v mirno gladino ribnika, visoko je pljusnila voda, epodaj pri dnu pa se je pokazalo grdo blato, sama gnila močvar. Zgodilo se je pa takole:

Neki gospodar je porezal po postavi veje sadnega drevja, ki je bilo last njegovega soseda. Postava pravi takole: »Vsak lastnik zemlje sme potrgati korenine tujega drevja iz svoje zemlje in porezati veje, ki vise v njegovem zračnem prostoru. <

K temu naj pripomnim, da je drevesce, ko ga sadiš majhno in se ti zdi, da ima popolnoma dovolj prostora na tvojem svetu za vse čase; toda po letih postane cepljeni divjaček lepo mogočno drevo in njegove veje rastejo in sežejo brez vprašanja čez plot in ograjo na sosedov vrt. Takih preves je po naših kmetijah Bog ve kolikol! Ko bi se ravnali vsi gospodarji strogo po črki zakona, ej, koliko bi bilo pokvečenih dreves, koliko sovražstva! A človek je vendar bitje, ki ima čuteče srce in to srce ljubi božjo naravo. V sosednji občini Nezavieti sta se zmenila soseda Blažon in Jergec vse bolj prijateljski. Blažon je rekel Jergecu: »Kar je nad tvojim svetom, to naj bo vsako leto tvoje; prosim te pa, ne reži

vej in ne uničuj korenin, ki ti ne delajo nobene škode.« — »Velja!« mu udari Jergec v roko in zadeva je bila rešena.

V Mirni Loki pa je šla vsa stvar po postavnih poti, tam niso znali rešiti uganke na miren način. Zato je bilo pa v občini tudi vse polno grdo pohabljenega drevja, med dvema najuglednejšima sosedoma je nastala vojska, na vrsti so bili ogledi od strani županstva, občinski možje so se razprli v dve stranki, deževalo je pritožb na urade in sodnijo. Vsa vas je bila razdeljena na dva tabora in preprirov je bilo, da nas Bog varuj. — »Kakšno življenje pa bo to, če pojde tako naprej!« si je mislila gospa županja. Hudo ji je bilo, da je v stvar zapleten tudi njen mož; zato se je sama lotila nesrečne zadeva in igro sijajno dobila. Preprirov so poravnali v duhu bratske spravljivosti, gladina ribniška se je pomirila in vsa vas je zopet zaživela v ljubezni. Samo par ženščin iz Mirne Loke se je ljubosumno ujedalo nad gospo županjo, češ, da ima tako velik vpliv, — ali končno so jo imele tudi one rade. Gospa županja je bila izobražena, razumna žena, imela je jasno oko za izkušnje življenja, pa tudi široko, čuteče srce. Sovražni preprirovljivi so poslušali njene nasvete in spoznali, da je prijateljstvo največje bogastvo na svetu. Prijateljstvo je najvarnejši, pa tudi najlepši plot med sosedi. Ta plot je pa treba negovati, da se ne nagne in v škodo obeh sosedov nekoč ne podere. Raje nasadite k taki ograji kraenih rožnih vrtnic, kakor pa da puščate tam rasti koprive, ki pečejo in ovir.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

ŠPELCA

Špelca je dobila svoj prvi zob.

To je bil velik dogodek za vso Potočnikovo hišo.

Saj so ga že precej časa pričakovali. Vse te tedne sem se je Špelca čudno slinila. Naj jo je mati še tako brisala, vedno je bila mokra okoli ust in pod brado. In vedno je tiščala z rokami v usta. Mati je sprva mislila, da je to le slaba deključina navada, ko pa vse ni nič pomagalo in je Špelca le slinila v usta, se je končno le domislila, da raste njeni Špelci prvi zob. Ker je bila Špelca prvi otrok v hiši, je bila materina skrb, kako naj otroku pri tem ve-

likem dogodku v življenju malo zemljanke pomaga, seveda velika. Sklicala je pravo hišno posvetovanje, oče je bil pri tem navzoč in da je bilo dobrih svetov še več, so še staro mater na pomoč poklicali. Staro mati pa je bila skušena žena, ki je osem otrok vzgojila in zato ta veliki hišni dogodek zanjo ni kaj posebnega pomenil. Malo je pobožala otroka, pa poučila mado mater:

»Kadar otrok zobé dobiva, ga seveda v ustih erbi. Zato sili z rokami neprestano v usta. Nekateri dajejo takrat otroku ključ, lesene žlice ali kaj podobnega, da otrok z njim drgne po ustih. Jaz pri svojih otrokih s takimi stvarmi nisem poskušala. Dala sem otroku le trdo skorjo ali pa trdo suho tepko, to je glodal in vse je bilo *

redu. Včasih dobijo otroci pri tem tudi razne krče, zavija jih po trebuhu in radi sitnarijo. Takrat je treba pač nekoliko potrpeti in pustiti naravi, da svoje stori. Nikakor pa jaz ne bi takrat otroka zalivala z različnimi zdravili, ki jih v tolikšni meri nasvetujejo dobre stare tete od blizu in daleč za te čase. Od vseh teh zdravil mora otrok bolan postati, čeprav je sicer zdrav.«

Vse te napovedi stare matere družini seveda niso bile prijetne. Vendar pa so ubogali, ker jim je nasvetovala. Špelca je imela doslej vedno trdo skorjo v rokah, da je glodala na nji in se zraven po mili volji slinila. Zraven je sitnarija, da je mlađi materi večkrat srce pokalo od samega sočustvovanja z njeno malo, vendar pa je vzdržala in ni otroka zalivala z zdravili in mazala z žavbami. Potrpela je in oče ji je v tem potrpljenju delal družčino in prepeval mali Špelci in jo učkal, če je bila le presitna.

No, in potem je prišel tisti svečani trenutek. Nekega dne je mati hranila Špelco in ko ji je hotela potegniti žlico iz ust, je zaslišala, da je nekaj narahlo zaropotalo. Pogledala je Špelci v usta — in res: iz čeljusti je kukal droben zobček. Presrečna je poklicala moža: »Tvoja Špelca je zobček dobila!«

In zdaj je bilo v hiši veliko veselje, stara mati je morala zraven, da si je ogledala to veliko čudo, oče pa je rekel, da je treba ta veseli dogodek zaliti in si je privoščil četrtinko vinčka, čeprav sicer ni bil pijanec in je raje varčeval za svojo Špelco.

Tako je pač vedno z otroki. Veliko skrbi in dela povzročajo, veliko potrpljenja je treba z njimi, žalostnih in skrbi polnih dni je ob njih nešteto. Toda če store etarši svojo dolžnost in se pridno mažejo z božjo mastjo, ki ji navadno pravimo potrpežljivost, minejo ti težki dnevi mimogrede in nato pridejo veseli dogodki, čeprav so morda za človeka, ki sam nima otroka, povsem neznatni. In ob teh dogodkih pozabijo etarši na vse skrbi in težave in zdi se jim, da so najsmrenejši ljudje na svetu. Vsaj Špelcina oče in mati sta bila tistega dne, ko je Špelca dobila prvi zobček, tako vesela, kakor so otroci na Miklavževu jutro, ko ogledujejo darila iz nebes.

Ostale zobe je dobila Špelca polagoma drugega za drugim in še preden sta se oče in mati prav zavedla, je imela Špelca že polna usta in je prenehala biti »stara baba škrbastac«.

KUHINJA

Riževa juha s paradižnikom in zelena paprika. Papriki izdolbem sredino in jo prav na tanke in majhne rezance zrežem. Zrezano papriko denem na razbeljeno surovo maslo ali na masl, v kateri sem zarumenila sesekljano čebulo. Ko se paprika zmeħča, pristavim toliko pesti riža, kolikor je ljudi pri kosilu. Potem dobro zmešam, zalijem z juho in kuham toliko časa, da se riž zmeħča. Proti koncu kuhanja pretlačim v riž par v slani vodi kuhanih paradižnikov. Ko dobro prevre, dam na mizo. Ravno na ta način pripravim riž kot rižoto. Razložek je samo v tem, da pristavim za vsako osebo po 2 pesti riža. Površino riža potresem s parmezanom in dam kot samostojno jed na mizo. Lahko tudi s čisto juho.

Telečje meso z gobami. Kos telečjega mesa operem in zrežem na kose. Te kose denem na masl, v kateri sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen petršilj. Meso pražim pokrito do mehkega. Če se med praženjem posuši sok, prilivam po žlici vodo. Proti koncu potresem z moko. Ko moka zarumeni, zalijem z juho ali kropom, dodam oprazene gobe, žlico kisle smetane in še enkrat zavreto postavim na mizo.

Povidel. Zelo zrelim češpljam odstranim koščice ter jih kuham toliko časa, da so popolnoma goste in da počrne. To se zgodi z večkratnim kuhanjem. Kuham jih v plitvi posodi, prvotno na hudem ognju, potem pa na strani. Med kuhanjem jih je treba večkrat premešati. Dovolj kuhane in ohlajene češplje denem v lončeno posodo. Površino zalijem z raztopljenim lojem. Piskre povežem s pergamentom in papirjem in spravim na suh prostor.

Sveže češplje kot sladka solata. V pol litra zavrete vode stremem kročnik zbranih in opranih češpelj. Pridenem odrezek limonine lupinice, skorjico cimeta in žlico sladkorja. Češplje kuham pokrite toliko časa, da se zmeħčajo.

Češplje v kislu. Kilogram sladkorja kuham s 4 decilitra kisa in ravno toliko vode. Za dober duħ dodam 8 dkg cimeta in nekaj nageljnovih klinčkov. V zavreto tekočino stremem 1 in pol kg olupljenih češpelj. Ko prevre, potegnem vse na stran in ohlajeno spravim v kozarce. Čez 8 dni odlijem tekočino, jo zopet prevrem, zalijem z njo češplje, katere postavim za nekaj tednov na sonce.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

Ljubljana. Pšenica 100 kg 190 do 200 din, ječmen 225, rž 200, oves 200 do 225, kuruza 175, fižol 225, krompir 75 do 100, lucerna 90 do 100, seno 60 do 80, slana 50 din.

Konjice. Pšenica 1 kg 1.75, ječmen 1.50, rž 1.50, oves 1.50 kuruza 1.75, fižol 2, krompir 0.80, lucerna 0.60, seno 0.45, slama 0.20 din za 1 kg. Sadje: jabolka I. vrste 1.50, II. vrste 1, III. vrste 0.75, drva 1 m³ 70 din, jajca komad 0.75, mleko 1 liter 1.50, surovo maslo 28 din, grozdje 1 kg 6 din. Vino navadno mešano pri vinogradnikih 4 do 5 din, finejše izbrano vino 6 do 7 din za 1 liter.

Slovenji Gradec. Pšenica 100 kg 250 din, ječmen 200, rž 250, oves 175, kuruza 160, fižol 300, krompir 100, lucerna 125, seno 75, slama 50 din. Drva 1m³ 80 din, jajca komad 0.75, mleko 1 din liter, surovo maslo 30 din za 1 kg.

Mariborski trg. Cene mesa: govedina 6 do 12 din za 1 kg, jezik 10 do 12, jetra 5 do 8, ledvice 8 do 12, možgani 10 do 12, pljuča 2 do 4 din; teletina 6 do 10 din, jetra 10 do 14, možgani 6 do 14; svinjina 10 do 14 din, jrt 6 do 10, jezik 10 do 14, ledvice 10 do 14, slanina 12 do 15, salo 13 do 15 din za 1 kg. Prekajeno svinjsko meso: gnjat 1 kg 14 do 18, meso brez kosti 14 do 20, prekajen jezik 14 do 20, hrbet 14 do 18, mast 16 do 18, prekajena slanina 16 do 20 din za 1 kg. Klobase: drebrecinske 1 kg 11 do 13 din, hrenovke 16 do 20, kranjske 20 do 25, safalade 16 do 20, salame 38 do 55, krakovske 18 do 25 din.

ŽIVINA

Zagorje ob Savi. Na semanji dan 29. avgusta so plačevali živino takole: voli 4 do 5 din, krave za plemo okrog 2500 din za glavo, za meso 2 do 3 din za 1 kg žive teže, telice okrog 2000 din komad; prašiči za rejo 6 do 6.50 din za 1 kg žive teže; mladi prašiči 60 do 150 din komad.

Ljubljanska okolica. V zadnjih dneh poročajo, da se cene živine gibljejo takole: voli I. vrste 5.50 do 6 din, II. vrste 4 do 5; telice I. vrste 5.50 do 6, II. vrste 5, III. vrste 4 do 4.50; krave I. vrste 4 do 4.50, II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 2.50 do 3; teleta I. vrste 6.50 do 7, II. vrste 6; prašiči špe-

harji 9 do 9.50, pršutarji 8 do 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8 do 11, telečje 13, svinjske 10 din za 1 kg.

Maribor. Na zadnjem živinskem sejmu, na katerega so prignali 359 glav živine, so bile cene take: voli I. vrste (za rejo) 4 do 5 din, II. vrste 3.50 do 4.50, III. vrste 3 do 3.50; biki za klanje 3 do 4, klavne krave, debele 3.25 do 4.25, plemenske krave 3.50 do 4.50, krave kiobasarice 2 do 2.75; mlada živina 3.50 do 4.75, teleta 4 do 5.50 din za 1 kg žive teže. Prodali so vsega 245 glav.

Na svinjskem sejmu dne 25. avgusta so plačevali prašiče po naslednjih cenah: 5 do 6 tednov stari prašički 70 do 90 din, 7 do 9 tednov 100 do 120, 3 do 4 mesece 155 do 230, 5 do 7 mesecev 300 do 420, 8 do 10 mesecev 430 do 510, 1 leto 700 do 900 din za komad. Na vago: 1 kg žive teže 6 do 8.50, 1 kg mrtve teže 8 do 11 din. Pripeljali so 396 glav, prodali 130.

Konjice. Konec avgusta so zaznamovali cene živine, kakor jih navajamo: voli II. vrste 4.50, III. vrste 4; telice II. vrste 4.50, III. vrste 4; krave II. vrste 3.50, III. vrste 3; teleta I. vrste 4.50, II. vrste 4; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 6 din za 1 kg.

Slovenji Gradec. Voli I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; telice I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; krave I. vrste 4, II. vrste 3, III. vrste 2; teleta I. vrste 6, II. vrste 5, prašiči špeharji 7, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na prašičjem sejmu 30. avgusta, kamor so pripeljali 362 repov, prodali pa komaj 88, so bile cene naslednje: debele svinje 8 do 8.50 din, pršutarji 7 do 7.75, plemenske svinje 6.50 do 7 din za 1 kg žive teže; mladiči od 6 do 12 tednov 55 do 170 din komad.

Zelenjava. Čebula 1 kg 2 do 3 din, česen 5 do 8, fižol v stročju 5 do 6, luščeni grah 1 liter 10 do 12.50, krompir kg 0.75 do 1.75, paradižniki 1.50 do 4, kisló zelje 3 do 4.

Mleko in mlečni izdelki: Mleko 1 liter 1.50 do 2.25 din, surovo maslo 1 kg 24 din, čajno maslo 28 do 30, ementalški sir 30, trapist 15 do 30, kislá emetana 7.50 do 10, sladka smetana 15 do 20 din 1 liter.

V vsako hišo »Domoljuba!

PRAVNI NASVETI

Prošnja za znižanje oskrbnih stroškov v bolnišnici. V. S. — Če zaradi siromaštva ali prezadolžitve ne morete plačati bolnišničnih stroškov, lahko vložite na upravo bolnišnice ali na bansko upravo prošnjo, da se vam stroški znižajo ali pa oprost. Če se bo banska uprava po poizvedbah prepričala, da imate iz posestva tako majhne dohodke, da bi plačilo oskrbnih stroškov v bolnišnici ogrozilo vaš gospodarski obstoj ali preživljanje družine, vas lahko popolnoma oprosti plačila stroškov.

Poroka italijanskega državljanca. A. D. Obrnite se na župni urad v župaliji, kjer se nameravate poročiti. Tam boste vse potrebno zvedeli.

Koli, zabiti na meji. R. A. V. Z. — Ob meji med mejniki lahko oba mejaša zabijeta, seveda vsak na svojem svetu, še tudi kole. Če pa hočete kole zabiti na mejni črti, tako da bi bili ti koli skupni mejniki, se morata sporazumeti, kajti mejnike lahko postavlja mejaša le sporazumno. — Če je bila doslej meja na njivi določena le z dvema mejnikoma, mejaš pa je na meji na svojem zabil še več kolov, ki vam preprečujejo oranje, potem lahko od sosedu zahtevate odstranitev teh kolov, če imate dokaz za to, da ste vi z vašimi posestnimi predniki vred v teku zadnjih 30 let vedno orali tako, da je živina deloma hodila po sosedovem svetu.

Popravitve meje. P. G. R. — Če sta se z mejašem sporazumeli glede meje, potem to novo mejo zakoličite. Pri občini pa navedite, da bo v prihodnjem letu državni zemljemerec pri uradnem poslovanju v vaši občini to novo mejo tudi v mapi izvedel. Tako poslovanje se vrši uradoma in zato brez vaših stroškov.

Invalidnina vdove. P. G. R. — Vdova v vojni padlega vojaka ima pravico do invalidnine, dokler ostane vdova. Čim se poroči, to pravico izgubi. Ker se je vaša mati kot vojna vdova poročila, ne more sedaj več zahtevati invalidnine, čeprav ji je medtem drugi mož že umrl.

Prevžitek. A. L. C. — Oče ima izgovorjen prevžitek na hčerinem posestvu. Živi pa 4 leta pri drugi hčeri, tako da ima dobiti še precej zaostanka na svoji preživnini. Vprašate, kako naj napravi hči, ki sedaj očeta preživlja, da bo preživnino zanj od sestre dobila tudi po očetovi smrti. — Terjatev na preživnini zastara v 3 letih. Zato vam svetujemo, da se obe sestri z očetom medsebojno zmenita, kako bosta glede zastalega prevžitka. Če se bo hči-prevzemnica branila plačati, bo moral oče izterjati terjatev le za 3 leta nazaj. Svojo terjatev lahko odstopi oče tudi drugemu, n. pr. hčeri, ki ga preživlja in bo potem ona v svo-

jem imenu lahko izterjvala svojo sestro. Če bi oče umrl, preden bi bil ta zaostanek urejen, bo lahko prva hči trdila, da je oče ta dolg popustil, sicer bi ga pač terjal. Ta trditev bi se pa ovrгла, če oče v oporoki zapiše, da je prevžitek na dolgu in da ga zapusti svoji drugi hčeri, katerega ga je preživljala.

Sodna poravnava držl. G. J. M. — V letu 1923 razpisana sodna poravnava veže tudi danes še obe stranki. Zato sosed ne sme v tej poravnavi ugotovljeno služnostno pravico vožnje razširjati. Vsako tako razširjenje obsega služnostne pravice mu lahko s tožbo prepoveste.

Dvojni otroci. N. B. — Mati, ki je sestnica, se je v drugič poročila. Ima pa otroke iz prvega in drugega zakona. Kakšne pravice imajo otroci iz drugega zakona napram materi. — Mati je otrokom iz prvega in drugega zakona prava mati in zato imajo ti otroci, čeprav iz dveh zakonov, do matere enake pravice. Če bi mati umrla brez oporoke, bodo vsi njeni otroci zakoniti dediči po enakih delih. Vsak njenih otrok pa bo imel pravico nujnega deleža, ki znaša polovico zakonitega deleža. Če je mati otroku iz prvega zakona izročila 500.000 din vredno posestvo, otrokom iz drugega zakona pa namenila po 5000 din dediščine, bodo ti otroci po smrti matere smeli od prevzemnika posestva zahtevati dopolnitev nujnega deleža.

Sin pijanec. J. P. S. — Eden izmed sinov je pijanec, zato imate pomisleke, da mu zapustite dediščino v denarju, ker bi v kratkem vse zapil. Vprašate, kako bi mu zavarovali postavno dediščino. — Sin sme od vas zahtevati le nujni delež. Ta nujni delež mu lahko zapišete bodisi v obilki vžitka ali stanovanjske pravice. Če se res tak zapraviljivec v pijanosti, pa lahko še sedaj, dokler živite, predlagate pri sodišču, da se sina zaradi tega omejeno prekliče, tako da bo imel pomočnika, ki bo upravljal z njegovim denarjem.

SEJMI

11. septembra: živ. in kram. Laški potok, Kočevje, St. Vid pri Stični, svinj. Središče, živ. in kram. Turnišče (?), Puconci. — 12. septembra: živ. in kram. Šmartno pri Litiji, živ. Kamnik, živ. in kram. Veliko rMaševo, svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor, Loka pri Zuzumu, svinj. Dol. Lendava. — 13. septembra: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, kram., gov., konj. Dobava. — 14. septembra: živ. in kram. Polšnik, Žužemberk, Golobinjak, Petrovče, živ. Ščavnica, živ. in kram. Vitanje, svinj. Turnišče. — 15. septembra: svinj. in drobn. Maribor, gov. in kram. Pleterje, živila in prašiči Trbovlje. — 16. septembra: gov., svinj. in kram. Mokronog, živ. in kram. Rakek, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. Sv. Lenart nad Laškim.