

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

26. JULIJA

STEV. 30

## Letošnja sadna letina

Iz poročil o stanju letošnje sadne letine, ki jih je prejelo Sadjarsko in vrtinarsko društvo konec junija, posnemamo, da imamo vobče pričakovati s r e d n j e dober pridelek. To stanje se odslej bistveno ne bo spremenilo, zlasti kar se tiče količine. Kakovost bo pa taka, kakršna je bila nega sadnega drevja spomladi in čez poletje, kakršno bo vreme odslej pa do zoritve in pa kakršno bo ravnanje s sadjem ob spravljanju.

Ako preotrimo sedanje stanje sadnega pridelka po sadnih plemenih, se pokaže, da so se razmeroma najbolj obnesle češnje. Samo dravograjski, kamniški, kočevski in logaški okraj izkazujejo slabo češnjevo letino. V splošnem pa je bila letina dobra, v mnogih okrajih tudi prav dobra. Iz raznih poročil je razvidno, da so šle češnje razmeroma dobro v denar, dasi se niso prodajale v inozemstvo, ampak so jih použili večinoma domači trgi. Mnogo tega pridelka se je porabilo tudi v domačem gospodinjstvu za razne shranke; žal, da ga je šlo mnogo tudi v sode, da se bo pozneje prekuhalo v žganje. Koliko se ga je vkuhalo, posušilo ali kako drugače obrnilo v prid, se ne da določiti. Upamo pa, da naša priporočila in navodila niso bila popolnoma brez uspeha.

Drugo sadno pleme, ki razmeroma dobro kaže in deloma tudi že dozoreva, so s l i v e in češplje. Nezadosten pridelek izkazuje samo slovenjegraški okraj. Sicer pa pričakuje deset okrajev prav dobro, ostali pa dober ali vsaj zadosten pridelek. Glede uporabe tega sadnega pridelka opozarjamo naše gospodinje že danes, da pripravijo za sušenje vse potrebno, da se bo tega blaga izdelalo kaj več kakor običajno. Slivovke bodo nakuhali itak dovolj tisti, ki se ne brigajo za pametne nasvete in mislijo, da če bo pri hiši dovolj žganja, bo vsem potrebam ustrezno. Mi pa mislimo, da je pred vsem skrbeti za to, da sad, ki ga ne moremo svežega prodati, tako predelamo, da nam bo služil za h r a n o. Lepo posušene češplje pa niso samo izvrsten shranek v domačem gospodinjstvu, za zimsko in poletno dobo, ampak tudi iskano tržno blago. Pre-

delati se pa dajo tudi v izvrstno sadno mezgo (povidl, pekmes), ki je pri vseh drugih južnih pa tudi ostalih Slovanih običajna narodna jed.

Srednje dober pridelek obeta dalje naše najvažnejše sadno pleme, to so j a b o l k a. Razen kočevskega, škofjeloškega, slovenjegraškega in mariborskega okraja (levi breg) kaže v vseh drugih okrajih dobra ali vsaj srednje dobra jabolčna letina. Obeta se tudi kljub neugodnim razmeram nekaj izvoza, v glavnem seveda za prvovrstna zimska jabolka, seveda samo za namizno rabo. Žal, da je še vedno dokaj sadjarjev, ki ne morejo ali pa nečejo prav razumeti, kaj je prav za prav tista vedno in povsod zahtevana prvovrstnost. Še vedno mislijo, da ni razlike med drobnimi in debelimi, lepo barvanimi in zelenimi, čistimi in krastavimi, pazljivo obranimi in otresenimi, lepo vloženimi in nasipanimi plodovi. Ne dajo si dopovedati, da je dandanes mogoče prodati v inozemstvo samo najlepšo, obrano namizno rabo, brez vsake napake, razbrano po debelosti in vloženo v predpisane posode. Moštna jabolka za izvoz sploh ne hodijo v poštev.

Za izboljšanje kakovosti jabolčnega pridelka se odslej ne da kaj izdatnega ukreniti. Odslej delajo kakovost drugi činitelji, ki niso v območju sadjarjev, to so posebno sonce in padavine. Nekaj je pa vendarle še v rokah posameznega sadjarja. Že leta in leta opozarjamo in na razne načine dopovedujemo, da se pri nas zavržejo vsako leto ogromne vrednote na ta način, da se jabolka spravljajo in prodajajo prezgodaj, ko še davno niso zrela in da se pri spravljanju ravna tako površno, da se pokvari mnogo najlepših plodov.

Zimsko jabolka zorijo proti koncu meseca septembra, najpoznejše sorte, zlasti one s hrapavo kožo (kosmači) pa so zrela šele oktobra meseca. To pravilo naj si zapomni in po njem naj uravna spravljanje jabolk vsakdo, ki hoče svoj pridelek prodati. Letos bo izvozna sadna trgovina tako strogo uraynana in pod takim nadzorstvom,

da bo popolnoma izključeno, da bi se mogel izvoziti le en sam nezrel, obtolčen, črviv ali kako drugače pokvarjen sad. Ob svojem času bomo priobčili dobe (termine), kdaj so posamezne sorte jabolk zrela in se smejo trgati. Za spravlanje je treba pripraviti potrebne pripomočke, kakor: lestve, obiralnike in razno ročno in prevozno posodo, ki mora biti znotraj obšita s kako mehko tvarino.

Kar se tiče hruškovega pridelka, bo sorazmerno morebiti nekoliko obilnejši nego jabolčni. Ker to pleme tudi ne hodi v poštev za izvoz, bo treba prav tako kakor je bilo povedano o češpljah, poskr-

beti, da se bo kolikor mogoče tega pridelka predelalo v trpežno obliko. Najlažje se to doseže s sušenjem. Tudi za vkuhanje so zlasti poletne in jesenske sorte jako primerne, ker dajo zelo okusen kompot z razmeroma majhnim dodatkom sladkorja.

Pridelek marelic in breskev je tudi pri najboljši letini tako povel, da za narodno gospodarstvo nima večjega pomena. Pač pa moramo omeniti orehe, ki kažejo razen v dveh okrajih (Dravograd in Kamnik) srednje dobro letino. Tudi za ta pridelek bi lahko dobili mnogo več, ako bi pri spravlanju in sušenju pravilneje ravnali z njim. H

## O maticah

Da je matica oni činitelj v čebelni družini, od katerega je v pretežni meri odvisen razvoj družine, vé danes že skoraj vsak otrok, ki je količkaj slišal o čebelah. Pa je vendar kljub temu še prav mnogo slovenskih čebelarjev, ki temu vprašanju ne pripisujejo one tehtnosti, ki mu gre. Našemu kmečkemu čebelarju je dovolj, da ima družina matico: brez matice družina ne sme biti, kakšna pa je ta matica, mu je prilično vseeno.

In vendar takšno mišljenje in ravnanje ni pravilno! Le premisli, koliko se stori za dobro pasmo pri raznih vrstah živine; kako se odbirajo plemenski biki, ovni, žrebci, petelini itd. Čemu vse to? Zaradi tega, da se izboljša rod. Tudi pri čebelah, kakor so majhne živalce, igra dober rod zelo važno vlogo. To so dobro vedeli že naši stari čebelarji, ki so imeli dobro pretehtane vse svoje plemenjake in so jeseni dobro vedeli, katera družina naj se opusti in panj podere, katera pa pusti za pleme za naprej.

Od česa je odvisen dober čebelji rod? Od dveh: od matice in od trota, s katerim se je matica oplemenila (sprašila). Najprej matica sama! Ali je hčerka dobre, odlične matere, po kateri ima ves panj izvrstne lastnosti? Te lastnosti so zlasti marljivost pri nabiranju medu, ne preveliko nagnenje k rojenju, čistost pasme (čista siva barva brez rumenkastih obročkov na zadku čebel) in pa pohlevnost. Le vprašajte stare čebelarje ali pa pomislite na svojo čebelarsko prakso, pa boste radi priznali, da se družina od družine po pridnosti kar očitno razlikuje. Imaš v čebelnjaku dve družini, ki sta približno enako močni, zdravi in dobro letita, ali ena nanese še enkrat toliko

kot druga. Ne bomo raziskovali, kje je iskati vzrok temu pojavu, saj je gotovo več činiteljev, ki tu pridejo v poštev. Ali eno lahko z gotovostjo poudarimo, da je namreč mnogo odvisno od rodu. In rod je od matice.

Pri čebelarjenju na med, kakršno zahteva naš A.-Z. panj, ni brez pomena, da družine niso preveč rojive. Če ti namreč vsako leto hoče vse rojiti, ne moreš računati naj kaj prida pridelka, poleg tega je pa z roji dokaj sitnosti in zamude. Čebelarji pa tudi to vemo, da je rojivost znatno odvisna od rodu. Nekatere družine hočejo kar naprej rojiti, dočim je pri drugih ta nagon veliko manjši. In takšnih družin, ki jih ni treba vedno po vejah loviti, si čebelarji v modernih panjih želimo. Če hočemo rojev, si jih kaj enostavno sami naredimo!

Glede čistosti pasme smo v »Domoljubcu«  
že lansko leto pisali in podčrtali, da je naša »kranjčica«  
ali »sivka«  
tako žlahtna čebelica, da je znana po vsem širnem svetu. Zato moramo sami skrbeti, da si pasmo ohranimo in ne dopustimo, da se nam skriža. Tudi v tem oziru je vse odvisno od matice in trota. Do sedaj smo Slovenci premalo cenili svojo čebelo. Od zdaj naprej bomo drugače. Ze pred leti je Slovensko čebelarstvo društvo odprlo plemenilno postajo, zdaj smo pa zvedeli, da pripravlja kr. banska uprava ustanovitev več takšnih plemenilnih postaj, ki jih bodo pod njenim vodstvom vodili izkušeni strokovnjaki. S tem bo dana možnost, da se naša slovenska čebela ohranja v čisti pasmi in še izboljšuje, in to vprav z odbiro matic in pa s preudarnim oplemenjevanjem na teh postajah.

Slovenska »svikat« velja po svetu za krotko čebelico, ki čebelarju v splošnem ne dela preglavic pri njegovih čebelarstvih opravilih. Toda vse družine niso takšne. Kar oceni svoje družine, če jih imaš kaj več, pa boš moral priznati, da so nekateri panji hudi ko ose! Po navadi so take hude družine res med najboljšimi, toda delo z njimi je pa vendarle težavno in zamudno. Tudi ta lastnost je odvisna od matice.

Torej; matice se izbirajo iz onih družin, ki imajo vse zgoraj naštetih lastnosti. Poleg tega je treba skrbno paziti, da so mlade matice zrejene v normalnih in dobrih okoliščinah. To se pravi: družina mora ves čas, dokler vleče matičnike in mlade matice krmili, biti v izobilju in mora imeti staro matico. Nikoli niso dobro in čisto normalno odgojene matice v družini, četudi je prvovrstna, v kateri ni matice. Kajti takšna družina, ki si ji staro matico odvzel, da bi si v njej vzredil mlade matice, je v tistem trenutku v nenormalnem položaju; kakor hitro se zave svoje osirotelosti, se z vso silo vrže na izdelovanje matičnikov nad že starejšimi jajčki in celo ličinkami. Vse je napravljeno v izrednem stanju razburjenja in na brzo roko. V takšnem stanju nastanejo »zasilni« matičniki, ki nikoli niso enakovredni normalnim. Kdor bi torej hotel iz sicer dobre družine na ta način pridobivati matice, bi napak ravnal. Matičniki

morajo biti v normalnem stanju potegnjeni in mlada matična zalega v izobilju in v miru hranjena.

Zato vpliva na kakovost mladih matič, če se ravno v času največjega krmljenja matične zalege paša hipoma utrga. V družini nastane neko razburjenje, ki nima dobrih posledic za mlado matično zalego.

Drugi činitelj za kakovost rodu je trot, s katerim se mlada matica oplemeni. Pravi, da je od trota prav mnogo odvisno, ali je matica in po njej družina odlična ali ne. Kar smo navedli glede kakovosti družin, iz katerih jemljemo matice, velja v isti meri tudi za trote. Samo to je, da trota ne moremo sami določiti, kakor lahko določimo matico. Pač pa lahko sami določimo panj, iz katerega naj trot oplemeni matico. To se pa more izvesti samo na plemenitih postajah. Kajti matica se oplemeni v zraku, precej daleč od čebelnjaka. Gre za to, kateri trotji jo bodo dosegli. Zato mora biti plemenitna postaja tako oddaljena od čebelnjakov in vsa okolica preiskana zaradi »divjih« čebel, da je gotovo, da bodo matice dosegli samo trotji in panja, ki ga določi postaja in ima vse dobre lastnosti. O teh važnih stvareh glede dobrega čebetjega rodu bomo še pisali, in sicer zato, da se tudi naši kmečki podeželski čebelarji začno zanimati za dober čebelji rod in si na ta način prično izboljševati svojo čebelorejo.

## Orehi za prodaj

Letos bo, kakor vse kaže, prav dobra letina za orehe, zato se moramo že zdaj poučiti, kako bomo svoj pridelek zboljšali, da bo prav tako lep kot inozemski. Na naš trg pride dosti orehov, ki se prodajajo prav zaradi napačnega ravnanja ceneje, ker je njih vnanost nelepa. Marsikdo si bo pač mislil, da je to popolnoma nepotrebno, a ga bo vsak trgovec poučil, kako dražje bi prodal svoj pridelek, če bi tudi po zunanosti zgledal lepo.

Orehi so zreli, ko prične pokati zelena kožica, ki obdaja trdo lupino. Ker pa oreh zori jako neenakomerno, ga otresemo takoj, ko pade nekaj že zrelih sadežev na tla. Otresene orehe spravimo na kup, da pozore. Čez teden dni jih pričnemo lupiti. Da pa ne bomo imeli pri tem delu prečnih rok, jih lupimo v slani vodi. V ta namen damo orehe v sod, ki ga napolnimo s slano vodo (na 10 litrov vode pol kg živinske soli). Luščimo jih v vodi,

Zluščene orehe belimo, da postanejo lepo svetli. Takí orehi imajo vse drugačno ceno na trgu, kot rjavi in umazani. Orehe belimo v vodi, ki ji primešamo sode (na 10 litrov vode 25 dkg sode) in pa opranega rečnega peska. Orehe mešamo v vodi z brezovo metlo, da se oribajo. Nato jih kratko splaknemo in posušimo.

Sušimo jih navadno na žakljevini na soncu ali pa v lesenih, velikih lesah. Ko se lupina osuši, jih peberemo in jih neseemo na krušno peč. Tu se naj suše naprej. Da pa bodo jederca ostala lepa bela, ne sme presegati toplota 40 stop. C. Nič pa jim ne škodi, če se toplina zniža. Med sušenjem orehe večkrat premešamo, da se jim enakomerneje suše. Ako se temperatura zviša, postanejo jederca rjava ali celo po- črne in izgube na vrednosti.

Preden orehe spravimo, se moramo pre- pričati, so-li res popolnoma suhi, ker se

Jederca rada skvarijo in postanejo plesniva ter žaltava.

Da pa bomo orehe prodali po najvišji ceni, jih moramo sortirati. Navadno jih razdelimo v tri vrste: debele, srednje in drobne orehe. Drobne orehe porabimo za domačo porabo, druge po prodamo. Tisti, ki orehov ne bodo prodali takoj, naj jih spravijo v vreče iz redke žakljevine, da ima zrak povsod dostop. Te vreče moramo postaviti na prostor, ki je suh in zračen. Najboljše so suha podstrešja.

Suhi orehi, ki so tako spravljeni, obdržijo prednost dobrega blaga več let. Se-

veda je predpogoj, da je shramba suha in zračna in so jederca dovolj suha.

Tako vidimo, da moramo z orehi postopati nekoliko drugače, kot smo bili po večini do zdaj vajeni, če hočemo, da bomo imeli dober uspeh. Le enotna in tudi lepa roba se bo dražje in bolje prodala, kajti trgovci dajo mnogo na zunanost.

Tudi je važno, da storimo vse, da zboljšamo naš pridelek po kakovosti, da lahko uspešno tekmujejo z inozemsko konkurenco, ki se na vse mogoče načine trudi, da je njeno blago prikupno pripravljeno. -M-

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### O spoštovanju

Majhen otrok še ne pozna čula spoštovanja. Otroci so prijazni, včasih tudi hvaležni za kako stvar, ki jim je napravila veselje, pravega spoštovanja do staršev in drugih odraslih pa še ne čutijo. Zato slišimo vedno in vedno toliko pritožb, kako so današnji otroci predrzni, kaj vse si upajo; nobena reč jim ni sveta, nič jim ni mar, s kom govorijo. Današnji odrasli govore tako o rodu, ki dorašča, pred njimi so pa njih očetje in matere in drugi stari ljudje isto trdili tudi o njih. Je pač star pojav, enak v vseh časih in v vseh dobah, da mladina ne pozna spoštovanja, če mu le-tega s skrbno vzgojo ne vcepimo v dušo. Čut spoštovanja še sam po sebi pojavi v otroku šele v dobi, ko dozoreva. Navadno se to začne z uporom do staršev in odraslih sploh, s strogo kritiko učiteljev. Kritika pa sili človeka k razmišljanju, k zanimanju za delo in za ljudi. Otrok spozna, da se je v svojem odporu, v svojem podcenjevanju motil. Nezavesno hoče popraviti to krivico in začne vse bolj spoštovati starše, učitelje in znanee. Spoštovanje se včasih spremeni v občudovanje, občudovanje pa preseče včasih prave meje in preide v oboževanje. Vendar pa so starši in učitelji le redko predmet tega plemenitega čustva. Otroci občudujejo in obožujejo najraje slavne ljudi, filmske igralce, športne rekorderje, vaše pretepače, včasih pa tudi junake, ki so se posebej odlikovali s prenašanjem velikih naporov. Zato vidimo, da se mladina v teh letih, zlasti še dečki, neredko pa tudi deklice, najbolj navdušuje za junake iz povesti Karla Maya, za razne Tarzane itd.

Starši se večkrat pritožujejo, da njih otroci spoštujejo vse druge ljudi, le njih ne. Morda je to res, vendar pa tega pomanjkanja spoštovanja ne kaže jemati preveč hudo. Če so sami normalni in vrše svojo vzgojiteljsko dolžnost ter dajejo otroku dober zgled, se jim ni bati, da bi se jim otroci popolnoma odtujili. Življenje vsakega človeka pozna dobo dozorevanja, ko v otroku vse kip in se pojavljajo v njem čudne sile, ki vodijo otroka v neko samostojnost, in v tej dobi se nehote odtuji staršem in vzgojiteljem, zlasti če so le-ti prestrogi, da se jim otrok ne more zaupati tudi v takih stvareh, ki jih ne smatra za popolnoma poštene. Toda ta doba mine in otrok se spet vrne k staršem, če le-ti znajo prav ravhati z njim. Le nikar dečka v dobi, ko dorašča v mladeniča, zmerjati za vsako malenkost, ga oštevati za vsak pogrešek, ki ga zakrivi tako lahko v tem času, ko vse kipi in vihra v njem. Nemara je v tej dobi teh nerodnosti dosti in so nekatere tudi precej hude. Toda z večnim zmerjanjem in oštevanjem jih starši ne bodo popravili, nasprotno: v fantu se bo pojavil odpor in v tem odporu bo svoje napake še namenoma pretiraval. Če hočejo starši tudi v teh letih ohraniti spoštovanje otrok, naj jim skušajo imponirati, da bodo otroci v lastnem očetu videli junaka, za kakršnega se jim ogreva mlada duša. Vplivajo naj nanje z dobrim zgledom, znanjem, humorjem, trdno voljo, mrtvičenjem samega sebe in veliko ljubeznivostjo. Ko se otrok uravnovešči in preboli nerodna leta, se bo tista odtujitev sama po sebi popravila.

Čut časti je pri otrokih zelo važen. S častjo je čisto križ. To vidimo recimo pri

natakarjih ali brivskih vajencih. Skoraj vsak hlepi po napitnici in nastavlja roko za njo, pa vendar istočasno navadno občuti neko ponižanje, da mora sprejemati miloščino. Zaradi neznatne žaliivke, nedolžne psovke, se fantje pretepajo, dekleta pa smirno sovražijo med seboj. Užaljeno dekle skoči pod vlak, fant pa se ustrelji. Žalitev in krivico mlad človek silno težko odpusti, vendar pa se doraščajoča mladina skoraj nikoli ne pritožuje. Pritožiti se učitelju ali staršem velja med njimi za slabost. »Specer je najbolj osovraženo bitje v šoli. Užaljeni preskrbi za zadoščenje najraje sam. Mladina se nagiblje k načelu: oko za oko, zob za zob. In voditelji narodov, ki imajo v svojem programu to načelo, imajo navadno tudi mladino za seboj.

Za starše velja tu zapoved, da varujejo čast svojih otrok. Nikarte jih zmerjati, nikarte jih pitati s psovkami. Kljub temu pa ni treba, da bi jih pestovali. Božanje in ljubkovanje v teh letih ni za fanta. Fant mora slutiti, da ima v starših zaščito, toda le takrat, če je pravica na njegovi strani. Lepa poteza mladosti je njena plemenitost, idealizem, podcenjevanje gmutnih dobrin, malo razvit čut za dobiček in izgubo. Mladina še ne pozna vrednosti denarja, ne lakomna in oderuška. Primeri iskrenega prijateljstva med revnim in bogatim otrokom v tej dobi niso redki. Spoštovanje zlatega mamona pride šele pozneje. V teh letih pa velja le osebno junaštvo, osebna veličina. In staršem pač ne preostane drugega, kot da sami streme po tej osebni veličini, če si hočejo tudi v teh letih pridobiti občudovanje in s tem spoštovanje svojih otrok.

Ha.

## KUHINJA

**Zeljnatu juha s krompirjem.** Glavico zelja ali ohrovtu lepo osnažim, mu porežem štoričke in ga na drobne rezance zrežem. V kozico razbelim 5 dkg masti ali toliko surovega masla ter oprazim pol debele čebule, na drobno sesekljane. V oprazeno čebulo stresem zelje in pokrito pražim do mehkega. Zmečkano zelje potresem z moko. Ko se moka malo oprazi, zalijem z juho ali s krompirjevko ali s krompom ter pustim še dobro prevreti. 15 dkg krompirja olupim, operem, zrežem na majhne kocke ter ga skuham. Kuhanega pridenem zeljni juhi. Juho zboljšam z na rezine ali kocke zrezano klobaso ali tako zrezano šunko. Če je ze-

lenjava zalita z govejo juho, klobasa lahko odpade. Nazadnje juho malo popopram in dam na mizo.

**Nadevana jabolka.** Za nadevana jabolka rabim tričetrt kg debelih kisljih jabolok, četrt kg sladkorja, 10 dkg brusnic in sok pol limone. Jabolka olupim, operem in prerežem po sredi, jim odstranim peške ter jih pokladam v mrzlo vodo, kamor sem ožela sok četrt limone. Četrt kg sladkorja skuham s četrt litrom vode. V zavrelo sladkorno vodo vlagam jabolčne polovice ter jih parim do mehkega. Razpasti pa ne smejo. Ko so jabolka zmečkana, jih lepo zložim na krožnik. Udobinico pa napolnim z brusnicami, ali z mezgo, ali s kuhanimi češnjami ali jagodami (surovimi) ali s kuhanimi marelicami. Sok, v katerem so se nadevki parili, polijem po sadovih, a ta ne sme pokrivati več ko polovico sadov.

**Torta iz kakava.** 18 dkg sladkorja prav dobro mešam z 8 rumenjaki. Ko mešanica naraste, dodam 12 dkg presejane moke, 4 dkg kakava, malo limoninih lupinic in sneg 8 beljakov. Obliko namažem z maslom ali z mastjo, potresem z moko in zravnam mešanico po obliki. V srednjem peči pečem torto dobre pol ure. (Da je torta dovolj pečena se spozna po tem; ako jo z iglo prebodemo in ta ostane suha.) Ohlajeno torto prerežem po sredi in jo namažem z mezgo.

**Čokoladni led.** V 1 deciliter vode stresem 20 dkg presejanega sladkorja in kuham tako dolgo da se nitka potegne. 12 dkg čokolade zmeščam na toplem in polagoma prilivam toliko sladkorne vode, da je zmes gosta in tekoča. Da se led bolj sveti mu kanem par kapljic limoninega soka.

**Goveje meso s smetano.** Kake tričetrt kg govedine (najboljše od križa) prav hitro operem, pretaknem s slanino, osolim in ko se je nasolila od vseh strani, lepo rumeno opečem. Mesu pridenem tele zelenjave: korenine petršilja, vejico zelene, vejico majarona, lavorov list, vejico timesa, vejico šntraga, eno zrezano čebulo, par zrn popra, odrezek oreška, malo ingvera in par odrezkov korenja. Meso z zelenjavami dam v pečico, dodam košček surovega masla ali žlico masti ter pečem v pečici do mehkega. Med pečenjem meso večkrat polijem s sokom, v katerem se peče. Ko je meso mehko, ga vzamem iz soka, narežem na kose in polijem s sokom. Sok potresem z moko, da se ta oprazi, potem zalijem z juho, dobro zmešam in pridam 1 deciliter kisle smetane. Sok precedim po mesu. Mesu dodam pražen riž ali krompirjeve emoke.

## DOMAČA LEKARNA

Opešane živce poživi: Nareži po 10 gramov zelenega rožmarina, toliko roženkravta, prežljike, majarona in dršice, prevrež na dobri svinjski masti, iztisni in primešaj malo voska, malo loja in par kapelj rožmarinovega in brinjevega olja.

Vinski kamen vživaj, če te kuha vročina, in muči zapeka. Zjutraj in zvečer žličko prahu na vodi. To žene na blato in na vodo. Kjer imajo vinograde, si ga nastržejo kar iz sodov. Je v Italiji navadno zoravilo za ured. Poleti ga vživajo z magnazijo, da jih hladi in ubrani boleznim.

Če ti je slabo na potovanju, si naveži na želodec v rumu namočen pivnik in ogiblji se zakajenih prostorov.

Kuhinjska posoda, ki ni prav pomita, lahko povzroči bolezen.

Grda navada je, da se otroci, pa tudi odrasli, ščipljejo. Velikokrat so dobile ženske od tega raka. Nohti so strupeni. Na vsčipnjeno mesto devaj obkladke arnike ali prežiljkine tinkture. Tako tudi, če te otišči na prsih obleka ali kaj pri delu. Neka gospa se je vsčipnila pri delu s škarjami — ni porajtala — posledica je bil rak. Veliko boleznim v nosu in v čelu je posledica vrtnja s preti po nosu. Nevarno je, če piješ v gostilni iz kupice, ki ti jo ponuja drugi, ali če niso kupice dobro umite. Tobak in slina tvorita strup; če piješ za tobakarjem, boš kakor omamljen, če imaš rano na ustnicah, se lahko zastrupiš. Je veliko primerov zastrupljenja, o katerih ne veš, kako je prišel do njih. Nezdavno je, če sedeš na stol, ki je še vroč, ker je sedel drugi na njem. Pravijo, da se dobi lahko zlata žila.

## Liza in Breza

Ni še dolgo tega, kar sta ee v slovenskem hlevu pogovarjali Liza in Breza. Pa ni bilo to samo prazno klepetanje ali celo grešno opravljanje; o ne, bil je prav pameten gospodarski razgovor, kakršnih bi si želeli še po mnogih naših hlevih. Saj sta bili pa tudi udeleženci tega dvogovora odlični, ne rečem ravno osebnosti, kajti taka je bila samo prva, gospodinja Liza, vladarica na majhnem posestvu Ciganovini; Breza pa je bila vrla zastopnica prežvekovalskega plemena — krav. Bila je pri Ciganovih šele nekaj dni. Pa jo nagovori nekega jutra gospodinja Liza:

»No, Breza, kako ti je kaj vseč pri nas?«  
— Ko jo je bila pred tednom pripeljala iz semnja in sta se ustavili pred novimi hlevskimi vrati, je pokropila gospodinja žival z blagoslovljeno vodo in prosila Boga, da bi prišla z novo kravo v hlev tudi nova

sreča. — »Ej, kako naj mi bo vseč? Najljubše bi mi bilo, ko bi mogla še danes proč odtodi, ko bi mogla zopet nazaj h kravam, pri katerih sem žvela preje!«

»Ali ljuba Brezica, kaj vendar govoriš? Jaz mislim, da je tvoja lepa in sveta dolžnost, da nam daš prav veliko in prav dobrega mleka; glej, mi nismo bogati, kakor je bil tvoj prejšnji gospodar, zato pa nujno potrebujemo denarja za mleko in surovo maslo!« je odgovarjala Liza, verna družica gospodarja Cigana, ki se je redno umivala šamo ob nedeljah in praznikih, puščala latvice z mlekomo po omarah za kruh, kjer pa je bila nastavljena tudi prekajena slanina, ostanki zelja in fižola, kosci starega, plesnjivega domačega sira in vsakovrstna druga šara.

Breza: »Ej, Liza, ti si pa modra, pretkana glavica! Veliko in povrhu še prav mastnega mleka naj dajem v tvojem hlevu in pri tvoji krmi! Ali res misliš, da sem čarovnica, ki zna fabricirati mleko iz gnoja in svinjarije, iz slame in kislega ločja?! Ej, spoštovana gospodinja Liza, iz te moke ne bo kruha, pač pa me navdaja strah, da nemara še zbolim pri vas in — ravno nočoj se mi je sanjalo — da morebiti še poginem v tem hlevu! O moj Bog, potem nisem mogla več zatisniti očesa.

Liza: »Toda, draga Breza, mi smo plačali zate 2000 din, ali ni to veliko denarja! Stara si štiri leta in vendar nisi ravno izmed najlepših svoje vrste! Kaj pa ti ni po volji pri nas? In zakaj nam nočeš dati mnogo mleka? Povej vendar, kaj moraš imeti; saj ti bomo dali, če bo le količjak mogoče — —!«

Breza: »A, cenjena gospodinja Liza, če mi pa tako govoriš, je pa stvar čisto druga. Rada ti povem, česa potrebujemo me, krave. Toda nikari mi ne zameri, jaz sem mislila, da ti že vse to davno veš; saj si vendar zrasla na deželi, sredi ljube živinice si postala velika, hodila si tudi v šolo. Ali vam niso v šoli govorili podrobno o konju in govedu, o prašiču in ovci, o kokoših in čebelah? Morebiti so vam tam pripovedovali raje o opicah in medvedih, o slonih in kačah-velikankah, kakor pa o nas, koristnih domačih živalih? No, pa naj že bo s to rečjo, kakor hoče, jaz vidim, da ti le malo veš o nas, da nas ne poznaš, da ne veš, česa potrebujemo, da bo dobro za nas same, pa tudi za vas, naše gospodnje; poštena nevednost je pa še vedno boljša, kakor pa tista našpirjena in napuhnjena.

(Nadaljevanje.)

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Ljubljana.** Dne 19. julija so zaznomovali tele živinske cene: voli I. vrste 5.50—6, II. 5, III. 4—4.50; telice I. vrste 5.50—6, II. 5, III. 4—4.50; krave I. vrste 4—4.50, II. 3.50 do 4, III. 2.50—3; teleta I. vrste 6.50—7, II. 6—6.50; prašiči špeharji domači 9—9.50, erezski 10—10.50, pršutarji domači 8—9 din za 1 kg žive teže.

**Črnomelj.** V zadnjih dneh poročajo o sledečih cenah živine: voli I. vrste 5—5.50, II. 4—4.50, III. 3.50—3.25; telice I. vrste 4.75 do 5.25, II. 4—4.50; krave I. vrste 4—4.50, II. 3.50—4, III. 3; teleta I. vrste 6—6.50, II. 5—5.50, prašiči špeharji 8—9, pršutarji 7 do 7.50 din za 1 kg žive teže.

**Planina pri Sevnici.** Na zadnjem sejmu, dne 18. julija so plačevali kupci živino takole: voli I. vrste do 5.58, II. do 5, III. do 4.25; telice I. vrste do 5.25, II. do 4.50, III. do 3.75; krave I. vrste do 4.50, II. do 4, III. 2—3; junci do 4.25, bikji do 4.50 din za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali skupaj 706 komadov.

**Gornji grad.** V začetku julija zaznamujemo sledeče cene: voli I. vrste 5.50, II. 5, III. 4; telice I. vrste 5, II. 4.50, III. 3.75; krave I. vrste 4, II. 3, III. 2; teleta I. vrste 6, II. 5; prašiči špeharji 12, pršutarji 10 din za 1 kg žive teže.

**Ptuj.** Na zadnji živinski sejmu dne 18. julija so prignali 621 glav goveje živine, prodali pa 255 glav po tehle cenah: voli 3.25 do 4.50, telice 3.25—4.25, junci 3.25—4, krave 2—3.75, bikji 3—3.80, teleta 5 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu naslednji dan so prodajali prašiče tako: pršutarji 7—7.50, plemenske svinje 6.75—7 din za 1 kg žive teže, mladi pujski 6—12 tednov stari 80 do 170 din komad. Debelih svinj ni bilo na sejmu.

## CENE

**Ljubljana.** Goveje meso 8—14 din kg, teleče meso 12—16 din, svinjina 14—18. Svinjska mast 20—22 din, čisti med 18—20 din. Pšenica 1 kg 1.90—2.10, ječmen 1.95—2.20, rž 1.95—2, oves 1.95—2.30, kuruza 1.65 do 1.85, fižol 4, krompir 1.25 din. Seno sladko 100 kg 80 din, polsladko 70, kisló 60, slama 60 din.

**Jesenice.** Govedina 6—10 din, svinjina 16, slanina 16, svinjska mast 17, med 20 din

za 1 kg. Volna neoprana 32, oprana 40 din za 1 kg. Pšenica 100 kg 200 din, ječmen 185, rž 185, oves 180, kuruza 150, fižol 300, krompir 120, seno 90, slama 60 din. Drva 1 m 90 din, mleko 1 liter 2.25, surovo maslo 1 kg 32 din.

**Črnomelj.** Govedina 1 kg 10 din, svinjina 14 din, slanina 14, svinjska mast 18—20 din. Pšenica 100 kg 180—190, ječmen 170, rž 180, oves 180, kuruza 150, fižol 200—250, krompir 120, seno 75, slama 25 din. Drva 1 m 50—55 din, mleko 1 liter 2 din, surovo maslo 1 kg 22 din, vino navadno mešano 4—4.50 pri vñogradnikih, finejše odbrano 5 din.

**Gornji grad.** Govedina 8—12 din, svinjina 17 din, svinjska mast 18 din, med 18 din, neoprana volna 25 din za 1 kg. Pšenica 100 kg 250 din, ječmen 225, rž 225, oves 175, fižol 250, krompir 100, lucerna 90, seno 100, slama 25 din za 100 kg. Drva 1 m 65 din, mleko 2 din, surovo maslo 18 din za 1 kg.

## LJUBLJANSKI TRG

**Mleko in mlečni izdelki:** mleko liter 2 do 2.25 din, surovo maslo 1 kg 22—28, čajno maslo 32—36, kuhano maslo 30—32, bohinjski sir 26, polmentalec 26, trapist 1.26 do 28, II. 20—24 din.

**Sadje.** Jabolka III. vrste 6—7 din za 1 kg, hruške III. vrste 4—6, češnje 2—4 din, domače breskve 8, domače marelice 6—10, ringlo 3, višnje 8—12, borovnice liter 2 din, orehi 8, luščeni orehi 26 din 1 kg.

## SEJMI

**31. jul.** Živ. in kram. Dol pri Hrastniku, gov., konj. in kram. Ormož, živ. in kram. Marenberg, Pilštajn, živ. Slov. Konjice, gov., svinj., kram. Kostanjevica na Krki, živ. in kram. Lukovk, Šmartino pri Litiji, Semič, svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj. — **1. 8.:** gov. Pišce, živila in praš. Trbovlje, svinj. Dol. Lendava. — **2. 8.:** gov. in svinj. Krško, živ. Ljubljana, kram. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Dravograd, živ. Sv. Lenart v Slov. goricah. — **3. 8.:** živ. in kram. Črnomelj, gov. in svinj. Mokronog, živ. in kram. Zagorje ob Savi, gov. in svinj. Videm na Savi, svinj. Turnišče. — **4. 8.:** svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. gorami, St. Ilj pri Velenju. — **5. 8.:** živ. in kram. Krašnja pri Kamniku, živ. in kram. Krka v kraju Videm, živ. in kram. Črna, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Zidani most, svinj. Križevci.

## PRAVNI NASVETI

**Odnešen štedilnik.** J. P. B. Štedilnik, ki ga je mati kupila zato, da ga bo kot vžitarica uporabila v svojem žitelcu, je ostal pač materina last. Če je ta štedilnik odnesla ena izmed sester po materinem naročilu, je to stvar matere, saj ona štedilnik ne rabi, ko se je odselila od vas. Da ne bo v bodoče kakega spora, vam svetujemo, da pojedete k materi in se tam zmenite, kako je s štedilnikom: verjetno ga je mati prepustila hčerki, ne da bi od vas zahtevala drug nov štedilnik.

**Prevzitek matere.** Š. I. M. Mati, ki ima dosmrten prevzitek vrta s poslopjem, sme na tem vrtu rastoče nerodovilno sadno drevje posekati. Zasaditi mora pa namesto starega novo. Posekati sme tudi hraste in smreke v meji.

**Spor zaradi zaščite dolžnika.** J. Ž. Pred 1932 letom ste se zadolžili pri trgovcu. Ker niste mogli plačati obrokov, vas je trgovec tožil za celo vsoto in vas je zarubil. Tri obroke ste nato plačali ter mislite, da še naprej uživate zaščito. Trgovec pa je drugačnega mnenja. Radi bi vedeli ali ste res dokončno izgubili zaščito. — Uredba o likvidaciji kmečkih dolgov predpisuje, da dolžnik, ki ne plača svojega dosepelega obroka po uredbi, izgubi zaščito in ima upnik pravico takoj zahtevati plačilo celotnega ostanka dolga po redni sodni poti. Če ste zaščito enkrat izgubili, je ne morete zopet dobiti, posebno ako je trgovec že ves dolg iztožil in vas rubil. Svetujemo vam, da se s trgovcem poravnate, ker bi si drugače samo nakopali nove stroške.

**Dediščina.** A. P. Pred več leti ste odšli od doma, ne da bi bili dobili kakšen delež. Lani je umrl oče, ki je posestvo izročil drugemu sinu. Zapuščinske razprave ni bilo. Brat vam noče ničesar dati. Vprašate, zakaj ni bilo zapuščinske razprave in kaj bi storili, da dobite svoj delež. — Ako je oče pred smrtjo izročil vso imovino sinu in ni ničesar zapustil, zapuščinska razprava ni bila potrebna, ker ni bilo imovine. V tem primeru, lahko od brata zahtevate izplačilo dolžnega deleža. Če pa je oče ob smrti še imel kakšno imovino, vprašajte pri sodišču, kaj je z zapuščinsko razpravo. Če se še ni vršila, se pa bo.

**Zajemanje vode v studencu.** F. S. Če ste že nad 30 let zajemali vodo na studencu, ki izvira na tujem svetu, ste si pravico do zajemanja vode priposestvovali. Drugače se pa zmenite z lastnikom zemljišča, da vam zajemanje vode dovoli.

**Rad bi šel v šolo.** ali v službo. L. F. Dovršili ste osnovno šolo, pa bi sedaj radi vstopili v kakšno drugo šolo, ali pa k policiji. Radi bi nasveta. Stari ste 17 let. — Za sprejem k policiji sta premladi. Morda bi bila pri vas primerna kakšna trgovska šola, ali

trgovski tečaj. Predvsem pa si morate biti na jasnem, kakšen poklic bi si radi izbrali. Šele tedaj vam bo mogoče svetovati, kako se zanj pripravite.

**Pašnik.** D. I. Pred nekaj leti ste kupili pašnik, ki je bil popolnoma zaraščen z grmovjem. Radi bi na njem zasadili sadno drevje. Nekateri vaščani pa vam to branijo, češ, da je to njihov pašnik in se sklicujejo na neko služnostno pravico. Vprašate, ali imajo prav. Predvsem je treba ugotoviti, kdo je lastnik pašnika. Če ste ga vi kupili, ste verjetno tudi lastnik vi in po našem mnenju lahko zasadite na njem sadno drevje, kadar hočete. Kar se tiče pašnih pravic vaščanov na vašem zemljišču, je mogoče, da iste obstoje, ako so jih že nad 30 let izvrševali. V primeru spora bo glede njih na tožbo enega ali drugega odločilo sodišče. Sicer pa pašne pravice lahko ostanejo še naprej, četudi na tistem zemljišču zasadite sadno drevje.

**Doklada za popravo mežnarije.** P. J. Iz vašega pisma izhaja, da se je naložila doklada za popravo mežnarije na neposredne davke. Ker plačujete neposredni davek v dotični občini, ste pač dolžni plačati tudi doklado, čeprav morda ne spadate v dotično župnijo. Sedaj je pritoževanje prepozno, ker je sklep občinskega odbora potrjen po višji oblasti, in je pravomočen.

**Testament.** G. S. Lastnoročno pisana in podpisana oporoka je veljavna brez prič. Seveda pa s tem ni rečeno, da bi prizadeti dediči, ki so premalo dobili, ne mogli zahtevati svojega nuinega deleža. Če ste otrokom že toliko izročili, kolikor znaša njihov dolžni delež, bi bilo dobro, da si preeskrbite kakšne dokaze o tem. Drugače bodo lahko od oporočnega deleža zahtevali svoj delež, in je veliko vprašanje, če se bo oporočnemu dediču posrečilo dokazati, da so že dovolj dobili. Kakšni dokazi so potrebni, je težko reči, ker bi jih sodišče v primeru tožbe ocenjevalo po svojem svobodnem preudarku. Iz previdnosti lahko vse omenite v oporoki in točno navedete koliko ste vsakemu otroku že dali.

**Dedna taksa.** R. K. Vprašate, ali so res vsi kmetovalci oproščeni dedne takse. Samo zapuščine in volila v prvi stopnji krvnega sorodstva, če ne presega celotna čista vrednost 50.000 din, so oproščene državne dedne takse. Ta oprostitev velja samo za kmetovalce, za katere se smatrajo tisti, ki se bavijo zgolj s kmetijstvom in nimajo drugega stalnega poklica ali vira dohodkov. Tudi od takih dediščin pa se mora plačati 1% banovinske takse.

**Priljučna stanovanja ob cesti** imajo navadno zaprta in zagrnjena okna. Lonci s cvetlicami branijo, da bi ne segel pogled v sobo, branijo pa tudi, da bi prišlo dovolj zraka v njo. V takih sobah diši vedno po zatuhlem; spanje v njih je nezdravo