

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

2. SEPTEMBRA

ŠTEV. 36

## Sadjarji, preprečite milijonsko škodo

Leto za letom prosimo in rotimo z besedo in pisanjem naše sadjarje, da naj vendar že enkrat opuste tisto tako zelo napačno mišljenje, češ, da je sadje najbolj postranski pridelek, na katerega pri spravljanju ni treba paziti bolj, nego na druge pridelke. Zato ravnaajo z njim marsikje še dandanes slabše nego s krompirjem ali z repo. Še vedno ni povsod prodrlo prepričanje, da ima pravo veljavo samo zrelo, popolnoma razvito namizno sadje brez vsake najmanjše napake. Tako sadje — jabolka in hruške — se bo brez dvoma razmeroma dobro prodalo.

Največ greše nekateri sadjarji v dveh ozirih, in sicer s tem, da zimsko sadje prezgodaj spravljajo in dajo nezrelo v promet in pa s tem, da pri spravljanju slabo ravnaajo z njim. Vzemimo, da so popolnoma zreli, o pravem času skrbno obrana in po debelosti razbrana jabolka dobrih sort najmanj po 2 din kg. Ako pa z njimi pri spravljanju grdo ravnaamo, ali jih celo tresemo, pa jih niti po 1 din ne bomo mogli prodati. Pri enem samem vagonu t. j. 1000 kg imamo na ta način škode 1000 dinarjev. Pri 100 vagonih naraste ta škoda že na 1000x100 kg t. j. 1 milj. din. V naši banovini se pridelava več tisoč vag. samo jabolk. Ali je torej pretirano, ako trdimo, da se s preranim in površnim spravljanjem zavržejo vsako leto milijoni!?

To pa ni edina škoda, ki jo prizadene slabo ravnanje s sadjem. Še večjega in dalekosežnejšega pomena pa je škoda za splošno narodno gospodarstvo. Nezrelo in slabo spravljeno sadje ne ostane vedno doma, ampak pride tudi na sadna tržišča v inozemstvu in nam ondi izpodkopava ugled in veljavo, ki si jo je naše, sicer tako izborno sadje, pridobilo. Brezvestnost v tem oziru je na obe strani nabrušen nož, ki reže v mero posameznika in celokupnosti.

Za letošnjo izvozno sezijo je določena še posebno ostra kontrola, ki bo skušala preprečiti vsako slepmišljenje v tem oziru. Zato opozarjamo vse sadjarje, ki imajo sadje za izvoz, da ne preslišijo teh do-

brohotnih opominov, da se izognejo veliki škodi, ki bi bila neizogibna, ako bi hoteli oddajati sadje, ki ne bi ustrezalo trgovskim zahtevam.

Iz sledečega seznama je razvidno, kdaj povprečno so posamezne sorte jabolk zrele. Pred vsem velja to za toplejše (vino-rodno) podnebje, tople lege in normalna leta. V hladnejših krajih, slabejših legah in v hladnih mokrih letih bi morali pa te datume premakniti vsaj še za teden dni naprej.

Do 15. septembra zorijo: Jakob Lebel, Gdanski robač, landsberška reneta.

Do 20. septembra: boskoopski košmač, damasonski kosmač, Baumannove renete.

Do 25.—30. septembra: Kanadska, dolenska voščenska, boikovo jabolko, ontario. —

Od 1.—5. oktobra trgajmo: Rumeni bellefleur, londonski peping, poreski kripopecelj, šampanjsko reneto.

Sredi do konca oktobra zorijo: štajerski mošancelj, bobovec, jonathan, rdeči železnikar, tafelček in še mnogo drugih poznih sort.

V splošnem pa lahko še pristavimo, da pozna zimska jabolka, zlasti tistih sort, ki se trdno drže na drevesu, lahko ostanejo čim dlje na drevju in jim tudi lahka slana nič ne škoduje. Pozne zimske hruške naj ostanejo čim dlje na drevju. Prezgodaj potrgane se ne zmede in niso za drugo rabo, nego za kuho.

Glede spravljanja samega menda ni treba izgubljeni mnogo besed. Saj je samo ob sebi umevno, da plodov nepoškodovanih drugače ni mogoče dobiti na tla, kakor da jih z rokami potrgamo ali obremo. Le tiste plodove, ki so za roke nedosegljivi, skušamo dobiti nepoškodovane v roke z raznimi oberači, ki so nasajeni na lahkih, dolgih drogovih. Najlažje je obiranje na mladem drevju, kjer s prosto stoječimi lestvami lahko dosežemo sleherni plod. Težje in večkrat celo nevarno je obiranje na starem, visokem drevju. Za obiranje sadja vzemimo mlade, gibčve fante, stari ljudje naj ne lazijo po drevju.

Zanje bolj primerno delo je **razbiranje** takoj pod drevjem.

Praden se začne obiranje sadja, pripravimo vse potrebno orodje in posodje. Zlasti nujno potrebne so pletenice, ki so znotraj obšite s kako mehko tvarino, da se sadje ne obtišči. Take posode so pri nas splošno še mnogo premalo vpeljane, ker sadjarji vobče še vse premalo vpoštevajo važnost neomadeževanega sadja.

Sadje spravljajmo, če le kako mogoče, ob vedrem, suhem vremenu. V mokroti spravljeno sadje je jako nagnjeno k gnolobi. —

Obiranje sadja zaključimo z važnim pravilom, ki ga nikakor ne smemo odložiti za poznejši čas. To je **razbiranje po debelosti**, oziroma po **kakovosti**. Da je treba predvsem ločiti sorte drugo od druge, je umevno samo ob sebi. Kdor niti tega ne stori, naj se nikari ne prišteva k sadjarjem in naj se ne čudi, ako svoje mešanice ne more prodati, ali pa jo more dati za prešo po 50 par ali še ceneje. Razbiranje je neogibno potrebno zlasti pri jabolkih. V trgovini je za vsako sorto ugotovljena in določena najmanjša debelost, pod katero se dotične sorte ne smatra za namizno in se kot taka ne more prodati. Iz sledeže razpredelnice je razvidna najmanjša debelost, ki jo mora imeti posamezna sorta, če naj velja za namizno sorto:

55 mm: Ananas, starejski mošancelj, tafelček, carjevič, jonathan, butolenka.

60 mm: Baumannova, kaselska, šampanjska reneta, londonski peping, zlata

parmena, bobovec, porenjski krivopecelj, damason, kosmač.

65 mm: Bellefleur, boskoopski kosmač, boikovo jabolko.

70 mm: Kanadska, ontario, rdeči štetinec. Debelost jabolk merimo povprek čez sredino ploda (ne čez pecelj in muho). Štev. 55, 60...70 pomenijo torej prečni premer plodov.

Pri razbiranju posamezne sorte jabolk moramo imeti najmanj tri posode: v prvo devajmo izbirek, to so kakorkoli pokvarjeni in predrobni plodovi. V drugo polagajmo plodove, ki imajo pravo mero in nekaj čez. V tretjo pridejo pa očitno debelejši plodovi, ki so precej čez mero debeli. Na ta način dobimo od vsake sorte tri izbore: gospodarska ali moštna jabolka, namizna jabolka I. kakovosti (debelejša) in namizna II. kakovosti (drobnejša jabolka).

Presojanje debelosti na oko je izpčetka, dokler razbirač ni vaje, nekoliko nezanesljivo. — Zato nujno priporočamo vsem sadjarjem, ki jim je kaj na tem, da se obvarujejo vsake prevare od strani prekupcev, naj si kupijo **Vodišekov sadomer**, s katerim se da natančno določiti najmanjša dovoljena debelost jabolk vseh v trgovini vpeljanih sort. Sadomer stane 15 din in se dobi pri A. Vodišku v Mariboru, Gregorčičeva ul. 8.

Kdor se hoče natančneje poučiti o spravljajanju sadja in ravnanju z njim, naj si naroči knjižico: Jos. Priol, **Spravljanje, razbiranje, vlaganje, shranjevanje in razpošiljanje sadja.** H.

## Pravilno spravljanje in shranjevanje krompirja

Že se bliža čas, ko bomo pričeli kopati pozne vrste krompirja; kopljemo ga v času njegove popolne botanične zrelosti, ko listje že popolnoma porumeni, se suši in ko gomolje s lahko odstranimo od vezi s katerimi je vezan na rastlino. Dokler je krompirjevka še zelena, se gomolji redijo in pridobivajo na teži; zato bi bilo prezgodnje izkopavanje brezsmiselno in bi imeli od tega samo znatno škodo. Vsekakor moramo počakati, da krompir dozori; krompirjevka mora biti popolnoma suha. To je obenem tudi najboljše znamenje, da je vsa hrana iz listov prešla v gomolje in da so na njem

dozorela tudi očešca. Vpoštevati je treba tudi to, da nedozorjeni gomolji mnogo raje gnijejo, kot pa popolnoma dozorejeni.

Načinu spravljavanja in shranjevanja krompirja moramo posvetiti čim več pozornje. Pri izkopavanju moramo paziti predvsem na to, da krompirja preveč ne ranimo ker potem zelo rad gnije. Izkopavamo ga z gnojnimi vilami ali pa motiko. Če je bil vsajen za plugom v vsako drugo brazdo, ga izoravajo nekateri z navadnim plugom. Ta način pa ni posebno dober, to pa zaradi tega, ker z navadnim plugom zelo veliko krompirja ranimo.

V te svrhe nam služi boljše poseben plug za izoravanje krompirja, ki je precej podoben ospalniku. Na obeh straneh ima namesto deske železne palice, skozi katere pada zemlja. Krompir se loči od prsti in ostane na vrhu. Spredaj, kjer ima navaden plug črtalo, se nahaja srpasto ukrivljen nož, ki je nekoliko podoben lemežu; ta spodkoplje krompirjeve grme od strani, ter jih napol obrne. Te vrste plug je posebno prikladen v prhkih in rahlih zemljiščih, katera so pri oranju močno drobijo. Za take zemlje, ki pri oranju ne razpadejo in pri katerih nastanejo velike kepe, pa ni prikladen; krompir ostane namreč med kepami in ga moramo z roko odstraniti, kar pa je seveda zelo zamudno delo. Vsa omenjena orodja za izkopavanje krompirja uporabljamo predvsem na manjših površinah; na večjih posestvih pa pridejo v poštev razni stroji za izkopavanje. Manjši posestnik si takega stroja ne more sam nabaviti, ker je sorazmerno dosti drag; pač pa bi mogle to storiti razne zadruge in potem bi stroji tako najboljše služili splošnosti.

Vsi stroji za izkopavanje krompirja delujejo zelo brezhibno; zemljo dobro zrahljajo in presejejo. Pobiranje krompirja je vsled tega mnogo lažje in hitrejše kot za plugom. Tako pridobimo zelo mnogo na času. Važen del pri teh strojih je istotako lemež; da pa ne rani krompirja in da spodkoplje ves greben, moramo krompir kolikor mogoče plitvo posaditi in globoko osuti. Zemljo je treba pritegniti od spodaj navzgor, tako da nastanejo ozki in visoki grebeni.

Ko smo krompir izkopali, ga pustimo ležati nekaj časa na njivi in sicer en ali dva dni, da se osuši in da od njega odpade prst. Če pa je zemlja vlažna in gomoljev ne moremo od zunaj posušiti, ga spravimo domov in plitvo razgrnemo pod kako streho, kot n. pr. v šupi ali pa na podu, da se na prepihu dobro posuši. Tak način postopanja je edino pravilen in še posebno važen v deževnih letih, ko obstoji velika nevarnost, da začne krompir močno gniti. Ko so se gomolji dobro osušili, jih skrbno preberemo. Drobni, ranjeni in obgrizen krompir odločimo za krmo prašičem in živini; za domačo uporabo in pa za prodajo odberemo debelejšje gomolje. Krompir, ki je namenjen za prodajo mora biti prvovrsten in nepoškodovan. Drobnega

in poškodovanega krompirja kupci ne marajo in ga navadno slabše plačujejo kot pa dober in nepokvarjen krompir. Za seme pa moramo izbrati najlepše in najbolj zdrave gomolje. Semensko blago moramo odbrati iz takih njiv, na katerih je bil krompir najbolj zdrav. Vse gnile gomolje moramo takoj odstraniti, ker se sicer gniloba neverjetno hitro širi.

Posebno previdni moramo biti pri spravljanju krompirja v klet ali v pod-sipnice. Prostori v katere spravljamo krompir, ne smejo biti zatohli in vlažni. Kleti morajo biti izkopane dosti globoko v zemljo, tako da so poleti in pozimi približno enako tople. Najbolj zaželjena toplota v kletih je med 3 do 6 stopinj C. Gomolji se v kleti močno osuše, ker vsebujejo veliko vode; poleg tega pa stalno dihalo in oddajajo ogljikov dvokis. Mraz in vlaga krompirju močno škodujeta; mraz povzroča zlasti hitro gnitje krompirja, medtem ko vlaga pospešuje razvoj raznih škodljivih bakterij. Če pa je klet pretopla, se s tem pospeši dihanje krompirja, kateri začne vsled tega prezgodaj poganjati. Kakovost takega krompirja, ki je začel predčasno poganjati se znatno poslabša. V nasprotnem slučaju pa, ako je toplota v kleti prenizka, preneha krompir dihati in posledica je, da krompir ne uporabi sladkorja, kateri se v njem nahaja; tak krompir postane sladak in zadobi neprijeten okus. Zato moramo vedno pravočasno poskrbeti, da je v kleti primerna toplota; nikdar pa ne sme presegati 8 stopinj C.

Kleti za krompir moramo zadostno zračiti; dokler ne nastopi mraz morajo biti okna odprta. Drugi predpogoj, da ohranimo krompir nepokvarjen pa je, da so kleti zadosti snažne, ker se drugače zelo rado dogodi, da se razširjajo škodljive bakterije in plesni. Priporočljivo je, da položimo na dno kleti desko, ali pa da napravimo pod, ki je nekoliko dvignjen od tal, da ne pridejo gomolji v dotiko z zemljo ali pa z betonom. Ravno tako je koristno, da tudi ob zidu položimo deske: tako mu mraz in vlaga mnogo manj škodujeta. Preden spravimo krompir v klet, moramo stene dobro prebeliti in tla čisto pomesti.

Dobro se obnese potresanje krompirja z žganim apnom, katero ovira gnitje gomoljev, da vleče nase vlago in tako zatira razne gnilobne bakterije. Pri tem postopamo tako, da potrosimo tla, kamor

zlagamo krompir s prahom žganega apna; nato pride plast krompirja, ki jo po vrhu potrosimo z apnom. Zopet sledi druga plast, katero ponovno potrosimo s prahom žganega apna; to se, potem ponavlja pri vseh naslednjih plasteh. Zlasti takrat ko smo imeli delj časa deževno vreme, bi se morali vsi kmetovalci posluževati navedenega načina spravljanja krompirja. Živo apno obvaruje krompir predvsem pred zunanjo gnilobo.

V zimskih mesecih moramo krompir večkrat pregledati; ako opazimo, da je začel gniti, ga moramo skrbno prebrati in okužene gomolje takoj odstraniti.

Tam kjer pridelujemo krompir na večjih površinah, ne moremo vsega spraviti v klet in se zato poslužujemo podpisnic, katere morajo biti pravilno napravljene in izkopane v suho zemljo.

Globina podpisnic sme znašati kvečjemu 30 do 50 cm. Na tla in ob stene jame položimo slamo. Krompir pa zla-

gamo največ en meter do poldrug meter visoko. Na izgotovljen kup damo približno 15 cm na debelo suhe prsti; vrh kupa pa pustimo zaenkrate še nepokrit. Na kup razprostremo tudi nekaj slame.

Če je zima zelo mrzla, pokrijemo kup še debelejšo z zemljo. Okoli zasipnice napravimo jarek z zadostnim padcem, da se more voda odtekat. V slučaju, če nastopi posebno hud mrz, je dobro, da damo na zemljo tudi nekaj gnoja kateri varuje gomolje pred mrazom. Istotako moramo skrbeti za zadostno prezračevanje krompirjevega kupa; v ta namen položimo na dno jame dve deski, ki tvorita trikotni rov za dovajanje svežega zraka od spodaj. Zrak je neobhodno potreben za dihanje krompirja. Tudi pri spravljanju krompirja v podpisnice, moramo potrositi posamezne plasti z žganim apnom.

Brezdvomno se bo na tak način spravljen in shranjen krompir zelo dobro ohranil. Č.

## Nacenejše in najboljše gradivo

Za zgradbo raznih poslopij, stanovanjskih in gospodarskih, uporabljajo naši kmetje, zlasti po vojni, skoraj izključno kamen, opeko in beton. Skoro čisto so pa pozabili na les, ki so ga naši predniki tako cenili. Dokler je ta v povojni dobi šel gladko v denar, ker so ga države rabile ogromne množine za obnovitev po vojni porušenih mest, je bil nekoliko predrag. Ko je pa ugodni konjunkturi nastopila kriza, pomanjkanje denarja in je nastal zastoj v gradbi, tedaj je tudi lesu padla čena izpod polovice in mnogokje ga sploh ni bilo mogoče prodati. Tedaj so se povsod spomnili na stare lesene zgradbe in začeli postavljati ne samo lesene hleve, svinjake, ampak tudi lesene stanovanjske hiše. Na Švedskem in Norveškem, v Švici in v planinskih predelih Avstrije, na Ruskem in v Ameriki stavijo v podeželju skoro izključno lesene hiše. Dobro je torej, če se tudi naši kmetje poučijo o prednostih takih poslopij.

Lesene stavbe so lahke, suhe, pozimi tople, poleti hladne; trajajo skoro ravno tako dolgo kot zidane, če so trdno postavljene iz popolnoma suhega lesa. Saj vidimo še danes lesene hiše, ki so čez sto let stare, pa so še vedno uporabne, četudi jih niso napravili trpežnih s kakimi sredstvi. Morda edino dim jih je ponekod ob-

varoval pred trohno. Danes pa imamo dovolj ohranjevalnih sredstev za les, s katerimi se lesena stavba še delj časa ohrani. Imamo tudi sredstva, ki napravijo les nezgorljiv, torej ognja varen, kar tudi zavarovalnice upoštevajo. Če gradimo s suhim lesom in če leži les na suhem, pod dobrim krovom, tedaj je njegovo razpadanje izključeno. Razen tega so lesene stavbe vsaj polovico ceneje, nego zidane.

Pripomniti pa treba, da je za stavbe uporabljiv samo popolnoma suh les, posekan v zimski dobi, ko drevo počiva. Drevesa je takoj obeliniti, spraviti iz gozda, postaviti kam pod suho streho, da so na prepihu in se suši najmanj leto dni. Čim delj se suše, tem bolji je les.

Iz lesa se da izgraditi skoro vse stavbe. Edino temelj bodi iz kamenja ali betona, opeka za to ni primerna. Temelj bodi tako visok, da vlaga iz tal ne more do lesa. Najbolje ga je izolirati z asfaltno plastjo ali strešno lepenko. Na tako podlago postavljen les se nikdar ne more pokvariti. Lesene stene so dvojne, da ne propuščajo toplote; vmes so napolnjene s kakim lahkim, slabim prevodnikom: šoto, žagovino ali podobno. Take stene so vedno suhe in tople.

Stanovanjske hiše iz lesa se dajo urediti poljubno, kakor si kdo želi, ravno

tako, kakor one iz opeke ali kamenja, ter v ličnosti ne zaostajajo prav nič za onimi. Zlasti zdravi so hlevi, v katerih se živina mnogo bolje počuti, nego v stavbah iz kamenja ali opeke. Najbolj škodljiv pa je strop iz betona, ki je mrzel in vlažen, da na živino kar kaplja. V lesenih hlevih se vsaka živina najbolje počuti, ker so suhi, poleti hladni, pozimi topli, pa vendar dovolj zračni. Zlasti važno je, da je strop lesen, da uhaja skozi pokvarjen zrak, amonijak in ogljikova kislina, pa tudi previšna toplota.

Najbolj koristni so pa leseni svinjaki. Ko so pred kakimi tridesetimi leti začeli priporočati betonske svinjake, so se v istih redno začele pojavljati različne bolezni prašičev. Zlasti tam, kjer so morale živali ležati na betonskih tleh, ob betonskih stenah, so tako slabo uspevale in toliko jih je poginilo, da se reja sploh ni več izplačala. Ko so prišli na vzrok tega pojava, so morali položiti na betonska tla lesen pod in stene obiti z lesenim opažem. Tako drago plačana izkušnja jih je izmordila. Danes velja splošno načelo: samo lesene svinjake, sicer z betonskim tlom, da gnojnica lahko odteka, toda na njem lesen pod. Koliko cenejša so zlasti danes taka bivališča prašičev.

Pa tudi silose za okisanje krme gra-

dijo že iz lesa. To se je zelo razširilo v planinskih krajih Avstrije, v Švici in na Bavarskem, povsod tam, kjer je veliko gozdov. Kakor so svojčas gradili betonske, da celo jeklene in druge vrste silosov, ki so stali seveda ogromne vsote, saj so si tvornice ali tvrdke pustile drago plačati svoje patente, tako se skuša danes priti do istih čim ceneje. Izkazalo se je, da je les v ta namen zelo pripraven, še najbolj drži enakomerno toploto. Seveda velja to za silose, ki so zgrajeni v obliki stolpa, kakor so n. pr. Iflasilos in slični, za večje količine okisane krme. Naši navadni kmetijski silosi v obliki jam v tleh so iz betona in take si lahko vsak kmet sam zgradi; torej tudi niso predragi.

Imamo pa aše razne druge zgradbe na kmetijah, ki jih je lahko postaviti iz lesa. V lesenih stavbah se tudi krma in hrana, zrnje in gomolje, najboljše ohranijo in se skoro ne morejo pokvariti, če so zdrave spravljene. Zato naj naši kmetje, ki imajo dovolj lesa doma ali si ga lahko poceni nabavijo, grade vse svoje stavbe iz njega. Potrebno je, da skušamo to gradivo izrabiti doma v čim večji meri, ko nam je izvoz onemogočen. Da se domača izraba lesa v čim večjem obsegu propagira, bo na letošnjem jesenskem velesejmu prirejena temu primerna razstava. L.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Presne sadne jedi

Nedavno smo govorili o veliki vrednosti sadja, kakor izvrstno živilo je in kako koristimo sebi in svojem, kako skrbimo, da ga imajo vedno dovolj na razpolago. Povedali smo tudi, da presno ali surovo sadje mnogo več zaleže kakor kuhano in sploh potem vročine pripravljeno. Iz tega živila pa vendar lahko napravimo razna jedila ne da bi kaj kuhali. Presno sadje zmeljemo ali nastrgamo ter mu primešamo še nekatere dodatke kakor mleko ali smetano, med, orehe in slično. Tako dobimo presne sadne jedi, ki so zelo okusne, lahko prebavljive in redilne. Prikladne so še posebno za starejše ljudi, ki nimajo zob in ki trdo sadje, surovo težko uživajo; enako pa se priležejo vsem starim in mladim. Ako si utrgamo vsaj malo časa in imamo sadje

doma, ga ne moremo uporabiti na boljši način.

Presnih sadnih jedi je mnogo vrst. Najboljša v vseh ozirih je Dr. Bircher Bennerjeva zdravilna sadna jed, ki jo je sestavil ta slavni švicarski zdravnik na podlagi svojih dolgoletnih izkušenj in ki je po drugih deželah na mizi leto in dan; pri nas pa jo še vedno premalo poznamo in zato tudi ne pripravljamo. Napravimo jo lahko iz vsakega sadja kakršnega imamo slučajno na razpolago. Ako pa delamo jed redno za zajtrk ali večerjo, za kar je najprikladnejša, pa jo napravimo zdaj iz te, zdaj iz one vrste sadja, da je jed, čeprav ista, vendar vsakič drugačna in kljub navidezni enoličnosti ne manjka prijetne izpremembe. Zaradi njene preišljene sestave in ugodnega učinka na zdravje se imenuje zdravilna sadna jed, kar jo loči od drugih jedil te vrste. Za en krožnik ozi-

roma za eno osebo potrebujemo: eno žličico valjanega ovsca (ta oves izdelujejo sedaj že pri nas iz domačega ovsca), 3 žlice vode, 1 debelo jabolko (ali toliko drugega sadja), 1 žličico smetane ali mleka, 1 žličico orehov, pol citrone.

Oves zmešamo z vodo in pustimo namakati 12 ur, t. j. zvečer namočimo za zajtrk, zjutraj pa za večerjo. Namočene ga krepko premešamo z žlico; vanj drobno nastrgamo jabolko (na strgalniku), pridenemo citronov sok, smetano ali mleko in zmešamo. Vse skupaj potresemo z zmletimi orehi ali lešniki. Hruške in breskve nastrgamo tako kakor jabolka. Ako pa hočemo napraviti to jed iz borovnic, malin, robidnic ali drugih jagod, jih zmeljemo ali stlačimo, da se zdrobe. Jed napravimo tik pred obedom, ker je taka najboljša. Ako je sadje zelo kislo, jed po okusu osladimo z medom.

Ako pa nimamo vseh sestavin na razpolago, lahko napravimo podobno jed po svoje. Malo mleka in medu je navadno pri hiši, sadje pa tudi. Če si preskrbimo še primeren strgalnik nam priprava mrzlih sadnih jedi ne bo delala težav. Lepo sadno jed za posebne prilike napravimo iz breskev takole: 3 žlice valjanega ovsca namočimo z 9 žlicami vode in zmešamo nato s sokom ene limone in 5 dkg medu. Breskve zrežemo na drobne kocke (po okusu poškopimo z rumom) in primešamo ostalemu. Vse skupaj potrosimo z 2 dkg zmletih orehov in okrasimo z olupljenimi in narezanimi breskvami.

**Hruške s sirom.** Pol presnega masla, pol sira (skute) pretlačimo in gladko zmešamo. Nato olupimo in razpolovimo hruške in namažemo nanje dobljeno kremo. Vse skupaj polijemo z omako, ki jo dobimo, ako zmešamo 1 žličico vkuhanih brusnic, 2 žlici stepene smetane, sok ene limone in 1 žličico nastrganih mandeljnov ali orehov. Hruške posadimo lahko v zelene salatne liste, ki jih tudi pomažemo z nadevom. H.

## **KUHINJA**

**Kuha s pridatkom stare kokoši.** Na en četrt kg govejega mesa pridenem četrti kokoši. Zalijem z mrzlo vodo, pridenem zelenjad in pokrito kuham tri do štira ure. Kuham na zmernem ognju, da juha le počasi vre. Taka juha pravijo, da

mora vreti tako, da ena kuharica trdi da vre, druga pa da to zanika. Vedeti je tudi treba, da glava kokoši napravi juho motno, zato je boljše, da se glava ne pridede. Tudi taka juha je za bolnike zelo priporočilna.

**Hitro kuhana goveja juha.** Trideset dkg govejega mesa zrežem na tanke rezine. Zrezano meso pristavim v tričetrt litra mrzle vode. Pridenem zelenjavo in osolim. Ko juha vre pol ure, je pripravljena za jed. Za bolnike je taka juha posebno priporočljiva.

**Zelo redilna juha za bolnike.** Za krožnik goveje juhe rabim za fižol debelega mesnega izvlečka, en v mrzli vodi stepen rumenjaki, in pa pol žlice, kakoršne-gakoli kuhanega ali pečenega mesa. To meso mora biti prav drobno seseklano. Vedeti je tudi treba, da se juha za bolnike prav malo soli in da se pridatek celega popra, čebule in paradižnika opusti.

**Zeljnati štrukelj.** Zeljnato glavo razdelim na posamezne liste. Listom izrežem storiček in jih prav na drobno sesekljam. Sesekljane liste oprazim do mehkega na masti ali surovem maslu. Med praženjem pridenem žličico kisle smetane, malo drobno sesekljane zelenega petršilja in za duh muškatega cveta. Ko se meso shladi, ga potresem po razvaljanem testu, potresem površino s sesekljano šunko, zvijem v štrukelj in spečem v pečici. Na mizo ga dam kot samostojno jed s solato, ali kot pridatek k juhi za boljše kosilo.

**Sirovi rezanci.** Iz 2 dkg kvasa napravim shajanček. Shajanček pridenem mešanici treh rumenjakov, 7 dkg surovega masla, 2 celih jajc, 5 dkg sladkorja, 14 dkg pretlačenega kravjega sira in 28 dkg moke ter primerno soli. Dobro zmešane snovi stepam toliko časa, da se testo odloči od žlice in sklede. Stepeno testo pustim pol ure počivati. Potem režem od testa za oreh debele koščke in jih z dlanjo razširim v rezance. V kozici segrejem 6 dkg surovega ali kuhanega masla in prilijem pol litra mleka. Ko se mleko segreje, naložim plast rezancev, pomažem površino s surovim maslom in potresem z razrezanimi mandelji. Na mandelje naložim zopet rezance. Ko je vse testo porabljeno, pustim zopet shajati. Shajano jed dam v precej toplo pečico, da se svetlorjavno speče. Ko so rezanci pečeni, jih potresem s sladkorjem in dam kot močnato jed na mizo.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Ljubljanska borza. Promet v devizah na ljubljanski borzi polagoma narašča, kar je v zvezi z jesenskimi dobavami in z izvozom. Sicer so tuje valute precej stalne izvzemši onih držav, ki izkazujejo notranje težkoče, kakor je Španija in Nemčija. V zasebnem prometu so prodajali inozemski denar po naslednjih povprečnih cenah: angleški funt 238.25 Din, nemško marko 13.35 Din, avstrijski šiling 8.60 Din, špansko peseto 5.70 Din, italijansko liró 3.20 Din, grške bone 32 para. — Uradni tečajji so pa beležili: Angleški funt 220.50 Din, ameriški dolar 34.54 Din, holandski goldinar 29.73 Din, nemška marka 17.60 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijski belga 7.39 Din, francoski frank 2.88 Din, češka krona 1.81 Din. — Prošli teden je znašal devizni promet na tej borzi 3.417 milijonov Din.

## CENE

g **Žitno tržišče.** Žitna kupčija postaja od dne do dne bolj živahna in cene pšenice se polagoma dvigajo. Vzrok je ta, ker ima Amerika slabo letino, vsled česar so svetovne cene višje kot so naše. — Cene koruze so nizke, ker se obeta rekordna letina. Stáro koruzo plačujejo po 92 do 93 Din 100 kg, za novo umetno sušeno pa obetajo le 72—74 Din. Oves bački in sremški je 85—87.50 Din; moka bačka 0g in 0gg 205—215 Din, štev. 2 190—200 Din, štev. 5 175—185 Din, štev. 8 100—105 Din. Otrobi bački in sremški 71 do 75 Din; vse za 100 kg franko nakladalna postaja.

g **Vinsko tržišče.** Zaloge vina so se v prošlem mesecu znatno skrčile, konzum se je povečal in cene nekoliko dvignile. Vzrok je bilo slabo stanje vinogradov, ki so zelo trpeli po peronospori in obetajo zelo slabo letino. Kakovost vina bo odločilo vreme v septembru. Cene so v tem času prav nestalne in se ravnaajo po kakovosti in povpraševanju. Hujše bodo pritisnile na nje južna vina.

g **Hmeljsko tržišče.** Iz žalca v Savinjski dolini poročajo, da se tamkaj plačuje najboljšje blago po 20—25 Din kg. Dosedaj računajo, da ga je po teh cenah prodanega kakih 3000 stotov. Večina

hmeljarjev pa ne ponuja preveč svojega blaga. — V žatcu na Češkem je nakupovanje letošnjega pridelka precej živahno in se cene gibljejo med 800—900—1000 Kč za 50 kg, kar znese v naši vrednosti 29, 32—36 Din za 1 kg. Po 36 Din plačujejo pa le izbrani hmelji.

g **Tržne cene v Ljubljani.** Perutnina: piščanec kom. 12—17.50; piščanec zaklan kg 22; kokoš kom. 18—25; kokoš zaklana kg 20; petelin kom. 15—20; petelin zaklan kg 20; raca kom. 15—20; raca zaklana kg 20; gos. kom. 30—40; zajec domač 6 do 10 Din. — **Mleko in mlečni izdelki:** mleko I 2—2.25; maslo surovo 24; maslo čajno 28—36; maslo kuhano 24; sir bohinj-hinjski 24; sirček 6; sir polementalec 24, sir trapist Ia 20, sir trapist IIa 18 Din. — **Jajca:** 0.60—0.70 Din komad. — **Sadje:** Jabolka I. vrste 8, II. vrste 4, III. vrste 2; hruške I. vrste 8- II. vrste 4, III. vrste 2; češplje 3—6, breskve domače 4—12; grozdje 5—8; borovnice 2.50; orehi luščeni 30 za kg; dinje 3—4; lubenice 2.50—3 Din. **Mlevski izdelki v prodaji na drobno:** moka št. 0 3, št. 2 2.75, št. 4 2.50, št. 6 2.25 Din za kg; kaša 4.50, ješprenj 4.50, ješprenjček 5—10, otrobi 1.50, koruzna moka 2.50, koruzni zdrob 3.50, pšenični zdrob 4.50, ajdova moka I. vrste 4.50—5.50, II. vrste 3.50—4, ržena moka 3.50 Din za kg. **Žito:** pšenica 170—180, rž 135—150, ječmen 140—155, oves 135—145, prósó 150, koruza 140, ajda 145, leča 500—900 Din za met. stot. — **Kurivo:** trda drva 80—100, trda drva žagana 85—105, mehka drva 70 do 75 Din za kub. meter. — **Krma:** seno sladko 35—40, slama 25—30 Din za met. stot. — **Zelenjava in gobe:** solata glavната kg 1 Din, solata endivija 1.50, zelje zgodnje 0.50, zelje rdeče 1, zelje kisló 2.50, ohrovt 2, karfijola 3, kolerabice 2, špinača 3, paradižniki 3, kumare 1, fižol v stročju domač 2, sižol luščeni 6, čebula 2, česenj 6, krompir novi 1, repa kislá 2.50 Din za kg. Gobe: jurčki merica 3—4, lišičke merica 1 Din.

## Kmetje!

Vaša stanovska  
organizacija je

**Kmečka zvezda**

## **PRAVNI NASVETI**

Starinska knjiga. J. S. N. D. — Ponudite knjigo v nakup univerzi ali pa muzeju. Za vrednost knjige boste morda zvedeli v ceniku katkega večjega antikvarjata na Dunaju.

Nepošten trgovec. Z. M. S. — Z nekim znanecem ste začeli trgovati. Ker vam blaga, ki ste mu ga poslali in ki ga je prodal, ni plačal, ste ga ovadili policiji. Pred policijo se je zavezal, da bo blago v treh mesecih plačal. Ker tudi sedaj po preteku tega roka ni plačal, vprašate, kako bi se mogli za ta dolg vknjižiti na naznačenem posestvu, ki ga ima v Italiji. — Najprvo morate za vašo terjatev dobiti izvršilni naslov, ker samo priznanje dolga pred policijo ni zadostno. Če ne bi hotel vaš znanec priznati svojega dolga pred sodiščem in skleniti z vami izvršljive poravnave, ga boste pač morali tožiti na plačilo dolga pri tistem sodišču, v čigar območju sedaj stanuje. Ko bo sodba pravomočna, jo boste morali dati advokatu v Italiji, ki bo vse potrebno ukrenil radi vknjižbe na posestvu dolžnika.

Podkopana meja. A. K. Z. — Ob njeni imate zasajeno živo mejo. Sedaj je sosed začel kopati ob meji in pravi, da bo tam znižal svoj vrt. Ker se pa s tem podsipa zemlja in bi se vničila živa meja, vprašate, koliko sme sosed odkopati zemlje pri meji. — Sosed sme svoj vrt znižati. Vendar ne sme tako znižanje škodovati vaši zemlji oziroma živi meji. Vsed tega smete zahtevati, da napravi sosed primerno škarpo, da bo vaša meja v sedanjem obsegu zavarovana. Če sosed noče napraviti škarpe, potem pa sme svojo zemljo šele v taki razdalji od meje odkopati, da ne bo vaša meja prav nič trpela.

Vodna jama sredi dvorišča. O. I. — Na vašem dvorišču je jama, v katero se steka voda, ki ste jo vi in soseda uporabljali za živino. Pred par leti ste za sebe napravili kapnico in te prvotne jame ne uporabljate več. Tudi soseda se je omožila z doma, tako da tudi sama te vode iz prvotne jame ne uporablja, ker živi na njenem domu le sestra kot vžitkarica brez vsake živine. Vprašate, če lahko prvotno jamo zasujete ali vsaj zagradite, da se ne bi vaši otroci ponesrečili. — Sosed, ki ima služnostno pravico zjemati vodo iz dvorišča jame, ponudite uporabo vašega novega vodnjaka. Če ona na to pristane, lahko takoj staro jamo zasujete. Če pa iz nagajivosti ne bi hotela na to pristati, jo pa lahko uženete drugače. Voda iz jame na dvorišču je le za živino. Soseda oziroma njena sestra, ki živi na domu, nimata sedaj nobene živine in zato sploh vode iz vašega dvorišča ne uporabljata. Služnostno pravico do te vode mora soseda izgubiti, če ji vi to pravico prepoveste, soseda pa tekom treh zaporednih let vsled vaše prepovedi ne bi izvrševala svoje služnostne pravice. Potem bi

njena pravica zastarela. V vsakem slučaju pa imate pravico, da to jamo tako zagradite, da ne bodo vaši otroci v nevarnosti.

Procenti od dediščine. V. T. U. Od dediščin v prvem kolenu krvnega sorodstva (n. pr. ako so dediči otroci) se ne plačuje nobena državna pristojbina, če ne presega njih vrednost 100.000 din. Tudi ti dediči pa morajo plačati banovinsko takso, ki znaša 1% od čistega pripadka nad 20.000 din do vstetih 50.000 din, in 2% od čistega pripadka nad 50.000 din. Sicer pa se plačuje državna taksa v odstotkih. Odstotna postavka se ravna po osebnem razmerju (oddaljenosti sorodstva) pridobitelja do zapustnika in po čisti vrednosti imovine, ki pripada posameznim dedičem. Poleg tega se pobira pri zapuščinah kot pribitek k zapuščinski pristojbini še 30% od zapuščinske pristojbine. Na državno osnovno takso od dediščin se pobira banovinski doklada v višini 20%. Kar se tiče cenitve zapuščine, se posvetujte s preudarnimi možmi. Pripominjamo, da je prikrievanje prave vrednosti zelo nevarno, ker vas lahko zadene občutna finančna kazen. Le pomislite, da take stvari navadno ne ostanejo tajne. Lahko pride do kakšnih sporov med dediči, ki potem drug drugemu ne priznavašajo. Sicer se pa o tem pogovorite z notarjem, ki vas bo že primerno poučil.

Bogokletstvo. A. F. Preklinjevalca in bogokletnika naznanite orožnikom. Sodišče lahko kaznuje tistega, ki javno preklinja Boga ali vero, ali javno smeši obrede ali običaje bogočastja, z zaporom do enega leta. Tudi okrajno glavarstvo bo s primerno kaznijo naučilo preklinjevalca dostojnega obnašanja.

Luža pred hišo. A. J. Pred hišo se nahaja luža, ki je zelo nečedna in bi bilo najbolje, da se zasuje. Luža se dosedaj ni rabila za drugo, kakor v jeseni za pranje korenja dveh posestnikov. Ta dva posestnika se pa branita, da bi se luža zasula. Vprašate, kaj storiti. — Če imata posestnika služnostno pravico prati korenje v luži, jima te ne morete s silo odvzeti s tem, da lužo zasujete. Drugače pa se zimenite z občino, da ona izda nalog, da se luža tako preuredi, da ne bo ogrožala zdravja ali pa da se morda po odkupu služnostnih pravic zasuje.

Posojilo. F. Posodili ste večjo vsoto denarja, s katero je dolžnik kupil opravo, ki jo plačuje na obroke. Vam pa ne vrne denarja. Vprašate za nasvet. — Najprej morate dolžnika tožiti. S pravomočno sodbo mu boste lahko zarubili opravo, če je njegova, kar pa ni verjetno, ker jo plačuje na obroke. Navadno si prodajalci pridržijo lastnino do popolnega plačila obrokov. Pripominjamo, da se ne more zarubiti obleka, posteljina, perilo in pohištvo, v kolikor je vse to neobhodno potrebno dolžniku, članom njegove rodbine in poslom, ki žive z njim v skupnem gospodarstvu.