

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

27. JANUARJA

STEV. 4

Samopomoč

Pa ne misliti, da nameravamo pripočeti kakšno zavarovalnico s takim ali podobnim imenom Vse kaj drugega imamo v mislih. Samopomoč v domačem gospodarstvu, kjer se pokaže skozi leto in dan stotero potreb in zadržug. Kjer je dovolj denarnih sredstev, je rešitev iz kakoršnekoli gospodarske neprilike — razen bolezni in smrti — lahka stvar. Neprimerno težje se godi, kjer je trda za denar, kakor je dandanes skoro povsod po kmetih, zlasti v skromnih, majhnih gospodarstvih. Tu pa velja pravilo: Pomagaj si sam in sicer, če le kako mogoče brez stroškov, ali vsaj z najmanjšimi izdatki.

Če se bogatašu odtrga gumb pri sukni, jo pošlje h krojaču, revež ga prišije nazaj sam. Če se zlomi pri sekiri toporišče, naredimo novega sami, ako pa tega ne zmoremo, hajdi s sekiro h kolarju. To pa ni zastoj. V vsakem še tako skromnem gospodarstvu je nešteto prilik, kjer je možno, da si gospodar pomaga sam, ako ima le nekaj najpotrebnejšega orodja in nekoliko spretnosti. S tako samopomočjo si prihranimo marsikak dinar ali celo »kovača«; ako smo pa dovolj spretni in podjetni, tudi stotake. Ne bo torej odveč, ako opozorimo naše gospodarje na razne možnosti, kjer lahko uveljavijo samopomoč in si pomagajo brez posebnih težav in stroškov.

Uspeh vsake samopomoči, kakoršno imamo tu v mislih, je zavisen pred vsem od spretnosti in dobre volje posameznika in pa od orodja, ki ga ima na razpolago. Najprej torej orodje, ki je pri vsakem gospodarstvu neizogibno potrebno in brez katerega ne moremo nič začeti: močno kladivo, klešče, ročna (mizarska) žaga, drvarska žaga, sekirica in bradlja, par različno širokih, močnih, (tesarskih) dlet, nekaj ročnih svedrov razne debelosti, rezilnik, tesarski stol, če mogoče z močnim kolarskim primožem, navadna sodarska ježa, in osla. Že samo s tem orodjem, ki bi moralo biti pri vsakem

gospodarstvu, se da marsikaj narediti. Kdor pa premore še mizarsko mizo, par skobelnikov (obličev), več dlet in svedrov, še kako manjšo žagico, pile za les in železo, kotomer, vrtačo za svedre, ključ za vijake, izvijač in morebiti še kako malenkost, si že lahko naredi marsikaj brez vsake tuje pomoči. Vse naštetu splošno znano orodje je pa namenjeno izvečine le za obdelovanje lesa. Obdelovanje in oblikovanje kovin je mnogo težavnejše in je treba zato drugih pripomočkov, ki jih ne more imeti vsak gospodar doma in pa tudi več znanja in spretnosti. Zato moramo izvečine vsa tozadevna popravila prepustiti kovaču, ključavničarju ali kleparju.

Razen orodja, bi moral imeti vsak gospodar vedno v zalogi različen les, ki pri raznih prilikah naleti nanj. n. pr. ko napravlja drva, kolje, ko trebi gozd itd. Takemu navadno okroglemu lesu razne debeline in dolžine je treba takoj svezemu obeliti lubje, če ne popolnoma, pa vsaj na pol v presledkih. Debelejšim drogovom in golém na gosto nasekamo lubje. Les zložimo nekam pod streho na zrak (na kozolec itd.), kjer se počasi posuši. V lubju ne smemo pustiti nobenega lesa, ker se ga lotijo črvi, zlasti ako je sekan v soku. Tudi nekaj smrekovih in jelovih, po tudi trdih (n. pr. bukovih, jesenovih, brestovih itd.) desek bi moralo biti vedno v zalogi.

Največkrat imamo posla z raznim domačim in poljskim orodjem, ki ima poleg železnih tudi lesene dele: to so razni ročaji in toporišča. Nasaditi treba kladivo, sekiro, kramp, motiko, lopato, vile, izdelati kosišče, ročnik in cepec za cepi itd. Za vse ročaje in toporišča izberimo trden, pa ne pretežek les, ki ga pred uporabo močno presušimo, da suhega zabijemo v »ušesa« raznih orodij. Ako ga potem še trdno zagozdimo, se nam orodje pri delu nikdar ne bo majalo ali snemalo. Ročaje zgledimo s pilo in nazadnje jih ostrgajmo na gladko s koščekom

ubite šipe. To je tudi »orodje«, ki se povsod dobi zastoj, pa se z njim zlasti okrogli trdi in suhi lesovi zelo lepo ogladijo. Kdor zna dobro, trajno nasaditi sekuro, kramp in drugo tako orodje, se že lahko loti težjih predmetov.

Pri vozu se zlomi ročica. Kos bukovega ali jesenovega lesa, in morebiti uro dela, pa je ročica po vzorcu njenega para gotova. Če ni skobelnika in rezilnika, da bi jo po kolarsko do čistega obdelali, je dobra tudi samo obtesana, vsaj za prvo silo. Včasih se zlomi po nesreči kak večji del voza, n. pr. oje, sora ali kak drug kos. Če je pri rokah potreben les in orodje, si take preproste dele lahko popravimo v kratkem času sami. Še okujemo jih z lahkoto, ako uporabimo kovanje od pokvarjenih delov in ga nabijemo na nove kose. Prav tako se rado kaj pokvari in zrahlja pri plugu pri plužni ali pri brani. Tudi se navadno lahko popravi doma. Kakšen prav spreten gospodar se bo lotil celo poprave kolesa (voznega), kar pa seveda ni tako preprosto kakor zob pri grabljah. Toda v sili in za prvo pomoč je tudi to mogoče.

V količkaj večjem gospodarstvu je pa še vse polno drugih predmetov, kjer si lahko pomagamo sami in sicer ne samo pri raznih popravilih, ampak tudi pri

izdelavi novih predmetov in si tako prihranimo manjše ali večje izdatke.

V hlevu treba popraviti ali pa na novo narediti jaslji, posodo za krmo (koše, korita za rezanico, za parjenje, za močna krmila itd.), samokolnico, nosila (»strage«) brezovo metlo; v svinjaku korita, koč, pòd itd.

Pri vsakem gospodarstvu potrebuje mo razne lestve, ki se prav lahko naredo doma, ako smo količkaj spretni. Tako bi pozimi napletli koše, vrvi, biče, izdelali kosišča, grablje, lesene vile, bičevnike, kurnik za prašiče in kure, lese pri vozu in za sušenje sadja itd.

V kletji treba osnažiti in popraviti sode, kadi, prešo, sadni mlin in pregledati sploh vse kletarsko orodje. V mlekarni keblje, pinje itd.

V kuhinji se hoče sesuti škof. Treba mu novega obroča, stolu se hoče odločiti noga, treba nove, polica v shrambi se podira, poprava je prav lahka, lopar se je izrabil, treba novega.

V sadni shrambi nimamo še polic in predalov za namizno sadje. Napravimo jih sami, saj imamo žago, kladivo, klešče; samo žeblje kupimo.

V sobi imamo klopi, stole mize, podnožnik itd. Tu in tam se kakšen kos oprave pokvari, popravimo ga sami. Za silo naredimo tudi kaj novega. H.

Da bodo kokoši tudi pozimi nesle

V jeseni in pozimi kokoši zelo malo nesejo. Naše gospodinjje v sled tega pogosto tožijo, kar je čisto umevno, kajti jajca so v tem času najdražja in z lahkoto bi lahko zaslužile prav čeden denar. Donosnost kokoši je v precejšnji meri odvisna od skupička za jajca, ki jih znesejo kokoši v jesenskih in zimskih mesecih. Število kokoši že v jeseni zmanjšamo in odstranimo vse starejše kokoši in vse slabe nesnice. Za nesenje v jesenskih in zimskih mesecih pridejo v poštev mlade kokoši in jarčice, ki morajo biti dobro razvite. Jarčice, ki so se izvalile od marca do maja, začnejo nesti najbolj zgodaj meseca oktobra, nato pa decembra in januarja nekoliko prenehajo. Ko ponehava nesenje jarčic, pričnejo navadno nesti one kokoši, ki so v drugem in tretjem letu starosti.

V splošnem je zimsko nesenje kokoši odvisno od več okolištin. Kokoši mo-

rajo biti predvsem dobre pasme; nadalje je nesnost kokoši odvisna od dobro urejenih kurnikov, primerne hrane in zadostnega gibanja.

Kurnik mora nuditi kokošim zdravo bivališče; zato mora biti dovolj zračen, primerno topel in svetel, brez prepaha in prikladen za nesenje jajc. To pa se pri nas vse premalo upošteva. Velikokrat prebijejo kokoši zimo v govejih hlevih, kjer sedijo kar na kakšnem drogu pod stropom; to pa je zanje zelo škodljivo. Bivanje v vročem, zato hlem in vlažnem zraku pod stropom, je za kokoši nezdravo. Mnogi mislijo, da morajo imeti kokoši posebno topel hlev; to mnenje pa je popolnoma napačno. Bivanje v preveč toplih hlevih, kokošim mnogo bolj škoduje kot pa bivanje v zračnih, četudi malo bolj hladnih kurnikih. Ti naj bodo vsaj toliko topli, da tudi takrat, ko pritisne najhujši zimski mraz, ne zmrzne voda v

njih. Toplota v kurniku naj znaša vsaj 3—5 stopinj Celzija; pod ničlo pa naj ne pade. Ko nastopi posebno hud mraz, je dobro, da kokoši bolje hranimo in jim nudimo nekoliko več drobne koruze; z obilnejšim krmljenjem proizvajamo v kokoših več toplote.

Če pridejo pozimi kokoši iz pretoplega hleva na mrzli zrak, se zelo hitro prehladijo. Večkrat jim zmrznejo tudi grebeni; posledica tega pa je slaba nesnost.

Kokoši morajo bivati pozimi v kurniku, kateri naj bo izven hlevskih prostorov ločen tudi od bivališča ostalih domačih živali. Popolnoma napačno je, če napravimo v skupno steno med hlevom in kurnikom odprtino, zato, da prihaja skozi njo iz hleva v kurnik prevlažna hlevska gorkota. Večkrat se zelo obnese, ako naslonimo kurnik na vzhodno ali pa južno stran govejega hleva; s tem nekoliko prihranimo na gradbenih stroških in obvarujemo živali pred močnimi severnimi vetrovi. Če ima kurnik s hlevom skupno le trdno in neprodušno steno, je stvar popolnoma v redu. Vedno pa se mora nahajati na suhem prostoru.

Na stenah kurnika ne sme biti nobenih odprtih in razpok; ako jih opazimo, tedaj jih moramo takoj dobro zamašiti, ker nastane drugače preprih, kateri je za kokoši zelo škodljiv. Streha mora biti nepropustljiva. Če je slaba in propušča vlagu, jo moramo pokriti z novo strešno lepenko. Notranja oprema kurnika ne sme biti nikjer pričvrščena ob stene ali strop. Vse mora biti samo postavljeno ali pa položeno, tako da pri čiščenju vse dele z lahkoto odnesemo na prosto. Najvažnejši del notranje opreme so grede, na katerih kokoši počivajo; grede niso pritrjene ob straneh, temveč samo položene v odgovarjajoče zarezne.

Vedno moramo gledati na to, da je kurnik zadosti suh; k temu nam pripomore redno in zadostno nastiljanje. Najboljša stelja je slama; dobro je, da jo večkrat menjamo.

Kurnik ne sme biti mračen, ampak zadosti svetel. V mračnih in temnih kurnikih se kokoši ne gibljejo in postanejo lene, podvržene so raznim boleznim, nesnost pa pri tem pada; zato je dobro, da napravimo v glavni steni kurnika več odprtih, v katere vdela mo šipe, da je stena neprodušno zaprta. Vsaj vsakih štirinajst dni moramo kurnik dobro osnažiti. Stojala, grede in gnezda znošimo na prosto.

Stene in strop temeljito ometemo, gnoj in nastilj odnesemo, v gnezdih pa menjamo seno in slamo. Tla v kurniku očistimo še najbolje z vrelo vodo.

Nesnost kokoši v zimskem času je odvisna nadalje od primerne in zadostne hrane. Zimsko krmljenje je težje kot pa poletno, poleg tega pa je seveda tudi dražje. Preko leta si kokoši same na travnikih in na polju poiščejo poleg zelene hrane tudi mnogo živalske hrane (n. pr. razne žuželke), katera vsebuje posebno mnogo beljakovin. Če dobijo poleg takšne paše še nekaj zrnatih krm, potem ta hrana popolnoma zadostuje. Vse to pozimi odpade. Ako hočemo, da bodo kokoši v zimskem času pridno nesle, moramo to krmo na nek način nadomestiti. Če ne dobivajo kokoši tudi v zimskem času dovolj zelene krm, potem njihova nesnost zelo hitro pada. Ko pritisne hud mraz ali pa zapade sneg in se kokoši ne morejo več pasti, vidimo, kako hitro nesnost pomena. Zato ne smejo v zimski dobi nikdar izostati nadomestila za pašo in drugo poletno zelenjavo. Neobhodno potrebno je, da dobivajo kokoši dnevno nekaj zelenjave. V te svrhe nam zelo dobro služijo kuhinjski odpadki kot solata, ohrovt in zelje; dobra pa je tudi pesa, repa in korenje. Te odpadke lahko mešamo med mehko krmo ali pa jih nudimo kokošim posebej.

Da bodo kokoši dobro nesle, morajo dobiti v hrani zadostne količine beljakovin. Za hranjenje pride v poštev žitna hrana (koruza), pšenični otrobi, krompir in kislo posneto mleko. Na eno nesno kokoš računamo dnevno 40 gramov krompirja, 100 gramov kislega posnetega mleka, 50 gramov pšeničnih otrobov in 50 gramov koruze. Če nimamo kislega posnetega mleka, krmimo lahko krvno moko, katera vsebuje zelo veliko beljakovin. Nepopravljiva napaka pri zimskem krmljenju naših kokoši je enostransko krmljenje z zrnjem. Tako krmljenje ni samo predrago, ampak tudi neprimerno za kokoši, kajti žita vsebujejo komaj polovico potrebnih beljakovin. Če hranimo kokoši samo z žiti, se močno odebelijo, nesejo prav malo, ali pa celo nič.

Vsa prej navedena krmila, t. j. krompir, otrobi s kislim posnetim mlekom, krvno moko, zmešamo skupaj v mešanico, ki je gosta kakor žganci in tvori tako zvano mehko krmo.

Omenimo naj še eno važno krmilo za

kokoši. To so posušeni rjavi hrošči, kateri vsebujejo veliko beljakovin. Važno je, da to krmilo nas skoraj nič ne stane. Ko je hroščevo leto jih moramo itak pobrati in pobiti. Potrebno je samo še, da jih posušimo in spravimo na primernem in suhem prostoru za zimo.

K pravilni prehrani spadajo tudi rudninske snovi, katere so neobhodno potrebne za prebavo redilnih snovi v želodcu ter za rast kosti in napravo jajčne lupine. Rudninske snovi ali pepel so oni del živalskega trupla ali rastline, ki preostane, če ga sežgemo. V živalskem truplu je največ teh rudninskih snovi v kosteh. V krmi moramo zato živalim vse te snovi v zadostni meri nuditi.

Za napravo jajčne lupine potrebujejo kokoši veliko apna. Preko leta, ko se kokoši pasejo, najdejo same dovolj apna; popolnoma drugače pa je pozimi. Takrat jim apna primanjkuje in zato moramo celo leto pridno zbirati jajčne lupine, katere pridejo kokošim nesnicam v zimskem času tako prav.

V zimskem času naj bo vedno v kurniku posebna posoda, v kateri se nahaja mešanica, obstoječa iz zdrobljenih jajčnih lupin, peska, klajnega apna in zdrobljenega oglja. Dobre, čiste in pitne vode ne sme nikdar primanjkovati; te potrebujejo kokoši pozimi mnogo več kot pa

poleti, in sicer vsled tega, ker dobivajo v zimskem času več suhe krme, kot pa v letnem času. Da voda pozimi ne zmrzne, nalijemo toplo vodo in postavimo v kurnik.

Kokoši se morajo zadostno gibati. Ob lepih sončnih dnevih, ko ni prehladnega mraza, pustimo kokoši okrog poldneva eno do dve uri na prosto. Pa tudi sicer mramo gledati na to, da se v kurniku samem čim več gibljejo, brskajo in da so sploh v njem od jutra do večera zaposlene, tako, da ostane njih telo gorko in da ne občutijo nobenega posebnega mraza.

Da jih do tega pripravimo, raztresemo zrnato krmo na tla, katera so nastlana s slamo ali pa s kakšno drugo steljo, tako da morajo kokoši vsako zrno sproti pobrati iz nastilja. Kokoši se vsled tega neprestano gibljejo in tako preprečimo vsako postopanje. Že takoj zjutraj potrosimo v nastilj en del žitnega zrnja, drugi del opoldne, ostalo količino pa proti večeru. Kokoši poiščejo v stelji vsa zrna, tudi najdrobnejša, pri tem pa se vedno gibljejo; to delo pospešuje krvni obtok, telesna gorkota pa se pri tem zviša in ohrani.

Če bomo točno vpoštevali vse navedene okolnosti, potem nam bodo kokoši v zimskem času nesle mnogo več jajc, kot pa dosedaj. C.

Mladi pujski bodo!

Ko se svinja pripravlja na porod, glejmo, da bo v svinjaku čisto in dobro nastlano. Za steljo uporabljamo najbolje čisto na kratko zrezano slamo, da se mladiči potem po njej lahko kretajo. Sicer se utegne pripetiti, da mladiči ne morejo pravočasno uiti, ko svinja prestopi ali leže in jih ona zato poškoduje. — Slama naj nikdar ne bo močno rjasta ali celo plesniva, ker je taka slama zdravju zelo škodljiva. Svinjak bodi **topel in suh**. Približno 3 tedne že pred porodom zapirajmo svinjo v oni oddelek ali prostor, kjer bo skotila, da se nanj navadi. Ponekod, kjer imajo slabe svinjake, zapirajo svinjo v poseben oddelek v govejem hlevu, kjer je tam bolj toplo. To sicer ni najboljša, ker prašiči pač ne spadajo v goveji hlev, vendar ni drugega izhoda, dokler nimamo boljših svinjakov.

Ko pridejo mladiči na svet, je najboljša, da jih sproti pobercemo in po-

ložimo v košaro ali košek, ki je znotraj obložen s toplo in mehko steljo, ter jih tam pokrijemo. Na ta način ima svinja mir ob porodu, ker je ne motijo prvi mladiči, ki lezejo okoli. Šele ko je porod končan, ter je odšla posteljica, položimo vse prašiče ob svinjo in sicer po takem vrstnem redu, da pridejo slabše razviti k sprednjim prsnim seskom, ki imajo navadno največ in nadelj časa mleko. S tem lahko kolikortoliko izenačimo gnezdo. Sicer pa je najboljše, ako sploh odstranimo prave, očitne slabiče, če jih je kaj. Včasih so najslabše razviti prašički deležni prav posebne nege in se koncem koncev razvijejo bolje nego ostali, pred katerimi uživajo spredpravice. Čeprav je morda lepo, ako se kdo s tako veliko ljubeznijo in trudom zavzema za najslabše prašičke, je vendar vprašanje, ali je to gospodarsko upravičeno. Pač pa imamo v tem lep dokaz za to, kaj vse se da doseči z dobro

nego in krmo ki bi jo pa že od malega dobro razviti prašički gotovo še vse drugače in bolje plačali.

Živalca, ki je že od vsega početka bila slabo razvita, bo to svoje nagnjenje k slabšemu razvoju gotovo tudi podedovala. Mnogokrat se pa pustimo zapeljati, da ravno tako žival ohranimo za pleme, morda iz nekega veselja do nje, ker smo se zanjo največ pobrigali. To je napak, kajti za pleme naj ostanejo edine od vsega početka najboljše razvite živali.

Slabiči pa nam prinašajo v rejo še neko posebno nevarnost. Oni so namreč bolj občutljivi in bolj sprejemljivi za vsako bolezen. Če nastopi kužna bolezen, se njih navadno najpreje loti in po njih se okužijo potem še ostale svinje. Zato je najboljša, ako očitne slabiče ta-

koj po rodu odstranimo (ubijemo) in tako izločimo iz reje. Posebno skrb pa posevajmo mesto tega raje onim čvrstim in krepkim prašičkom, katere smo odbrali za dom.

Tudi ako je mladičev več, nego ima svinja seskov, je boljše, da smo kar odločni ter odstranimo odvečne. Škode ni nobene; le premislimo, da se sicer celo gnezdo radi prevelikega števila neekonomno in slabo razvija. Dobro pa je, če podložimo, ako le moremo, odvečne mladiče kaki drugi svinji. V ta namen jih položimo prav na tesno v košaro med mladiče one svinje, kateri jih mislimo odslej prepustiti. Tako dobivajo duh gnezda, kateremu bodo odslej pripadali. Nova mati sprejme take »pastorke« navadno brez nadaljnje, dočim bi jih sicer gotovo odklanjala in grizla. ok.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Razpokane roke

Pri kuhinjskih in drugih gospodinjskih opravilih moramo roke pogostokrat umivati z vodo in milom. To pa jemlje koži maščobo, koža postane suha in krhka ter začne pokati. Sedaj pozimi, ko je mrzlo, nam roke še raje razpokajo, posebno če nimamo navade, da bi jih po vsakem umivanju čisto do suhega obrisali. Razpokane roke pečejo in včasih tudi bole, kar gotovo ovira pri delu. Ker se pa močanju rok in umivanju ne moremo in ne smemo ogniti, si pomagamo na ta način, da koži sproti dovajamo izgubljeno maščobo in tako varujemo roke pred neprijetnim pokanjem.

Predvsem si moramo roke po vsakem umivanju skrbno do suhega obrisati. Nato pa uporabljamo še glicerina, da napravimo kožo zopet mehko in prožno. Glicerina pa ni maščoba kot to večinoma mislimo; ako uporabljamo za roke nerazredčenega, odteguje koži vodo in jo s tem suši. Zato smemo v ta namen rabiti samo razredčenega z vodo, potem napravimo kožo mehko in prožno. Pravilno postopamo, ako pridenemo sledi vode za umivanje 3 jedilne žlice glicerina. Bolj štedljivo pa ga uporabljamo, ako ga ne vlivamo v vodo, ampak, da se na mokre roke (preden smo se po umivanju obrisali) vlijemo nekaj glicerina, približno

za eno malo žličko, tega vdrgnemo v mokre roke in se šele nato do suhega obrisemo. Splošno naj torej velja pravilo, da učinkuje glicerina le, če je na pol razredčen z vodo. Glicerina ne more popolnoma nadomestiti maščobe, ki jo izgubi koža rok pri umivanju, zato ga izboljšamo, če mu pridenemo še kakšno maščobo. Dobro zmes da mešanica 100 gramov glicerina, 100 gramov destilirane vode in 1 gram citronovega olja. Zelo priporočljiva so tudi vsa mazila in kreme, ki jim je podlaga lanolin.

Večje razpoke na rokah je treba mazati z alkoholom ali jodovo tinkturo (s čopičem) in mazilom, ki ga dobivamo v ta namen. Dostikrat so razpoke take, da se je treba zateči k zdravniku; zato je boljše, če roke sproti primerno negujemo in s tem preprečimo, da bi nam pokale.

Tudi limona nam pride pri negi rok zelo prav. Za to uporabljamo ostanke limon, ki smo jih v kuhinji že porabili. V vsaki iztisnjeni limoni je namreč še vedno nekaj soka. Citronova kislina, ki je v njem, krepi kožo in odstrani vsak neprijeten duh, ki se ga sicer težje iznebimo, (n. pr. duh po čebuli, po ribah itd.).

Občutljivejšim rokam močno škoduje tudi soda, dišeče milo in kemikalije sploh. Pri pomivanju kuhinjske posode ni nujno potrebno, da pridevamo vodi

mного sode. Če uporabljamo tudi malo mila je učinek isti. Ščetka na daljšem ročaju, ki jo pomakamo v vodo namesto rok, nam tudi dosti pomaga. Še posebno važno za roke je, da jih redno namažemo zvečer, preden gremo spat, da ima koža ponoči mir in se lepo zmehta. Š. H.

KUHINJA

Vrancične rezine za juho. Telečjo vranico izstržem in še sesekljam. Sesekljano vržem na razbeljeno surovo maslo, v katerem sem zarumenila drobno sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Potem primešam polovico obribane v mleku namočene žemljice. Drugo polovico žemljice zrežem prav na majhne kocke in jih pridenem mešanici. Posebej mešam žlico surovega masla in dva rumenjaka. V mešanico stresem vranico in pridanke. Nazadnje pridenem še drobtine obribane žemljice in ščep popra. Snažno ruto namažem z maslom in zravnam vse mešane snovi v obliko klobase. Prtič zvijem skupaj, povežem z vrstico in skuham v slani vodi. Klobaso kuham pol ure. Potem ji odvijem prtič in jo zrežem na rezine. Rezine dam na juho.

Mali ohrovt. Ohrovtove glavice skuham prav hitro v precej slani vodi. Potem jid odcedim in v mrzli vodi osvežim. V kozici razbelim surovo maslo, stresem vanj glavice, pridenem ščep popra in pražim toliko časa, da tekočina izhlapi. Rožice dam kot prikuho na mizo.

Mali ohrovt — ocvrt. V slani vodi prevrete ohrovtove glavice povaljam v moki, namočim v raztepenem jajcu, osušim v drobtincah in ocvrem na masti. Dam jih kot prikuho na mizo.

Svež goveji jezik. Goveji jezik kuham z drugim govejim mesom. Kuham ga toliko časa, da mu lahko odstranim kožo. Kožo mu odstranim, dokler je še vroč. Ko sem mu odstranila kožo, ga zrežem na poševne kose, zložim na krožnik in potreseš z zribanim hrenom. Okrog nje ga naložim male kisle kumarice.

Zelo dobri drobljanci. Testo napravim iz moke, rumenjakov in sladke smetane. Kolikor rumenjakov, toliko žlic sladke smetane in malo soli. Testo mora biti volno in ne pretrdo. Ko testo nekaj časa počiva, ga prav na tanko razvaljam. Potem s kolescem testo razrežem na štirioglate, štiri prste dolge krpice. Krpice

prerežem trikrat, tako da ostanejo robovi celi. Gornja ogla krpice potegnem skozi spodnjo zarezo in ocvrem na masti ali na maslu. Pri cvrtju ponev potresam, da drobljenci narastejo. Ko so na eni strani ocvrti, jih obrnem, da še na nasprotni strani zarumene. Še gorke potreseš po obeh straneh s sladkorjem.

Svež jezik s sardelami. Kuhan in olupljen jezik zrežem na rezine. Rezine polijem s sedmimi dkg razbeljenega surovega masla. V maslo sem primešala sedem dkg osnaženih in sesekljanih sardel in malo limoninega soka. Površino potreseš s pestjo zarumenelih drobtin. Na mizo dam jezik kot samostojno jed s kakimi cmoki ali žličniki.

Drobljanci na drug način. Za 15 dkg moke rabim tri dkg surovega masla, dva rumenjaka, malo soli, tri žlice vina in dve žlici sladke smetane. Iz teh snovi napravim volno testo. Ko testo pol ure počiva, ga razvaljam prav na tanko. Potem postopam z njim, kakor je gori opisano. Da drobljanci ne popijejo preveč maščobe, zlijem v mast, prej ko je razbeljena, žlico ruma. Alkohol privarčuje maščobo in da dober okus ocvrtju.

DOMAČA LEKARNA

ga Bolezen prihaja. Ne pride nenadoma. Večinoma nam pošilja svoje znake. Stari ljudje so uvaževali in trdili: Perilo zdravega postane v pranju lepo in belo in diši po svežem, perilo bolnega pa ostane rumenkasto in diši slabo. Oči bolnega so kalne in motne, solzne ali bodeče, rdeče ali rumenkasto zalite ali mrzlično goreče. Na očeh spozna zdravnik bolezen. Koža bolnega je omrtvela, suha, vela, bleda ali rumena, hrapava. Lasje so veli in izgubijo svoj lesk. Pri marsikateri bolezni začnejo lasje izpadati, preden se zaveš, kaj se ti bliža. Nohti nimajo več rožnatega leska, so rumeno ali modro podpluti. Jezik je suh, obložen usta grenka zapopana. Voda se ustavi, pot in blato se zapre. Vode je malo, je gosta in motna. Pri takih znakih pomaga v začetku še kaka malenkost, ko se bolezen razvije, je lahko prepozno.

ga Boli v ramah in ledjih. Namочи v pol litru žganja, tri dkg gomilic, dva dkg dolgega popra in dva dkg janeža. S tem se maži.

ga Caj, ki čisti kri. Zmešaj brinjevega lesa, lapuhove korenine, prsnega korena, brinjeve jagode in sladke koreninice. Brinjevega lesa devaj 180 gr, drugih zeli po 30 gr. Pest na pol litra kropa. Naj vre pol ure.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Na ljubljanski denarni borzi je bil pretekli teden precej živahen devizni promet ter je dosegel 5.01 milij. din v primeru s 6.4, 4.2, 3.1 in 3.6 milij. din v prejšnjih tednih. Tečaji na tuje valute so bili povprečno sledeči: češka krona 1.51 do 1.52 din, italijanska lira 2.27 do 2.30 din, holandski goldinar 23.78 do 23.93 din, belgijski belga 7.31 do 7.36 din, švicarski frank 9.96 do 10.03 din, angleški funt 212 do 214 din, ameriški dolar 43.11 do 43.47 din, francoski frank 2.02 do 2.04 din.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 20. januarja. Dogon na ta sejem je bil vsled slabega vremena zelo majhen. Skupno je bilo prignanih 171 glav živine, in sicer 35 volov, 31 krav, 15 telet, 7 pitanih prašičev, 50 prašičev za rejo in 53 konj. Prav tako slaba je bila tudi kupčija; prodanih je bilo 13 volov, 10 krav, 12 telet, 4 pitani prašiči, 13 prašičkov za rejo in 16 konj. Vsega skupaj je bilo prodanih 68 komadov. Cene živine so bile sledeče: voli I. vrste 4.75 do 5.25 din, voli II. vrste 4 do 4.50 din, voli III. vrste 3.50 do 3.75 din za 1 kg žive teže; krave debele 3 do 4.50 din, krave klobasarice 2 do 3 din, teleta 6 do 7 din, prašiči klavni 5.50 do 7 din za 1 kg žive teže. Cena prašičev za rejo je znašala 100 do 200 din za komad. Konje so prodajali po kakovosti in velikosti od 400 do 3.500 din komad. Od klavnih konj je bilo prodanih 12 komadov za Dunaj; ti konji dosegajo vedno sorazmerno dosti visoke cene.

g Živinski sejem v Kranju 18. januarja. Cene živine na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 5.25 din, voli II. vrste 4.75 din, voli III. vrste 4.50 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 5.25 din, telice II. vrste 4.75 din, telice III. vrste 4.50 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 4.50 din, krave II. vrste 4 din, krave III. vrste 3.75 za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 8 din, teleta II. vrste 7.50 din za 1 kg žive teže; prašiči špeharji 9 din, prašiči pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. — Od zadnjega sejma so cene živine nekoliko padle, tako pri goveji živini, kakor tudi pri prašičih, cene telet pa so se nekoliko dvignile. Ce-

ne krav I. vrste so padle za 25 par, II. vrste za 50 par in III. vrste 25 par pri kilogramu. Cena volov I. in II. vrste je padla za 25 par pri kilogramu, medtem ko je ostala cena volov III. vrste neizpremenjena; v istem razmerju so padle tudi cene telic. Cene prašičev špeharjev in prašičev pršutarjev so padle za 50 par pri kilogramu. Podražila pa so se teleta I. in II. vrste za 50 par pri kilogramu.

CENE

g Cene usnjenih izdelkov za mesec januar. Podplatniki kruponi 46 din; podplatniki vratovi 22 din; podplatne okrajine 16 din blank (likanec) 48 din; jermenski kruponi jamsko strojeni 67 din; rjava kravina 46 din; črna kravina 44 din; črni kipsi 59 din; rjavi kipsi 63 din; cepljenec mazan 28 din; jermena prama 92 din; jermena za poljedelske stroje 78 din. Vse navedene cene se razumejo za 1 kg teže.

g Ljubljanske žitne cene. Pšenica banatska 79 kg 2% in bačka 78 kg 2% 166 do 168 din, bosanska 77 kg 4% 168 do 170 din, prekmurska 77 kg 2% 183 do 185 din, oves slavonski 107 do 112 din, ajda par. Ljubljana 125 do 130 din, koruza umetno sušena promptna 84 do 85 din, umetno sušena za januar in februar 86 do 87 din, prekomerno suh činkvantin 113 do 114 din, moka ničla bačka in banatska 265 do 270 din, št. 2 bačka 245 do 250, št. 5 bačka 225 do 230 din, otrobi pšenični debeli 103 do 105 din, drobni 83 do 86 din.

g Izvoz lesa in živih prašičev v letu 1936. V preteklem letu je znašal naš izvoz živih prašičev za 423 milijonov 100.000 din, izvoz lesa pa za 549 milijonov 500.000 din. V zadnjih letih se je gibal naš izvoz navedenih predmetov sledeče (v milijonih dinarjev):

	prašiči	les
1935	214.2	567.1
1934	164.0	671.4
1935	246.5	703.3
1936	423.1	549.5

Izvoz prašičev se v zadnjih letih stalno dviga in je dosegel višek v preteklem letu; izvoz lesa pa je v letu 1936 močno padel in to predvsem zaradi sankcij, pri čemer je bila najbolj prizadeta Slovenija.

PRAVNI NASVETI

Denar v hranilnici. M. T. Pisali smo že na tem mestu, da vam je hranilnica, ki se je poslužila zaščite, dolžna izplačevati vlogo po odobrenem odplačilnem načrtu. Ta načrt lahko pri hranilnici vpogledate. — Če pa se hranilnica ni poslužila zaščite, vam mora po pravilni odgovori izplačati vse vloge. Govorjenje, da bo denar v hranilnici »propadel« in da ne boste ničesar dobili, je nesmiselno. Razumljivo pa je, da vam vsaka hranilnica, ki je naloženi denar razposodila, ne more takoj izplačati cele vloge, ker tudi ona ne more iztirjati posojila od zaščitnih kmetov. — Če je uredba o likvidaciji končnoveljavna, vam danes težko povemo. Res je precejšen odpor proti njej, toda zaenkrat nam ni znano, če merodajni činitelji mislijo na kakšno spremembo.

Posojilo služkinje. P. N. Služkinja je leta 1929 in 1930 posodila vsoto denarja kmetu. Sedaj nujno rabi denar. Ali bo lahko ves znesek zahtevala in kaj mora ukreniti? — Po uredbi se ta dolg zniža za polovico, ostala polovica pa se mora odplačati v 12 letih s 3% obrestmi. Če pa je dolžnik v boljšem gmotnem položaju kakor upnica, ne vživa zaščite in bo moral ves dolg plačati. Ob sporu odloči za dolžnika krajevno pristojno okrajno sodišče. Uredba dalje še predpisuje, da upnik, ki misli, da je njegov dolžnik, čigar dolg se je po uredbi znižil za polovico, zmožen plačati več ko 50% svojega dolga, sme v letu dni zahtevati, pri pristojnem okrajnem sodišču, da le-to zniža ali popolnoma razveljavi znižbo.

Kdaj poneha že priposestvovana pravica? A. B. S. Skozi 40 let ste ob suši, ko je vode zmanjkalo v domačem vodnjaku, hodili po vodo vedno na sosedov vodnjak. Sosedovo posestvo je pred poldrugim letom kupilo neko društvo in oskrbnica tega društva vam vode ne brani, pač pa zahteva, da jo za to vsakokrat prosite. Vprašate, ali morate res prositi za vodo ali pa že imate priposestvovano pravico do vode. — Če ste v zadnjih 30 letih hodili ob suši po vodo na sosedov vodnjak in jo dobili brez prošnje, potem ste si pravico do vode priposestvovali in lahko zahtevate od sosedu, da dovoli vknjižbo te služnostne pravice pri svojem posestvu. Če pa je društvo kupilo to posestvo v zaupanju na javno knjigo bremen prosto, in tudi sicer pred nakupom ni vedelo za vašo priposestvovano pravico, ker prodajalec o tem nič ni omenil, niti niso upravičenci pred prodajo o tem obvestili kupca, potem ne morete vaše sicer že priposestvovane pravice do vode proti takemu lastniku uveljaviti, ker je društvo pač v zaupanju na javne knjige kupilo bremen prosto posestvo in postava tako zaupanje v javne knjige štiti. Poizvedite, ali je društvo pred nakupom vedelo za vašo pravico ali ne. Če je društvo vedelo, vam ne

more priposestvovane pravice prepovedati, če pa ni za to vedelo, vam pa sedaj lahko prepove vodo sploh, oziroma lahko od vas zahteva, da vsakokrat za vodo sproti prosite.

Telefon na tujem svetu. A. B. S. Po vojni so napeljali skozi vaš gozd zaseben telefon, ne da bi kaj za to vprašali niti plačali. Radi tega imate precejšnjo škodo, ker vam na vašem svetu sekajo mlade smreke, da ne bi škodovala telefonski napeljavi. Vprašate, če lahko to prepoveste ali pa, če lahko zahtevate odškodnino. — Če nima lastnik telefona z vami nobene pogodbe, niti pismene niti ustne glede uporabe sveta za telefonsko napeljavo, potem vsak čas lahko zahtevate ne samo odškodnino za povzročeno škodo za zadnja tri leta, ampak tudi odstranitev napeljave sploh.

Sadjarška šola. M. A. Obrnite se osebno ali pismeno na ravnateljstvo šole in zvedeli boste, kar želite.

Zapuščena žena. Neka vdova je leta 1912 omožila hčer in izročila hčerki in zetu vsakemu do polovice posestva. Po enem letu je mož odšel v Ameriko ter svoji ženi nikoli nič ni poslal denarja in se sploh več ne oglašala. Žena se je morala zadolžiti in najela posojilo. Rada bi sedaj nekaj zemlje odprodala od posestva, da bi ji ostala vsaj hiša, pa ne more, ker je njen mož solastnik. Vprašate, če je mogoče vzeti možu njegovo lastninsko pravico do polovice posestva, ker ni nikdar nič prispeval za posestvo in prepustil ženo največji revščini. — Če je mož zapustil ženo in se ji sploh več ne javi ter ženi ne pošilja sredstev za preživljanje, je to zlobna zapustitev žene in razlog, da lahko žena zahteva ločitev zakona vsled izključno moževe krivde. Čim bo zakon ločen po moževi krivdi, bo lahko žena zahtevala, da se ženitna pogodba razveljavi, s katero je mož dobil polovico posestva. Žena naj gre k sodišču in naj toži moža na ločitev zakona, potem pa na razveljavljenje ženitne pogodbe in bo na ta način dobila moževo polovico posestva nazaj.

Priposestvovana služnostna pravica do vode. A. F. S. Že 60 let vživata vi in vaša hiša vodo, ki je napeljana po sosedovem zemljišču, oziroma po meji drugega sosedu. Ta sosed je svet prodal in novi lastnik hoče vodo napeljati po ceveh do svoje hiše. Na ta način ne bi ob suši ostajalo vode za vas. Vprašate, če lahko zahtevate od novega lastnika, da vam pusti toliko vode, kolikor je potrebujete za svojo uporabo. — S 30-letno javno in nemoteno uporabo vode ste priposestvovali služnostno pravico do uporabe vode za vse vaše hišne potrebe. Če hoče sosed vodo napeljati po ceveh do svoje hiše, vam mora v jarku pustiti še vedno toliko vode, kolikor znaa vaša dosedanja poraba vode, ker imate za to že priposestvovano služnostno pravico.