



## GOSPODINJSTVO

### IZ KUHARSKE IN GOSPODINJSKE UMETNOSTI.

Ni sicer v navadi, da bi smatrali kuharico za umetnico in kuhanje za umetnost, vendar trdimo, da je marsikaj v gospodinjstvu čisto preprostega, pa se smatra, da je umetnost. Nekateri take reči hočemo navesti za naše dobre gospodinje.

**Kako ohraniš grozdje za Božič?** Če hočeš grozdje dolgo, do Božiča in še dalje ohraniti, izberi lepe in zdrave grozde. Pecelj grozda, ki si ga s trte odrezal, zapečati s pečatnim voskom. Take grozde obesi na zračno in suho, a ne premrzlo mesto!

**Jabolčna gorčica se takole naredi:** 4 litre sladkega mošta vkuhaj na 2 l, nakar primešaj 200 gramov zelene (Sellerie) ter 300 gramov rumene gorčične moke. Ko je zmes dobro zmešana, jo ohladi, napolni steklenice in posode, ki se dajo dobro zapreti. Ako si moštu pridjala košček kutne, dobi gorčica zelo prijeten okus.

**Jabolčna strd.** V ta namen je odbrati sladka jabolka, ki se razrežejo na več majhnih koščkov in se kuhajo v loncu tako dolgo, da postanejo popolnoma mehka. Da se med kuhanjem ne prismojijo, je treba dolivati toliko vode, da se v njej jabolka skrijejo. Tudi premešati se jih večkrat mora. Ko se je brozga razkuhala, se vlije v platnen prt, ki je privezan tako, da se sok odcedi. Po ohlajenju se ta gošča še z rokami izcedi. Ta sok se naj pusti v posodi pod platnom toliko časa, da se gošča vsede, nakar se ga prelije v posodo, ki je vsaj za polovico večja kot je soka. Vsakemu litru soka se doda  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja. To mešanico je treba skupaj vkuhati tako, da se kaplja soka, če se kane na krožnik, kmalu strdi in od kro-

žnika lahko odloči. Med vkuhanjem je treba sok večkrat premešati in pene, ki se na vrhu naberejo, posneti s kuharico. Ko je strd dovolj kuhana, se jo spravi v primerne steklenice in posode ter se iste zapre s cellofan ali pergamentnim papirjem. To je zdrava in dobra domača slaščica za odrasle in otroke. — Kakor iz jabolka, tako se isto lahko naprav iz kutin, hrušk in celo iz grozdnega soka.

**Jabolka olupiš kakor kuhan krompir,** če jih eno minuto namakaš v vreli vodi, nato pa takoj olupiš. Drugo sadje enako.

**Ali hočeš imeti po zimi dosti jajc?** Gotovo! Potem poslušaj! Znano je, da stare kokoši po zimi ne nesejo. Pač pa so jajčarice tudi po zimi one kokoši, ki so se izvalile v času od začetka marca do konca aprila. Če hočeš torej imeti prihodnjo zimo dosti jajc, podloži svojim kokošim vsaj že v februarju ali marcu. Stare kokoši nadomesti z mladim, stare pa dobro skuhaj, da ne boš trdih prinesla na mizo, kadar bo praznik!

**Jajca brez lupine** znesejo kokoši, katerim primanjkuje apna, ali pa so bolne. Tako kokoš opitaj in zakolji.

**Kako ohraniš jajca?** Jajca imajo lastnost, da se navzamejo duha onih predmetov, ki so jim v bližini, posebno še česna, petroleja itd. Zato jih ne shranjaj skupaj z dišečimi predmeti. — Za dalje časa pa ohraniš jajca, ako jih položiš v vodo, v kateri si preje izkuhala 10% tekočega stekla, ki se dobi v lekarnah in drogerijah. Jajca, ki si jih dobro obrisala, zloži v lončeno posodo tako, da ima spodnja vrsta šilasti konec navzgor, druga navzdol itd. Tako zložena zalij z vodo. Vse to skupaj postavi v klet. Ako raztopina izhlapi, jo je nadomestiti. — Jajca se razmeroma dobro ohranijo tudi v ugašenem apnu.

**Zmrzla jajca — zopet uporabna** napraviš na ta način, da jih otajaš v

slani vodi. Treba pa jih je kmalu uporabiti, ker se ne držijo dolgo.

**Kako ohraniš kruh svež?** Kruh in drugo pecivo ohraniš sveže, če ga hraniš v pločevinastih posodah. Enako ohraniš kvas svež, če ga zaviješ v mo kro platno in ga postaviš na srednje toplem prostor.

**Kako napraviš kvas doma?** Kvas narediš, če razgreješ pšenične otrobe na 24° R, jih zmešaš s 30° gorko vodo v kašo in to shraniš v zaprto posodo. Čez 24 ur imaš kvas.

**Da čebula ne gnije,** jo je treba hraniti v suhem, zračnem prostoru, ki pa naj bo tudi hladen, da ne začne čebula poganjati. — Prerezana čebula pa ti ne bo plesnela, če se obesi odrezan konec tako, da je prerez obrnjen navzdol.

### Mariborski tržni dan dne 6. oktobra 1928.

Špeharji 33 vozov z mesom 1 kg po 15 do 30 Din, 86 zaklanih svinj 1 kg po 16 do 18 Din, 18 vozov krompirja 1 kg po 1.25 do 1.50 Din, 6 vozov čebula venec po 2 do 7 Din, 2 voza glavnatega zelja komad po 50 para do 6 D, kumarce po 50 para do 2 Din, pšenica 3 Din 1 liter, ječmen od 1.50 do 1.75 Din, oves 1.50 Din, koruza 3 Din, ajda 2 Din, proso od 2.75 do 3 Din, fižol od 2.50 do 3.50 Din, fižol v stročju 1 Din, grah luščen 16 Din. — Kokoši komad 40 do 45 Din, piščanci par 40 do 60 Din, race 35 do 37.50 Din, gosi 60 do 70 Din, purani 60 do 80 Din, morske ribe 20 Din, domači zajci od 10 do 25 Din, seno 150 do 160 Din, slama 70 do 80 Din, kostanj surovi 6 Din, pečeni 8 Din, karfižol 8 do 16 Din, česen 16 do 18 Din, ohrovt 1 do 5 Din, sveže zelje 1.25 Din, kislota zelje 5 Din, kislota repa 3 Din, buče 1 do 5 Din, paradižniki 3.50 do 4 Din, šopek peteržilja 50 para, endivija komad 25 para do 2 Din, glavnata solata 50 para do 1.50 Din, repa komad 50 para do 1 Din, špinjača kupček 1 Din, gobe kupček 2.50 Din, jabolka 4 do 5 Din, hruške 5 do 8 Din, slive sveže 10 do 12 Din, hreskve 4 do 8 Din, grozdje 5 do 8 Din, mleko liter 3 Din, smetana 14 do 16 Din, maslo surovo 1 kg 40 do 44 Din, maslo čajno 50 do 60 Din, maslo kuhano 44 do 48 Din, sir komad 5 do 7 Din, jajca komad 1.50 do 1.75 Din, med kg 20 do 25 Din.

Cena se je določila na 320 Din za pšenico 100 kg, in 310 Din za rž 100 kg.

V istem času je bila cena trgovski pšenici na ljubljanski borzi 300 Din, a rži 305 D.

### Razdelitev semenskega žita.

Dne 4. septembra 1928 se je začelo deliti na veleposestvih in se je v teku treh dni razdelilo okrog 10 vagonov prvovrstnega semenskega blaga.

Istega dne bi se morala na postaji Murska Sobota razdeliti dva vagona pšenice. A ker blago ni odgovarjalo naročbi, so ga zastopniki oblastnega odbora zavrnil in stavili tvrdki Rosenberg na razpolago, ki ga je prevzela brez ugovora in nadalje poslala 11 vagonov pšenice in 8 vagonov rži prvovrstne kakovosti.

Nadalje so se zavrnil v Murski Soboti še 3 vagoni rži in v Puconcih en vagon pšenice. Iz tega se vidi, da se je prevzemalo samo dobro blago. Skupno je bilo razdeljenih 27 vagonov pšenice in 19 vagonov rži. V splošnem je bilo opaziti, da so ljudje uvideli dobroto akcije.

Oblastni odbor ima v rokah tudi dokaze, da so ljudje, ki so spočetka pokrenili umeten odpor proti pomožni akciji in celo neupravičeno nastopali v imenu cele občine, sami vzeli večje množine, kakor so jih na-

ročili. Namen takih ljudi je torej popolnoma prozoren.

Razni špekulanti in demagogi so hoteli izrabiti tudi to akcijo v svoje nečedne namene, toda niso uspeli. Začetkoma umetno napravljeno razburjenje ljudstva, češ, da so cene previsoke in blago slabo, se je kmalu poglelo in moremo ugotoviti, da so ljudje zahtevali celo več blaga, kakor so ga prvotno naročili. Prišli so celo ljudje, ki so v gotovini kupili seme, čeprav ga niso naročili. To je najboljši dokaz za popoln uspeh cele akcije.

Namen akcije je bil: preskrbeti kmetovalcem semensko žito po dosegljivo nizki ceni in proti plačilu kupnine v petih obrokih s šeststotnimi obrestmi in pri tem izključiti vsako izkoriščanje od strani raznih prekupcev. In ta namen je bil dosežen v polni meri, posebno, ako se pomisli, da znaša v Prekmurju navadna obrestna mera 20 in več odstotkov, in nadalje upošteva, da bi se bile cene žitu zvišale v Prekmurju do neverjetne višine, ako bi bili morali posamezniki kupovati pri trgovcih žito.

\*

**Pozabljeno.** Dotični, ki je v trgovini Lah Jakob kupljeno blago pozabil v vlakcu, ko je izstopil v Framu, dobi svoje blago v gornji trgovini.

### Listnica uredništva.

Dravograd, K.: Napoved za prireditev dne 7. oktobra je došla prepozno, da bi jo mogli objaviti. — Št. Pavel pri Preboldu S. P.: Taka zahvala je inserat, ki ga je treba plačati. Ako želite, pišite še enkrat! — Polzela, J. K.: Kritiki posameznih naših prireditev ne priobčujemo. Povejte zborom na sestanku, kar je treba! — Hoče, kmetški dan: Prvi dopis priobčili, drugi je došel prepozno in bil odveč! — Št. Peter pri Mariboru, M. K.: Ker itak ne bo zamere, zato se bomo ognili še oni zameri! Bogu je vse mogoče storiti, nam pa ne. Na svidenje! — Laški okraj: Pustimo demokrate, naj govoričijo o svoji »moči«, mi pa delajmo za svojo stranko! V laškem okraju je treba iztrebiti nasprotno časopisje! Vsaka hiša, ki nasprotni časopis opusti, pa našega naroči, je nova postojanka! Na to podrobno delo! Bog živi! — Cerovce pri Ormožu, I. K.: Dopis došel od drugod. Za zdaj hvala lepa! — Sv. Lenart v Slov. gor.: Ako imate dokaze za svoje trditve o tehtanju na občinski tehtnici, pritožite se na okrajno glavarstvo. Dotične listke obeh tehtnic dobro shranite in navedite še zanesljive priče, ki bodo potrdile razliko v teži. — J. C., Makole: O lovu smo zadnjič dovolj povedali. Tak kot je vaš slučaj, jih je na stotine! Pozdrav! —