

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

25. JANUARJA

ŠTEV. 4

Ali bomo kaj precepljali

To vprašanje obravnavamo vsako leto. Pa bo treba pisati o njem še in še. Saj je še toliko sadnega drevja, ki čaka na to operacijo, drevja, ki bi lahko donášalo lepe dohodke, pa stoji v sadovnjaku brez vsakega haska, večkrat celo v škodo, ker s svojo senco ovira drugo drevje in rast pridelkov pod njim (travo). Mogoče prizadeva tudi stroške in delo, ko ga z drugim drevjem vred negujete (snažite, škropite itd.). Kolika škoda! Ondi, kjer stoji nerodovitno ali pa drevo, ki rodi slab, malo vreden sad, bi stalo lahko drevo, ki bi dajalo lepe dohodke. Zato gre vsako pomlad po vsem svetu, kjer goje sadje istih plemen kakor pri nas, glas: Precepljajte sadno drevje!

Povsod opozarjajo sadjarje na to važno sadjarsko opravilo, dajejo se navodila, ponekod tudi podpore — vse za to, da bi se čim več slabih sadnih dreves spremenilo s preprosto operacijo v koristne člane sadovnjakov. Tak namen imajo tudi te vrstice. Vsak sadjar naj jih pazljivo prebere in se vpraša, ali ima v svojem sadovnjaku še kaj drevja, ki bi ga bilo treba precepliti, in ali ima za precepljanje že kaj pripravljeno.

Največja ovira, da gre to važno kulturno delo razmeroma počasi od rok, je največkrat to, da se začne misliti na precepljanje šele takrat, ko je čas, da bi bilo že opravljeno. Navadno nihče ne misli, da je treba za to nekih priprav, ki jih je treba preskrbeti že pozimi.

Prva naša naloga je, da pregledamo sadovnjak in ugotovimo, katera drevesa iz kakršnegakoli vzroka ne ustrezajo našim zahtevam in da presodimo, če je to ali ono drevo za precepljanje sploh sposobno. Kar je torej prestaro, bolešno ali kako drugače pokvarjeno, naj se čimprej odstrani. Drugo nevšečno drevje, ki ni prestano, pa je tudi zdrave in čvrste rasti, ki ima primerno razvit vrh in druge prednosti, odločimo za precepljanje. Ko tako obhodimo ves sadovnjak, si že lahko naredimo priličen načrt, iz katerega bo razvidno, koliko dreves iz posameznih plemen je za precepljanje, ko-

liko bomo potrebovali cepičev in drugega materiala (obveze, cepilne smole itd.) kolika bo zamuda časa in končno, koliki bi utegnili biti stroški, zlasti ko bi dela ne mogli opraviti sami, ampak bi za to najeli izurjeno pomoč. Vse to naj se vnaprej dožene, da se vemo ravnati glede časa in drugih omenjenih okoliščin. Potrebno je to tem bolj, čim več je drevja, ki ga je treba precepliti.

Mnogo bolj pametno je, da naenkrat precepimo vse, kar se je izkazalo za potrebno, nego da bi vsako leto precepljali po kako posamezno drevo. Tako lahko bolj temeljito opravimo ta posel, potem imamo pa za dolgo dobo mir.

Druga važna zadeva je priprava dreves za precepljanje. Skušnje so pokazale, da je treba drevje, ki ga nameravamo spomladi precepliti, že pozimi obžagati, oziroma vejeve vrha toliko skrajšati, kolikor je za precepljanje potrebno. Kdor bi obžaganje vrhov odlagal na pomlad, ko drevje že brsti ali celo že zeleni, bi imel s precepljanjem mnogo slabše uspehe nego oni, ki skrajšuje veje že pozimi. Pa tudi iz praktičnih razlogov bolj kaže, da opravimo skrajševanje pozimi, ko imamo vendarle več časa nego spomladi, ko nas kličejo spomladanska dela na vse strani. Kako se za precepljanje namenjeno drevo pravilno obžaga, bomo obravnavali v posebnem članku, ker je to odločilnega pomena za nadaljni razvoj novega vrha.

Pri precepljanju so nadalje potrebni cepiči, ki ni da bi jih narezali kadar in kjerkoli. Cepiče režemo čimprej pozimi. Za češnje je skrajni čas januar, za jabolka in hruške tudi še februar. Pozneje rezani cepiči niso več sposobni za shranjevanje, ampak le za takojšnjo uporabo. Sedaj narezane cepiče, zvezane po sortah v butarice in označene z imenom sort, shranimo v vlažnem pesku v hladni kleti ali na senčnem prostoru v vrtu, kjer jih pokrijemo za dlan na debelo s prstjo. Jako dobro se ohranijo zakopani v sneg.

Praden gremo rezat cepiče, ali jih naročamo, tehtno preudarimo, katere sorte bomo cepili. Pri tej izbiri se ozirajmo predvsem na tiste sorte sadnega izbora, ki jih imamo že v sadovnjaku in ki smo z njimi na vse strani popolnoma zadovoljni. Na ta način ravnamo najbolj varno, da razmnožujemo zanesljivo dobre, pristne sorte. Če takih cepičev ni v domačem sadovnjaku, potem se obrnimo k bližnjemu sosedu, ki sadjari v enakih podnebnih in talnih prilikah. Šele potem, ako ni mogoče dobiti zadostnih cepičev v domačem kraju, jih iščimo pri zanesljivem drevesničarju ali pri bližnji podružnici Sadjarskega in vrtnarskega društva. Zanesljive cepiče imajo tudi vse kmetijske šole.

Pri izbiri sort naj bo temeljno pravilo, da cepimo le take sorte, ki so v kakem kraju že preizkušene in imajo trgovsko veljavo. Čim več kake sorte že imate in čim več je v vašem okolišju, tem bolj jo je treba še nadalje razmnoževati. Kajti le velike množine enotne robe imajo dobro ceno in se lahko prodajo.

Ameriški sadjar je sklenil posaditi 100 hrušek, pa se je odločil, da posadi 99 viliamovk (jako dobra poletna hruška). Ni se pa mogel odločiti, katere sorte naj bi bila stota hruška. Nazadnje pa pravi: »Nič, še ta naj bo viliamovka!« Sadjarji! Tega pomemajte, pa ne iščite novih, neznanih sort, češ to in to sorto že imam, torej še to in ono debelo, rdečo, ki sem jo videl pri sosedu ali na razstavi itd.. Mešanico vseh mogočih starih in novih sort naj goje ljubitelji, ki sadjarijo v zabavo, pa sadjarski zavodi, ki

sorte preizkušajo. Praktični sadjar bo pa sadil in cepil malo, pa znanih zanesljivih, na vse strani preizkušenih sort.

Cepiče režimo kolikor mogoče sami. Le tako bomo imeli popolno jamstvo, da so pristni, to se pravi: od tiste sorte, kakor želimo. Pa na odraslem, rodovitnem drevju naj bi bili narezani. Rodovitnost se podeduje. Iz cepiča rodnega drevesa bo zrastle brez dvoma tudi drugo rodno drevo.

Razen cepičev pripravimo o pravem času tudi za precepljanje potrebno orodje, vezilo in mazilo. Kdor se bavi daije časa s precepljanjem, naj si pripravi primerno posodo (zabojček) z ločenjem. V njej naj bo prostor za cepiče, žagico, vrtno škarje, nože, vezilo in mazilo. Tako posodo z vsemi potrebščinami ima pri delu obesoeno na drevesu, da ima vedno pri rokah vse, kar potrebuje in da lahko dela sam brez pomočnika.

Vsakdo ni za ta posel, ki je najbolj primeren za mlajše gibčne fante in može. Kdor se torej iz tega ali onega vzroka ne more sam lotiti precepljanja, naj si takoj sedaj poišče in najame izurjenega cepljača. Danes to ni več težko, ker imamo že povsod nekaj mladih, spretnih fantov, ki so dovršili kako kmetijsko šolo ali celo vinareko in sadjarsko šolo v Mariboru. Seveda je treba takega cepljača o pravem času naprositi, da si more delo razdeliti tako, da pride vsak naročnik o pravem času na vrsto.

Čas za precepljanje je tu. Češnje se najlepše primejo, ako jih cepimo januarja ali februarja. Pa tudi pečkasto sadje se lahko že začne z najboljšim uspehom precepljati.

H.

Kako bomo čebelarili

Takole ob novem letu človek rad dela načrte, kako bo zaneprej to in ono ukrenil, da mu bo bolje uspelo. Tudi čebelarji mislimo na svojo drobno živalco in kujemo načrte, kako bomo ukrenili, da bo naše delo uspešno.

Kako torej?

Da bo prizadevanje slehernega našega čebelarskega braveca zares uspešno, pa naj bo že star veteran ali novinec, je prvi in neizogibni pogoj ta, da pozna do podrobnosti natančno vse teoretične čebelarske nauke. Čudno se sliši, ali vendar je res, da je med nami marsikateri že »izurjenič čebelar, pa ga s preprostim vprašanjem iz teoretičnih naukov in pravil spraviš v nemajhno zadrego. Da ne govorim o začetnikih, ki so

v tem oziru podkovani komaj do zadostne mere! Vendar bi se človek kaj lahko zameril, če bi temu ali onemu odrekal njegovo znanje. Naši podeželski, zlasti kmečki čebelarji, res da vedo nekaj najvažnejših teoretičnih naukov, znajo dobro ločiti čebelo od trota in od obeh matic, toda to je veliko premalo! Sedaj pozimi je čas za teoretično proučevanje čebelarskih zakonov. Knjigo v roke, prijatelj! Pa temeljito in vestno jo prebiraj, tudi o drobnih stvareh, ki ti bodo ob svojem času prav prišle.

Katero knjigo bi vzel v roke? Zadnja in brez dvoma najboljša slovenska čebelarska knjiga je Jugova »Slovenski čebelarč, ki je izšla v založbi Slov. čebelarskega društva v Ljubljani. Vse najvažnejše in najpotrebnejše

nauke pa dobiš tudi iz starejših knjig, kakor iz Lakmayerjeve (Mohorjeva družba) ali celo iz Janševe. Saj so teoretični nauki od našega slavnega čebelarja A. Janše dalje ostali v bistvu nespremenjeni, le nekaj poglavij obravnavajo nove knjige točneje in izčrpnije. To so posebno poglavja o boleznih čebel, o čebelarskem orodju in o panjih. V teh stvarih je čebelarsko znanje v zadnjih časih zares znatno napredovalo, vse drugo je pa ostalo prilično pri starem.

Druga stvar, ki jo je treba premisliti in proučiti, je pa, kako se bomo lotili dela, ko nas ugoden čas po kliče pred panje in v čebelnjak. Pregledujmo jesenske zapiske in ugotovimo, kako je z zim. zalogo. To vprašanje je za uspeh odločilno. Ni treba, da bi kaj brekali po panjih: lahko si izračunamo, kako je s hrano. Čez zimo, t. j. do srede februarja, bodo družine porabile povprečno kake 3—4 kg zaloge. Od tega časa dalje bo pa hrana mnogo hitreje kopnela. Kajti prišla bo mlada zalega, ki za svoj razvitok porabi mnogo. Da bi se komu ne primerila nesreča, da bi mu družine, ki jih je ohranil čez zimo, spomladi od lakote padle (kar se pri naših čebelarjih tako rado primeri!), naj bo zlasti v tem oziru vsak do skrajnosti pazljiv in raje nekoliko preveč vesten kot premalo. Da ne bo potem prepoznega kesanja!

Krmljenje delavnih volov

V enem prejšnjih člankov smo rekli, da potrebuje vol v zimskem času, ko stoji v hlevu povečini brez dela, za svoje življenje tako množino krme, ki vsebuje preračunana na žival težko 1000 kg: vsaj 6 kg škrobne vrednosti, 0,6 kg prebavne beljakovine in 15 do 21 kg sušine. Opozarjam pa, da že ob tej krmi vrši vol brez skrbi tu in tam kaka lažja opravila. Če pa vol trajno in krepko dela, mu je treba seveda dnevno porcijo krme zvišati. Kakor človek, tako se pri delu ugreje tudi živina: v telesu živahno izgorevajo določene snovi, za vzdrževanje tega gorenja pa moramo dati potrebnih tvarin v krmi. Tudi pri delu prebavljanja krme se poraja in sprošča gorkota, a te gorkote žival ne more uporabiti za delo mišic, ampak ji moramo dati v ta namen na razpolago novega hraniva. Delovni vol potrebuje torej krme za vzdrževanje življenja in krme za delo. Čim težja je žival sama na sebi in čim več dela opravi, toliko več krme (goriva, gonila) potrebuje. Ker beljakovine za

Tretja stran za bodoči uspeh je toplota in mir v čebelnjaku. Že v nasvetih in navodilih prejšnjih mesecev smo priporočali, da je treba družine dobro odeti proti pomladi. Upam, da so vsi čebelarji to storili v tej zimi že takrat, ko je pritisnil pred božičem ostri mráz. Če bi kdo ne bil, ni bilo nič hudega, ali sedaj bo čas, da brezpogojno vse plemenjake toplo zadela. Odrasle čebele se ob zadostni in dobri hrani lahko upirajo posledicam mráza, kaj hitro je pa po zalegi, če pade v panju toplota pod 35° C. Sedaj pa premislite, kolikšna je toplotna razlika, če je n. pr. v začetku marca zunaj 5° pod ničlo; celih 40° C. To niso mačje solze!

Tudi mir je potreben, da se žival ne razburja. Čim bolj je v miru, boljše prebije vse zimske težave in nadloge.

Da bo torej leto, ki smo ga nastopili, tudi pri naši ljubi, drobni živalci polno uspehov, moramo najprej sami vse storiti, da ne bo od naše strani nobene krivde, ne glede nevednosti, ne brezbržnosti in ne napačnega ravnanja. Če bo ljubi Bog dal našemu patronu sv. Ambrožu kaj moči v roke, bodo naše družine pripravljene, da v vsej moči izkoristijo pašo. Prav gotovo pa v naših vrstah ne sme v tem letu in nikoli več biti »čebelarjac, kateremu bi veljal znani pregovor, da je največji sovražnik čebel — neuk čebelar.

delo ne dajo več moči kakor škrob, ampak celo nekoliko manj, zato zadostuje za krmo delovnega vola redilno (beljakovinaso) razmerje 1 : 10; pri volu, ki počiva, je to razmerje malce širše 1 : 11.

Mnogoštevilni poizkusi so pokazali, da tako različno organizirana bitja, kakor so n. pr. človek, pes in konj dobivajo iz sile, ki je skrita v hrani, skoraj enake množine za delo uporabne, koristne sile; isto velja tudi za delovnega vola. Za vsa ta bitja velja pravilo, da morejo samo eno tretjino sile, ki jo vsebuje krma, ki jo dobe preko vzdrževalne piče, uporabiti kot koristno silo za delo.

Zanimivo je izvedeti, v kakšnem razmerju so med seboj: zavžita krma, iz nje porajena gorkota, oziroma delo, v katero se pretvarja gorkota in obratno. Saj veste, da vsako gibanje (hoja, drgnjenje dveh teles itd.) povzroča gorkoto, fizik pravi, da se gibalna sila pretvarja v toplotno energijo. Na drugi strani pa tudi gorkota poraja gi-

banje; če zavreš vodo v praznem kotlu, ti žene ta para ogromne stroje. Fizika pravi, da se toplotna sila pretvarja v gibalno silo. Zakon, ki izraža to pretvarjanje gorkote v gibanje ali delo in obratno, se imenuje zakon entropije.

Iz enega samega grama popolnoma prebavnih hranil se poraja:

pri ogljikovih vodikih (hidrati) 1.253 kalorij; pri toščah 2.857 kalorij; pri beljakovini 1.543 kalorij.

Kalorija je merska enota za toplino in pomenja tisto množino gorkote, ki je potrebna, da segreješ 1 kg (1 l) vode od 0° C na +1° C. Iz tega izprevidiš, da dá največ gorkote toščica, skoraj 2 in polkrat toliko kot ista množina ogljik. vodikov, n. pr. škroba ali sladkorja.

A pojdimo naprej! Kaj pa pomeni za živalsko telo vsaka kalorija? Na splošno velja v fiziki pravilo, da odgovarja n. pr. pri strojih vsaki kaloriji delo 425 kg. Tudi živalski in naš človeški organizem ne dela izjeme od tega pravila in dejstva, ki mu pravimo »mehanski toplotni ravnolež«. Čim dobi žival, recimo naš vol, vase v krmi 1 kalorijo, pomeni ta kalorija zanj, če mu je bila podana v obliki ogljikovih vodikov delovno silo 533 kg, tošče delovno silo 1214 kg, beljakovine delovno silo 656 kg.

Če torej, gospodar, veš, kakšno oz. kako veliko delo bo moralo živinče opraviti čez dan, potem na podlagi teh števil lahko preračunaš, kolika množina polnovredne krme bo potrebna za to delo. Če vzameš n. pr. srednje težko delo za vola (preračunano na težo 1000 kg) povprečno na 2.400.000 kgm, potem da potrebno kurivo za to delo ali

4,50 kg ogljikovih vodikov ali

1,98 kg tošče ali

3,66 kg beljakovine.

Te hranilne snovi pa morajo biti v resnici polnovredne. Če pa nimaš v svojih štrambah krmila, katerih prebavna snov ni polnovredna, potem je najbolje, da vzameš namesto gornjih števil za podlago svojih računov škrobno vrednost krmil. Škrobna vrednost kake krme je tisto število, ki ti pove, iz koliko kg škroba bi se napravilo v živalskem telesu prav toliko tošče, kakor se je napravil iz 100 kg dotičnega krmila. Če pogledaš koledar KZ za leto 1939, dobiš na str. 84-85, da ima n. pr. navadna detelja (zelena) škrobno vrednost 10, travniško seno (suho) pa škrobno vrednost 29; to se pravi: 100 kg zelene detelje zaleže živali v svrhu naprave tošče toliko kot 10 kg škro-

ba in 100 kg sena toliko kot 29 kg škroba. Po tem takem bi bilo treba dati volu pri srednje težkem delu (1000 kg težkem): za proizvajanje delovne sile 4,50 kg škrobne vrednosti, za samo vzdrževanje življenja pa 5,20 kg škrobne vrednosti; skupaj torej 9,70 kg škrobne vrednosti.

Na podlagi gori povedanega, dobivajo delovni voli na 1 tono žive teže sledečo krmo:

a) pri majhnem delu: 7,4 kg škrobne vrednosti, 1,1 kg prebavne beljakovine v 20 do 25 kg sušine (suhe snovi), b) pri srednje težkem delu: 9,7 kg škrobne vrednosti z 1,4 kg prebavne beljakovine v 22 do 28 kg sušine, c) pri težkem delu pa: 12,8 kg škrobne vrednosti z 1,8 kg prebavne beljakovine v 25-30 kg sušine.

Za zgled naj povem, da ima n. pr. lučerna (sveža) sušine 24% poleg 76% vode, v sušini pa 2½% preb. beljakovin: ovsena slama pa ima poleg 15% vode celih 85% sušine in 1,3% preb. beljakovine. Pri napornejem delu naj dobi vol na 1000 kg ž. t. med nedušičnatimi hranivi vsaj 0,8 do 1 kg tošče. Pri volih, ki še niso popolnoma dorasli, je treba tudi gledati, da dobe na 1 tono ž. t. vsaj 1,3 do 1,5 kg beljakovine.

Škrobna vrednost, ki jo vsebuje krma, podana za bolj lahko delo (zgoraj pod a), usposobi par volov, ki tehtata skupaj 1000 kg, da prepeljeta na primernem vozu breme 2500 kg po ravni cesti 4 ure daleč s hitrostjo, kakor je pač običajna pri teh živalih. Porcija pod b) bi zadostovala za prevoz istega bremena 8 ur daleč, s porcijo pod c) pa bi zmogala voliča breme 3500 kg na potu, dolgem 4 ure hoje.

Pri izbiri krme je treba paziti, da delovnim živalim pač ne pokladamo več sušine, kot je gori rečeno; da, pri napornejšem delu mislimo raje na to, kako bi živini olajšali delo prebave s tem, da jim pokladamo krmila, ki ne zahtevajo veliko truda za prebavo. Pri 1000 kg žive teže ne dajaj delovni živini nad 20 kg grobe krme, ker manjka hranivih snovi, pa dodaj v obliki okopavin in močnih krmil.

Med grobimi krmili ima seveda seno prednost pred slamo, med okopavinami surov krompir prednost pred peso. Samo zelena krma je seveda za delovne vole zanič. Od močnih krmil dodajaj delovnim živalim posebno žito (koruzo, oves), rž in pšenico, pa tudi stročnice, tudi tropine, lanene ali drugačnen, so izvrstne. — Opoldne naj delovni voli počivajo vsaj 2½ do 3 ure, da imajo čas za potrebno prebavo. ovfr.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako postrežem s čajem

Nič se nam pozimi bolj ne prileže kakor skodelica toplega čaja in malo prigrizka — v prijetno zakurjeni sobi ali pri topli peči. Ne smemo misliti, da mora biti čaj kdo ve kako fine vrste: tudi domači čaji, ki jih je mnogo vrst, so prav dobri, n. pr. bezgov, lipov, šipkov itd.

Za kako bolj praznično priliko, ob nedeljah popoldne ali zvečer ali če dobimo obisk, razveselimo domače in goste, ako postrežemo s čajem, ki smo ga okusno in skrbno pripravili. Na ta način postrežemo lahko lično, dobro in poceni. Mlade gospodinje bo gotovo zanimalo, na kaj jim je paziti, kadar ponudijo čaj, pa naj si bo za domače ali tuje goste. Tudi letoviščarjem zelo ustrezemo, ako znamo postreči z dobrim čajem.

Mizo pognemo z belim ali barvastim prtom. Ako imamo lepo vezene prtičke, jih ob taki priliki pognemo na mizo, na podnos (taso) in stransko mizico za strežbo, ako jo imamo. Za goste smemo rabiti prtiče (servete) iz papirja, ki jih damo k čaju namesto onih iz blaga. Vse posodje in žličke ki jih potrebujemo, pravočasno pripravimo.

Prigrizek postavimo na mizo tako, da ga vsakdo lahko doseže in si vzame, kar mu ugaja. Prav tako razporedimo vse, kar spada k čaju, torej sladkornico s sladkorjem, smetano, mleko, limono ali rum. Smetano ali mleko, ki je nekaterim najljubši pridaitek k čaju, imamo v majhnem lončku ali vrčku; limono, ki smo jo narezali na tanke rezine pa na krožničku. Za rum se dobe posebne stekleničke, ki pa niso nujno potrebne. Na svoj prostor postavi gospodinja podnos, na katerem so zložene skodelice. Vsaka skodelica je na podstavku, na katerem je tudi žlička.

Sedaj pa kuhanje čaja. Kadar uporabljamo ruski čaj, ga napravimo tako-le: Med tem ko se segreva voda, nadevamo v žličko v vrč iz kamenine ali porcelana čaj, kolikor ga nameravamo napraviti. Za eno običajno ali dve manjši skodelici računamo eno malo žličko čaja. Ko voda zavre, jo nalijemo na čaj v vrču, pokrijemo in pustimo čakati tri do štiri minute. Nato pijačo nalijemo v skodelice, ki jo postavimo pred vsakega gosta od desne strani.

Čaj, ki ga napravimo v lončeni posodi, je mnogo boljši od onega, ki smo ga pripravili v kovinastem kotličku ali loncu. Kuhati ga ne smemo, vendar mora voda zavreti in ko vre jo takoj porabimo, ne sme pa vreti dalj časa. Pripravljenega čaja ne smemo pustiti stati delj kot smo povedali. Če ga ne nalijemo takoj v skodelice, ga moramo preliti v drug vrč, katerega smo prej pogreli s toplo vodo. Ako je čaj komu izmed gostov premočan, ga po okusu sproti razredčimo z vrelo vodo, ki mora biti na razpolago. Lahko pa gospodinja napravi čaj v kuhinji in mu pridene kar tam vse potrebne dodatke, tako postreže navadno domačim, da je s postrežbo manj opravka. Prav tako napravimo v kuhinji prej imenovane domače čaje. Kot prigrizek k tej topli pijači so najprikladnejši prav drobni sladki ali slani izdelki kuhinjske umetnosti, za katere ni potreba nobenega jedilnega pribora. Jemljemo in jemo jih z roko. To je posebno važno za gospodinje, ki so same za vse, da po končani južini nimajo preveč pomivanja. Tak prigrizek je lahko tudi prav hitro narejen. Najmanj dela nam dajo nadevani kruhki, ki jih napravimo tako-le: Crn ali bel kruh ali vsakega nekaj (prav dober in zdrav je črn) narežemo na tanke rezine, jih namažemo tanko s presnim maslom in obložimo z rezinami mesa (šunka, jezik, pasteta) zelenjadi (kisle kumare, paradižnik, redkvice, solata), sadja ali sadnih izdelkov. Nato stisnemo po dve in dve rezini skupaj. Ne smemo pa pozabiti, da morajo biti kruhki res majhni, za dva grižljaja, da jih je možno položiti celo na rob skodeličinega podstavka in ni potreben poseben krožnik. Kruhke zložimo na večji pladenj ali na podnos, ki smo ga obložili s prtičem. Če imamo pecivo, ga pa naložimo v lično skledico ali košarico. H. S.

KUHINJA

Preprosta oevirkovka. Pol kilograma bele moke prilijem četrt litra tople osoljene vode in kvašček, ki sem ga napravila iz 2 dkg kvasa, nekaj žlice toplega mleka in žličice sladkorja. Testo zmešam in dobro stepem. Skledo s testom pokrijem, postavim na toplem prostor in pustim shajati. Shajano testo razvaljam in potresem s toplimi, a ne vročimi oevirki in s pestjo drobtin. Testo

zvijem skupaj, denem v pomazano kozico, pustim, da zopet vzide, nakar denem v pečico in pečem eno uro.

Pečena zelena. Korenino zelene osnažim, operem, olupim in na tanke rezine zrežem. V kozici razbelim 4 žlice dobrega olja, mu pridenem eno celo seseklano čebulo. V napol zarumenelo čebulo stresem zeleno, katero sem povaljala v moki in v raztepenem jajcu namočila. Potem kozico pokrijem in pražim zeleno do mehkega. Med praženjem obrnem rezine, da se na obeh straneh lepo opečejo. Z oprazenimi rezinami ozaljšam govedino.

Svinjska ribica v mrežici. Svinjsko mrežico vzamem iz vode, jo razprostrem na deski in položim nanjo osoljeno, popoprano ribico. Ribico obložim z enim lovorovim listom, z odrezki limonine lupinice in par vejicami zelenega peteršilja. Potem zvijem ribico tako, da je vsa zavita v njej. Ribico pečem na masti s pridatkom žlice vina in žlice vode. Ribico dam s kislim zeljem ali s kislno repo ali z zeljnato solato na mizo.

Svinjsko meso s kašo. Četrť kilograma mastnega svinjskega mesa zrežem na kocke in oprazim na masti s čebulo, ki sem jo na drobne kolesčke narezala. Ko čebula malo zarumeni, stresem v kozico pol litra dobro oprane kaše in mešam toliko časa, da se kaša malo popraži. Nato zalijem s tri četrt litrom vroče vode in pokrito kuham pol ure. Kašo dam kot samostojno jed na mizo.

Riževi emoki. Štiri pesti riža skuham v slani vodi, tako da je gost in ne preveč mehak. Posebej mešam 5 dkg masti ali surovega masla z enim celim jajcem in dvema rumenjaka, potem primešam polno žlico sesekljano šunke ali toliko sesekljano te-

lečje pečenke in tri žlice moke. Iz tega testa napravim majhne cmoke in jih kuham 10 minut v vreli juhi.

DOMAČA LEKARNA

Otrok je mračen: Vrzi na žerjavico pest brinjevih jagod, drži nad dimom plenice in zavij otroka. Za trganje in bolečine v kosteh, za trde ude prekadi flanelo z brinjem in teri bolnega s flanelo, dokler je topla.

Otrok je prestrašen: Pokadi ga s strašnico (globulevna) in daj mu melisnega ali lipovega čaja.

Dojenček se zastrupi, če mati kadi. Dojenček je obotel in zdravniki so spoznali, da je zastrupljen. Niso pa mogli ugotoviti, s čim bi se dojenček zastrupil, dokler ni zvedel hišni zdravnik, da pokadi mlada mati po štirideset cigaret na dan. Zdravnik je prepovedal materi kajenje in otrok se je počasi popravil. Doječa in prav tako tudi noseča žena ne sme kaditi ako noče umoriti svojega otroka. — Drug primer: Štiriletno dekletce je spalo poteg prostora, kjer je kadilo več moških. Dim je prihajal skozi okno naravnost k otroku. Dobil je grozne krče, peljali so ga v bolnišnico, kjer je umrl. Kako trpijo nežna otrokova pljuča od tobakovega dima! Tudi vnelje oči dobi dojenček od tobakovega dima. Da je otrok blede, shujšan, slabih kosti in slabega razuma, je dostikrat krivo, da biva v zakajenem prostoru. Ko bi vsaj starši mislili na to! Že sama obleka, ki je visela v gosto zakajenem prostoru, nam pokvari zrak v spalnici.

Dojenčka odstavi jesenske hladne dni. Na to so prišli zdravniki na Hrvaškem. Navadno umre največ dojenčkov poleti. Zdravniki so dognali, da je umrlo veliko več otrok, ki so bili hranjeni s kravjim mlekom, kakor onih, ki jih je dojila mati.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Na zadnjem ponedeljskem sejmu, na katerega so prignali 44 volov (prodali 31), 20 krav (8), 3 junce (2), 1 teleta (1) in 47 prašičev (34), je imela živina sledeče cene: voli I. vrste 5.75 din, II. 5.25, III. 5; telice I. 5.50, II. 5.25, III. 5; krave I. 5.50, II. 5, III. 4.25; teleta 6.50 do 8, prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 8.50 do 9.50 za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 9 do 12 din, telečje 12, svinjske 6 do 8 din za 1 kg.

Na Krki pri Stični so imeli sejem dne 9. januarja. Prignanih je bilo 320 glav go-

veje živine, ki se je prodajala po sledečih cenah: voli debeli 4.50—5.25 din, poldebeli 4—4.50, za delo 4—4.50; plemenske krave 3.50—4.50, klobasarice 2—3, mlada živina 4—4.50, teleta I. vrste 7, II. 6 din za 1 kg žive teže.

V Smarju pri Jelšah je bil semanji dan tudi 9. januarja. Dagon živine 150. Cene: voli I. vrste 5 din, II. 4, III. 3; telice I. 4.50, II. 3.50, III. 2.50—3; krave I. 4, II. 3.50, III. 2.50; teleta I. 5.50, II. 4.50; prašiči špeharji 11, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 10, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg.

Maribor. Cene živine so se v zadnjem času gibale tako: voli I. vrste 5 din, II. 4.25, III. 3.25; telice I. 6, II. 5, III. 4; krave I. 4.50, II. 3, III. 2.25; teleta I. 6, II. 5; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 10, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

Na svinjskem sejmu 13. I. so imeli prašiči tele cene: mladi od 5 do 6 tednov 85—110 din, 7 do 9 tednov 115—130, 3 do 4 mesece 270 do 340, 5 do 7 mesecev 340—460, 8 do 10 mesecev 480—450, 1 leto 780—1010 dinarjev.

Ptuj. Dne 16. januarja so prignali na sejem v Ptuj 534 glav goveje živine in konj. Cene so bile naslednje: voli I. vrste 4.75 din, II. 4.25, III. 3.60; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 3.70; krave I. 4.25, II. 3.50, III. 1.75—2; konji komad 700 do 6000 din, žrebeta 1200 do 2500 din. Naslednji dan je bil svinjski sejem, kamor so pripeljali 181 repov, prodali pa 77 po sledečih cenah: debele svinje 8—8.50 din, pršutarji 7.50—7.75, plemenske svinje 7—8 din za 1 kg žive teže. Mladi prašiči 6 do 12 tednov stari 90—200 din komad.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90—2.10 din, rž 1.95—2, ječmen 1.90, oves 2.15—2.30, proso 1.85—2.20, koruza 1.50—1.85, ajda 1.85, fižol ribničar 2.20, prepeličar 3.00 grah 6.40, leča 4—7 din za 1 kg. — **Krma** 100 kg: sladko seno 100 din polsladko 90, kisló 80, slama 60 din.

Kranj. Pšenica 1 kg 2 din, rž 1.85, oves 1.80, koruza 1.50, fižol 2.50—3, krompir 1. — **Seno** 100 kg 100 din, slama 60. — **Sadje**: jabolka I. vrste 7 din, II. 6, III. 5 din za 1 kg. — **Slanina** 22—26, svinjska mast 19 din za 1 kg. **Volna** oprana 34—36, neoprana 24—26 din. **Čisti med** 22—24 din za 1 kg.

Šmarje pri Jelšah. Pšenica 1 kg 2—2.50, ječmen 1.50—2, oves 1.50, koruza 1.30—1.75, fižol 2—3, krompir 1 din. — **Krma**: lucerna 100 kg 70 din, seno 40—60, slama 30. — **Sadje**: jabolka I. vrste 3 din, II. 2. **Svinjska mast** 18; **volna** neoprana 15, oprana 30; **med** 18—20 din za 1 kg.

Maribor. Pšenica 1 kg 2.50 din, ječmen 2, rž 2, oves 1.75, koruza 1.50, fižol 2.50 krompir 0.75. — **Krma**: seno 100 kg 60 din, slama 30; jabolka na debelo I. vrste 4 din, II. 3 din za 1 kg. **Svinjska mast** 15 din, **med** 16 din za 1 kg. **Vino** navadno (na debelo) 5 din, kvalitetno 7 din za 1 liter.

Ptuj. Pšenica 1 kg 1.80 din, ječmen 1.90, rž 1.70, oves 1.75, koruza 1.30, krompir 0.80. — **Krma**: seno 100 kg 50—75 din, slama 25—30. **Jabolka** na debelo I. vrste 5, II. 4, III. 2 din za 1 kg. — **Vino** navadno (na debelo) 4.25 do 5, kvalitetno 8—10 din za 1 liter. **Med** 20 din za 1 kg.

Lendava. Pšenica 1 kg 1.65 din, ječmen 1.60, rž 1.50, oves 1.40, koruza 1.10, fižol 1.50—2.50 krompir 0.65. — **Krma**: seno 100 kg 30 din, slama 10 din. — **Sadje**: jabolka 4—6 din. **Vino** navadno pri producentih 4—4.50, finejše 5—6 din za 1 liter.

LJUBLJANSKI TRG

Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 liter 2—2.50 din, surovo maslo 1 kg 22—28, čajno maslo 32—36, kuhano maslo 30—32, bohinski sir 26, polementalec 26, trapišt I. 26—28, II. 20—24 din za 1 kg. — **Jajca** kom. 1.25 din.

Perutnina. Piščanec kom. 15—19 din, zaklan 1 kg 26 din, kokoš kom. 24—30, zakl. 1 kg 22 din, petelin kom. 22—28, zaklan 1 kg 22 din, raca kom. 28—30, zakl. 1 kg 24—25, gos kom. 40—55, zakl. 1 kg 24—28 din, golob kom. 3—5 din, kapun kom 30—45 din.

Mlevski izdelki. Moka št. 0 1 kg 3—3.25, št. 2 2.90—3.05, št. 4 2.70—2.85, št. 6 2.50—2.75, kaša 3—3.20, ješprenj 2.90—3.20, otrobi 1.30—1.55, koruzna moka 1.90—2.10, koruzni zdrob 2.25, pšenični zdrob 3.30, ajdova moka 4—5, ržena moka 2.90—3.20 din za 1 kg.

Kurivo. Premog tona 385 do 410 din, trda drva 1 m 100—110 din, žagana 115—120 din, mehka drva 75 din.

SEJMI

do 5. februarja:

30. jan.: živ. in kram. Vinica pri Črnomlju, živ. Litija, živ. in kram. Rakek, gov. in kram. Rajhenburg, živ. in kram. Vojnik. — **31. jan.:** svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor, gov. in kram. Dobova, svinj. Dol. Lendava. — **1. febr.:** svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, gov. Jurklošter. — **2. febr.:** živ. Ljubljana. — **3. febr.:** svinj. v Turnišču, živ. in kram. Črnomelj, gov. in svinj. Mokronog, gov., svinj. in kram. Krško, živ. in kram. Loški potok, Lukovica pri Kamniku, Škofja Loka in Žužemberk, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Kalobje in Gor. Radgona. — **4. febr.:** svinj. Breržice, Celje in Trbovlje.

V vsako hišo »Domoljuba!

PRAVNI NASVETI

Trgovska pomočnica, A. G. K.: Za izvrševanje trgovske obrti je potreben dokaz posebne usposobljenosti. Kot dokaz usposobljenosti velja dveletna učna doba in dveletna zaposlitev kot pomočnik v trgovski obrti. Usposobljenost se dokaže praviloma z učenim potrdilom in poselsko knjižico. Ko boste hoteli izvrševati samostojno obrt v lastni trgovini, se boste morali pred tem obrniti z vlozi na pristojno okrajno načelstvo z dokazi, da imate za to vse zakonite pogoje. Priložiti boste morali potrdilo trgovske zbornice, da ustrezajo priložene listine zakonitim predpisom. V ta namen se boste morali po pristojnem združenju obrniti na zbornico.

Poneverjene gobe? M. K. Pred 2 mesecema ste nekemu možu izročili 7 kg suhih gob in je obljubil, da jih bo prodal po 25 din. Med tem časom ste ga že večkrat opomnili, naj vam vrne gobe ali plača v denarju, pa vedno le obljublja, ne da pa nič. Vprašate, kaj vam je storiti, da dobite svoje nazaj. — Če mislite, da vas je dotični opeharil, potem vam svetujemo, da ga ovadite ali policiji ali orožnikom, ki ga bodo morda kratkim potom prisilili, da vam vaše vrne. Če pride do kazenskega postopanja pri sodišču, morate takoj staviti svoj odškodninski zahtevek na povračilo gob ali plačilo vrednosti. Če tudi kazensko postopanje ne bi dovedlo do uspeha, potem si preskrbite ubožno spričevalo in tožite dotičnika pri civilnem sodišču za povračilo škode, ki jo je vam napravil. Če mu je kaj vzeti, ga boste z izvršbo že prisilili, da vam bo vso škodo povrnil.

Vloga v zaščiteni hranilnici, Š. I.: V hranilnici imate večji znesek denarja, ki vam ga hranilnica ne izplača in se izgovarja na zaščito in da izplačilni načrt še ni odobren. Priložili ste se na trgovskega ministra, vendar brez uspeha. Komisar vam je pojasnil, da je hranilnici dovoljen odlog plačil, da pa razpored o plačevanju vlog še ni napravljen. Vprašate, kaj bi ukrenili proti hranilnici, da bi prišli do svojega denarja? — Ker se je hranilnica okoristila z zaščitnimi predpisi in ji je dovoljen odlog plačil, boste morali pač počakati na odobritev izplačilnega načrta. Hranilnica vam bo dolžna izplačevati vlogo le po odobrenem načrtu.

Vozna pot, A. R.: V vaši vasi, ki šteje tri hiše, ni do vseh hiš vozne poti. Vprašate, ali bi lahko zahtevali, da se napravi vozna pot. — Ako je vozna pot potrebna, seveda lahko zahtevate, da se ista zgradi. Obrnite se na občinsko upravo, ki je dolžna tudi graditi občinske poti.

Napad ob priliki volitev, Š. I.: Niste povedali, na kakšen način ste bili napadeni, ali z besedami ali dejansko. Ako ste bili napadeni z žaljivimi besedami, seveda lahko žaljivca tožite, kar se vam pa ne izplača, če

žalivec nima nobene imovine, ker bi v tem primeru morali sami plačati svoje stroške. Če ste bili pa dejansko napadeni, pa lahko stvar prijavite orožništvu.

Prestavitev turbine v kanal, G. M. B.: Obrnite se na okrajno načelstvo, ki vam bo moglo dati potrebna pojasnila.

Dve poti! J. K.: Ko ste uživali skupno zmagajno, ste hodili v zmagajno po pešpoti preko sosedovega dvorišča. Gmajna se je nato razdelila in se je ob tej priliki napravila pot, ki je veliko daljša od omenjene pešpoti. Sosed sedaj ne pusti hoditi preko dvorišča, češ, da je ta pot nepotrebna in da nova pot ni veliko daljša. Vprašate, koliko mora biti nova pot daljša od stare, da se stara pot ne sme zapreti. — Na tako vprašanje vam nihče ne more odgovoriti, ker je to vse odvisno od krajevnih okolišnosti. Le tedaj, če pešpot preko sosedovega zemljišča služi v namen koristnejšega in udobnejšega uživanja vašega zemljišča, na katero hodite po tej pešpoti, bi mogli upravičeno zahtevati, da vam sosed še naprej pusti hoditi po njej. Ako pa razlika med pešpotjo preko dvorišča in med novo potjo na vaše zemljišče ni velika, sosed pač upravičeno brani hojo preko svojega dvorišča.

Naši nasveti so brezplačni, J. H.: Poslali ste nam vprašanje in vprašujete, koliko bo stal odgovor, ki ga bomo natisnili. — Naši nasveti so brezplačni in torej tudi odgovor na vaše vprašanje nihčevar ne stane.

Posledice fantovske preširnosti in malomarnosti, G. J. P.: Leta 1932 ste bili kazensko obsojeni, ker ste pretepli neko žensko, na denarno kazen 150 din in na povrnitev zdravniških stroškov, kar ste v redu plačali. Leta 1935 pa vas je ista ženska bla tožiti za bolečine, ki jih je takrat leta 1932 baje utrpela, kar se vam je zdelo preneumno in neverjetno in zato sploh niste šli k sodišču, pa ste bili vseeno obsojeni. Takrat niste imeli nobenega premoženja, pa vam je bilo vseeno, ker vam ni bilo mogoče nič vzeti. Sedaj bi vam oče izročil posestvo in poročili bi se radi, pa se bojite, da bo tista ženska od vas terjala plačilo prisojene bolestinne preko 12.000 din. — Nes pametno ste postopali takrat, ko se niste zmenili za sodni poziv in ste bili obsojeni po zahtevku tožnice na očitno pretirano odškodnino. Ker se tudi proti sodbi niste pritožili, je tista sodba postala pravomočna in še, tekem 30 let vas tista ženska lahko prime za to prisojeno odškodnino. Sedaj ne kaže drugega ali da se z dotično žensko zmenite za kako manjšo vsoto proti takojšnjemu plačilu, ali pa da vi tekem 30 let nimate nikdar nič lastnega premoženja niti denarja kdaj v žepu. Če se mislite poročiti, bo pač oče moral izročiti posestvo vaši ženi; ob očetovi smrti pa zapade vaš nujni delež, katerega bo vaša upnica lahko rubila za svojo odškodnino.