

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

28. JUNIJA

ŠTEV. 26

## Načela o shranjevanju sadja

Shranjevanje ali konserviranje sadja je tudi našim preprostim gospodinjam že splošno znano. Saj pišemo in predavamo o tem že blizu 30 let. Po gospodinjskih šolah in tečajih se dekleta vadijo v tej važni gospodinjski zadevi tudi že nekaj desetletij. Vendar pa kljub temu ne bo odveč, ako zdaj, ko se bliža doba za shranjevanje vsakovrstnega sadja, zopet pokličemo v spomin tista bistvena načela, po katerih se mora ravnati vsako shranjevanje, ako hočemo delati z razumevanjem in predankom in ako hočemo doseči ugodne uspehe.

Vsako shranjevanje sadja ali kakršnegakoli drugega živila ima edino ta namen, da živilo, ki se, samo sebi prepuščeno, prav kmalu pokvari, tako obdelamo ali predelamo, da zadobi neko daljše trajnost ali celo neomejeno trpežnost. Primer: Češnje same na sebi, kakor jih natrgamo z dfevja, segnijejo najkasneje v enem tednu, pa naj jih denemo kamorkoli. Ako jih pa vkuhamo s sladkorjem ali tudi brez sladkorja in še vroče neprodušno zapremo, ali pa ako jih posušimo, obdrže trpežnost leta in leta. Isto velja za vsako drugo sadje, pa tudi za vsako drugo živilo, ki je nagnjeno k naglemu kvarjenju. Krompirja, repe, korenja pa navadno ni treba konservirati, ker imajo ti pridelki že sami na sebi neko precejšnjo, čeprav ne neomejeno trpežnost. Še manj je to potrebno pri orehih, žitu in pri raznih drugih semenih.

Sadje predelavamo v trpežno obliko na razne načine, kakršna je pač njegova sestava ali kakršen hočemo imeti shranek iz njega. Ako hočemo plodove ohraniti kolikor moč v nespremenjeni, naradni obliki, jih vkuhamo v posebnih posodah, ki so narejene nalašč v to svrhu. Če nam pa ni za zunanjo obliko in bi radi shranili večje količine brez večjih stroškov, tedaj sadje posušimo. Shranimo ga dalje lahko tudi na ta način, da ga skubamo, zmečkamo v kašnato snov, in jo potem toliko časa vkuhavamo, da se dovolj zgosti. Tako dobimo s a d n o m e z g o (marmelado). Končno lahko shra-

popolni naravni sestavi brez vsakršne spremembe. Glavni sadni shranki so torej: vkuhamo sadje ali kompot, suho sadje, sadne mezge ali marmelade in sadni sokovi.

Preden pa se kdo loti shranjevanja sadja, torej predelave v trpežno obliko, mora vedeti, zakaj se sadje, pa tudi mnogo drugih živil tako rado in hitro kvari, da postane neužitno ali celo škodljivo. Tega so kriva majhna, z golim očesom nevidna, živa bitja (mikroorganizmi) najrazličnejših vrst in lastnosti. Imenujemo jih bakterije, glivice, kvasnice itd. Sadje razkrajajo zlasti gljivobne plesne in razne druge glivice, sadne sokove pa kvasnice. Vsa ta bitja razkrajajo bolj ali manj hitro vse organske (živalske in rastlinske) snovi, zlasti hitro pa sočno, sladko sadje. Če hočemo torej sadje ohraniti za daljšo dobo, ga moramo ubraniti pred temi nevidnimi razkrajevalci, to se pravi, da ga moramo tako obdelati ali predelati, da mu mala živa bitja ne morejo do živega. Čim popolneje in vestneje opravimo to obdelavo in predelavo, tem daljša in tem zanesljivejša bo trpežnost.

Za shranjevanje sadja v preprostem gospodinjstvu sta važna posebno dva načina obrambe pred razkrajevalci, in sicer: razgrevanje ali kuhanje (sterilizacija) v zvezi z neprodušnim zapiranjem in pa odtezanje preobilne vode (sušenje, izparivanje). Na prvi način (razgrevanje ali kuhanje) sadje vkuhamo in shranjujemo sadne sokove v popolni, neizpremenjeni naradni sestavi, na drugi način (z odtezanjem preobilne vode) pa sadje sušimo in napravljamo sadne mezge (marmelade). Katerega načina se bomo posluževali v posameznem primeru, odločajo sadno pleme in razne druge okolnosti. Nekatero sadje je bolj primerno za vkuhanje, drugo za sušenje; to bolj za mezge, ono za sadne sokove. Razlika med obema načinoma je tudi ta, da je za razgrevanje in neprodušno zapiranje potrebno posebno posodje, ki pa ta način shranjevanja precej podraži. Preprostejše pa je sušenje in prava sadnih mezg, ker se da izvajati vsaj

v malem brez posebnih pripomočkov, ki bi jih bilo treba kupiti. Sušimo lahko v pečli, na peči, na štedilniku in tudi na soncu; sadno mezgo delamo in shranjujemo lahko v posodah, ki so že v rabi v vsakem gospodinjstvu (koti, lonci, deže itd.).

Zdaj je doba češenj. S kupčijo, zlasti z izvozom menda ne bo prida. Pridelek se bo moral porabiti največ doma za prodajo v mestu in take kraje, kjer ni češenj, deloma ga bomo pa uporabili doma. Da pa ne bo šlo spet vse za žganje, nujno opozarjamo gospodinjke, da obrnejo čimveč tega božjega daru za shranjevanje. Malokateri sad je za ta namen tako pripraven kakor vprav češnje. Ze njihova lepa zunanost, prikupljiva barva in prijeten okus — vse to jih priporoča zlasti za vkuhanje. Primerne so tudi za sušenje, dasi ne tako kakor hruške ali češnje, ker imajo močno vodeno meso.

Češnje vkuhamo lahko v navadnih konzervnih kozarcih iz tankega stekla, ki

jih zapirajo dandanes izvečine s celofanom. Še laže se dela, ako imamo kozarce, ki se neprodušno zapirajo s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom, kakršni so dandanes vpeljani že povsod (Werk. Rex i. dr.).

Nekaj novega je vkuhanje sadja v pločevinastih puščah. Tako vkuhava sadje, zelenjad in druga živila na veliko industrija v tvornicah za konzerve. Zdaj se pa vpečuje ta način tudi v gospodinjstva in vse kaže, da se bo dobro obnesel. Izpočetka je stvar nekoliko draga, ker je potreben poseben stroj za zapiranje pušč. Ako pa upoštevamo, da so pušice cenejše nego steklenice, da se lahko uporabljajo večkrat zapored in da je razgrevanje in neprodno zapiranje mnogo laže in preprosteje nego v steklenih posodah, se pa naprava kmalu izplača. Posebno primerna je za večja gospodinjstva, kjer pripravijo vsako leto večje množine vkuhanega sadja. H.

## Še o kisanju krme

V zadnjem bodrilu za napravo silosov in ansilažo, to je ohranitev zelené krme s pomočjo kisanja, je bila beseda o tem, da služita kot glavni material v to svrhu zrna koruza in pa sončnica. Poleg teh dveh rastlin pa uporabljamo za naše namene tudi skoraj vso drugo zelenjad, ki nam ali preostaja poleti ali pa jo sejemo nalašč za kisanje. Glavne take rastline bi bile: Naša domača črna detelja, potem nemška detelja (lucerna), pa tudi druge detelje (švedska, rumena detelja, esparzeta ali turška detelja, nikarnatka ali rdeča detelja); poleg njih pa grašica (zimski in jara), zimski grah za krmo, soja, bob, lupina ali voljši bob in druge metuljnice. Vse te rastline, ki jim pravimo po plodu tudi stročnice, imajo v sebi mnogo beljakovin, ki so najvažnejša sestavina živalske krme, ker tvorijo v živalskem telesu mišičje, meso. Ker pa te metuljnice nimajo v sebi sladkorja, iz katerega se tvori mlečna kislina, ki ravno dela krmo »kislo«, zato metuljnic ne smesh nikdar ensilirati samih zase, ne da bi jim primešal dovolj drugih rastlin, ki vsebujejo dovolj škroba ali sladkorja. Najbolje bo, če naseješ obe skupini rastlin pomešani med seboj, n. pr. ozimni grah ali pa grašico skupaj s pšenico ali pa ržjo. Zadostuje, če je žita le eno tretjino v celi zmesi. Tudi vsakovrstne trave so izvrstne za kisanje; vsebujejo precej beljakovin,

dokler so mlade, ne pa sladkorja. Za vsa krmila, posebno pa za trave velja: Zreži jih v slamoreznici precej na kratko in dobro premešaj med seboj potem sem ti porok, da se posreči kisanje. Marsikje, posebno v suhih krajih sejejo poleg koruze in sončnice tudi sirek, posebno sladkorni. Sejejo na spomlad in dobe tri košnje od njega. Tudi naša prelepa rdečelična ajda je pripravna za kisanje, ako jo pokosiš, ko prične seme zoreti. Koliko korenja se nam pokvari v kleteh in podsípnicah, in koliko njegove nati (listja) gre vsako leto v nič. Zrežite tudi ta pridelek v slamoreznici in pomešajte med drugo blago ter stlačite v silos; vse drugače vam bo zaleglo v hlevu kot doslej! Podobno velja o pesi, kolerabah in tudi o krompirju. Marsikatera gospodinja že dolga leta pokuhava krompir in ga hrani v velikih kadeh, a samo za prašiče. Za govejo živino pa uporabljamo pri ensiliranju kar surov krompir, ne da bi ga preje parili na ognju. Konjem in prašičem tako presno okisanega krompirja ne smemo pokladati! Mnogi gospodarji ne samo krompir, ampak tudi druga krmila takrat, ko jih vlagajo v silos, nekoliko osole, plaet za plastjo.

Kako pa boš kisal navedena krmila, ozir. zmes iz nekaj teh krmil, ki so ti pač na razpolago. Napraviti si moraš pač leseno ali zidano, največkrat pa betonirano jamo, okroglo ali pa štirioglasto, tako veliko,

da bo zadoščala kot ohramba za kiselost krmiljenec čez zimo (6 mesecev), ali pa za kak mesec manj, kakršne so pač. gospodarske razmere pri vas.

Namen kisanja ni nič drugega, kakor to, da konserviraš (ohraniš) zeleno krmo v kolikor mogoče majhno izgubo za zimo. Snov, ki vrši delo ohranjanja zelene krme, se imenuje mlečna kislina; ta nastaja z vrenjem sladkorja, ki je v turščici, sončnici in drugem zelenju, nastaja pa samo v prostoru, kjer ni nobenega zraka. Iz tega razvidiš, zakaj moramo krmila ne le precej dobro zrezati, jih potem nasuti plast za plastjo v jamo in prav dobro potlačiti z nogami (kakor delajo to pri kisanju zelja v kadi); zadnjo vrhno plast pa pokrijemo še s slamo in deskami ter obtežimo s kamenjem ali pa naložimo na slamo namesto desk do 40 cm ilovice, ki mora prav natančno pokrivati vso površino, tudi ob stenah, zlasti ob ogljih, ki zaradi tega ne smejo imeti ostrih kotov (90 stopinj), ampak morajo biti čim širše zaokroženi. Pokladamo precej vlažno ilovico, da se lepše maže; vsak dan moramo ilovico nadzirati in vsako razpoko skrbno zamazati. Vse mora biti tako vestno narejeno, da ne more nikjer zrak do krme. V tem primeru se razvija povečini mlečna kislina, ki uničuje majhne rastlinice, bakterije in plesni, ki bi krmo pokvarile. Če pa nisi natlačil v silos pravih krmil — premalo takih s sladkorjem — ali pa, če kje vhaža zrak do zelene stlačene rezanice, potem se razvijeta namestu mlečne kisline v večji meri maslena in octova kislina. Taka krma smrdi po potu in ima okus kot vrisk, živina je ne mara. Pravilno okisana ansilaža ima pa prav blagodejen vonj.

Velikost silosa se seveda ravna po številu živine, ki jo imaš in po času, v katerem želiš krmiti okisano krmo. Za eno odraslo govedo in za 6 mesecev kislega krmiljenja računajo po 5 m<sup>3</sup> (kubičnih metrov) jamskega prostora. Če imaš torej, recimo 4 glave živine, mora obsegati tvoj silos 20 m<sup>3</sup>, za 10 repov 50 m<sup>3</sup> itd. Veliki posestniki, ki imajo po 30 in več glav odrasle živine, si zidajo silose najraje v obliki okroglih stolpov, ki so popolnoma nad zemljo, taka dva sem videl n. pr. na gospodinjski šoli v Mali Loki na Dolenjskem. Drugi napravljajo raje četverooglate betonirane jame, razdeljene z več predalov. Te jame so lahko popolnoma v tleh (n. pr. pri g. nar. poslancu J. Brodarju v Hrastju pri Kranju) ali pa, kakor delajo največkrat,

deloma v zemlji (kaka 2 m ali tudi več), deloma pa nad zemljo (1 m do 1.5 m). Ker znašajo stroški za vsak m<sup>3</sup> silosove prostornine okr. 145 din, ki se pa zmanjšajo, ako da gospodar delo in material, ki ga premore po večini (gramoz, les za opaž) na kakih 100 din, je naprava silosa za markikakega gospodarja precej težavno finančno vprašanje. Tega se dobro zaveda tudi banska uprava, ki smatra kisanje krme in napravo silosov za zelo važen pripomoček zaboljšanje slovenskega kmetovanja. Da pa pokaže svoje tozadevno zanimanje, tudi dejansko pomaga z denarno podporo pri zidavanju silosov. Ako prijaviš zidavo silosa o pravem času in ga postaviš po načrtu, ki ga banska uprava predpiše ali pa naknadno vsaj odobri, moreš dobiti prispevek po 50 din za vsak m<sup>3</sup> prostornine silosa. Če hočeš zvedeti te stvari natančno in se sploh do podrobnosti poučiti o kisanju krme, ne zamudi si preskrbeti čim preje drobno brošuro, ki jo je izdala in založila banska uprava in ki ima naslov: »Kisanje krme in kmetški silos«, episal prof. inž. Sadar Vinko. V knjižici dobiš tudi načrte za silos različne velikosti in polno dobrih nasvetov glede praktične izvedbe betoniranja silosa kakor tudi kisanja samega. Knjižica je zelo poceni.

Za tiste pa, ki nikakor ne morejo žrtvovati nekaj stotakov za napravo dobrega silosa, naj omenim še en način, ki je zelo preprost in poceni, če pa ti bo služil prav tako dobro, kakor dobro zidan ali betoniran, ne vem; poizkusi bolj v malem slogu!

Recimo, da bi bila letos huda suša in bi pridelali prav malo otave, pa tudi druge krme bi ne bilo veliko. Pa bi, recimo, jenski dež poživil rušo po travnikih, da bi bilo precej pašne. Boljši travniki pa bi se celo tako lepo obrasli, da bi bilo kar vredno kositi pozno otavo; a kaj, ko je ne boš mogel več posušiti! Loti se kisanja krme!

Izkoplji na pripravnem kraju do pol metra globoko jamo, do 2 m naj bo široka, dolga pa po potrebi. Dno obloži s slamo ali s plevami in v to jamo zvozi zeleno krmo, ki jo pa preje zreži na slamoreznici precej na kratko. Morda imaš na njivi tudi kaj zelene koruze — kako prav ti pride za ansilažo! Morebiti lahko nakosiš kake detelje ali razpolagaš s cimo (listjem) od pese, repe, zelja in drugim zelenjem. Vse to spravi pod kline slamoreznice in v podspnico. Vsako plast take mešanice pa dobro stlači in potresi z živinsko soljo. Polno jamo pusti kake tri dni odprto, da se krma nekoliko

segreje, a ne več kot na 20 do 30° C. Med tem krmo vsak dan še pošteno tlačimo z nogami, potem pokrijemo s slamo, vrhu te pa namečemo izkopano prst vsaj 30 do 40 cm na debelo. Ta prstena odeja na vrhu mora biti na celi površini prav dobro zbita, brez razpok, da zrak na noben način ne more do krme. Čez 4 tedne je krma okisa-

na in lahko podpisnico od strani odkriješ ter začneš uporabljati krmo. V začetku pokladaj rumeno-zelenkasto silažo živini le v bolj pičli množini, kakor 5 kg na dan, polagoma pa to količino stopnjuj in ko se živina navadi, dobi brez skrbi po 20 kg ansilaze na dan in odraslo glavo. Poizkusi, ne bo ti žal! ovfr.

## Kako je z roji?

Letos je vreme tudi čebelarjem naredilo precej škode. Rojenje se je zavoljo deževja odrinilo in še-le sredi junija so začele družine misliti na rojenje. Vsaj pri meni je tako, pa nimam ravno šibkih družin.

Roji so oziroma še bodo — kasni. Čebelarji pa vemo za pregovor, da je roj v juniju vreden komaj še za pitano kokoš, v juliju pa še tega ne. Družine se pa z rojenjem le razbijejo; čim poznejši so roji, tem večja je nevarnost, da pridejo i roji i izrojenici v jesensko ajdovo pašo šibki in da zaradi tega kaj lahko ostanejo brez zimske zaloge. Samo premislimo! Roj meseca julija pridejo pri naših pašnih razmerah (če seveda ni kakšne izredne letine!) v brezpašno dobo. Posebno za roje je pa važno, da imajo vsaj prve tedne izdatno pašo: treba je izdelati satje in se vsaj za silo preskrbeti z živežem! Če tega ni, roj le životari, ker ni dovolj izdelanega satja, je malo zalege — družinica ostane šibka in si do ajde ne bo opomogla, da bi si nabrala dovolj medu za zimo. Kaj potem takem čaka čebelarja? Samo dve možnosti: ali pred ajdo spet združenje, kar je pri šibkih družinah edino pametno, ali pa mora po ajdi dodajati sladkorja — kar boli njegov možnjček, ki je že več let kaj suh!

Poleg tega, da ostanejo šibki roji, je pozno rojenje tudi plemenjakom-izrojenecem v kvar. Izrojenec dobi mlado matico, ki se mora šele izleči, izgoditi in oplemeniti, kar zahteva svoj čas. Med tem pa že itak zaradi roja oslABLJENA družina peša naprej. Preden se nova zalega dobro razvije, je že ajda tu. Kajti računati je treba od jajčka pa do trenutka, ko iz tega jajčka rojena čebela fizleti na pašo, najmanj mesec dni. Pa računajmo: roj-prvec je izletel na pr. konec junija. Če panj ne roji v najugodnejšem primeru nič več, preteče teden dni, preden se mlada matica izleže, nato spet vsaj toliko, navadno pa še več, preden se oplemeni, pa smo že v drugi polovici julija, preden je sploh kaj zalege v izrojenju. Mlada matica

pa zalega zaradi šibkosti družine, ki je med tem močno opešala (stare čebele sproti odmirajo, mladega naraščaja pa ni) le polagoma. Tako se v tem primeru dogodi, da so mlade čebele godne za izlet v večjem številu šele konec ajdove paše, t. j. v začetku septembra ali pa že po paši. Takšno čebelarsko gospodarjenje je slabo.

Kaj torej ukreniti? Pri kranjčih smo v tem pogledu brez moči. Sicer pa kranjčiči in njim sorodni majhni panji preje rojijo. Pri modernih A.-Z. panjih bomo pa takšne pozne roje skušali preprečiti. Tudi prvec, na vsak način in brezpogojno pa vse naslednje roje. Vprašanje pa je — kako!

V tem oziru je res lažje svetovati kakor nasvet dobro izvesti. Kaj lahko in enostavno je namreč reči: poderi vse matičnike do poslednjega! Ali to tudi storiti, niso mačje solze. Družine, ki sedijo na roj, so nabite čebel. Ko panj odpreš, je povsod vse sivo same živali — zdaj pa išči in najdi vse matičnike do zadnjega! Zakaj če enega samega pustiš, roja nisi preprečil. In vendar ne preostane drugega, kakor ta način, če hočeš roj preprečiti. Za to se tega posla moraš lotiti, če nočeš imeti od poznih rojev škode. Pa recimo, da si enega ali več matičnikov prezrl. Ali pa vzemimo, da bo družina takoj zastavila nove matičnike. Panj bo rojil. Kaj pa sedaj?

Svetujemo, naj se v takšnem primeru v tem času roji vračajo. Jaz bi naredil takole: roj bi stresel v medišče, če ima že starejšo matico (ki je že v tretjem letu) spodaj bi pa pustil pevko, da se izpraši, nato pa zgornjo staro matico odstrani. Na ta način bi družina ostala skupaj, med staro in mlado matico bi ne bilo v zaleganju nobenega presledka. Ali pa še pred rojem takole: staro matico bi prestavil v zaprto medišče, spodaj pa matičnike razen enega podrl. V določenem času bi prisluhnil ali spodnja (mlada) matica poje. Če bi zapela, je treba takoj še preostale matičnike podreti, sicer

bo panj rojil s pevko. Ko so vsi matičniki odstranjeni, se bo pevka sprašila in začela zlagati. Takrat bom staro matico v medi-

šču uničil. To so nekateri načini, da se prepreči škoda prepoznega rojenja, ki bodo zlasti letos našim čebelarjem prav prišli.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Ubogi bogati otroci

Neka vzgojiteljica popisuje svoje doživljanje iz Amerike, ko je iskala službo pri ondodnih milijonarjih. Takole piše:

Strupeno mrzlega zimskega dne sem stala pred vrati velike hiše v eni najmenitnejših ulic v Bostonu. Vsa sem bila premrla, saj se že ves dan nisem mogla nikjer pogreti. Na posredovalnici za službe so mi dali naslov, kjer naj bi se predstavila kot domača učiteljica in vzgojiteljica in tako sem stala zdaj pred hišo gospoda Swifta polje in mast na debeloc. Gibčna služkinja mi je odprla, jaz pa sem od samega mraza komaj iztisnila iz sebe svoje ime in pa vzrok, zakaj prihajam. Napol zaničljivo, napol usmiljeno me je dekle pogledalo. Takrat sem mislila, da velja ta pogled mojemu ščinkovcu na nosu, pozneje pa sem spoznala, da je veljal le mojemu poklicu, zakaj v Ameriki velja otroška vzgojiteljica za najbolj zaničevanja in usmiljenja vredno bitje na svetu, ki pač za nobeno drugo delo ni kot za to, da prenaša sitnosti in oblastnost otrok in vseh ostalih hišnih prebivalcev.

V prekrasno opremljeni sobi, ki je vsa dišala po komaj pridobljenem bogastvu, me je sprejela gospa Swiftova, debela in dobrodušna ženska, kateri se je prekomerno elegantna obleka prav toliko pritegla kot sablja kravi. Takoj mi je vse pojasnila: štirje otroci (moža je prešla), sluga, kuharica, spletična, šofer, perlea, vzgojiteljica, katere mesto je bilo prav kar prazno, varuhinja in dojilja. Ker je sama zaradi svojih družabnih obveznosti prezaposlena, se ne more brigati za vzgojo svojih otrok, zato ima to nalogo v hiši vzgojiteljica, kateri je varuhinja podrejena, medtem ko se mora dojilja brigati le za telesno nego otrok. Napovedala mi je tudi delo, ki bi ga imela v hiši; nadzorovanje pri izdelovanju šolskih nalog, spremstvo na sprehodih, omikano vedenje, francoski razgovor. Ker sem prav iz Curiha doma in ker je francoski jezik torej moj materni jezik, bom tega jezika menda že zmožna. Pa kljub temu naj me niena najstarejša, osemletna hčerka preizkusi, če sem za službo sposobna. Ona sama zna seveda samo angleško. Tega bi ji niti praviti ne bilo treba.

Njene mesnate roke so pričale o tem, čeprav so bile težko obložene z brijanti.

Nato me je peljala v otroško sobo, ki je bila prekrasna. Ob mizi je sedela čemerna deklica s trudnimi očmi, ki me je sovražno opazovala, medtem ko je njen mali bratec s pestmi obdeloval svojo varuhinjo. Na tleh je sedel še nek manjši fant in mrcvaril dragoceno igračo. Preizkušnja pa se vendar ni vršila, zakaj prav v tem trenutku je vstopil sluga z velikim srebrnim pladnjem, na katerem so stale samo srebrne skledice; večerja za osemletnega otroka. Odpustili so me, da si gospodična ne bi skvarila teka, in tako sem spet stala na cesti v mrzli zimski burji. Toda tudi tam, odkoder sem pravkar prišla, ni bilo kljub centralni kurjavi, perzijskim preprogam in vsemu izobilju prav nič bolj toplo.

Druga dne sem pozvonila v veliki, lepi vili v najlepšem delu zunaj mesta. V otroški sobi, kamor so me peljali prav gotovo proti volji hišne gospodinje, se je pretevalo troje otrok pod nadzorstvom uboge, brezmočne pestunje. Bili so trije majhni dečki. Po dolgem času se je prikazala vsa zasopla mati, ki se je zakasnila pri neki igri. Bila je slabe volje, upehana in je v ostrih besedah ukazovala otrokom, da morajo biti mirni. Le-ti pa se za vse materine besede še malo niso zmenili. Zato se je mati spravila nad pestunjo in jo začela neusmiljeno zmerjati vpričo otrok. Vse slabe vzgoje otrok je pač samo ona kriva. In te tri nadebudne učence naj bi jaz dobila v varstvo. Ker pa nisem imela uniforme in nisem nosila posebne tenčice, ni bilo s službo nič in sem bila prav na kratko odslovljena.

V tretji hiši sem morala trikrat zvoniti, preden so me slišali. V hiši je bil trušč in ropot kot na sodnji dan. V sobi je vreščal gramofon, zraven se je drl papagaj in vmes je cvilil mlad pes. Kitajska pestunja in stara nebogljena babica sta se trudili okoli kopice kričečih otrok in vsega tega je bila pomnjenju hišnih prebivalcev kriva vzgojiteljica, ki je mahoma ušla. Ko me je hišna gospodinja vprašala, če sem pripravljena iti z njimi na Kitajsko in podpisati pogodbo za dve leti, sem že rekla ne, še preden sem stvar premislila.

Še marsikje sem poizkusila in marsikaj sem videla in doživela. Iz vseh teh doživetij pa se mi je rodilo spoznanje, da so na svetu še reči, ki se z denarjem ne dajo odkupiti, stvari, ki so več vredne kot zlato vsega sveta: in to je požrtvovalna materina ljubezen in dobro vzgojeni otroci.

## KUHINJA

**Možganja juha.** Teležje ali goveje možgane denem v zajemačo in za par minut vtaknem v vrelo juho ali vrelo vodo. Potem jih polijem z mrzlo vodo in jim odstranim vse žilice. Potem jih na listke narežem in prepražim na razbeljeni masti s prídattkom sesekljané čebule in sesekljanega zelenega petršilja. Malo prej kot jih rabim, jih zalijem z juho in pustim, da juha dobro prevre, nakar jih dam z opečenimi, na kocke zrezanimi žemljicami. Lahko pa napravim tako juho tako, da naredim bledormeno prežganje, zalijem s kropom ali z juho od kosti, dodam možgane in serviram juho z opečenimi na kocke zrezanimi žemljicami.

**Posiljeno zelje.** Glavico zelja osnažim, mu odstranim debelejša reberca in ga zrežem na tanke rezine. V kozici segrejem mast ali surovo maslo, pridenem žličico sladkorja, sesekljam čebulo in zelen petršilj. Ko sladkor zarumeni, pridenem zelje in dušim pokrito do mehkega. Med dušenjem potresem zelje s sesekljamó kumeno in z moko ter pražim in dušim do mehkega. Nazadnje malo zalijem, okisam in osolim. Ko še dobro prevre, ga dam za prikuho s pire krompirjem na mizo.

**Bržola s čebulo.** Bržole operem, narežem na robež, dobro potolčem in nasolim. Cez nekaj časa jih povaljam v moki in prav hitro opečem na razbeljeni masti, na obeh straneh. Opečene bržole denem v drugo kozico, narežem veliko čebule, polijem z mastjo, v kateri sem jih opekla, zalijem v toliko z vodo ali juho, da jih tekočina pokriva ter pokrite pražim 1 do 1 in pol ure. Ko so oprazene, jih zložim na krožnik. V mast pa denem eno ali dve žlici kisle smetane. Ko ta zavre, polijem z moko po mesu in dam na mizo s pečenim krompirjem.

**Piščanci v papriki.** Zaklanega piščanca še toplega oskubim, in sicer život kar na suho. Konec peruti, glavo in nogi namočim toliko v vreli vodi, da se dajo ti deli popolnoma osnažiti. Potem pobrem drob s črevi, odstranim previdno žolc, prerežem želodec, ga osnažim. Nato zrežem piščanca

na primerne kose in še prepražim na masti od vseh strani. Piščanca pobrem iz masti. V mast narežem precej čebule in zelenega petršilja, zložim na male z zarumenelo čebulo kose mesa, dodam nožovo konico paprike in pustim, da se še malo popraži. Nato potresem jed z moko. Ko ta zarumeni, dobro premešam in zalijem malo z juho ali z juho od kosti. Nazadnje pridenem žlico paradiznikove mezge, par žlic kisle smetane in po potrebi okisam s kisom ali z limoninim sokom. Na mizo dam z obarjenim rižem ali s polento, ali s kakimi cmoki.

**Češnjav štrukelj.** Vlečeno testo napravim iz pol litra moke, oseminko litra mlačne osoljene vode, z žlice olja ali za orehovo velikost surovega masla ali toliko masti. Dobro pregneteno in spočito testo zvaljam in tanko razvlečem, ter potresem z 2 pestema v surovem maslu zarumenelih drobtinic, le polovico testa. To polovico testa potresem z 1 kg češenj, katerim sem odstranila peclje in, peške. Potem potresem češnje z 2 pestema drobne sladkorne sipe in žličico cimeta. Drugo polovico testa polijem z raztopljenim surovim maslom ali s kislo smetano. Testo zvijem tako, da je namazana polovica testa zgoraj. Štrukelj spečem v pečici.

**Hrenovke z jajci.** Kolikor hrenovk, toliko jajc. Hrenovke prav hitro prevrem, olupim in zrežem na listke. Te listke naložim v pomazano skledo in jih polijem z raztepenimi malo osoljenimi jajci ter spečem v pečici. Pečenje je gotovo, kakor hitro zakrknjejo jajca. Hrenovke dam kot samostojno jed s kislimo ali solato na mizo.

**Jagodni polmesci.** Najpoprej napravim kvašček iz par žlic mleka, žličice sladkorja in 2 dkg kvasa. Testo napravim iz pol l toplega mleka, 8 dkg sladkorja, 1 rumenjaka, 12 dkg surovega masla ali toliko masti, primerno soli in tričetrť kg moke. Vse te snovi s kvasom, dobro zmešam in temeljito stepem. Stepeno testo pokrijem s prtičem, postavim na topel prostor, da testo vzide. Vzhajano testo stresem na desko, ki sem dobro potresla z moko in testo razvaljam za mezinec na debelo. Razvaljano testo razrežem z velikim obodcem, ki je za krofe. Na sredino posamezne krpice pokladam po žličici rdeče jagode pomešane s sladkorjem. Robove testa pomažem z beljakom in jih narahlo pritisnem skupaj ter oblikujem polmesec. Pekačo namažem z mastjo in pokladam polmesec nanjo. Potem jih pustim, da vzhajajo, nakar jih namažem z jajcem in spečem v pečici.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

g Ljubljana. Na zadnjem sejmu dne 21. junija so prodajali govejo živino po sledečih cenah: voli I. vrste 5.50—6, II. 5 do 5.50, III. 4—4.50; telice I. vrste 5.50 do 6, II. 5—5.50, III. 4—4.50; krave I. vrste 4—4.50, II. 3.50—4, III. 2.50—3; teleta I. vrste 6.50—7, II. 6—6.50; prašiči špeharji 8.50—9, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 12, telečje 16, svinjske 10 din za 1 kg.

g Radovljica. V zadnjem času zaznamuje naslednje cene živine in prašičev: voli I. vrste 6, II. 5, III. 4.50; telice I. vrste 5.50, II. 5, III. 4; krave I. vrste 4.50, II. 4, III. 3.50, teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8b0á,—čnOgzh,—TÁteŽ

g Maribor. Sredi junija je živina veljala: voli I. vrste 5, II. 4.50, III. 3.50; telice I. vrste 5.50, II. 4.75, III. 3.75; krave I. vrste 4.25, II. 3—4, III. 2.50—3; teleta I. vrste 6, II. 5.25; prašiči špeharji 7, pršutarji 9.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 9.25, telečje 14.50, svinjske 6.50 za 1 kg. Na svinjskem sejmu so imeli prašiči tele cene: 5—6 tednov stari 80—100 din komad, 7—9 tednov 110—120, 3—4 mesece 190—240, 5—7 mesecev 310—450, 8—10 mesecev 470—515, 1 leto 710—920 din za komad.

g Šmarje pri Jelšah. Cene goveje živine in prašičev so v zadnjem času sledeče: voli I. vrste 4.50—5.50, II. 3.50—4.50, III. 2.50 do 3.50; telice I. vrste 4—5, II. 3—4, III. 2 do 3; krave I. vrste 4—5, II. 3—4, III. 2 do 3; teleta I. vrste 5—6, II. 4—5; prašiči špeharji 9—10, pršutarji 7—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 7—10 din za 1 kg.

g Ptuj. Na sejmu dne 20. junija so prignali 708 glave goveje živine (prodali 279 glav) in jo prodajali po tehle cenah: voli I. vrste 4.25, II. 4, III. 3.75; krave 2.25 do 3.75, bikli 3—4; junci 3.50—3.80, telice 3.25 do 4.25, teleta 5 din za 1 kg žive teže. Na

## CENE

g Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90—2.20, ječmen 1.95—2.20, rž 1.95—2, oves 1.95 do 2.30, kuruza 1.50—1.85, fižol 3.60—4, novi krompir 3—4 din za 1 kg. Krma: sladko seno 100 kg 90 din, polsladko 80, kislo 70

din, slama 60 din. Kurivo: trda drva 1 m 80—90 din, trda drva žagana 95—110, mehka drva 75 din; oglje 1 kg 2—2.50 din. Svinjska mast 20—22 din, čisti med 18—20 din za 1 kg.

g Radovljica. Pšenica 100 kg 200 din, ječmen 180, rž 180, oves 170, kuruza 150, fižol 250, krompir 100, lucerna 100, seno 90, slama 50 din; trda drva 1 m 90 din, jajca komad 0.75, mleko 1 liter 2 din, surovo maslo 1 kg 32 din.

g Maribor. Pšenica 1 kg 2.10, ječmen 2.10, rž 1.85, oves 2.15, kuruza 1.70, fižol 3.50, krompir 1, seno 100 kg 65 din, slama 40 din; drva trda 1 m 107.50, jajca komad 0.60, mleko 1 liter 1.75, surovo maslo 1 kg 28 din. Čisti med 1 kg 14 din.

## LJUBLJANSKI TRG

Cene mesa. Govedina 8—14 din po kakovosti, goveji jezik 1 kg 14—16, vampi 8, pljuča 6, jetra 10—12, ledvice 12—14, možgani 18—20 din. Teletina 12—16 din za 1 kg. Jetra 12—14, pljuča 10—12, možgani 20—22, ledvice 14—16 din. Svinjina 14—18 din za 1 kg. Pljuča 8, jetra 12—14, ledvice 18, glava 6, parklji 5, domača slanina 15 do 16, salo domače 18, prekajeno meso 16—20 din za 1 kg. Drobnica. Koštrunovo meso 8 do 10 din za 1 kg, jagnjetina 12—14, kozličevina 16—18 din.

## SEJMI

do 9. julija:

3. 7.: živ. in kram. Novo mesto, Kočevska reka, Št. Gotard, gov. in kram. Rajhenburg, rogata živina Ormož, živ. in kram. Petrovče, živ. in kram. Št. Ilj pod Turjakom, Tinsko, gov., kram. Muska Sobota, gov. Rakičanec. — 4. 7.: živ. in kram. Žiri, Crnomelj, gov., svinj., kram. Krško, živ. in kram. Veliki Gaber, Žiri, Vojnik, svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ. in kram. Vojnik, Vuzenica, svinje Dol Lendava. — 5. 7.: živ. Ljubljana, živ. in kram. Mengeš, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Sv. Lenart nad Laškim. — 6. 7.: živ. in kram. Zužemberk, gov. in svinj. Mokronog, svinj. Turnišče. — 7. 7.: svinj. in drobna. Maribor, živ. in kram. Kapla. — 8. 7.: gov., svinj. kram. Boštanj, živ. in kram. Gradac, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, gov. in kram. Pišeca.

## PRAVNI NASVETI

**Odstop zemljišča za graditev ceste. A. R.** — Vsako zasebno zemljišče oblast lahko razlasti za potrebne graditve nove ceste. Vaš izgovor, da zato ne odstopite zemljišča za novo cesto, ker se vam zdi, da je stara cesta dobra, vam ne bo pomagal. Zato vam svetujemo, da prostovoljno prodaste potrebno zemljišče za novo cesto, da s tem preprečite razlastitveno postopanje.

**Posojilo iz leta 1928. D. J.** — Posestnik vam je v letu 1928 posodil vsoto denarja. Leta 1932 je izročil posestvo sinu in hčeri vsakemu polovico, ženi pa prevzitek. Vi ste pa prevzeli posestvo od l. 1938. Vprašate, ali ste glede dolga zaščiteni? — Uredba o likvidaciji kmetekih dolgov se nanaša na vse dolgove, ki so nastali pred dnevom 20. aprila 1932 leta in sicer tistih kmetov, ki so bili kmetje v času zodožitve in na dan, ko je ta uredba stopila v veljavo, t. j. 26. septembra 1936 leta. Ako ste bili torej vi kmet že leta 1928 in tudi 26. septembra 1936 leta, ste zaščiteni.

**Dvig denarja iz hranilnice. D. J.** — Stara vdova vpraša, ali more dvigniti denar, ki ga ima naloženega v hranilnici. — Obrneno naj se na vodstvo hranilnice. Ako hranilnica ni zaščitená, mora plačati vlogo po pravilni odpovedi, drugače pa le v onih zneskih, ki so določeni po odobrenem odplačilnem načrtu.

**Skladanje lesa ob občinski cesti. S. J.** — Sosed sklada les tik vaše hiše, zaradi česar zastaja voda, ki se odteka v vašo klet. On trdi, da je tisti svet občinski. Vi ste pa mnenja, da je vašá last. Vprašate, ali lahko zabranite sosedu skladanje lesa na tem mestu. — Najprej se zmenite z občino glede lastništva zemljišča, na katero sosed sklada les. Če je zemljišče res vaše, mu pač lahko zabranite skladanje lesa, drugače pa je to stvar občine. Nikakor pa niste dolžni trpeti, da se les tako sklada, da povzroča odtok vode v vašo klet. To bo pač lahko preprečiti morda z lepo besedo, drugače pa s posredovanjem občine, ali sodišča.

**Ureditev meje. M. J.** — Leta 1929 ste kupili parcelo. Ker nihče od mejašev ne ve za mejo, ste tedaj naprosili geometra, da vam zemljišče izmeri in ugotovi mejo. Geometer pa do danes še tega ni storil. Vprašate, kam bi se bilo obrniti, da bi prisilili geometra, da vam pride zemljišče izmerit. — Mislimo, da bo vsak geometer rad prišel, da vam zemljišče izmeri, če ga boste zato najeli. Brezplačno pa tega ni dolžan storiti. Toda taka izmeritev vam ne bo pomagala, če je sosedje ne priznajo. Geometer namreč ne more sam določati meje. To samo lahko stori, če se sosedje dogovorijo, da bodo priznali meje, ki jo bo določil

zemljemerec na podlagi mape. Drugače pa je za ureditev in določitev mejá pristojno sodišče. Vsakdo lahko predlaga, naj mu sodišče mejo med njegovim in njegovega sosedá zemljiščem obnovi ali popravi. Mora pa že v prošnji natančno ta zemljišča označiti in navesti, da so mejniki tako poškovaní, da bi utegnili postati povsem nepoznani, ali da mej vobče ni mogoče več spoznati.

**Prepisana, a ne v celoti prodana parcela. J. H. S.** — Kupcu ste prodali travnik, brez njive, kar pa je vse le ena parcela v zemljiški knjigi. Kupcu vam je zagotavljali, da je škoda stroškov za odpis njive od te parcele, češ da ostane njiva vaša in da kupile v naravi zamejčen travnik. Takrat ste kupcu verjeli in pri notarju napravili pogodbo za celo parcelo ne da bi ta ustno dogovorjen pridržek njive omenili. Pet let vam je kupec pustil uživati njivo, sedaj pa pravi, da je tudi njegova. — Če imate priče o pravem dogovoru glede pridržka njive, boste imeli v pravdi verjetno uspeh. Brez tožbe sedaj ne boste mogli stvari urediti. V bodoče pa glejte, da se pogodbe tako zapíšejo, kot so dogovorjene in vsako prikričvanje se prej ali slej mašuje.

**Prevoz bicikla in šivalnega stroja iz Nemčije. V. A. G.** — Vaš brat je odšel na sezonsko delo v Nemčijo. Rad bi domov poslal dvokolo in šivalni stroj, ako ne bi moral plačati carine. Vprašate, ali bo v tem primeru oproščen. — Če bo brat vsaj tri mesece živel v Nemčiji, bo lahko ob vrnitvi pripeljal s seboj rabljeno dvokolo, ne da bi mu bilo treba plačati carino. Rabljen šivalni stroj bi pa smel vzeti s seboj brez plačanja carine šele po dveh letih bivanja v Nemčiji. Prenos novih predmetov je pa dopusten samo proti plačanju carine.

**Davčne olajšave za nove hiše. V. S.** — Zgradili ste novo hišo. Vprašate, ali so nove hiše res oproščene plačevanja davkov. — Nove hiše niso popolnoma oproščene davkov, pač pa uživajo znatne davčne olajšave. Namesto osnovnega in dopolnilnega davka boste plačevali le 12% od čistega dohodka in sicer za dobo 10 let. Po 10 letih boste pa plačevali normalno zgradarino. Za dovolitev te olajšave morate takoj zaprositi pri davčni upravi. Zgradbe z davčno olajšavo niso zavezane nobenemu samoupravnemu davku in nobeni samoupravni dokladi.

**Še ne poravnán užitek. G. F. K.** — Mati je imela pravico, da terja od vašega polbrata dolžni prevzitek za 3 leta nazaj. Ker je bil polbrat v zamudi z dajanjem prevžitka in ste vi mater medtem oskrbovali, je sedaj po smrti matere položaj tak, da bo ležeča zapuščina po materi po skrbniku smela uveljaviti napram polbratu preostali dolg, vi pa napram zapuščini svojo terjatev. Če ste uvideli, boste sami brez sodišča in stroškov stvar uredili.