

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

3. MARCA

STEV. 9

Kaj še gojimo na topli gredi

Zadnjič smo pojasnili kako uporabljamo toplo gredo za sejalnico, kjer vzgajamo sadike zlasti od rane zelenjadi, kakor od kapusnic, solate, paradižnikov in raznih poletnih cvetlic, ki jih ne moremo sejati kar naravnost na stalno mesto, kjer naj bi cvetele. Tri stvari so za dober uspeh teh setev najbolj važne: redka setev, pravilno zračenje in utrjevanje in pa previdno zalivanje. Čim redkejša je setev, čim bolj skrbno gredo zračimo in nežne rastlinice privajamo na zunanji zrak in čim previdneje, samo za skrajno potrebo zalivamo, tem krepkejšo in zastavnejšo sadiko dobimo.

Toplo gredo pa uporabljamo še za razne druge namene. Zlasti dobro se obnese na njej rani pridelek glavate solate, kolerab in pozneje kumar. Za te zelenjadne rastline pripravimo gredo prav tako kakor za sejalnico. Za sedanji čas (prva polovica marca) zadostuje, ako je gnojiva plast 30—40 cm debela. Zemlja naj bo prvovrstna in naj bo površina prilično 10 cm pod šipami in sicer v vodoravni legi, ne nagnjena tako kakor okna.

Za nasad solate moramo imeti sadike, ki smo jih vzgojili v kakem zabojčku v topli kuhinji ali sobi. Dobimo jih pa v še boljši kakovosti pri vsakem vrtnarju. Sadimo, kakor običajno, v trikotu po 15—20 cm vsak-sebi. Sadike negujemo kakor setev v sejalnici. Izpočetka zračimo po malem in samo ob lepem vremenu in soncu. Ko pa začne solata rasti, zračimo vsak dan kakor je pač vreme, ob soncu bolj, ob oblačnem vremenu manj. Ob hudem, mrzlem vetru odpiramo okna na malo in tako, da vleče veter čez okna, to se pravi, da je odprtina na nasprotni strani kakor vleče veter. Ponoči treba okna zapirati in odevat, da se zemlja preveč ne ohladi, zlasti dokler so noči mrzle in morebiti celo zmrzuje, kar se še marca in aprila večkrat primeri.

Zelo važno je zalivanje. Tu je treba posebne pazljivosti glede množine vode in načina zalivanja, ker solata v topli gredici zelo rada gnije, ako ima količkaj preveč moče. Začetnik se v tem oziru zelo rad moti, ker presoja vlago v zemlji po površini, ki se

ob sončnem vremenu prav v kratkem času posuši. Zalivajmo šele tedaj, ko je zemlja prst na debelo ali še bolj suha in sicer z lahkim curkom b koreninam, da liste kolikor mogoče malo zmočimo. Ko se solata toliko razraste, da pokrije zemljo, je preobilno zalivanje še bolj nevarno, ker voda ne izhlapeva tako naglo in je tudi težko tako zalivati, da bi listov ne zmočili. Zalivajmo le ob toplem, sončnem vremenu in dopoldne, da se more zemlja do večera na površju obušiti. Kdor bo zalival v hladnem, oblačnem vremenu, ne bo nikdar pridelal v topli gredi lepe solate s trdimi glavami. Pičlo in redko zalivanje bodi pravilo pri vseh ranih pridelkih na topli gredi. Tudi ni vseeno, s kakšno vodo zalivamo. Dokler je še bolj zimsko vreme, je jemati nekoliko ogreto vodo. Ako stoji zalivača z vodo nekaj ur na soncu za kako steno, se voda prav dobro ogreje že marca in aprila meseca. Mrzla voda naravnost iz vodovoda je strup za nežne razvajene rastline na topli gredi.

Dober uspeh s solato bomo dosegli le z različni sortami, izmed katerih se posebno priporočajo kraljica majnika in majski čudež. Trde solate, kakor n. pr. ljubljanska ledenka, niso za to rabo.

Kolerabe so še manj občutljive nego solata, ako sadimo močne, zastavne sadike, ki jih ima v tem času vsak vrtnar že godne za saditev. Ker potrebujemo teh sadik prav malo, se skoraj ne izplača, da bi jih gojili doma, ker bi jih morali sejati že zgodaj januarja meseca.

Za pridelovanje v topli gredi so prav primerne tudi kumare. Ker izpočetka počasi rasto, jih navadno ne sadimo samih zase, ampak med druge zelenjadne rastline, ki so godne za uporabo, ko se kumare začno širiti. Največkrat jih sadimo med solato. V to svrhu potaknemo pod vsako okno med solatne rastline po nekaj semen. Ko izkale, je treba prav previdno zračiti, ker kumare spadajo med najboljše zelenjadne rastline. Zato ta družba (solata in kumare) prav za prav ni kaj prikladna in moramo s tem računati in pri zračenju tako ravnati,

da se nežne kumarne rastline ne prehlade. Glede rasti se pa zelo ujemata, ker med tem ko solata raste in potrebuje zase ves prostor, se kumare zadovolje s skromnim prostorčkom med glavicami. Ko pa se začno širiti, je solata godna za uporabo in kumaram prepusti ves prostor. Nekako podobno, pa vendar ne tako ugodno je razmerje med kolerabami in kumarami. Tudi koleraba in solata dobro izrabita prostor. Ker ste obe rastlini enako občutljivi za toplotne razmere, je zračenje tople grede prav lahko.

Na toplo gredo lahko sejemo sedaj tudi še rdečo redkvico, vmes pa peteršilj in korenček za prvo spomladansko rabo. Redkvica raste prav hitro in je v štirih, petih tednih godna, da se umakne peteršilu in korenčku, ki v tem času komaj dobro izkalli in se začne razvijati.

Primeren del tople grede moramo prihraniti za pikiranje nekaterih zelenjadnih in cvetličnih semenščakov. Močne, zastavne sa-

dike dobimo namreč le tedaj, ako še majhne semenščake bolj naredko presadimo (pikiramo), da se dobro ukorenijo in jih presadimo šele pozneje na stalno mesto na gredo. Na ta način presaditi moramo vsekako paradiznike, karfijole, zeleno in nekatere cvetlice, zlasti lončnice, ki jih gojimo iz semena, n. pr. petunije, nageljne itd. Le pikirane sadike naštetih vrst se razvijejo v zastavne, močne sadike.

Kdor ima gomolje od redkih dragocenih dalij ali georgin, naj jih posadi sedaj na toplo gredo. V kakih 3—4 tednih bodo poglale močne, mesnate brste. Te poganjke naj polomi in potakne posameznega na topli gredi v peščeno zemljo. V nadaljnih 4 tednih bodo imeli potaknjenci korenine. Sredi maja jih bo posadil na stalno mesto, kjer se bodo razrasli v stasite grme, ki bodo lepše in obilnejše cveteli nego oni naravnost iz gomoljev. Do jeseni naredi tak potaknjeneec, če je na dobrem kraju, ogromen gomolj. H.

Kako obvarujemo mlade živali pred kostno boleznijo

Kostno bolezen, tudi rahitis imenovana, se pojavi najrajše pri mladih živalih, katere obolijo navadno v prvem letu starosti, dostikrat pa že po odstavljenju, in sicer na ta način, da ostanejo kostni hrustanci mehki in se prebujno razrastejo ter na razne načine zakrivate; posledica tega je, da nastanejo v okostju in telesu različni izrastki, grbe itd.

Znano je namreč, da se razvije vse okostje in hrustancev, in sicer tako, da se v prvi dobi razvoja vlagajo v mehke kosti važne apnene soli; s pomočjo raznih vitaminov postanejo nato kosti trde.

Vzrokov kostne bolezni je mnogo; omenimo naj najvažnejše. Ti so:

1. Pomanjkanje raznih vitaminov v hrani; ti so za pravilno prehrano telesa neobhodno potrebni.

2. Slaba krma, kateri primanjkuje predvsem apna in fosfornih soli.

3. Slabi hlevi in svinjaki. V hlevih ne sme živina nikdar pogrešati solnčne svetlobe, poleg tega pa ne smejo biti hlevi nikdar vlažni, zatohli in pa praveč mrzli.

4. Nezadostno gibanje živali na svežem in čistem zraku.

Ta bolezen se pojavi zelo rada pri mladih prašičih, katere preveč enostransko hranimo bodisi s koruzo, krompir-

jem ali pa ječmenom; prašiči, ki jih stalno držimo na betonskih tleh, so istotako močno podvrženi tej bolezni. Nadalje se pojavlja kostna bolezen tudi pri ovcah, bolj redko pa pri teletih in žrebetih.

V začetku te bolezni ne moremo takoj poznati in se kaj rado dogodi, da jo večkrat zamenjamo z revmatizmom. Obolele živali majo navadno napet trebuh in slab tek; večkrat glodajo lesene dele v hlevu, oziroma v svinjaku. Bolezen se razvija zelo počasi in včasih traja dva ali pa tudi celo tri mesece, predno se prikažejo vidne izpremembe v kosteh. Mali prašiči dobijo večkrat božjastne napade, ki so vedno močnejši in vsled česar veliko majhnih prašičev pogine.

Večkrat opazujemo tudi razna motenja v pregibanju živali; te stopicajo sem in tja, imajo trdo hojo in trd hrbet, noge jim popolnoma otrpejo in vsled tega se živali zelo težko spravijo na noge.

V poznejši dobi pa nastopijo tudi druge vidne zunanje spremembe na kosteh in na zunanji telesni obliki. Dolge kosti nabreknejo, odebele na svojih koncih, zato pa so sklepi zatekli in koščeno trdi. Tudi na rebrih se pojavijo zatekline, in sicer na onem mestu kjer so rebra priraščena na hrustanec. Pod roko občutimo te ote-

kline koč nekako krogličico ob rebrih v nazaj zakrivljeno črti. Naposled se pokažejo razni kostni izrastki, zlasti na rebrih in na nogah. Vsled natezanja mišic in pa telesne teže, se kosti ukrivijo, zlasti na nogah. Rebra in prsna kost spremenijo zaradi pritiska svojo pravilno lego, prsni koš postane stisnjen in prsnica se izboči; tudi hrbtnica se lahko skrči na razne strani. Te izpremembe povzročajo, da postane celo tele majhno in hoja živali je vsled tega zelo nerodna.

Ako je bolezen že močno razvita, začnejo živali hitro hirati in naposled poginejo; zato pa je najbolje, da take živali pravočasno zakoljemo. Takoj, ko se je bolezen pojavila, moramo vprašati za nasvet živinozdravnika.

Kaj je namen kolobarjenja

Kmetovalec je primoran na svojem piščlo odmerjenem svetu z umnim kmetovanjem skrbeti za dobičkanost poljedelstva. Uspeh v poljedelstvu pa ni odvisen samo od pravilno obdelane zemlje, zadostnega gnojenja in prvovrstnega semena, ampak v veliki meri tudi od pravilnega kolobarjenja ali plodoreda. Marsikateri posestnik mora dostikrat največji del svoje zemlje zasejati z onimi rastlinami, ki na njegovem posestvu dobro uspevajo, vendar mora vmes uvrstiti tudi take rastline, ki včasih na njegovo zemljo prav malo spadajo, ker bi v nasprotnem slučaju tudi prve začele v pridelkih pešati.

Pravilen in dober plodored je v poljedelstvu posebne važnosti. Plodored ali kolobarjenje obstoji v tem, da si poedine rastline na istem zemljišču sledijo v določenem redu. Za primer naj bo povedano, da ni vseeno, če sejemo n. pr. pšenico zopet na isto mesto, na katerem je bila v prejšnjem letu, ali pa če jo posejemo na njivo, kjer je rastle lani koruza, krompir ali pesa, to je rastline, ki smo jim gnojili s hlevskim gnojem, jim globoko preorali in poleg tega okopavali. Nikakor ni vseeno, če pravilno kolobarimo, ali pa nepravilno. Kolobariti moramo vedno in pravilno. Le tedaj dobimo dobre pridelke, če se rastlinske vrste na eni in isti njivi redno letno menjajo. Kmetovalca so dovedle do tega lastne dolgoletne skušnje, katere so utemeljene z naslednjimi razlogi:

Pri kostni bolezni moramo gledati na to, da jo, če le mogoče preprečimo, ali pa da začnemo živali vsaj pravočasno zdraviti. Krma, katero pokladamo živini, mora biti tečna, zdrava ter vsebovati vse potrebne hranilne snovi; vse to moramo vpoštovati že pri pridelovanju krme. Njive, zlasti travnike je treba vedno zadostno gnojiti, zlasti s fosfornimi gnojili in z apnom. Krmi moramo dodajati vedno tudi močna krmila, zlasti razne oljne tropine. Prostori v katerih prebivajo živali, naj bodo udobni, čisti, zadosti zračni in topli ter brez prepiha. Živalim moramo privoščiti zadosti gibanja na prostem in svežem zraku, da se telo čim bolj utrdi in da postanejo tako čim bolj odporne proti raznim boleznim.

Rastline so precej različne v svoji gnojilni potrebi, po posameznih hranilnih snoveh. Razna žita potrebujejo precejšnje množine fosforja, toda manj kalija; nasprotno pa potrebuje krompir poleg dušika zlasti veliko kalija, pa manj fosforja. Kalij je potreben tudi drugim okopavinam. Detelje uspevajo zopet najboljše na takih zemljiščih, ki vsebujejo zadostno količino apna. Da torej kaka rastlina ne izčrpa zemljišča preveč na eni hranilni snovi, zato sejemo po njej rastlino z drugačno hranilno potrebo.

Naše poljske rastline delimo v dve veliki skupini. V prvo skupino spadajo rastline s plitvimi koreninami (razna žita; v drugo skupino pa rastline z globokimi koreninami, okopavine kot krompir, pesa itd. in pa stročnice fižol itd.).

Ako bi sejali n. pr. na eni in isti njivi leto za letom samo žita, katera razprostirajo svoje korenine samo v zgoruji zemeljski plasti, potem bi se izčrpavale različne rastlinske hranilne snovi samo iz zgornje plasti, medtem ko bi ostale spodnje plasti neizčrpane. Tekom let bi žita zgornjo zemeljsko plast tako izčrpala na hranilnih snoveh, da bi jih bilo le deloma mogoče nadomestiti in to samo z obilnim gnojenjem. Tako gospodarjenje pa se seveda ne izplača. Razen tega pa spravi deževnica mnogo hranilnih snovi, ki jih dodamo zemlji z raznimi gnojili, v spodnjo globokejšo zemeljsko plast, do katere korenine omenjenih rastlin ne segajo. Tako bi se izgubilo mnogo gnojila.

Rastlinske hranilne snovi pa dobro izrabimo samo tedaj, če sejemo, oziroma sadimo po rastlinah s plitvimi koreninami, rastline z globokimi koreninami, to je rastline, ki razprostirajo svoje korenine v nižje ležeče zemeljske plasti. Iz tega sledi, da se le redno letno menjavo rastlin s plitvimi koreninami in rastlin z globokimi koreninami lahko pravilno izčrpavajo dodana gnojila in v zemlji nakopičeno rastlinske hranilne snovi. Posebno detelja in lucerna imajo globoke korenine in vzamejo vsled tega tudi iz globokejših zemeljskih plasti večje množine hranilnih snovi. Če za temi rastlinami sejemo rastline s plitvimi koreninami, dobe te v zgornji plasti hranilne snovi, ki so jih prinesle korenine prejšnje rastline globoko od spodaj in vsled tega prav dobro uspevajo; ako pa bi sejali zopet isto ali pa kako drugo globoko ukoreninjeno rastlino, ne bi našla v globokejših plasteh več dosti hrane.

Nekatere rastline izkoriščajo dobro hlevski gnoj, dočim ga druge ne. Veliko hlevskega gnoja potrebuje zlasti krompir, pesa in koruza; zato postavimo te rastline v kolobarju vedno tako, da jih pognojimo s hlevskim gnojem; one rastline pa, ki sprejemajo hranilne snovi le v prvi dobi (razna žita sejemo po gnojenih rastlinah včasih prvo, lahko pa tudi šele drugo ali pa tretje leto po hlevskem gnoju, ako jim pomagamo z umetnimi gnojili.

Vsaka rastlina ima svoje posebne sovražnike in bolezni. Če sejemo na isto njivo večkrat zaporedoma isto rastlino, dajemo s tem raznim plevelom ter drugim živalskim in glivičnim škodljivcem možnost, da se nemoteno razmnožujejo v veliko škodo dotične rastline.

Vse okopavine, za katere se zemlja navadno globoko preorje in dobro gnoji zapuščajo močno in plevela prosto zemljišče, ter so zato najboljši predsadeži za vse vrste žita. Tako n. pr. uspeva po krompirju najbolje rž, a po pesi pšenica ali ječmen. Z okopavinami se obenem tudi izboljša godnost zemlje, ker zahtevajo te večkratno obdelovanje.

Stročnice (fižol, bob, leča, detelja, grašica) nabirajo značni dušik in delajo s tem nove zaloge dušičnate hrane. Za temi rastlinami bomo sejali take rastline ki ta nabrani dušik dobro izrabijo, ne pa zopet takih, ki ga same nabirajo. Stročnice zapuste, kjer se sejejo same zase,

zgodaj zemljo in sicer navadno v pravgodnem, prhkem in močnem stanju; zato so te rastline zelo dober predsadež za ozimine in jara žita. Po stročnicah se priporoča bolj pozna in redka setev, ker je zemlja po njih bogata na dušiku. To velja še v večji meri za preorana zemljišča.

Važno je tudi to, da so nekatere rastline same s seboj posebno neznosne, tako da jih lahko šele po preteku več let zopet sejemo na isto mesto (n. pr. detelja in krompir). Druge zopet lahko gojimo nekaj let zaporedoma na istem zemljišču, ne da bi radi tega trpeli pridelki (n. pr. zelje, ponekod tudi koruza in rž).

Zemljo moramo za posamezne rastline različno pripraviti; nadalje je tudi doba setve in žetve pri raznih rastlinah različna. Zato moramo vedno pravilno kolobariti.

Iz gospodarskih ozirrov je kolobarjenje neobhono potrebno vsled tega, da si delo enakomerno razdelimo na vse leto.

Ko delamo kolobar, moramo najprvo določiti, katere rastline bomo sejali in koliko površine bomo določili v kolobarju vsaki posamezni rastlini; pri tem pa se moramo točno ozirati na vse okolnosti, ki smo jih ravnokar omenili. Kakšno kolobarjenje je treba vpeljati, to je pač odvisno od krajevnih podnebnih razmer, vrste zemlje in od gospodarske potrebe posameznih pridelkov. Točno moramo vedeti, koliko imamo na razpolago hlevskega gnoja; če ga imamo dosti, potem lahko sadimo več okopavin.

Nekatere rastline (n. pr. lucerna, zelje), ostanejo na eni in isti njivi več let; zato odločimo za te rastline posebno zemljišče in jih ne uvrstimo v kolobar. Ko ne dajejo več zadovoljivih pridelkov, dotično njivo preorjemo in sejemo nanjo zopet več let druge rastline.

V splošnem se moramo držati vedno načela, da po rastlinah s plitvimi koreninami sejemo vedno rastline z globokimi koreninami; po rastlinah pa, ki zapuščajo zemljo v slabem stanju, pa gojimo zopet take rastline, ki lastnosti zemlje zboljšujejo. C.

ga Za pomladanski in jesenski prehled. Rmana melise, jetičnika in žabnika nareži vsakega po 16 gramov. Primešaj 16 gramov brinjevih jagod in 32 gramov bezgovih. Na pol litra kropa prevrejš 8 gramov od te mešanice. Pij po dve žlici na dan, to izčisti želodec in kri.

Skrb kletarja

Četudi je vinogradnik že jeseni spravil vinski pridelek v hram in je prav za prav sedaj njegova največja briga, kako ga bo vnovčil, vendar ne sme zanemarjati kleti, ne vinske kapljice v zimski dobi. Sedaj vino zori v sodih, v njem se vrše presnavljanja, ki spremene končno vinski mošt v dozorelo vino. Zato mora kletar tudi sedaj paziti v vinski kleti, da je tam vse v redu, ne pa morda tjakaj zahajati samo zaraditega, da pokuša iz ene ali drugega sode, in mnogokrat celo preveč.

Oglejmo si sedaj, kaj naj ima vinogradnik, ko pride v svojo klet, na skrbi.

Predvsem mora paziti na vino in na sode. Vsak teden je zaliti sode z vinom, da so vedno polni do čepa. Vino, ki ga sproti rabi, je od časa do časa potočiti v manjše posode, sicer se kvari. V sode z vinom ne sme priti zrak, ker se pri njem delovanje octovih glivic pospešuje in vino sčasoma »cikne«. Čep na vrhu sode se mora vedno močiti v vinu, potem se to ne more skvariti.

Paziti mora tudi na prazno posodo, da ne postane slaba. Takoj, ko jo izprazni, jo umije s čisto vodo, zbríše, osuši, zažveplja in trdno zamaši. Žvepleni dim v praznem sodu prepreči, da se octove bakterije ne morejo razvijati in ne sode okisati. Ker pa žvepleni dim deluje le toliko časa, dokler se iz sode ne izgubi, zato moramo prazne sode vsak mesec nekoliko zažvepljati. V ta namen imamo posebne žveplalnike, ali se pa poslužujemo azbestnih žvepljenih trakov.

Predno pa polnimo vino v take prej zažveplane sode, jih moramo dobro umiti, sicer se lahko vino navzame neprijetnega žveplovega vonja. Žvepljanje vina v splošnem ni priporočljivo, kajti žveplov vonj se iz njega ne izgubi tako hitro. Zlasti pa ni žveplati mladega vina in mošta, ker bi s žveplom zamorili glivice, ki vino zore. Če je potrebno taka vina in pljati, so to posebni vzroki.

Prezračevanje kleti tupatam je potrebno, četudi moramo skrbeti, da je toplota v njej vedno enakomerna. Popolnoma zapreti tudi prezračevalnike moramo poleti ob hudi vročini in pozimi ob ostrem mrazu. Toplota v hramu bodi po možnosti 8 do 12° C. Kajenje v prostorih, kjer je vino, bodi prepovedano kakortudi drugo

zasmrajevanje zraka, ker se vino rado navzame slabega duha.

Iz tega vzroka tudi ni hraniti v kleti nikakega korenstva ali zelenjadi, tudi ne petroleja ali bencina, sploh nobenih takih stvari, ki razširjajo kak duh.

Čistoča in snaga v kleti so najboljše priporočilo za vsakega kletarja in za njegov pridelek. Zato naj kletar vsako toliko časa v kleti pospravi, pregleda vso prazno in nerabljeno posodo, če se je plesen ne prijemlje; tedaj jo osnaži in očisti ter spravi v kraj, kjer ni v napotje. Če je pozimi sončni dan, bo odprl okna in vrata, prostor dobro prezračil, strop in stene omel pajčevine in prahu ter napravil klet vabljivo in prijazno vsakemu, ki vanjo pride. Poleti, ko je večino vina spravil iz kleti, jo bo pobelil in tedaj s ponosom lahko povabil goste vanjo. Zlasti če bo to čistočo kronala še dobra kapljica.

Še eno mora vsak kletar upoštevati: poštenost v vinski kupčiji. Ta je potrebna ne samo zaradi ene prodaje vina, ampak zaradi glasu, ki ga bo v tem pridobil za poznejšo vsakoletno kupčijo. K njemu bodo poštene vinski kupci radi hodili in mu tudi njegov pridelek primerno dobro in gotovo odkupili. Vse to naj umen kletar sedaj pozimi razmisli.

L

DOMAČA LEKARNA

ga Staro salo imajo navadno v vsaki kmečki hiši. Če se komu gnoji v pljučih, ga terejo in mažejo s starim salom, če se gnoji v grlu mu navežejo kos sala, če se je izvinil ud pomaga obveza s salom, če se je zlomila kost, jo pozdravi salo, biuščeva in gabezeva korenina. Veliko mazil, kakor smrekovo in arničino, se nareja s salom. Kdor je slaboten, naj je vsak dan malo precvrtega prekajenega sala, v nekaterih krajih uživajo zoper hud kašelj raztopljeno salovo mast. V Ameriki uživajo gozdni delavci pri zajuterku cvrto slanino in opravljajo z lahkoto težka dela. Staro salo in stolčene brinjeve jagode devaj na prst kadar kluje v njem črv.

ga Trdovraten kašelj. Razreži 16 gr encijanove korenine, toliko brinjevih vršičkov, toliko sladke koreninice, toliko slega in 10 gramov koromača. Zmešaj te zeli in prevrej žlico na pol litru kropa. Jemlji večkrat na dan po dve žlici.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako varujemo žimnice

Pri vsakdanjem pospravljanju smo morda opazili, da je žimnica v tej ali oni postelji že slaba, da se trga in bi jo bilo treba prav za prav kmalu predelati. Za to je pa potrebno novo blago za žimnice, ki je precej drago. Take stroške si zaenkrat prihranimo, če napravimo za slabe žimnice sami prevleke, ki jih še varujejo nekaj časa. Iz blaga, ki ga imamo morda že doma, napravimo prevleke takole: Kolikor delov ima žimnica, toliko prevlek moramo sešiti, da oblečemo vsak del zase. Poceni pralno blago urežemo po obliki žimnice oziroma njenega dela in dodamo še za šive. Nato sešijemo oblečilo, eno stran pa pustimo odprto in jo opremimo z gumbi in gumbnicami. Take prevleke pa niso samo za obrabljene, stare žimnice, ampak tudi za nove. Gospodinja, ki ima rada, da so postelje v dobrem stanju in snažne (tudi kar se ne vidi) bo že takoj nove žimnice, oblekla v opisane prevleke. S temi zelo varujemo žimnice, da se prehitro ne obrabijo, pa tudi ne umažejo. Prevleke pa operemo kadar so umazane in postelja je zopet čista in kakor nova. Na ta preprost način je postelja vedno higienska in snažna, kar je tudi zelo važno za tujske sobe, ki jih morda oddajamo poleti in pozimi. V posteljah z žičnato prožno mrežo pa je treba žimnice varovati tudi s tem, da položimo na mrežo, t. j. pod žimnico še kakor staro odejo ali kaj podobnega, da se žimnica ne drgne ob mrežo. Š. H.

Praktični gospodinjski nasveti

Praktične nasvete za gospodinjstvo, ki se tičejo matere-gospodinje najdemo skoro v vseh naših časopisih in listih. Ko jih prečitamo, se nam zdi, da je v njih mnogo dobrega. Kar smo prečitali pa seveda kmalu pozabimo, in ko pridemo v položaj, da bi ta ali oni praktični nasvet ali natančno navodilo potrebovali, ga seveda ne moremo več najti. Časopis smo že založili med papir in z njim so izginali tudi dobri nasveti, ki bi nam bili prišli tako prav.

Z nasveti v dnevnikih in tednikih, ki jih ne shranjujemo, ravnajmo takole: Kar smo prebrali in pri tem ugotovili, da je uporabno in koristno, najprej z barvastim svinčnikom

podčrtajmo ali obrobimo, da ne zgrešimo. Preden pa časopis zavržemo in denemo med zalogo časopisnega papirja (ki ga v gospodinjstvu zelo mnogostransko uporabljamo) podčrtane nasvete in navodila s škarjami izrežemo ter prilepimo na močnejši papir ali tanjšo lepenko. Vse te kartončke, ki morajo biti enake velikosti, sproti urejamo po abecednem redu v kartoteko, kakršno imamo tudi za kuharske zapise. Na ta način dobimo sčasoma bogato zbirko gospodinjskih nasvetov v obliki kartoteke, ki je najbolj praktična, ker vse hitreje najdemo kakor pa v knjigi. Semkaj spravljamo lahko tudi navodila za ročna dela in šivanje. Seveda naj ima gospodinja nekje shranjeno najpotrebnejše orodje in pripomočke, to je narezan papir oziroma lepenko, barvast svinčnik, škarje, lepilo in čopič.

Kuhinjska in gospodinjska kartoteka sta v gospodinjstvu velika pomoč, ki jo lahko stalno dalje izpopolnjujemo. Ta način zbiranja navodil uvajajo ponekod tudi že po šolah. Materina zbirka pa služi lahko še večim poznejšim rodovom. Š. H.

KUHINJA

Krompirjeva juha s suhimi gobami. 5 dkg suhih gob operem in prevrem. Prevrete gobe dobro operem v mrzli vodi. Potem denem gobe na razbeljeno mast in pokrite pražim osem do deset minut. Za duh pridenem strok s soljo strtega česna, vejico majarona, vejico zelenega peteršilja in en lavorov list. To praženje stresem v lonec v katerem sem zavrela dva debela, oprana, na kocke zrezana in osoljena krompirja. Juho zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz žlice masti in žlice moke. Ko je krompir kuhan, juho primerno okisam in ji primešam žlico kisle smetane. Predno dam juho na mizo, ji dišavnice odstranim.

Makaroni na laški način. Pol kg nalomljenih in opranih makaronov skuham v obilni slani vodi. Makaroni so kuhani, ko se pri mešanju obesijo na žlico. Kuhane makarone dobro operem v mrzli vodi in stresem na rešeto, da se odtečejo. Odtečene stresem na 10 dkg razgretega surovega masla, dobro premešam in polijem s paradižnikovo omako. Paradižnikovo omako takole napravim. V kozici razbelim žlico masti. Na razbeljeno mast stresem dve polni žlici vkuhanih paradižnikov. Ko se paradižniki malo

opražijo jih zalijem s četiri litrom vrele slane vode. Jed dobro premešam, pokrijem in dam za pet minut v pečico. Makarone stresem v skledo in jih potreseš s parmezan-sirom.

Polži s hrenom. Oprane polže kuham v slani vodi eno uro. Kuhane polže denem v segreto skledo. Skledo zavijem v prtič in jih dam s kislim hrenom na mizo.

Kisel hren. Hren zribam, mu primešam pol žličice sladkorja in polijem s kisom, ki mu pridenem žlico olja. Ako je hren preoester, ga polijem z vrelo juho. Juho odcedim in mu pridenem sladkorja, kisa in olja.

Guljaž in polenovke. Pol kg polenovke skuham v slani vodi. Kuhano polenovko postavam na stran. Ko nekaj časa stoji, ji odberem koščice, jo zrežem na kose in denem na razbeljeno olje. V olju sem zarumenila celo drobno zrez. čebulo in pol žlice moke. Na polenovko potreseš papriko, prilijem krompirjevo ali zelenjavino juho, okisam z

žličico kisa in kuham še deset minut. Guljažu pridenem kuhane krompirjeve kosce.

Masleni kolački z mezgo. Štirinajst dkg surovega masla mešam dobro z osmimi dkg sladkorja in enim celim jajcem. Za duh pridenem sok in lupinice od polovice limone. V to zmes pritresem dva kdg zmletih lešnikov ali orehov, petindvajset dkg moke in polovico pecilnega praška. Iz teh snovi napravim testo tako, da na deski v moki prenetem mešanico. Testo razvaljam za pol prsta na debelo. Kolačke zrežem z obodcem za krofe tako, da jih je polovico celih, polovico pa obročkov. Obročke dobim tako, da kolačke izdolbem s prav majhnim obodcem ali s kozarčkom. Kolačke pomažem z jajcem, pritisnem nanje obročke in tudi te pomažem z jajcem. Površino potreseš z zmesjo lešnikov in sladkorja in spečem v pečici. Ko so kolački pečeni jim napolnim izdolbine a kakršnokoli mezgo.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denar. Na bankah je bila cena denarja sledeča:

ameriški dolar	47.80 Din
angleški funt	235.— Din
francoski frank	2.20 Din
švicarski frank	10.90 Din
avstrijski šiling	8.40 Din
italijansko liro	2.12 Din
češko krono	1.54 Din
holandski goldinar	26.— Din

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem: Debeli voli 3.90—4.25, poldebeli 3.40—4.10, vprežni voli 3.30—3.70; bikli za klanje 3.20—3.50, klavne krave debele 3—4, plemenske krave 2.90 do 3.65, krave klobasarice 2—2.60, molzne krave 3.10—3.30, breje krave 2.80—3.50, mlada živina 3.70—4.60, teleta 4.50—6 Din za kilogram žive teže. Prašiči: Mladi prašiči 5—6 tednov stari 70—110, 7—9 tednov stari 120 do 135 Din, 3—4 mesece 160—200. 5—7 mesecev 240—320, 8—10 mesecev 350—580, eno leto stari 800—950 Din. — Cena za kilogram žive teže je bila 5.50—7.25, za kilogram mrtve teže pa 8—10.50 Din.

g Živinski sejem v Kranju: Voli I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4.50; telice I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4.50; krave I. vrste 5.50, II. vrste 4.50, III. vrste 3.50; teleta

I. vrste 7.50, II. vrste 6.50; prašiči špeharji 8, prašiči pršutarji 7.50 Din za kilogram žive teže. Od zadnjega sejma so cene živini nekoliko poskočile. Cena telic I. vrste se je dvignila za 25, II. in III. vrste pa za 50 par pri kilogramu. Cena krav I. vrste za 50 par, pav tako tudi cene telet I. vrste za 50 par pri kilogramu. Cene prašičev pršutarjev so narasle za 50 par pri kilogramu.

PRAVNI NASVETI

Dolg pri očimu. A. A. Očim vam je pred letom 1932 posodil večjo vsoto denarja. Sedaj je on užitar in nima nobene imovine. Vprašate, če vas res lahko prisili, da mu ves dolg naenkrat plačate. — Res! Po uredbi namreč dolžniki kmetje ne uživajo zaščite, če so v boljšem gmoatnem položaju nego upniki.

Dolg v hranilnici. O. Poročili ste se na posestvo, na katerem je nekaj dolga. Dolga ne morete plačati v gotovini, pač pa bi ga lahko poravnali s hranilnimi knjižicami, ki jih pa hranilnica odklanja. Vprašate, kaj vam je storiti. — Ako bi se dolg glasil na vas, bi ga lahko poravnali s svojo hranilno knjižico. Če pa dolg niste vi napravili, ga lahko do polovice poravnate s hranilno knjižico istega denarnega zavoda, ako drugo polovico istočasno plačate v gotovini. Tako predpisuje uredba o zaščiti denarnih zavodov in preko teh predpisov ne morete. Razumemo vaš težki položaj, ali uvideti morate, da je

moral zakonodajalec, ko je izdajal zaščitne uredbe, vpoštevati težave upnikov in dolžnikov, a ne samo enega. Zato je jasno, da vseh ni mogel popolnoma zadovoljiti. Kako bi zopet hranilnica mogla izplačevati svojim upnikom, ako bi bila prisiljena za vse svoje terjatve sprejemati knjižice.

Ce dolžnik ne podpiše obveznice. J. R. Napravili ste obračun in obveznico za dolžnika ter oboje poslali občini. Dolžnik se pa ne zmeni in ne podpiše obveznice in tudi ne plača prvega obroka. Kaj storiti. — Ce noče dolžnik podpisati obveznice in ne poda nobenih prigovorov, obvesti občinsko oblastvo o tem upnika v 15 dneh. Upnik sme zahtevati, da se odredi narok pri občinskem oblastvu. Občinsko oblastvo v takem primeru odredi narok v 15 dneh in povabi nanj upnika, dolžnika in poroke ali solidarne dolžnike. Ce se doseže pri naroku sporazum, napravi občinsko oblastvo takoj obveznico, overi podpiše in izroči obveznico upniku. Ce se dolžnik ne odzove pozivu občinskega oblastva, da bi podpisal obveznico ali podal prigovor in če na določeni narok niti ne pride, se smatra, da dolga ne priznava. V takem primeru napoti občinsko oblastvo upnika na redno sodišče.

Govorice o kmetski zaščiti. N. Pišete, da ste slišali, da upniki lahko zahtevajo tako visoke obresti, kakor hočejo itd. — O zaščiti smo že toliko pisali, da ste lahko našli odgovora na vsa vprašanja, ki nam jih stavljate. Kaj se vendar brigate za govoricе. Kakor smo že pisali, se dolgovi pri upnikih, ki niso denarni zavodi, znižajo za polovico in tako znižani znesek odplačajo dolžniki po odplačilnem načrtu v 12 letih s 3 odstotnimi obrestmi v enakih letnih obrokih, vsako leto najkasneje do dne 15. novembra. Dolgovi, ki izvirajo iz nakupa blaga na up ali iz obrtnega dela, se ne znižajo, ampak se mora celi dolg odplačati v 12 letih v enakih letnih obrokih, začeni s dnem 1. novembra 1936. Za take dolgove se ne smejo zahtevati nobene obresti.

Pot k gredi. A. R. S. V — Pred 10 leti ste kupili hišo s hlevom in šupo. Za šupo pa je bila greda s trto. Med šupo in trto ter sosedovo hišo je bilo čez 2 m prostora. Po tem prostoru ste hodili k trti. Pred 2 leti je sosed hotel povečati svojo hišo in zazidati prazni prostor med hišo in šupo. Pri ogledu ste se sicer temu protivili, končno so pa napravili, da vam ostane 70 cm široka pot k trti za šupo. To ste tudi podpisali, vendar z mislijo, da boste enkrat to že popravili. Ker vam sedaj z drvini zastavljajo tudi pot k trti vprašate, če lahko to popravite kar ste pred 2 leti podpisali. — Najbrže ste se pred 2 leti ob priliki ogleda s sosedom poravnali tako, da vam je priznal 70 cm široko pot, kar ste pa več zahtevali, to ste pa popustili. Čim ste se vi na to podpisali, je to veljavno sklenjena poravnava, in se ne more več ovreči, če-

prav ste takrat v mislih imeli, da boste to »popravili«. Taki pridržki ne držijo, ker ste pač s svojim podpisom pokazali javno, da pristanete na poravnavo. Sedaj imate le pravico, da na temelju te sklenjene poravnave zahtevate od sosedu, da bo izgovorjena pot k trti vedno prosta in da odstrani tam zložena drva. —

Dolg v trgovini. J. Š. Vprašate, če mora tudi trgovec svojim dolžnikom kmetom poslati obračun in obveznice. — Po pravilniku o zameni dolžniških listin z novimi mora tudi trgovec, ki je upnik zaščiteneh kmetov, izdati obračun in obveznico.

Zenitovanjska in dedinska pogodba. A. U. J. Ce sta oče in mati sklenila dedinsko pogodbo, potem velja taka pogodba toliko časa, dokler jo oče in mati sporazumno ne razveljavita. Enostransko, to je samo oče ali samo mati, pa take pogodbe ne more razveljaviti. Otroci pa imajo vedno pravico, da po smrti staršev zahtevajo svoj dolžni delež in to pravico lahko tudi uveljavljajo, čeprav bi jim bil vsled dedinske pogodbe staršev dolžni delež okrnjen. Ce ne obstoji dedna pogodba med starši, potem dedujejo po smrti očeta, ki bi umrl brez oporoke žena eno četrtino, vsi otroci pa tri četrtine očetove zapuščine po enakih delih.

Povečanje gnojne jame. F. Š. V. — Ce je vaš svet do kapa sosedove hiše, potem smete na svojem svetu do sosedove meje razširiti gnojno jamo. Seveda morate poskrbeti, da bo stena jame ob sosedovi meji tako trdna in neprepustljiva, da se ne bo na sosedovi hiši delala škoda zaradi vlage.

Odstop terjatve ne vpliva na isto. — J. K. T. Od matere ste prevzeli posojilno terjatev napram sosedu iz leta 1931 in materi takoj plačali, kolikor je znašala ta terjatev. Dolžnik vam je nato podpisal dolžno pismo in se zavezal plačati dolg na vašo zahtevo takoj. Vprašate, če je ta dolg zaščitен. — Z odstopom terjatve na novega upnika se sama terjatev ni prav nič spremenila. Ce je bil materin dolžnik za svoj dolg napram materi zaščitен, potem je ravnotako zaščitен napram vam, ki ste od matere to terjatev prevzeli. —

Očiščena drča na tujem svetu. J. R. S. V. Iz vašega gozda spravljate les in steljo po drči, ki gre zadnjih 20 m čez sosedovo gozdno parcelo. V tem delu ste drčo očistili od grmovja, sosed vam pa grozi s tožbo zaradi motenja posesti. — Ce ste tudi nad 30 let mirno uživali sporno drčo, vendar niste mogli do te drče, ki vodi čez sosedov svet, priposestvovati nobene služnostne pravice. V gozdovih se namreč sploh ne more priposestvovati služnostna pravica poti itd. Zato ste dolžni, da daste sosedu primerno odškodnino, če morate spravljati drva čez njegov svet na cesto. Ce bi to delali brez predhodnega dovoljenja sosedu, vas sme tožiti zaradi motenja posesti. —