

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

24. NOVEMBRA

STEV. 42

Sobne rastline pozimi

Naše gospodinje in dekleta so že od nekdaj rada gojila razen vrtnih cvetlic tudi sobne rastline. Ta lepa, starodavna navada se je ohranila povsod po naših vaseh in bi težko našli hišo, kjer ne bi imeli nobene rastline na oknih. Nekatere gospodinje dosežejo z ljubeznijo in posebnim zanimanjem za sobno cvetje tako lepe uspehe, da bi delali čast izurjenemu vrtnarju. Čez poletje to ni posebno težavno, če imamo le nekoliko znanja in izkušnje. Več preglavice dela gojiteljicam in ljubiteljicam sobnega rastlinja zima, ker marsikje na kmetih nimajo potrebnih prostorov za prezimovanje; mnogokrat pa je krivo neuspehov napačno ravnanje z rastlinami v zimskem času. Zato bo morebiti tej ali oni gospodinji ustrezno, ako podamo nekaj migljajev, kako ravnati z najnavadnejšimi in najbolj razširjenimi sobnimi rastlinami v zimski dobi.

Najprej nekaj važnih splošnih opomb. Stare izkušnje nas uče, da največ sobnih rastlin čez zimo propade zaradi prevelike toplote in preobile moče, pa zaradi pomanjkanja svetlobe in zraka. Vsakemu je znano, da nobena naših sobnih rastlin ne prenese na prostem naše zime in da vsaka skoraj brezpogojno pogine, ako odneha toplina kolikšak pod ničlo. Ni pa tako splošno znano, da tudi prevelika toplota pozimi večini sobnih rastlin ne prija ali jim celo močno škoduje. Kakor za vse rastline sploh, je tudi za sobne rastline zima doba počitka. Če jih imamo pozimi preveč na toplem, n. pr. v redno kurjenih sobah, se rast ne more umiriti; toplota jih namreč moti, da poganjajo tudi ob najneugodnejših mesecih, kakor so november, december in januar. Ker pa je uprav v teh mesecih premalo svetlobe, delajo vodene, nezdrave poganjke. Na ta način se rastlina izčrpa že čez zimo, ko bi imela počivati, potem na poletje pa, ko bi imela na novo veselo zaživeti, popolnoma opeša.

Druga napaka, ki se tako rada pridruži prejšnji, je preobilo zalivanje. Seveda, če je rastlina na toplem, in zaradi tega še raste, je umevno, da porabi tudi mnogo več vode, nego če bi kje na hladnem počivala, in jo moramo zato pogosteje zalivati. Kdor naredi

torej prvo napako (pretopen prostor), je primoran, da naredi še drugo, da mora rastline zalivati, ker sicer bi mu že pozimi usahnile.

Pa ste še dve nepriliki v prezimovanju sobnih rastlin: pomanjkanje svetlobe in zraka. V zimskih mesecih je že itak malo svetlobe, ker je dan kratek. Poleg tega je nebo večinoma oblačno, če je pa jasno, sije sonce le nekaj ur in še takrat bolj medlo. Če imamo rastline vrhu tega še v temačnih prostorih, je umevno, da trpijo veliko pomanjkanje svetlobe. Se hujshe je pa z zrakom, ker moramo imeti prostore zaprte zaradi mraza in je zračenje mogoče le ob milem, sončnem vremenu.

Glede svetlobe in zraka niso vse sobne rastline enako občutljive. Najbolj željne so svetlobe in zraka vse tiste rastline, ki ostanejo čez zimo zelene, ki torej ne zgube listov, kakor n. pr. nageljni, pelargonije, fub-sije, aralije, palme, aloe, lavor, oleander, juka, dracena, asparagus (Sprengerjev špargelj) in še razne druge. Kar pa se čez zimo osuje, ali kar se do zemlje posuši, in prezimi samo v korenini, gomolju ali čebulici, ne potrebuje svetlobe niti prezračevanja.

Najboljši prostor za prezimovanje navadnih bolj trdih sobnih rastlin so svetle nekurjene sobe, ki pa so tako zavarovane, da se toplina drži nekako stalno od 5 do 8 stop. C. Ob hudem in dalj časa trajajočem mrazu bi se morale dati tudi primerno kuriti. Takih praznih sob pa po kmetih ni mnogo. Pomagati si je treba pač z drugimi, čeprav manj prikladnimi prostori, kakor so svetle kleti, ki se dajo zračiti, dobro zavarovane predsobe, stopnišča itd. Glavno je, da prostor ni pretemen, da ni pretopen, pa tudi ne premrzel, da bi rastline v njem utegnile zmrzniti. Vedno je pa ugodneje za večino sobnih rastlin, ako imajo čez zimo bolj hladno nego pretoplo prezimovališče (najmanj 5, največ 10 stop. C). V prav svetlih, proti jugu obrnjenih prostorih nekoliko več toplote ne škoduje tako kakor v temnih. Cim temnejši je prostor, tem hladnejši naj bi bil (do 5 stop. C).

Po prostoru se ravna tudi zalivanje. Ako rastline pravilno počivajo, porabijo jako malo vode. Zalivati jih smemo le v redkih presledkih in samo toliko, da se zemlja ne izsuši. Vsako čezmerno zalivanje je mnogo bolj škodljivo nego premalo vlage. Pelargonijam n. pr. zadostuje, ako jih zalijemo na 3—4 tedne, ko jim jamejo listi veneti. Če jih količkej preveč zalijemo, nam do spomladi vse zgrije. Take so večinoma vse rastline z mesnatimi in vodenimi stebli in listi. Znana muza (musa Martini in Ensetae) se čez zimo ne sme prav nič zalivati, če hočemo, da bo ostala živa in zdrava do pomladi. Gomolje od begonij, glaksinij in drugih gomoljnic in čebule od amarilis i. dr. pustimo čez zimo kar v lončkih v zemlji, ki naj se popolnoma izsuši. Šele zarana proti pomladi jih vzamemo iz zemlje, jih otrebimo in iznova posadimo v svežo zemljo, potem ko začno že same iz sebe poganjati (brez zalivanja).

Kjer ni nobenega posebnega prostora za prezimovanje sobnih rastlin, jih imajo tudi čez zimo na oknih, oziroma med okni. Kar se tiče svetlobe in zraka, jim je na tem kraju ustrezno. Sicer pa ta prostor ni ugoden, ker se v njem toplota preveč menjava. Podnevi, ko v peči kurijo, je tudi med okni

dovolj toplo, ponoči so pa rastline ob hudem mrazu v nevarnosti, da zmrznejo. Treba je zatore podnevi notranja okna zapirati, ponoči pa vsaj včasih odpirati, kar pa zopet v drugih ozirih ni vselej mogoče.

Med najzlahtnejšimi sobnimi rastlinami je pa vendarle nekaj takih, ki tudi čez zimo ljubijo nekaj več toplote nego navadne preproste in trde rastline. Izmed vseh najbolj znana in jako razširjena tudi po kmetih je listna ali kraljeva begonija (*begonia rex*), ki s svojimi velikimi na razne načine pisanimi listi jako okrasno učinkuje. Za to rastlino je najbolj ugodno, ako ji moremo tudi pozimi nuditi prostor, kjer je okoli 15 stop. C toplote. Za svetlobo pa nič ne mara, ker najbolje uspeva v temačnih kotih.

Primerno toplo prezimovališče v kakem od peči najbolj oddaljenem kotu zahteva tudi znani filodendron. Za primerno toploto pozimi so hvaležne tudi; vedno zelena aspidistra, razne občutljivejše palme, asparagus (špargelj), tradescancija i. dr. Rastline, ki jih imamo čez zimo v kurjeni sobi, naj stojijo čim najdlje od peči, kajti toplota, ki bi izžarevala od peči naravnost na rastline, bi jih kmału ugonobila. Najbolj jim prija nekurjena soba poleg kurjene, ki dobiva posredno po zraku potrebno toploto. H.

Škodljivci v žitnih shrambah

Kmetje so spravili evoja žita v shrambe, žitnice in kašče, kjer naj ostanejo do spomladi ali še pozneje. Skrben gospodar pa ve, da spravljeno zrnje tam ni tako varno pred pokvaro in škodljivci, da ga ne bi bilo treba od časa do časa pregledati. Vsaj vsak teden enkrat je natančno preiskati žitne kupe, če je vse v redu; in to ne samo po vrhu, ampak tudi v gobino, če se žito ni preveč ugrelo; nos mu mora povedati, če ne dobiva duha po plesnobi, bistré oči morajo poiskati škodljivca, ki se je tu nenadoma pojavil itd. Mnoge kvare nam lahko povzročita nebrižnost ali nepazljivost pri shranjevanju zrnja.

Najprej premotrimo škodo, ki jo nam lahko povzročita vlaga. Mi vemo, da morajo biti žitnice zračne in suhe. Ko spravljamo žito vanje, vsebuje še polno vlage, ki sčasoma izhlapeva. Ti vodni hlapi ne smejo ostati v kupu, ampak morajo ven, da jih vrepnih odnese in nadomesti s suhim zrakom. Zaradi tega žitne kupe, ki naj bodo nizki, y začetku parkrat na teden premetati in

prezračiti, pozneje po enkrat na teden in, ko je zrnje dovolj suho, vsakih štirinajst dni. Če v kakem roku v kup zrnja in opazimo, da je v notranjosti toplo, ga je takoj premetati, da se ne ugreje, oziroma ne plesni. V takih toplih kupih se navadno razvija plesnoba in posledica ji je zatohlost, ki žito skvari. Zlasti je paziti v kaščah, kjer je žito naloženo v predalih v katerih se ne da premetati. Koliko žita gre našim kmetom po zlu, ker so v tem pogledu preveč malomarni.

Da morajo biti strehe nad žitnicami popolnoma nepropustne in ne puščati deževnice skozi niti ob najhujšem nalivu, mislim, da tega ni treba še posebej poudarjati.

Hujši je bolj proti raznim škodljivcem, pred katerimi moramo braniti ta pridelek. Najbolj domače živali sta miš in podgana, ki zlasti v zimskih mesecih, ko zunaj ne dobita hrane, silita pod streho, kjer je zrnja dovolj. Do tega jima moramo zgraditi pot, kajti velika je škoda, ki jo te glodalke lahko napravijo. V shrambah in žitnicah je zamahiti vse luknje in odpraviti skrivališča, okna

dobro zamrežiti, da ja ne morejo od nikoder notri. Če so pa prostori taki, da se ne dajo kar tako zavarovati, tedaj je najboljšo sredstvo proti mišim in podganam — dobra mačka. Ta jih polovi ali prepodi, kajti že tujen ouh jim je odvratil.

Proti pticam, zlasti vrabcem, ki pozimi silijo v kašče, je najbolje okna dobro zamrežiti in prezračevalnik zadelati.

Tako vidimo, da boj proti takim prijateljem našega zrnatega pridelka ni tako težaven in ga pred njimi lahko ubranimo. Hujša borba je proti malim škodljivcem, ki nastopijo v velikanskih množinah, sicer se pa skrivajo po razpokah in špranjah. Najhujša sta žitni rilčkar in žitni molj, ki povzročata v naših žitnicah ogromno škodo, ki se v vsej državi ceni na mnoge milijone. Tam, kjer se ta dva škodljivca zaredita, ju je težko odpraviti.

Žitni rilčkar je majhen hrošček temno-rjave barve, ki napada najrajši pšenico in rž, v sili pa tudi ječmen, ajdo in koruzo. Pozimi v hladni dobi se zarije v žitne kupe ali v špranje in razpoke poda, da tam počaka črnejšega spomladnega vremena. Zato ga uspešno zatiramo zlasti v zimski dobi, ko se težko pregiba.

Kako pa pride rilčkar v žitnice? Največkrat s tujim žitom, s tujimi vrečami. Zato moramo skrbno paziti, ko kupujemo žito ali ga zamenjujemo. Temeljito je pregledati zrnje, če se ne opazi kje tega škodljivca. Tako žito je zavrniti. Največkrat ga dobimo v skladiščih pri trgovcih, ki dobivajo žito od vsepovsod in ki jim ni mar, kakšno je. Preden zvozimo žito od njih na svoj dom, ga moramo temeljito preiskati na razne škodljivce.

Kako pa se rilčkar razmnožuje? Spomladi pridejo samice in samci iz svojih prezimovališč ter se pariyo. Samica zleže v teku svojega življenja 40 do 50 jajc, dnevno kvečjemu do pet. Vsako jajce pride v svoje zrno, redkokdaj se dobe po dve v istem. Iz jajčeca se izleže majčkena črnoglava ličinka, ki izdolbe rov v notranjost zrna, se tam hrani, dokler ne doraste. Tekom šestih tednov je zrno v notranjosti popolnoma izžrta ter se potem zabubila. Julija meseca se pojavi prvi rod rilčkarjev, jeseni, nekako v septembru pa že drugi, ki navadno prezimi in se prihodnje leto nadalje množi. Z vetrnim mlinom ga lahko izločimo iz zrnja, v špranjah ga pa pobijemo ali zastrupimo. V ta namen moramo žitnico ponovno temeljito izmesti, vse špranje izbrskati in če opazimo med smetmi te hročke, jih sežgimo s

smetmi vred; smeti pa ne smemo vreči na gnojišče ali na kompost, ker tam ostanejo hrošči živi.

Koristno je tudi pod oribati s sodovo raztopino in špranje zaliti z vrelo vodo, ki uniči vso morebitno zalego škodljivcev, ki se je vanje skrila. Preiskati moramo tudi tramovje in razpoke v stropu, če ni tam kaj takih neljubih gostov. Res je, da povzročata to precej dela, toda zdaj pozimi je časa dovolj, da se to natančno opravi. Bolje je zdaj žrtvovati par dni za tako preiskavo in čiščenje, kot pa imeti spomladi zrnje naglodano in pokvarjeno.

Poleti julija meseca lahko uničimo mnogo hroščev, če napadeno žito močno vejamo, prevetrimo na veternem mlinu, s katerim jih ločimo od zrnja. Premetavanje koristi tudi pozimi, ker hrošču ne damo miru. Pri tem delu moramo rilčkarje pobrati in jih uničiti; lahko jih damo kokošim, ki jih kaj rade pozobljejo, nikdar pa ne pustiti, da se razležejo.

Če je žito okuženo v zaprtih predalih, jih zatremo, če ga zažveplamo. Zvepleni dim, žveplov dvokis, je težji od zraka, pade na dno, predre ves kup in zamori v njem žuželke, ne da bi škodoval zrnju. Pred uporabo ga prevetrimo in duh po žveplu izgine.

Žitni molj je drugi, skoraj enako nevaren škodljivec naših žitnih shramb. To je drobn, srebrnosivi metuljček, ki se pojavi v žitnicah od aprila do julija meseca. Ponednevi se drži po stenah tako, da ga je večkrat težko opaziti, ponoči pa leta okrog in se pari. Samica zleže na vsako žitno zrno po dve jajčeci iz katerih se izvale bele ličinke. Te gredo od zrna do zrna, ga objedajo ter puščajo za seboj nitkasto prejo, ki je polna goseničjega blata in zleplja zrnje v večje kepice. Navadno objedajo gosenice žito na vrhu kupa, zato je tega škodljivca lahko opaziti. Največjo škodo povzročajo avgusta in septembra; oktobra se pa zabubijo v špranjah in razpokah tramovja in poda, odkoder spomladi izležejo novi metuljčki.

Tega škodljivca zatiramo slično kakor rilčkarja, gosenice pa avgusta in septembra, ko žro zrnje. Moljavo žito pražimo v topli peči, da gosenice poginejo. Metulje pa lovimo ponoči tako, da nastavimo luči nad posodo z vodo, ki smo ji dolili nekaj petroleja. Molji lete k luči in padejo v vodo, kjer poginejo.

Ta žitni molj napada tudi koruzna zrna, ki jih prav tako razgrize in navrta kakor pšenico. Zato je povsod nevaren, kjer se

kako zrjeje hrani. V koruzi ga pa ne smemo zamenjati s prosenim moljem ali koruzno večjo, ki napada le steblovje koruze, ko ta raste.

Pozimi ima kmečki gospodar časa dovolj, da pazi na svojo žitnico in v njej shranjeno zrnje. Treba mu je pač skrbeti

posod za skrajno snago in čistost, uničiti vse zarodke škodljivcev ter preprečiti škodo, ki mu jo lahko pripravijo različne živali. Če bodo kmetje pazili na to, ne bodo imeli zgube pri žitu v shrambah ter se ti škodljivci tudi ne bodo mogli tako širiti.

L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Čebula in česen v naši hrani

Čebula ima močno zdravilno moč. Ima v sebi precej železa in je zaradi tega dobra proti malokrvnosti. Presna čebula pomaga tudi pri oslabeledih živcih in boleznih na pljučih. Dočim je pražena ali kuhana čebula za mnoge težko prebavljiva, surova ali presna nima teh lastnosti. Dognali so, da čebula čisti organizem, ker vsrkava nepotrebne in škodljive snovi, ki se nabirajo v človeškem telesu. Čebula čisti želodec in črevesje in skrbi za dobro odvajanje ostankov prebavljenih jedi. Poleg tega pa dovaja telesu skoro vse vitamine, ki so mu potrebni.

Čebula se poda k vsem zelenjadnim jedem, kuhanim kakor surovim. Nobeni zelenjadni solati naj ne manjka drobno sesekljane čebule, kakršna je najboljša, ker jo zaužijemo svežo. Iz nje pripravljamo tudi samostojno solato. Ker se je nekateri kar ne morejo privaditi, jo prinesemo vedno nekaj na mizo poleg druge solate, da si jo vzame lahko vsak kolikor hoče in se je polagoma privadi. S siljenjem navadno ne dosežemo dosti.

Tudi česen je izvrstno čistilno sredstvo za organizem. Poživlja delovanje prebavil in pomaga proti zajedalcem v njih. Dobro je, ako zaužijemo po dvakrat na teden zvečer prepečenec, ki smo ga oprazili na vroči štedilnikovi plošči, na katerem smo stlačili zrno česna. Pridno ga moramo privedati solatam in drugim jedem.

Za občutljive nosove izdelujejo ponekod zanesljive tvornice česnovno moko, ki ima v sebi vse zdravilne lastnosti česna, samo brez močnega duha. Tako moko uporabljajo tako, da jo samo potrosijo po gotovih jedeh.

Česen je splošno priznan pripomoček proti poapnenju žil, zato ga uživajmo kolikor mogoče pogosto. Kadar pripravljamo presno hrano, ne pozabimo da spada k začimbam, kakor so drobnjak, peteršilj, mladi

listi zelene, čebula, krebuljica, kopre tudi česen.

Čebulo kot samostojno jed napravimo takole: Lepo, enakomerno debelo čebulo olupimo, operemo in v zelenjadni juhi mehko skuhamo. Nato jo vzamemo ven, denemo v pogreto skledo in potresemo na debelo z drobnjakom, peteršiljem ali drugimi ravnokar naštetimi sesekljanimi zelišči. Zabelimo jo z razbeljenim presnim maslom. Namesto presnega masla, prinesemo k čebuli lahko masleno omako.

Čebulo solato naredimo tako, da 2 do 3 debelejšje čebule olupimo, operemo, razpolovimo in zrežemo na tanke listke. Dalje jo napravimo kakor vsako drugo solato. Z njo okrasimo to ali ono presno solato. Večina jo tudi lažje uživa, ako ima poleg nje na razpolago še drugo solato.

Čebulo pripravljajo drugod zelo pogosto in na najrazličnejše načine, pečeno, dušeno, nadeto z drugo zelenjajo in tako dalje.

H. S.

KUHINJA

Leča. Tri decilitre leče skuham do mehkega v slani vodi. Kuhano pretlačim z vodo vred na bledorumeno prežganje v katerem sem zarumenila drobno sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Če je treba, še malo zalijem z juho ali s kropom, malo popopram in nekoliko okisam s kisom. Juho vlijem na popečene, na kocke zrezane žemljice ali pa dam ajdove ali koruzne žgance zraven. Glede leče je treba vedeti, da jo je treba pred uporabo popariti, odcediti in zaliti s toplo vodo.

Leča s krompirjem. V slani vodi kuhano lečo stresem na bledorumeno prežganje s pridevkom sesekljane čebule in z vejico timza. Posebej skuham na kocke zrezan krompir in ga pridenem leči z vodo, v kateri se je kuhal. Tekočine naj bo samo toliko, da ta pokriva jed. Lečo dam kot pri-

kuho ali pa kot samostojno jed na mizo. Po okusu lečo okisam ali pa tudi ne. Če dam lečo kot samostojno jed na mizo, jo obložim z »volovskimi očesi« ali z ocvrto karfijolo.

Leča kot prikuha. V slani vodi kuham lečo, odcedim in denem v kozico na razbeleženo mast ali na surovo maslo s prdatki drobno esekljane čebule, zelenega peteršilja, drobnjaka in ščepa popra. Leče ne smem mešati, pač pa kozico, v kateri se nahaja, večkrat potresem. Ko se leča kakih deset minut praži, je pripravljena za na mizo.

Nadevana karfijola. Karfijolo razdelim na posamzne rožice in jih skuham v slani vodi. Kuhane naj bodo le toliko, da ne razpadejo in da ostanejo rožice cele. Obliko ali kozico dobro namažem s surovim maslom, na debelo potresem z drobtinami. Potem zložim kuhane in odcejene rožice tako v obliko, da stoje štirički po koncu. Površino polijem s sledečim nadevom: Eno žlico surovega masla mešam z dvema celima jajcema toliko časa, da mešanica naraste. V mešanico dodam žlico kisle smetane, žlico drobtin in pol kg esekljanega surovega telečjega mesa. Obliko dobro pokrijem in dam kuhat v soparo. Kuham pol do tri četrt ure. Kuhano obrnem na krožnik in dam kot samostojno jed na mizo.

Ocvrti telečji korenčki. Telečjemu mesu oberev kožice in žilice ter ga prav na drobno esekljam ali zmeljem. Meso zabelim z mastjo, v kateri sem zarumenila prav na drobno esekljano čebulo. Potem dodam eno v mleku namočeno, obrabano in ožeto zemljico in sledeče dišave: kumno, par poprov, par glavic lovora in dva nageljeva klinčka. Dišave na drobno stolčem. Ko je vse to dobro zmešano, oblikujem na dlani majhne korenčke. Korenčke povaljam v drobtinah, nato v jajcu in zopet v drobtinah ter ocvrem na masti. Ocvrtim korenčkom napravim na debelem koncu z iglo luknjico in vtaknem v vsako peteršiljevo vejico. Korenčke dam kot samostojno jed s salato na mizo.

Gorenjski krapi. Testo napravim iz bele ali iz ajdove moke. Iz bele moke naj bo testo tako kot vlečeno testo, samo bolj trdo. Za ajdovo testo poparim pol kg moke s pol litrom osoljenega kropa. Testo povaljam in pregnetem v beli moki. Potem testo razvaljam za pol mezinca na debelo in razrežem na štiri oglate krpe. Za nadev vzamem napol kuhan, osoljen, gost riž ali pa kašo, tudi gosto in napol kuhano. Kaši ali rižu primešam par žlic sira, zabelim z zaseko,

v kateri sem zarumenila drobno esekljano čebulo in primešam še eno jajce. Ta nadev pokladam v kupčkih na eredino razrezanega testa. Testo trdno skupaj stisnem in dam kuhat v vreli osoljeni kropi. Kuhati se morajo krapi v obilni vodi. Kuham jih dobre pol ure. Kuhane položim na krožnik in zabelim z zaseko ali z mastjo zarumenelimi drobtinami.

DOMAČA LEKARNA

Pozor na rane! Ni dolgo tega, ko se je vrezal deček. Kri se je zastrupila in deček je umrl. Pred leti je oplazil voznik dečka z bičem. Noge so krvavele, kri se je zastrupila. Ko bi vsako, še tako majhno rano skrbno izprali in obvezali, ne bi prišlo do zastrupljenja. To je treba zabičiti že otrokom.

Beračevo zdravilo za kostni žulj. Mestna ženska se je opotekala zaradi silnih bolečin v roki. Rezati si ni pustila žulja, slabost ji je že prihajala do srca. Berač ji je svetoval: »Zmešaj 5 žlic ržene moke, 2 žlici žganja, žlico olja, žlico soli in 3 žlice mleka. Tega testa naveži na debelo in ko se posuši, deni novega.« Po tem namazu so ponehale bolečine, predrlo se je in lepo zacelilo. Neka gospa v Brežicah je devala na žulj testu iz stolčenih brinjevih jagod in starega sala. Ko se je žulj pregrizel, je bilo treba iztisniti in izpirati rano s toplo vodo. Gospa je naročala ženskam: »Bolj ko boš imela roko v pomijah, prej bo roka zdrava.« — Boljše pa je, če preprečiš, da se žulj razvije, zamoriš ga z vročimi obkladki olja ali pšeničnega zdroba ali senene zavrelice slanega kropa. Moraš začeti takoj, ko začutiš, da kljuje kje v roki.

Za zlatenico, jeterne in vrančne bolezni je bil od nekdaj na glasu krvavi mlečnik. Narediš lahko mlečnikovo tinkturo ali piješ čaj s posušenega listja ali mlečnikovega do gosto vkuhanega mleka. Za tinkturo stolci korenino in zelišče, iztisni in nalij na sok dvakrat toliko vinskega cveta, kolikor je soka. Postavi ga 14 dni na sonce. Potem odlij, kar je čistega, goščo precedi in primešaj k čistemu. Pusti par dni, da se izčisti, potem precedi in spravi v dobro zamašeni steklenici. Tega jemlji za gori omenjene bolezni enkrat na dan po 4 kaplje v desetinki litra vode. To pomaga tudi za gazlemana čreva, zlato žilo, otekline zaradi vodenice, kožne in krvne bolezni. Na Nemškem hvalijo mlečnikov mleček, da pozdravi krmižljave oči in da dela lepo poft. Oči si izpirajo z zelo razredčenim mlečkom, polt umivajo z ovarkom listov. Kuhanje vzame mlečku jedkost. Zato ga kuhajo do gostega Zeliščarji na Nemškem priporočajo za čaj na en del mlečnika tri dele žajbelja, ker ublaži žajbelj

mlečnikovo jedkost. Za pol litra čaja je v navadi 8 gramov posušenega mlečnika in 24 gramov žajbelja. Mož, ki je imel prav hudo zlatenico, je ozdravil v par dneh, ko je pil tak čaj. (Trikrat na dan po par žlic.) Mazanje z mlečkom prežene baje golšo in dlake na bradi. Obkladec zelenega mlečnika prejé trdo bulo, kurje oko in bradavice na olju prevreti mlečnik devaj na jetra, kadar imaš hude bolečine.

Omotica se dela na tešče. Včasih tako hudo, da ne moreš vstati. Ako je od vetrov ali glist, pomaga, če zaužiješ malo česna in vode. V takem slučaju pomaga tudi črna

kava s kumino ali čajem iz mete. Zgodi se tudi, da pride glista v želodec in to dela hudo omotico. Neko dekle je použilo precej česna, potem je vrgel želodec glisto iz sebe. Omotica pride pa tudi od bolezní v trebuhu ali od česa drugega, zato je treba poklicati zdravnika in ne dajati bolnemu goste jedi, dokler zdravnik ne pride. Če se dela omotica hudokrvnim, je nevarno Takega moči z vinskim kisom, dokler ne pride pomoč. Opešanim in priletim se dela rada omotica zaradi slabosti. Takim pomaga krepka hrana in malo vina, na katerem je prevrelo malo prežitjke.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Na ljubljanki borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstr. šiling 8.77 din, holandski goldinar 24.07 din, nemška marka 17.55 din, belgijski belg 7.38 din, švicarski frank 10.03 din, angleški funt 217 din, ameriški dolar 43.28 din, francoski frank 1.47 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.29 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje kakor jih zaznamuje ljubljanska borza.

CENE

g Ljubljanski trg 15. nov. Mesne cene: govedina I. vrste din 12 do 14, II. vrste din 10 do 12, III. vrste din 8 do 10; teletina I. vrste din 14 do 16, II. vrste din 12 do 14, jetra din 20, pljuča din 12, ledvice din 16; svinjina I. vrste din 16 do 18, II. vrste din 14 do 16, pljuča din 8 do 10, jetra din 12 do 14, ledvice din 18 do 20; slanina, domača din 14, hrvaška din 15, salo din 16, mast din 18, šunka din 18 do 20; prekajeno meso din 16 do 20, vse za 1 kg. Koštrunovo meso din 8 do 10, jagugetina din 10 do 12, konjsko meso din 4 za 1 kg. — Perutnina: piščanec komad din 10 do 12, zaklan din 24 do 25 za 1 kg, kokoš din 24, petelin din 24, raca din 25, gos din 45, golob din 4 do 5. Zaklana kokoš 1 kg din 20 do 22, zaklana raca din 25, zaklana gos din 16, zaklan kapun din 28 za 1 kg. — Zito: pšenica 100 kg din 230, rž din 195, ječmen din 175 do 195, oves din 165 do 180, proso din 185 do 230, koruza din 145 do 150, ajda din 190, fižol, ribničan din 220, prepeličar din 260. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 liter din 2, eurovo maslo din 22 do 26 za 1 kg, čajno maslo din 28 do 32, kuhano maslo din 24

do 28, bohinjki sir din 20, sir polementalec din 24, sir trapist I. vrste din 18 do 22, II. vrste din 12 do 16 za 1 kg. Jajca din 1 do 1.25 za komad. — Krma: sladko seno din 45 do 60 za 100 kg, polsladko din 40 do 50, kislo seno din 35, slama din 30.

g Cene kmetijskih pridelkov: v Kranju, dne 15. nov.: pšenica za 100 kg din 220, ječmen din 200, rž din 215, oves din 170, koruza din 135 do 145, fižol din 200 do 220, krompir din 75, seme lucerne din 1980, seno din 75, slama din 50. Jabolka I. vrste din 500 za 100 kg, II. vrste din 400, III. vrste din 250; hruške I. vrste din 600, II. vrste din 500, III. vrste din 400. Suhe češplje din 8 do 10 za 1 kg. Mlevski izdelki: pšenična moka za 100 kg din 300, koruzna moka din 200, ržena moka din 300, ajdova moka din 400, prosena kaša din 300, navadni koruzni zdrob din 225, boljši koruzni zdrob din 300. Svinjina se prodaja po din 16, svinjska mast din 19, suha slanina din 20 do 24 za 1 kg; čisti med din 22 do 24, oprana volna din 30 do 32, neoprana din 22 do 24 za 1 kg. — Mleko din 2 za 1 liter.

g Novosadska blagovna borza dne 19. novembra 1937. Pšenica: baška 168 do 170 din, sremska 167 do 169 din, slavonska 169 do 171 din, banatska 163 do 171 din, baška ladja Tisa 170 do 172 din, baška ladja Begej 169 do 171 din za 100 hg. — Rž: baška 168 do 170 din za 100 kg. — Koruza: baška in sremska 104 do 106 din, banatska 101 do 102 din, baška nova sušena 95 do 96 din za 100 kg. — Ječmen: baški in sremski 130 do 132.50 din za 100 kg. — Oves: baški, sremski in slavonski 122 do 144 din za 100 kg. — Moka: baška in sremska Og in Ogg 265 do 275 din, št. 2 245 do 255 din, št. 5 225 do 235 din, št. 6

205 do 215 din, št. 7 165 do 175 din, št. 8 125 do 130 din za 100 kg. — **Otrobi:** baški, sremski in banatski v vrečah 94 do 97 din za 100 kg. — **Fižol:** baški beli brez vreč 204 do 206 din za 100 kg. -

ŽIVINA

g V Kranju se v zadnjem času cene niso spremenile. Sredi novembra so prodajali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste din 6.50, II. vrste din 6, III. vrste din 5.50; telice I. vrste din 6.50, II. vrste din 6, III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 5.50, II. vrste din 5, III. vrste din 4.50; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7 za 1 kg žive teže. Prašiče so plačevali: špeharje po din 9, pršutarje po din 7 do 8 za 1 kg žive teže. Goveje surove kože so bile po din 11 do 14, telečje surove kože po din 13 do 15, svinjske surove kože pa po din 7.50 do 9 za 1 kg.

g Na sejmu v Laškem dne 11. nov. so plačevali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste po din 6, II. vrste po din 5.75, III. vrste po din 5; mladi junčki od din 5 do 5.50; mlade junice od din 5 do 6; plemenske krave od din 4 do 4.75; krave klobasariče od din 3 do 4 za 1 kg žive teže. Drugih vrst živine — tako poročajo — ni bilo prignanih na sejmšče.

g V Smartnem pri Litiji so imeli živinski sejem dne 15. novembra. Na sejmu so dosegli voli ceno din 5.50 do 6, teleta din 6 do 7, telice 4.50 do 5 za pleme, za meso pa din 5 do 5.50, krave za pleme din 4.50 do 5, za meso din 3.50 do 4, vse za 1 kg žive teže. Ovce so šle po din 100 do 180 po kakovosti, jagnjeta po din 50 za komad. Prašiči so se prodajali: svinje za pleme kg po din 6, za meso din 7; mladi prešički po din 90 do 110 za komad,

„Selo i seljaštvo“

Pred kratkim je izšla v založbi najpomembnejše srbske kulturno-politične revije »Pregled«, ki izhaja v Sarajevu, knjiga »Selo i seljaštvo«, ki je vsa posvečena srbski in hrvaški ter deloma tudi slovenski vasi in njenemu kmetstvu. V tej knjigi so najbolj poklicani pisatelji in poznavalci srbske in hrvaške vasi pokazali podobo srbske in hrvaške vasi ozir. srbskega in hrvaškega kmeta. Na povabilo uredništva so za knjigo napisali svoje prispevke ne le voditelji hrvaškega in srbskega kmetijskega gibanja (dr. V. Maček, Jov. M. Jovanovič, dr. Dragoljub Jovanovič), marveč tudi mnogi politiki, gospodarski pisatelji in strokovnjaki,

ki so delovali na vasi in za njo. V knjigi je objavljenih 26 člankov ozir. studij, v katerih so obdelani vsi problemi — politični, gospodarski, socialni, kulturni —, ki so nastopili v naši državi in ki so v zvezi z njenim kmetiskim značajem. Za ta vprašanja uredništvo popolnoma pravilno trdi v svojem pogovoru, da so v najpopolnejšem pomenu besede državna in da jih ne bo mogoče prav reševati, če se jih ne bo najprej prav postavilo in resno predebatiralo. K diskusiji je uredništvo, po lastnih besedah, povabilo predstavitelje različnih demokratskih naziranj, ki se strinjajo v temeljni misli, da je kmetstvo podstava naše politike in gospodarstva ter tako tudi kulture in da je vprašanje vpeljave tega činitelja v naše javno življenje prvi pogoj naše demokracije. Glede sodelavnikov, pravi uredništvo, da je razumljivo, da se mnogi v svojih prispevkih, če se jih vzame v celoti, zelo pogosto med seboj ne strinjajo, in sicer ne samo v posameznostih, temveč pogostokrat tudi ne v načelnih pogledih, zlasti kadar gre za čisto politične zadeve. Po mnenju uredništva pa je to celo dobro za bravce, ker se tako lahko orientirajo vsestransko in pravilno o vprašanih, katerih reševanju je v naši državi zelo pereče in gotovo tudi že na vidiku. Zanimanje za vas in kmeta je v zadnjem času tako med Srbi kakor tudi Hrvati nenavadno oživel. Priznati se mora, da ima za to največjo zaslugo hrvatsko kmečko gibanje in njegova borba. Uredništvo v svojem pogovoru h knjigi pravi, da je hotelo ž njo v našem javnem življenju podpreti tendence, ki grejo za tem, da se jugoslovanske delovne mase gospodareko in socialno dvignejo.

Knjigi je dodan tudi episek jugoslovanskega kmetijskega tiska (»Kmetiski tisk v Jugoslaviji. Poskus bibliografije«.) — Knjiga obsega nekaj manj kakor 200 strani in stane broširana 30 din, kar je izredno poceni, zlasti če pomislimo, da je knjiga povrh tega tiskana na prav lepem papirju in da jo krasi več izvornih podob.

PRAVNI NASVETI

Pravična meja. - J. P. B. - Radi bi s sosedom imeli pravično mejo. Sosed predlaga, da naj pride zemljemerec, vendar stroškov noče prevzeti; sami pa tudi ne tvegate vseh stroškov. Vprašate, kako bi se to moglo urediti. — Če hočete »pravično« mejo, potem se s sosedom zmenite, da sporazumno postavite mejnike v tisti črti, do katere ste v zadnjih letih svoje zemljišče mirno už-

vali. Taka meja vse bolj odgovarja načelu pravičnosti, kakor pa, če se zmenite z mejašem, da bi vam zemljemerec v naravi pokazal mejo, kakor pbleka po katastrski mapi, ki je bila napravljena pred več kot sto leti, in bi ta mapna meja morda vam ali pa sosedu odrezala precejšen kos zemlje, ki ste jo vi ali pa sosed doslej nemoteno uživali. Svetujemo vam pa, da potem, ko sta s sosedom sama postavila mejnike, to naznanite občini s prošnjo, da bo ob priliki uradnega poslovanja v vaši občini zemljemerec vzel popravo meje na znanje in jo zarisal v katastrsko mapo.

Posledice prekasno izpodbitega zakonitega rojstva. - I. S. L. - Oče je umrl 1. 1934 brez oporoke. Posestvo je prevzela mati, ki ga bo pa vam, kot najstarejšemu sinu, izročila. Imate tudi polbrata, ki se je rodil, ko je bil oče štiri leta odsoten. Pokojni oče je sicer podvzel korake, da ne bi ta polbrat nosil njegovo ime, pa tega ni dosegel. Vprašate, kakšne pravice bo imel ta polbrat, ko boste vi prevzeli od matere posestvo. — Če vašemu pok. očetu ni uspelo, da bi izpodbil zakonito rojstvo vašega polbrata, potem se pač smatra ta polbrat kot zakoniti sin vašega očeta in matere, čeprav vaš oče ni mogel biti njegov oče, in ima ta polbrat do očetove zapuščine ravno tako zakonito dedno pravico kot vi, ki ste pravi sin. Po smrti matere, če bi umrla brez oporoke, bosta ravno tako oba enako dedovala. Če bo mati vam izročila še pred smrtjo celo posestvo, ali pa če bi ga vam zapustila v oporoki, potem bo smel vaš brat zahtevati svoj nujni delež, ki znaša polovico zakonitega dednega deleža.

Težave dediča. - I. M. S. - Leta 1935 ste podedovali posestvo in ste bili dolžni bratu in dvema sestram izplačati 30.000 din, ki se do izplačila obrestujejo. Plačali še niste nič. Vprašate, če vam lahko za ta dolg prodajo posestvo. — Dediščina je zapadla takoj ob smrti očeta. Ze takrat sta lahko sestri zahtevali plačilo. Ker niste še nič plačali, vas lahko vsak čas tožijo. Ko bo izdana sodba, lahko predlagajo izvršbo s prisilno dražbo vašega posestva. Svedea je vse to združeno z velikimi pravnimi in izvršilnimi stroški, ki bodo šli vsi v vaše breme, ker ste s plačilom v zamudi. Svetujemo vam, da takoj odprodaste nekaj sveta, da se rešite dolga, sicer vam bo ta dolg s pravdami in izvršbami povzročil vse hušje stroške. Morda se z bratom in sestrami dogovorite, da zaenkrat še počakajo in dovolite zato vknjižbo dolga na vašem posestvu. To lahko sami predlagate na sodišču in boste plačali le predpisane takse.

Odstop terjatve mesto plačila kupnine. D. A. V. — V mesecu maju 1932 ste prodali nekaj zemljišča. S kupcem sta se pogodila, da prevzamete na račun kupnine tudi njegovo terjatev iz posojila, ki ga je leta 1928

dovolil kmetškemu dolžniku. Dolžnik vam posojila še ni poravnal in uživa zaščito. Zato se vaša terjatev iz tega posojila zniža za polovico. Vprašate, ali to polovico, ki ste jo izgubili po predpisih uredbe o likvidaciji kmetških dolgov, lahko terjate od prejšnjega upnika, t. j. od kupca, ki vam je to terjatev mesto kupnine odstopil. — Prevzemnik terjatve je pridobil glede nje iste pravice, kakor jih je imel odstopnik. Odstopnik pri odplatnem odstopu terjatve sicer jamči za resničnost in izterljivost iste in sme prevzemnik v primeru neizterljivosti terjatve zahtevati plačilo od odstopnika. Odstopnik pa ni odgovoren za terjatev, ki je bila za čas odstopa izterljiva, pa je postala neizterljiva zgolj po naključju ali zaradi pogrške prevzemnika. Ker ste torej prevzeli terjatev v maju 1932, ko je bila že v veljavi uredba o zaščiti kmetov, ste že tedaj prevzeli od odstopnika pravico izterjati terjatev po predpisih uredbe o zaščiti kmetov. Dejansko je bila terjatev že tedaj neizterljiva in so se nanjo nanašali ter se nanašajo predpisi vseh zaščitnih odredb. Ker pravice prevzemnika ne morejo biti večje od pravice odstopnika terjatve, boste pač vi morali utrpeti izgubo, ki je nastala po predpisih uredbe o likvidaciji kmetških dolgov.

Prodaja njive. F. K. — Prodali ste njivo. Ker ste imeli dolg v denarnem zavodu, se je Privilegirana agrarna banka sedaj vknjižila na celo vaše posestvo in tudi na prodano njivo. Obrokov ne morete plačevati. Vprašate, kaj bo sedaj. Ali bo Privilegirana agrarna banka zahtevala dražbo in ali bo na dražbi tudi prodana njiva? — Ako niste plačali obroka, ga bo Privilegirana agrarna banka izterjala po pristojni davčni upravi in to z izvršbo na premočnine. Če ne da izvršba nobenega ali da le nezadosten uspeh, zahteva davčna uprava pri sodišču prodajo dolžnikovih nepremičnin in to za plačilo celega dolga. Tudi prodana njiva bo šla na dražbo, ako banka ne bo dovolila, da se jo izloči.

Vozne olajšave za nepreskrbljene sirote in za pohabljene otroke. D. K. Nepreskrbljene sirote, ki ostanejo brez zaščite in se pošiljajo zaradi preskrbe zdravljenja ali okrevanja napravam, zavodom ali posameznim rodbinam zaradi njih oskrbovanja, kakor tudi pohabljeni siromašni otroci, ki se zaradi telesnih hib ne morejo sami premikati in potujejo zaradi preskrbe, zdravljenja, izučevanja ali opreme z ortopedskimi sredstvi, imajo vozni popust, in sicer otroci do dovršenega 10 tega leta starosti 75%, starejši otroci pa 50% redne voznine v III. razredu potniških ali brzih vlakov in v II. razredu ladij v državni eksploataciji. Spremljevalci otrok imajo isto ugodnost kakor otroci, katere spremljajo. Objave za znižano vožnjo izdajajo ministrstvo za socialno politiko in banske uprave