

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

1. SEPTEMBRA

STEV. 35

## Sladosok

Kaj pa je zopet to, **sladosok**? Prav za prav ni nova samo beseda, ampak pri nas tudi stvar, ki jo pomeni. Z besedo **sladosok** označujemo **naravni sadni sok**, ki je na ta ali oni način tako pripravljen in shranjen, da se obdrži v primerni posodi neizpremenjen, torej **sladek**, dokler hočemo. V najozjem in popolnoma pravilnem pomenu besede bomo označevali s tem izrazom samo tiste sadne sokove, ki jih shranjujemo in uživamo **brez vsakršnega dodatka**, torej brez sladkorja in brez kake ohranjujoče snovi. Tak sok pridobivamo predvsem iz **jabolk**, **hrušek** in iz **grozdja**. Kadar meljemo in prešamo jabolka, hruške in grozdje, teče iz stiskalnice sladek sadni ali grozdni sok, torej **sladosok**, ki je popolnoma **brez alkohola**.

Sicer smo tudi pri nas že mnogo pisali o tem sadnem shranku, samo da ga nismo imenovali s tem imenom, ampak smo mu rekli samo sladek sadni sok ali tudi brezalkoholna sadna pijača. Zaradi popolne jasnosti smo pa upeljali za **naravne, čiste sadne sokove** poseben izraz **sladosok**, da jih ločimo od raznih drugih sadnih sokov. Malinovec, borovničevce n. pr. ne spadata lešem, ker sta pripravljena s sladkorjem.

Posamezniki so se sicer tudi že pri nas jeli zanimati za to novodobno sadno pijačo. Toda splošnost še bore malo ve o tem važnem in dandanes že po vsem svetu upeljanem in čislanim sadnem shranku. Zato se nam zdí nujno potrebno, da seznanimo bralce »Domoljubovec« priloge v nekaj člankih o vsem, kar je treba vedeti o sladosoku in njega pripravi. Sedaj je za to posebno ugodna prilika, ko se ogromne množine jabolk in hrušek zmeljejo in sprežajo, sok pa se skorò brez izjeme porabi za sadno vino, torej za alkoholno pijačo.

Vsakdo, ki ima nepokvarjen okus, mora priznati, da je sladosok dobra, prijetna in krepčilna pijača. Zato posebno ugaja otrokom in vsem tistim, ki ne marajo za

alkoholne pijače. Manj pa marajo zanj moški, ki so vajeni vina in sploh sladkih pijač ne prenesejo. Popolnoma napačno pa je ponekod razširjeno mnenje, češ, da sladosok ni zdrav, ker baje povzroča motnje v prebavilih itd. To so prazne marnje brez vsake podlage. Ševeda, če bi spili sladosoka kar na litre naenkrat, gotovo ne bo koristno za prebavila. Toda temu ni kriv sladosok, ampak nezmernost. Sladosok je **tekoče sadje**. Ako uživamo svež sok iz jabolk, je za prebavila ugodnejše, nego če jemo jabolka, ker je sok brez težko prebavne staničnine. Isto velja tudi za sok iz hrušek ali iz grozdja.

Sladosok ni le **redilen**, ker ima 10 do 20% sladkorja, ampak je poleg tega tudi **naravnost zdravilen**. O tem so brez vsakega zadržka edini vsi zdravniki in razni učenjaki po vsem svetu. Sladosok velja splošno za **izborno pomlajevalno sredstvo in naravnost kot zdravilo pri raznih obolenjih**. Umevno pa je samo ob sebi, da je njega učinek le tedaj popoln, ako ga uživamo **zmerno in pa redno**.

Da je sladosok velikega pomena za narodno blagostanje, nam izpričujejo vse kulturne države celega sveta. V nekaterih je že tako razširjen, da je postal hud tekmeec alkoholnim pijačam. V Švici n. pr. že skoro ni gostilne, kjer bi ne točili sladosoka. Pripravljajo ga v sleherni hiši, kjer je kaj jabolk ali hrušek. Vpeljane so potujoče moštarne, ki jih vozijo od hiše do hiše, da pripravljajo ljudem sladosok iz sadja. Na tisoče je po svetu podjetij (tvornic), ki predelajo vsako jesen na stotine in stotine vagonov sadja v sladosok, ki je postal vsakdanja pijača za staro in mlado, za zdravo in bolno. Razen Švice, ki prednjači v tem oziru pred vsemi drugimi evropskimi državami, silno naglo napreduje tudi Avstrija, Nemčija in razne druge države po vseh delih sveta.

Iz povedanega moramo sklepati, da je zadeva velevažna tudi za nas in da je skrajni čas, da se tudi slovenski sadjar

začne gibati v tem pravcu. Čas je, da se vsaj nekoliko preusmeri ter vsaj nekaj sadja obrne za najnaravnejšo in zato najboljše ter najzdravilnejšo sadno pijačo.

Kako pa shranjujemo oziroma obvarujemo sladokus, da ne pokipi in se ne spremeni v sadno vino s 4–6% alkohola? Kipenje preprečimo na razne načine. V malem dosežemo to najlaže s toploto. Sladokus je treba namreč **takoj**, ko priteče iz stiskalnice, **razgreti do 70**, največ 75° Celzija ter še vročega **neprodušno zapreti**. Za prvi začetek so razne steklenice najpripravnejša posoda. Shranjevati se da pa tudi v sodih kakor vino. V tvornicah ga shranjujejo v velikih aluminijevih sodih (tankih), ki držijo po sto in še več hektolitrov, odkoder ga točijo v steklenice.

Za prvi začetek naj sledi preprosto navodilo za shranjevanje v steklenicah.

Steklenice (kakoršnekoli) skrbno očistimo s sodo v vroči vodi in splaknemo z mrzlo vodo. Ob enem pripravimo nove valjaste (cilindrične) **zamaške** in preprost **strojček za mašenje steklenic**. Zamaške namakamo 24 ur v vodi, potem jih potopimo za ¼ ure v krop.

Ko sadje prešamo, napolnimo steklenice s sokom takoj izpod preše. Dobro je, ako ga precedimo najprej skozi bolj redko, potem pa skozi gostejšo tkanino. Takoj nato steklenice zamašimo in postavimo v primeren lonec ali kotel na leseno podlago ter jih zalijemo z vodo tako visoko, da sega do vratu. Potem vodo segrejemo na največ 75° C. Da se more sok pri razgrevanju raztezati in ne izpahne zamaškov, ne napolnimo steklenice do vrha, ampak naj ostane za 3 prste praznine. Pri 75° C pustimo steklenice kakih 15–20 minut. Potem jih vzamemo iz vode, jih postavimo narobe (na zamaške) v kak zaboj ali jerbas, ter jih odenemo s primerno odejo, da se prav počasi ohladi. Ko so hladne, potaknemo vrat vsake steklenice parkrat v raztaljen **parafin** (navadne bele sveče so iz samega parafina). Tako pripravljen sladokus ima neomejeno trpežnost. Edina hiba je to, da se nabere na dnu steklenic nekoliko kaleža, ko se sok popolnoma učisti. Še enkrat poudarjamo, da se sme sok segreti le do 75° C, ne bolj, ker sicer dobi okus po kuhi, kar zelo slabo vpliva na okus in pitnost. Pri razgrevanju moramo imeti torej primeren toplomer.

H.

## Zatirajmo plevel

Naše poljske rastline se ugodno razvijajo le, ako imajo na razpolago zadostne količine hrane, vode, zraka in svetlobe; da jim nudimo vse pogoje za njihov uspešen razvoj, jih moramo za časa rasti skrbno negovati in oskrbovati. Zelo veliko škodo povzročata mladim usevom plevel, ki jim odvzema v obilni meri prepotrebno hrano, nadalje svetlobo, zrak in pa tudi večje količine vode. — Med plevelne rastline prištevamo na obdelanem zemljišču vse one, ki jih tja ne sejemo; v pravem pomenu besede pa vse divje rastline. — Borba proti plevelu je precej huda in se ga ne da tako zlahka zatreti; njegova velika odpornost in skromnost jamči njegov obstoj in razvoj, poleg tega pa tudi velika množina semena, ki ga proizvaja. Važno v tem pogledu je tudi moč in trpežnost kaljivosti njegovega semena in način razmnoževanja plevelnega semena; to seme razširjajo vetrovi in pa razne živali ter mrčes, ki ga prenašajo iz enega zemljišča na drugo. — Tudi vlažnost zemlje same pospešuje razvoj nekaterih vrst plevela.

Plevel močno osuši zemljo in vpliva na zmanjšanje pridelkov; da preprečimo preveliko izhlapevanje vode iz zemlje, mora biti ista čista od plevela in zrahljana. Takim zemljiščem suša mnogo manj škoduje kot pa plevelnatim.

Plevel črpa s svojimi koreninami iz zemlje redilne snovi raztopljene v veliki množini vode; ta voda gre iz korenin skozi steblo v liste odkoder potem izhlapi, hranilne snovi pa ostanejo v listih. — Čim bolj je zemlja zapleveljena, tem preje se osuši in izčrpa na rastlinski hrani.

Z uničevanjem plevela moramo začeti takoj, ko se pojavi in dokler se še ni dobro vkoreninil v zemlji; ko se nanovo pojavi, moramo to delo takoj nadaljevati in nikdar dopustiti, da bi se močneje razrastle. — Vsak kmetovalec mora gledati na to, da uniči plevel že v kali. Uničujemo ga na različne načine. Ako v jeseni zemljišče globoko orjemo, spravimo mnogo plevelnega semena globokejšje v zemljo; spomladi to seme sicer skali, toda preden pride klica na vrh, se zaduši.

Zelo učinkovito sredstvo za zatiranje plevela takoj spomladi je brananje. — Takoj ko ozelenijo njive zaradi plevela, jih moramo branati. Zobje brane izrujejo mlade plevelne rastline, katere se nato na soncu posuše. Branati moramo vedno ob sončnih dneh in pa bolj na rahlo. Njiva mora biti zadosti suha. — Ako bi branali takoj po dežju, ne bi imeli od tega dosti koristi, ker bi se plevel, katerega bi izruvala brana, nanovo vkoreninil.

V poznejši dobi ga zatiramo s pletvijo, okopavanjem in osipavanjem okopavin kakor tudi ostalih kulturnih rastlin. — V naših krajih so ta dela še posebno važna, ker je zemlja po večini zelo peščena, podnebje pa vlažno, s čimur so tako dani vsi pogoji za hiter razvoj plevela. — Z navedenimi deli očistimo njivo od plevela, obenem pa jo z razhlanjem obvarujemo pred popolnim osuševanjem. — Plevel je zelo uspešno sredstvo proti plevelu; začeti pa moramo s tem delom takoj, ko se je pokazal plevel med rastlinami. — Ako preveč odlašamo, se plevel hitro razrasle, razcvete in napravi seme;

poznejše delo je vsled tega zelo otežkočeno in ne tako uspešno.

Ročna pletev je zelo zamudna in draga; zato se poslužujemo v te svrhe raje okopalnikov in kultivatorjev, katere rabimo za plevel raznih okopavin. — Delo z njimi je zelo hitro in enostavno. — Predpogoj pa je, da sadimo okopavine v vrste. Ravnotako uničujemo plevel tudi z okopavanjem in osipavanjem, pri čemer pa moramo skrbno paziti, da odstranimo vse izruvane rastline z njive, da ne začno ponovno odganjati; s tem pa zemljišče tudi dobro rahljamo. — Zlasti okopavine zahtevajo zelo rahlo zemljo, da pride vanjo čim več zraka in vlage. — Rastlinska hrana se vsled tega hitreje in bolje razkrajaja, korenine pa se močneje razvijajo in razrastejo.

Sedaj je zopet blizu čas jesenske seve. Plevelnata ozimina da slab pridelek in je manjvredna. Poskrbimo, da bomo sejali prečiščeno, če le mogoče dobro odbrano žito, s čimer bomo že v obilni meri preprečili, da bi nam plevel prihodnjo pomlad uničeval našo žetev. C.

## Sadjarske prireditve v Mariboru

>Sadjarsko in vrtnarsko društvo je ob priredilo v času od 24. oktobra do 1. novembra v Mariboru, središču našega sadjarskega in sadnega izvora **L. banovinsko sadjarsko razstavo in sadni sejem pod pokroviteljstvom gospoda bana**. Vse priprave, ki so v polnem teku, vodi posebni pripravljalni odbor. Sodelovanje je že do sedaj prijavilo nad 50 podružnic in veliko posameznih sadjarjev. Za razstavo se prijavljajo tudi druge banovine, ki žele prikazati svoje sadje, kar bo za naše sadjarje zelo zanimivo in poučno.

**Velika sadjarska razstava** bo nazorno pokazala napredek našega sadjarstva po vojni, posebno v zadnjih 15 letih. Vsa prireditve, ki bo največja od vseh v zadnjih letih prirejenih razstav, bo izvršena po točno določenem načrtu, pri katerem izvršitvi bo sodelovala tudi banovina po svojih zavodih in ustanovah. Razstavile bodo razne tu in inozemske trdke razno orodje, stroje, sredstva za zatiranje sadnih škodljivcev itd.

Na sadnem sejmu bodo vložene vagonске množine namiznega sadja v predpisanih zabojih. Zunanji trg se že sedaj za-

nima za ta sejem in prihajajo že prijave sadnih trgovcev iz inozemstva.

V dneh sadjarske razstave in sadnega sejma bo v Mariboru tudi **sadjarski kongres**, katerega se bodo udeležili strokovnjaki iz vse države. Kongres bo otvorjen 24. oktobra. Dne 25. oktobra bodo referati strokovnjakov o važnih vprašanjih našega sadjarstva.

Od naših strokovnjakov bo predaval ravnatelj vinarske in sadjarske šole iz Maribora **g. Priol Josip**, o ciljih in nalogah načrtnega sadjarstva, **prof. Vardjan Franc**, iz št. Jurija ob Juž. žel. pa bo podal zgodovinski opis slovenskega sadjarstva. O drevesnicah v Sloveniji bo poročal **g. Dolinšek Ivan**, predsednik drevesničarskega odseka SVD.

Velikopotezne prireditve bodo brez dvoma povzdignile zanimanje za naše sadjarstvo in odprle našemu sadju pota na svetovna tržišča.

Dosedanje prijave kažejo, da bo to prvovrstna in največja sadjarska prireditve, ki bo dostojno predstavila naše sadjarstvo tu in v inozemstvu.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Navodila tuberkuloznim bolnikom

Še pred nekaj desetletji so bili jetični bolniki prepuščeni samim sebi oziroma le odpornosti svojih teles. Smatrali so namreč še tedaj jetiko za neozdravljivo. Danes to ne velja več; moderno zdravljenje z »zrakom«, injekcijami, operacijami itd. je ovrгло to mnenje. Vemo, da je jetika ozdravljiva in to tem hitreje in lažje, čim prej jo ugotovimo. Ozdravljenje je lahko absolutno — vsa bolezen izgine, ali pa samo praktično — bolnik postane zopet sposoben za svoj poklic. Da to dosežemo, ni dovolj le medicinska znanost in skrb zdravnika, potrebno je predvsem tudi sodelovanje bolnika. Z načinom življenja je njemu skrbeti, da si okrepi telo, dvigne odpornost in tako pripomore k uspešnemu zdravljenju.

### Kako naj forej bolnik živi?

Prvo je, da ne razširjaš bolezni. Imej po možnosti svojo sobo, drugače pa vsaj posteljo odmaknjeno nekaj metrov od drugih. Uporabljaljaj le svoje perilo in jedilno orodje, večkrat dnevno si umij roke, pogosto celo telo. Jedil drugih se ne dotikaj, ne poljubljalj nikogar, otrok sploh ne puščaj k sebi. Kadar kašljaš si drži robcem na usta in pri tem okreni glavo na stran. Skrbi, da imaš pljuvalnik z lizolovo vodo; s to naj ti tudi večkrat umijejo posteljno ogrodje in nje okolico.

Druga skrb naj ti bo lastno telo. Imej posteljo v svetlem, zračnem prostoru brez prepilja. Pri povišani telesni toplini nad 37,2°C merjeno v ustih — sploh ne vstajaj iz postelje. Kajti povišana toplina je glavni znak, da te bolezen resno ograža in tako je škodljivo vsako gibanje, sploh vsak napor, tudi duševni.

Pri normalni toplini in dobrem počutju lahko vstajaš in greš na sprehod. Seveda zmerno dopoldne in popoldne po 10—20 minut, a le po ravnem in ob lepem vremenu. Bolnik z odprto tuberkulozo — sluznim izmečkom, naj ne hodi na sonce, z zaprtjo pa le previdno in stopnjuje-

vaje. A pri tem naj bo še vedno nočno ložanje 10—12 ur, par ur pa pred in po obedu.

Velike važnosti je dalje prehrana bolnika. V glavnem se lahko reče: jej vse, kar lahko prebaviš in kar ti diši. Ker pa bolnik pogosto nima apetita, naj je po malem, a večkrat. Potrebno je jesti v splošnem vsaj petkrat dnevno. Pomni, da je treba poleg hrane za ravnovesje še nadoknaditi izgubljeno težo. Splošno naj bo hrana krepka, a ne preveč soljena in začinjena. Ravna se pa končno po osebi, apetitu, prebavi in uspevanju.

Naslednji način zdravljenja jetike je potom zdravil, operacij itd., za kar pa skrbi tvoj zdravnik.

## Nezgode v gospodinjstvu

Ko čitamo v naših časopisih o raznih nesrečah, ki se stalno dogajajo po svetu, v zraku, na vodi, na železnicah in drugod, smo veseli, da smo lahko doma in na varnem. Toda motimo se, ako mislimo, da se nam doma ne more nič pripetiti. Koliko nesreč se pripeti pod domačo streho, se niti ne zavedamo, ker so navadno omenjene le bolj mimogrede, kakor nekaj vsakdanjega.

V Združenih državah ametiških so izračunali, da število nesreč, ki so se pripetile pod domačo streho, presega vseh drugih nesreč skupaj. Številke so grozne in pričajo, da življenje doma le ni tako varno kakor običajno mislimo. Radi nesreč v domači hiši je bilo v letu 1936 v tej državi 59.000 smrti, 170.000 ljudi je bilo za vedno pohabljenih, 5.500.000 pa je bilo dalj časa nesposobnih za delo. Stroški zaradi teh nesreč, kamor moramo šteti izgubljene mezde, zdravniške stroške in druge izdatke znašajo skoro trideset milijonov dolarjev, to je čez 500.000 milijonov dinarjev — vsota, ki si je niti predstavljati ne moremo. Najbolj žalostno pri vsem tem pa je, da bi mnogo teh nesreč ne bilo, če ne bi bili včasih tako brezskrbni in prepogumni. Kolikokrat je vzrok raznim hišnim nezgodam lahkomišelnost, nevednost ali brezbriznost, in to prav po nepotrebnem.

Zelo nevarno je n. pr. igranje z vžigalicami ali ognjem sploh, ki je povzročilo že nebroj nesreč. Zakrivate jih otroci, ki niso dovolj poučeni o nevarnosti ognja in ki so jim vžigalice lahko dostopne. Zato nismo pri shranjevanju teh predmetov nikoli dosti previdni.

Koliko otrok pa se je ponesrečilo tudi v kuhinjah, kjer se kaj lahko zgodi, da v nevednosti potegnejo nase posodo z vrelo tekočino ali jedjo. Otroci nikakor ne spadajo v bližino štedilnika. Matere naj bi na to vedno strogo pazile, saj s tem nezdode te vrste prav gotovo odvrnejo od svojih otrok. Kuhinja ni prostor za igranje otrok posebno ne pred kosilom ali večerjo, ko je dirindaj največji.

Koliko je doma tudi nesrečnih padcev, pa ne samo pozimi, ampak v kateremkoli času. Stopnice brez držajev, slabo ali sploh nerazsvetljeni hodniki so povzročili že marsikako nezgodo.

Ne stopajmo na stole, če hočemo visoko kaj doseči. Lestvice (dobe se take, ki so stol in lestva obenem) so še vedno mnogo cenejše kakor polomljene noge. Če uporabljamo lestvo mora stati sigurno in se o tem tudi prepričajmo preden stopimo nanjo. Obkle ne perimo v bencinu, ker so dobili v ta namen sredstva, ki niso vnetljiva in torej nič nevarna. Bencin v gospodinjstvu je povzročil že zelo hude nesreče in zahteval številne žrtve.

Hude nezgode se pripete tudi, če nismo dovolj skrbni pri shranjevanju zdravil, strupov, in orožja. Električne napeljave ki niso v redu in električne priprave tudi niso brez vsakršne nevarnosti za hišne prebivalce, posebno ako smo površni in premalo pazljivi.

Poleti ne puščajmo manjših otrok samih h kopianju na prostem — tudi to je povzročilo že precej nesreč.

Če smo imeli v tem oziru do sedaj srečo, se ne smemo več zanašati nanjo, ampak stalno paziti, da nas lahkomišelnost v kateremkolj oziru ne zavede v nesrečo, ki zahteva včasih hude žrtve. H. S.

## **KUHINJA**

**Zličniki iz obrezanega vlečenega testa.** Obkrajje vlečenega testa obrežem, dobro prenetem in skuham. Kuham pol ure, potem denem na hladno. Kadar testo rabim, ga zribam na strgalniku kot kašo. Zribano testo denem v mešanico iz žlice masti, enega celega jajca in malo prav

drobno sesekljane drobnjaka. To testo pomakam v vrelo juho. Na ta način se testo lepo odloči od žlice. Zličnike kuham deset minut.

**Sesekani zrezek govejega mesa.** Trideset dkg govejega mesa zmeljem ali prav na drobno sesekljam. Pridenem 1 dkg slanine, primeram osolim in malo popoprnam. Posebej napravim ponado takole: V kozici segrejem žlico masti ali surovega masla. V maščobi zarumenim malo čebule in malo zelenega peteršilja. Potem primesam eno v vodi ali mleku namočeno in ožeto žemljico in par žlic vode. Na ognju mešam toliko časa, da postane testo gladko. Shlajeni ponadi primesam meso in denem na mokro desko. Testo razdelim na kupčke. Iz kupčkov oblikujem okrogle zrezke, jih na obeh straneh potresek z moko in jih spečem na obeh straneh na razbeljeni masti. Pečene denem na krožnik. V maščobo primesam dve žlici vode ali juhe in dve žlici kisle smetane. Ko to zavre, polijem po mesu in dam na mizo s krompirjem, praženim rižem ali kakimi cmoki.

**Spravljanje paradižnikov.** Osnažene in oprane paradižnike razpolovim, denem v kozico in kuham toliko časa, da se jim odloči voda. Vodo odlijem, sadove pa pretlačim skozi sito. Pretlačeno mezgo zlijem v majhne kozarce, prevežem jih s pergament-papirjem in s krpicami in jih skuham v sopari.

**Kuhanje sadja in zelenjave v sopari.** Za vkuhanje potrebujem širok in toliko visok pločevinast pišker, da mu kozarci ne segajo do roba. Na dno piškra zložim krpe ali pa toliko sena, da je dno pokrito. Kozarce povijem še s krpami ali pa seno tako uredim, da je posamezen kozarec ovit z njim. Vode natočim v pišker toliko, da jim malo več ko do polovice sega. Lonec pokrijem s pokrovko. Da ne uhaja sopara iz piškra, ovijem rob z dovolj veliko krpo. Ko voda zavre, kar se sliši, naj vre toliko časa, kolikor je treba za vsako zelenjad (za vkuhanje paradižnikov 10 minut). Ko je sadje ali zelenjad kuhana, se postavi lonec na desko in pusti kuhanje toliko časa v vodi, da se shladi. Potem šele pobereh kozarce, jih dobro obrišem in spravim na suh, hladen prostor.

Celi paradižniki v kis. Paradižniki za kis naj bodo bolj drobni in gladki. Debeli in nagubani niso pripravi zato. Paradižnike obrišem in zložim v kozarce. Nanje nalijem močnega prekuhanega in

ohlajenega kisa. Kozarce zavežem s pergament-papirjem in spravim na suh prostor.

**Celi paradizniki v slani vodi.** Paradiznike pripravim ravno tako kot za kis. Vodo dobro osolim in prekuham. Z ohlajeno zalijem kozarce in povežem s pergament-papirjem. Spravim jih na suh prostor. Jed, v katero so namenjeni, osolim če je potreba šele potem, ko so se paradizniki že nekaj časa kuhali in tudi jed osolili.

**Spenjena smetana.** V loncu ali kotliču stepam sladko smetano toliko časa, da se zgosti. Potem primešam po potrebi drobno stolčnega in presejanega sladkorja.

## DOMACA LEKARNA

**Laško olje zmešaj z rumenjacom** in jemlji večkrat po žlici za krče v črevah, za naduho, zapeko, grižo, oslovski kašelj in pri zastrupljenju z arsenikom, svincem ali zelenim volkom. Boleče žile maži z oljem, na katerem se je raztopilo malo kafe. Za prisad prevri žajbelja in kafe na olju in devaj gorke obkladke. Za bolečine v ušesu nalij orehovo lupino z oljem, deni v pepel, da zavre in kani toplo v uho. Za gliste zmešaj sladkorja, olja in limoninega soka, vsakega enoliko in daj eno žlico. Opeklino obvij s platnom, namočenim v toplem olju. Za žolčne kamne pij dlje časa po pol kupice olja. Za hud kašelj, ali če si si opeknel grlo ali želodec, uživaj večkrat po žlici olja. Olje redi, dela lepo polt in močne lase. Kdor je kumraste sorte, se popravi, če uživa olje po par žlic na dan.

**Vroč pil voda:** Če je to bilo med hojo, hodi hitro, da se zopet ugreješ. Zmešaj mlačno vodo z mlekom in pij, kolikor moreš. Topla gorčična kopel ali drgnjenje života s kisom je tudi primerno, da se prežene strup iz prehlajene krvi. Pijača, ki pomore v tem slučaju: Kuhaj 2 litra nephanege ječmena v dveh litrih vode toliko časa, da popoka, potem mu dodaj pest žajblja. Precedi in primešaj medu in vinskega kisa, vsakega osminko. Stolči v porcelanastem možnarju pest olupljenih sladkih mandljev, dve pesti bučnih pečk in osminko sladkorja, prilij polagoma četrt litra vode in jemlji večkrat po požirku.

**Bučna mezga** za opešanje in bolna pljuča: Olupi bučo in razreži na kose. Za vsako kilo buč vzemi 30 dkg sladkorja. Sladkor kuhaj z malo vode, dokler se ne vleče, stresi bučo vanj in kuhaj dokler ni gosto. Jemlji večkrat po žlici. Malo limone pobjša okus.

**Juha za bolnika:** Kilo dobre govedine razreži, nalij z litrom vode in kuhaj, dokler se ne pokuha četrtina vode. Soliti ni treba!

(Meso kuhaš lahko v steklenici, ki jo zamašiš in obviješ in kuhaš dve uri v sopari.) Ali pa nastrži malo govedine, napolni lonček in vlij vanj vrelo juho. Tako juho dajaj opešanemu bolniku večkrat po par žlic. Zmešaj drobtinice z rumenjacom in prevri na juhi.

**Mazilo za kožne bolezni:** Naberj za štiri pesti smrdljivega babjega zoba (s korenino vred) in za pest vinske rutice. Očisti korenino prsti in kuhaj babji zob in rutico na koštrunovem loju toliko časa, da porumeni. Loja naj bo toliko, da pokrije žel. Potem iztisni mast in primešaj ji toliko olja, da bo mazilo voljno. Olje mora biti ali od Št. Janžve rože ali od vrtnice. To mazilo je za kožo boljše od cinkove paste, mehča, hladi in pozdravi kožo.

**Če pešaš in hiraš:** Opari in operi 17 gr bohinskega mahu, razreži 17 gr sladke koreninice, 3 gr slega in kuhaj to na litru vode, dokler se ne pokuha voda do polovice. Potem primešaj 8 gr stolčnega koromača in pusti da postoji četrt ure. Tačas stolči 133 gr kandisa. Pretlači kuhano skozi cedilce, primešaj kandis, segrej toliko, da se raztopi, spravi varno in jemlji poljubno.

**Lokvanj (jezerska roža)** ima užitno korenino. Uživali so jo za pljučne bolezni z oljem ali kuhano s sladkorjem. Cvet prevret na olju, hladi pekočo kožo in gnojnine. Za mrzlico so kuhali svoj čas seme na vodi, za kapavico so stavili obkladke pečene korenine. Na Romunskem krmijo prašiče s korenino. Rumeni lokvanj ima iste lastnosti kakor beli.

**g Kmetijsko-gospodinjska šola v Šk. Loki.** Za škofjeloški okraj bodo z dovoljenjem banske uprave uršulinke v Škofji Loki z novim šolskim letom otvorile šestmesečno kmetijsko-gospodinjsko šolo. Šolsko leto traja od 1. oktobra do 1. apr. Sprejemajo se dekleta kot gojenke, a tudi kot zunanje učenke. Prijave za vpis sprejema uršulinski zavod v Škofji Loki še ves mesec september. Pojasnila se dobe istotam.

**g Pobijajmo nezaposlenost.** Na letošnjem velesejmu bo razstavila ga. B e r e t i č Marija fino izdelane torbice iz mehikanske konoplje in bo pokazala tudi taške za trg in druge prav okusno izdelane vezenine. Posebno je pozdraviti to mlado podjetje radi tega, ker temelji na socialni podlagi: imenovana gospa zaposluje v pasivnih krajih okoli Mokronoga deklice in stare ženice, katere bi sicer ne imele nobenega zaslužka. Pripominjamo, da podpira to podjetje radi njegove socialne podlage tudi banska uprava v Ljubljani in upamo, da bo tudi občinstvo pridno poseglo po izdelkih tega podjetja.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Denar. Na ljubljanski denarni borzi so pretekli teden tuje valute dosegle sledeče najvišje cene: avstr. šiling 8.51 din, holandski goldinar 24.10 din, nemška marka 17.57 din, belgijski belg 7.35 din, švicarski frank 10 din, angleški funt 218 din, ameriški dolar 43.43 din, francoski frank 1.64 din, češka krona 1.52 din, laška lira 2.50 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute dražje, nekatere pa cenejše kot jih notira ljubljanska borza.

## ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem, 24. avg. Na današnji živinski sejem je bilo pripeljanih 9 konj, 16 bikov, 122 volov, 369 krav, 19 telet, skupaj 535 komadov. Povprečne cene živini so bile sledeče: debeli voli kg žive teže 4.5 do 5.75, poldebili voli 3.75 do 4.85, plemenski voli 3.40 do 5.75. Biki za klanje 3.50 do 4.50, klavne krave debele 3.70 do 4.80, plemenske krave 3.55 do 3.80, krave za klobasarje 2.15 do 3.50, molzne krave 3.25 do 3.50, breje krave 3. do 3.50, mlada živina 3.50 do 5, teleta 3 do 5.50. Prodanih je bilo 352 komadov. — Mesne cene: volovsko meso prve vrste 10 do 12, volovsko meso II vrste 8 do 10, bikov, krav, telet 6 do 12, telečje meso I. vrste 10 do 12, II. vrste 8 do 10, svinjsko meso sveže 10 do 14 dinarjev.

g Mariborski svinjski sejem 27. avgusta. Na svinjski sejem je bilo pripeljanih 286 svinj, cene so bile sledeče: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari kom. 100 do 120 din, 7 do 9 tednov 105 do 130 din, 3 do 4 mesece 160 do 190 din, 5 do 7 mesecev 230 do 350 din, 8 do 10 mesecev 360 do 450 din, 1 leto 680 do 750 din, 1 kg žive teže 6 do 7.50 din, 1 kg mrtve teže 9 do 11 din. Prodanih je bilo 95 svinj.

g Kako bomo izvažali živino. Na Reko je prišel dr. Petrovič, šef odseka za izvoz živine pri Zavodu za pospeševanje zunanje trgovine. Obenem z njim sta prišla na Reko tudi nar. poslanec Josip Benko in Janko Badžak. Ne Reko so prišli zaradi ureditve izvoza jugoslovanske živine skozi Reko, kjer naj bi bil glavni trg za našo izvozno živino v čezmorske kraje. Naš izvoz živine naj bi se podobno uredil,

kakor se je uredil izvoz madžarske živine. V svobodni luki bi dobila naša država svoje posebno mesto. Naša živina bi prihajala na Reko iz Sušaka Menda potekajo pogajanja ugodno.

## RAZNO

g Lov v naši banovini. Zakupnina za občinska lovišča je dala leta 1936 v naši banovini 1,675,742 din, v primeri z letom 1935 se je zmanjšala za 142,653 din, v primeri z letom 1934 pa za 384,554 din. Povprečna zakupnina na 1 ha je znašala 1,25 din (1933 1.75 din). Lovskih kart je bilo lani izdelanih 4.184. Zapríseženim lovskim čuvajem pa je bilo izdanih 918 kart. Lovskih psov je bilo v vsej banovini 1,383. Poklicnih lovcev je bilo 195, zaprisedenih lovskih čuvajev pa 1,851, tako da je bilo le 35 lovišč brez čuvaja.

g Sadno vino ali sadjevec, pisal M. Humeč, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, leta 1917. Cena izvodu je le 10 din. Knjiga je prirejena po najnovejših virih in lastnih izkušnjah. Nudi bogata navodila, kako se sadjevec izdeluje, kako z njim ravnajmo, da dobimo okusno, zdravo in stanovitno pijačo. Knjiga se peča tudi z izdelavo kisa in uporabo sadnih tropin, da ne pridejo v nič; opremljena je z 42 podobami. Vsem sadjarjem to izvrstno brošuro najtopleje priporočamo!

g Društvo »Rejec malih živali« v Grobljah priredi v dneih od 5.—8. septembra v gospodarskih poslopih misijonišča v Grobljah svojo II. veliko razstavo vseh vrst malih živali, posebno kuncev, kokoši in sanskih koz. Dne 5. septembra bo ob 10 dopoldne otvoritev, nato predavanje s skioptičnimi slikami v društvenem domu. Isto predavanje bo za šolsko mladino dne 7. septembra ob 10. Dne 8. septembra bo popoldne ob 3 praktičen tečaj o kopunjenju petelinčkov, nato pa prosta zabava.

Dugovica ali volk te napade po dolgi hoji, ker se riblje koža ob kožo. Redno umivanje z okisano vodo utrdi kožo. Preden greš na doljšo pot in ko prideš do cilja, se umij z mastnim milom in namaži z lojem. Če se potiš, se napraši z magnezijo. Mehak papir natlači, pa se ne bo koža obdrgnila. Skelečo kožo umij s špiritom ali drugim žganjem in napraši z riževo moko ali magnezijo.

## PRAVNI NASVETI

Taksa za živinski potni list. N. V. — Kmetijski in finančni minister sta 31. marca 1937 predpisala višino pristojbin, ki jih pobira vsaka občina za izdajo živinskih potnih listov in za prenos lastništva na njih, za podaljšavo potrdil o zdravju in za izpremembo namembnega kraja takole: za izdajo živinskega potnega lista 1 din, za prenos lastništva 50 par, za podaljšana potrdila o zdravju in za izpremembo namembnega kraja 50 par. Od pobranih pristojbin se steka polovica v banovinski živinorejski sklad, druga polovica pa v občinski oziroma banovinski veterinarski sklad bodisi v celoti ali le deloma, po banovi odredbi.

*Zapuščinske pristojbine.* K. G. Z. Zapuščina vašega moža je bila ocenjena na 11.000 dinarjev. Dolgovi so znašali 5000 dinarjev, tako da je znašala čista vrednost zapuščine 6000 din. Notarju ste plačali honorar in druge takse po celi vsoti 11.000 din. Vprašate, če je to pravilno, in če ni, kako bi lahko zahtevali preveč plačano nazaj. — Notarske pristojbine za zapuščinsko razpravo se odmerijo po kosmati vrednosti zapuščine, in se bremena in dolgovi ne vpoštevajo. Notar le sodišču predlaga, da se mu odmerijo zaračunane pristojbine, ki jih sodišče, vpoštevajoč notarsko tarifo, odmeri in v prisojilu naloži v plačilo dedičem. Proti takemu strokovnemu izreku sodišča je dopusten rekurz na okrajno sodišče. Če ni bil pravočasno vložen rekurz, je postal tozadevni sklep s strokovnim izrekom pravomočen in ga sploh ne morete več spodbijati.

*Pof k studenec.* J. Z. Kupili ste leta 1930 posestvo ter se na travniku nahaja studenec, iz katerega prejšnji gospodar ni pustil zajemati vode tujim ljudem, in je bil travnik tudi ograjen in se ni na travi poznala nobena steza, ki bi kazala na to, da hodijo tuji ljudje po vodi. Prodajalec vam je izrecno zatrdil, da nihče nima pravice hoditi po vodi. Ta studenec ste uredili za sebe in nekaterim sosedom dovolili na prošnjo, da hodijo po vodi. Ker se je pa začela delati škoda na travniku, ste prepovedali nadaljnjo hojo po travniku do vode. To prepoved upoštevalo vsi sosedi razen enega, ki trdi, da že 30 let hodi po vodi in da ima zato že priposestovano služnostno pravico. — Če so vaše navedbe resnične, potem bo moral ta sosed pravdo iz dveh razlogov zgubiti. Ko ste leta 1930 kupili posestvo, ni bila v zemljiški knjigi vključena nobena služnostna pravica za tega soseda. Kupili ste torej posestvo, bremen prosto. Ker je bil travnik zagrajen, na travi pa ni bila videti nobena sled steze od tujih ljudi in ker vam je tudi prodajalec zatrjeval, da nima nihče pravice do vode, zato sploh niste mogli vedeti, da bi sosed imel že priposestovano

služnostno pravico hoditi po vodi. Ker ste torej kupili posestvo v zaupanju na javne knjige bremen prosto in tudi sicer niste mogli vedeti, da ima sosed priposestovano služnostno pravico, zato sosed proti vam ne more uveljaviti priposestovanja. — Če Vas je potem, ko ste uredili studenec, tudi ta sosed prosil, da mu dovolite zajemati vodo, potem v teh letih sosed ni hodil po vodi v zavesti svoje pravice do vode, ampak le na prošnjo in se ta čas ne more vračunati v priposestovanje.

*Skrajšani rok.* F. J. Potrjeni ste na polni vojaški rok. Oče je invalid in nesposoben za kakšno delo, mati je tudi že stara in bolehna, doma sta dve sestri, ki še nista sposobni za vodstvo pekaarske obrti, s katero se preživljate, imate tri brate, od katerih je eden odslužil polni vojaški rok, dva pa sta nesposobna za vojaško službo. Bratje so že poročeni in so odšli od doma. Vprašate, ali imate pravico do skrajšanega roka. — Vaše vprašanje je pomanjkljivo, ker niste navedli rojstnih podatkov bratov. Če so vsi trije bratje starejši od Vas, tedaj Vi nimate pravice do skrajšanega roka, ker je samo en brat pred Vami odslužil polni rok. Le če bi bila dva brata pred Vami po vrsti odslužila polni rok, bi mel tretji za njima pravico do skrajšanega roka.

*Spor zaradi voženj.* A. F., Sv. T. K. Če ste zgubili proti sosedu tožbo zaradi motenja posesti, je s tem sodišče le izreklo, da je sosed v zadnjih letih izvrševal sedaj v tožbi prepovedane vožnje mirno in javno brez vašega protivljenja. S tem pa sodišče ni izreklo, da je sosed že pridobil služnostno pravico vožnje v sedaj zatrjevanem obsegu. Če se s sošedom zaradi teh voženj ne morete pobotati, imate pravico, da soseda tožite zaradi razširitve služnostne pravice. Seveda, če bo imel priče, ki bodo potrdile, da je sosed skozi zadnjih 30 let sam, odnosno s svojimi posestnimi predniki vred ravno tako vozil, kot sedaj, potem bi tudi to pravdo zgubili. Preudarite, če je res škoda zaradi teh voženj taka, da bi bilo pametno tvegati pravdne stroške. Kakih šest jurjev bo šlo kot nič, kdor bo zgubil.

*Razdrta zavarovalna pogodba.* L. J. S. Pred dvema leti ste dali na prigovarjanje agenta hišo zavarovat. Ker vam ni do te zavarovalnice, bi radi od te pogodbe odstopili. Vprašate, kako bi šlo to brez stroškov. Dosedaj kljub opominom zavarovalnice niste še nobenih zavarovalnih premij plačali. — Po zakonu o zavarovalni pogodbi se smatra, da je zavarovalnica odstopila od pogodbe, če ni tekom treh mesecev od zapadlosti prve zavarovalne premije sodno uveljavljala plačilo te premije od zamudnega zavarovalca. Vaša zavarovalna pogodba je tedaj že razrušena, ker vas zavarovalnica tekom treh mesecev ni tožila za plačilo premije.