

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

29. DECEMBRA

STEV. 52

Ob zadnji številki

V rokah imate zadnjo, t. j. 52. številko letošnjega letnika »Gospodarja in gospodinje« (»Gig.«). Kakor vseh 51 njenih prednic, tako je tudi ta polna samih koristnih in vsakemu kmečkemu gospodarju in vsaki gospodinjji potrebnih navodil, opozoril, pobud in raznih drugih daljših in krajših zapisov. Ko prebirate to zadnjo številko, ali se kaj zavedate, koliko takega gradiva je bilo zbranega in objavljenega v vseh 52. številkah »Gig.«? Vse te številke predstavljajo debelo, 416 strani obsegajočo knjigo, v kateri je objavljenih okoli 250 samih aktualnih, to se pravi, dotični dobi primernih strokovnih člankov, ki obravnavajo vse panoge kmetijstva. Poleg tega je pa v tej knjigi na stotine krajših spisov, razpravic, opazovanj, izkušenj, nasvetov itd. — vse za vsakdanje potrebe kmečkega prebivalstva.

Vi, ki ste vse številke »Gig.« skrbno shranjevali, ste lepe obširne knjige danes gotovo zelo veseli in boste gledali, da jo ohranite za trajno uporabo. Vam pa, ki te »Domoljubove« priloge niste tako cenili, je pa sedaj, ko prebirate zadnjo številko, gotovo žal, da niste upoštevali nasveta, ki sem vam ga dal lansko in prejšnja leta na tem mestu v zadnji številki. Res vam je lahko žal za to nenadomestljivo zgubo. Saj knjige, ki bi bila nastala iz teh sicer skromnih prilog, ne morete kupiti niti za drag denar.

Marsikomu, ki misli, da kmetu v njegovem poslu ni treba nadaljne izobrazbe, se ne bo zdelo tako važno, če takole drobno prilogo bere ali ne. Toda pomislimo, da je naš kmet v splošnem majhen posestnik, ki se pa bavi z vsemi mogočimi kmetijskimi panogami! Skoraj vsak naš kmet mora biti poljedelec, živinorejec, sadjar, vrtnar, ponekod pa poleg tega še vinogradnik, hmeljar, čebelar in marsikje vrhu vsega drugega tudi še rokodelc. Le na ta način je mogoče, da se obdrži na rodni grudi in da more vsaj skromno preživljati svojo družino. Umevno je, da v vsaki teh številnih panog ali kmetijskih strok ne more biti tako izurjen kakor tisti, ki se posveti eni sami stroki. Vendar pa je tudi za takega kmetovalca, ki se tako vsestransko udej-

stvuje, neogibno potrebno, da napreduje ali kakor pravilno, da gre s časom naprej, ker sicer je nemogoče, da bi obstal. To napredovanje pa je možno le na ta način, da posluša strokovna predavanja, zlasti pa da bere strokovna navodila v strokovnih listih — tednikih in mesečnikih. Tudi strokovne knjige so potrebne, toda naš kmet jih more prebrati kvečjemu pozimi. Čez leto za to ni časa. Kar pa beremo čez zimo, tako radi do tiste dobe, ko bi morali uporabiti, pozabimo.

Vse drugače je to s tedenskimi navodili, ki jih dobiva sproti ob času, ko jih lahko takoj uporabi. Navodila in opozorila, pobude in migljaji, ki jih prinaša vsak teden naš »Gig.«, so kratka, točna, zanesljiva, ker so vsa preizkušena. Preberejo se lahko hitro, brez zamude časa, nekako mimogrede, in ker so pisana o pravem času, se takoj lahko prenesejo v prakso. Kdor vse te neštete pobude, ki jih prinaša en sam letnik naše »Domoljubove« priloge, upošteva in se po možnosti ravna po njih, njemu se ni treba bati, da bi zaostajal, ampak brez dvoma bo napredoval v blagor sebi in celokupnemu narodnemu gospodarstvu.

Zakaj pa je treba te priloge shranjevati? Zato, ker vse to, kar je v njih, ima trajno vrednost in se še pri vsaki priliki lahko iznova prebere in uporabi. V posameznih strokah sicer tudi neprestano napredujemo in marsikatera novost zastara in se pozneje ne obnese. Vendar pa to ne gre tako hitro, da bi bilo tisto, kar je bilo letos prav in dobro, drugo leto že napačno in slabo. Vsekako se mora smatrati »Gig.« za strokovno glasilo s stalno vrednostjo, čeprav je priloženo političnemu časopisu, ki je zanimiv le tisti čas, ko ga beremo, ali kvečjemu do prihodnje številke, potem se pa navadno zavrže. Zato pa treba prilogo takoj, ko list prejmemo in razrežemo, vzeti iz glavnega lista in jo čimprej samo zase prebrati. Njena vsebina se izvečine nanaša na tisto dobo, ko list izide, in če je takoj ne vzamemo iz lista in ne preberemo, je kaj lahko mogoče ali pa kar gotovo, da se bo neprebrana izgubila. Ko je priloga prebrana, jo

je treba zopet samo zase vložiti v nalašč za to pripravljen ovitek (mapo), ki naj bo shranjen na določenem, pred majhnimi otroci varnem prostoru. Tako je treba ravnati vse leto z vsako številko, pa bomo imeli konec leta debelo knjigo, ki je narasla iz skromnih tedenskih prilog. Le kdor tako dela, ta ravna prav in ima brez vsakega dvoma od priloge veliko korist. Seveda vsakogar ne zanima vse, kar je v listu, in sleherni bralec tudi vsega ne potrebuje. Nekaj za svoje razmere in potrebe pa gotovo najde vsakdo v vsaki številki. S prepričanjem lahko trdimo, da takle v posamezni številki sicer neznaten, v celem letniku pa upoštevanja vreden list vsaj za največjo potrebo nadomešča celo kopico strokovnih knjig vsakovrstne kmetijske in gospodarske vsebine.

Pitanje volov

Kadar hočemo kako žival spitati, nam gre v prvi vrsti zato, da povečamo njeno živo težo. Pri pitanju vola sestoji ta poveček teže iz naslednjih tvarin: iz 25% vode, 66% tolšče, iz 7,5% mesa in 1,5% pepela. Meso se torej pri pitanju ne pomnoži posebno veliko; tvori se ga samo toliko, kolikor ga je treba za ležišče in ovoj tolšče. Seveda, če imam pred seboj shujšane živali, se v začetku pitanja nastavlja predvsem meso, mišična vlakna se polnijo z mesnim sokom. Ker se tvori živalsko meso edinole iz rastlinskih beljakovin, zato je treba v začetku pitanja krmiti z bolj beljakovinsto krmo kot pa pozneje. Navadno računamo za to dobo predpitanja en mesec dni, pri zelo zanikrnih živalih pa tudi dve do tri mesece.

Tolšča, ki se med pitanjem naseda v telesu, se lahko tvori iz vseh hraniv, tako da se hranive snovi lahko zamenjavajo med seboj v širokih mejah. Da pa preprečimo morebitne motnje v prebavi in da ohranimo vola pri dobrem teku, mu pa ne dajemo tolšče nikoli čez 0,7 do 0,8 kg na 1000 kg žive teže. Zelo poljubno je pa lahko redilno razmerje, ki se suče lahko od 1 : 10 do 1 : 12 navzgor pa do 1 : 6 in celo 1 : 4 navzdol. A tega pitalec ne pozabi: Čim bolj ozko je redilno razmerje v krmi, toliko živahneje je presnavljanje v živalskem telesu in če je le-to preveč burno, je naravnost v škodo uspešnemu pitanju.

Rekel sem, da se tvori tolšča lahko iz beljakovin ali iz rastlinske tolšče, iz škroba ali pa iz sladkorja. Po nemškem učenjaku

seveda so strokovne knjige potrebne; toda koliko pa jih je med sto tisoč naših majhnih kmetovalcev, ki si jih morejo kupiti! Če pa vztrajno hranjemo takele priloge, se nam nabere v teku let cela knjižnica vsakovrstnega strokovnega čitiva zastoj, ker priloge ni treba plačati posebej.

Te dni sem govoril z zelo izobraženim in za kmetijsko vedo ter sploh za gospodarska vprašanja posebno vnetim učiteljem, ki mi je priznal, da ima vse »Domoljubove« priloge, odkar izhajajo, po letnikih trdno vezane in da črpa iz njih vse, kar potrebuje pri pouku iz kmetijstva v nadaljevalni šoli.

Upajmo, da bo imel vsaj v prihodnje tudi med kmečkimi čitatelji »Domoljubac« in njegove priloge mnogo posnemalcev. H.

Kellnerju, ki je napravil nešteto poizkusov v ta namen, nastane iz:

1 kg prebavne tolšče v krmi 474 do 598 g živalske tolšče;

1 kg prebavnega škroba 248 g živ. tolšče;

1 kg prebav. beljakovin 235 g živ. tolšče;

1 kg prebav. sladkorja 180 g živ. tolšče.

Kakor vidiš, se tvori iz beljakovin manj živalske tolšče, kakor pa iz rastlinskih tolšč. Zato, posebno pa, ker so beljakovine v krmi najdražje sestavine, pokladaj pri pitanju samo toliko beljakovinstih krmil, kolikor je potrebno za normalno, redno prebavo. In v ta namen zadostuje na dan 1,00 kg beljakovine na 100 kg žive teže. Glavno vlogo pri pitanju vola (krave, junca) ima potemtakem škrob in sladkor, torej krmila, ki vsebujejo mnogo teh hraniv.

Pitanje ti pride toliko cenejše, čim hitreje ga končaš. Če se ti posreči spitati vola v treh mesecih, si prihraniš v primeri s sedmim, ki je rabil v isti namen 5 mesecev, ne samo vzdrževalno krmo dveh mesecev, ampak tudi delo in druge stroške, ki jih povzroča žival ta dva meseca.

Za kontrolo, kako napreduje pitanje, je dobro, da vola od časa do časa stehtaš ali z merskim trakom ali pa z mostno tehtnico, če ti je pri roki. Tehtati moraš pa vselej ob istem dnevnem času, najbolj zanesljiv podatek dobiš zjutraj, preden krmiš. Pri tem se pa zavedaj, da raste v začetku pitanja živa teža močno, pozneje šibkeje, proti koncu pa morda sploh nič več; a pri tem se vol vendarle debeli, postaja tolstejši. Med

glavni mpitanjem se nabira tolšča med mošicami, ponajveč pa na posebnih mestih telesa, kakor n. pr. pod kožo ob opornjaku (očrevju, osrčju) in ob ledvicah. Proti koncu pa se seseda maščoba posebno med mesom na ta način, da izpodriva vodo. Zaradi tega raste telesna teža le malo ali sploh nič, a kakovost tega pitanca je pa znatno boljša. Vol dá veliko več in mnogo boljsega mesa, zato mora biti pa tudi cena za takega pitanca znatno višja, če se popolno pitanje izplača. Pitan vol da po stopnji pitanja 46—61% klavne teže, docim znaša ta klavna teža pri pitani kravi ali telici samo 42—56% žive teže.

Zdaj pa k glavnemu opravilu: Kako boni pital vola? Splošno računajo, da mora dobiti vol-pitanec na 1000 kg žive teže v krmi:

prve tedne 10—12 kg škrobne vrednosti, 2—2,5 kg prebavne beljakovine, 24—32 kg sušine;

med glavnim pitanjem pa 12,5—14,5 kg škrobne vrednosti, 1,5—1,7 kg prebavne beljakovine, 24—32 kg sušine.

V našo lastno korist je torej, da: a) krmino obilno. Čim več proizvajalne krme je torej v kaki dnevni porciji — se razume, da preko vzdrževalne piče! — toliko več maščobe se napravi v volu. Oporišče za množino hraniv, ki naj jih dobi vol pri srednjemočnem pitanju, nam dajo sledeča števila. Odraslo govedo naj dobi v svrhu pitanja na dan:

| pri živi teži | preb. beljak. | škrob. vrednosti |
|---------------|---------------|------------------|
| 400 kg | 0,64 kg | 4,8— 5,6 kg |
| 500 kg | 0,50 kg | 6,0— 7,0 kg |
| 600 kg | 0,96 kg | 7,2— 8,4 kg |
| 700 kg | 1,12 kg | 8,4— 9,8 kg |
| 1000 kg | 1,60 kg | 12,0—14,0 kg |

Če se torej hočeš pri pitanju in sploh pri vsaki reji živine ravnati po načelih moderne znanosti, moraš pred vsem vedeti, koliko tehta vsak os tvoje živali. Potem šele ti je mogoče napraviti približen račun, koliko tega in onega krmila, ki ga imaš na razpolago, moraš pokladati, da dosežeš svoj namen V našem primeru — pitanje vola — bi vzel na 1000 kg žive teže sledeče porcije na dan:

I. V začetku pitanja, ko prehajaš od navadnega krmiljenja k pitalnemu krmiljenju:

- 60 kg krmske pese,
- 4 „ ovsene rezanice,
- 5 „ ovsene slame, cele,
- 8 „ suhe detelje,
- 3 „ rženih otrobov,

- 2 „ ugašenih tropin,
- 2½ „ tropin zem. oreha (arašid),
- 1 „ koruznega zdroba,
- ½ „ lanenega semena,
- 50 gr soli.

Ta krma vsebuje okoli:

30 kg sušine, 2,4 kg prebavne beljakovine, 0,8 kg prebavljive tolšče, 14,9 kg preb. ogljikovih hidratov.

Redilno razmerje je 1 : 7,3.

Redilno razmerje je razmerje prebavnih beljakovin proti prebavnim ogljikovim hidratom in vlaknini, ki jim prištetjemo še prebavno tolščo, pomnoženo z 2,4.

II. V glavni dobi pitanja bi dajali:

60 kg pese, 3 kg ovsene rezance, 4 kg ovsene slame, 8 kg suhe detelje, 2 kg rženih otrobov, 2 kg ogrščnih tropin, 4,2 arašidnih tropin, 1,5 kg zdrobljene koruze, 0,5 kg lanenega semena, 60 g soli. — V tej dnevni porciji je 29 kg sušine, 2,8 kg prebavljive beljakovine, 0,9 kg prebavlj. tolšče in 14,5 kg prebavnih brezdušičnatih sestavin. Redilno razmerje 1 : 5,9.

III. Zadnja doba pitanja:

6 kg pese, 3 kg ovsene rezanice, 3 kg ovsene slame, 7 kg suhe detelje, 1 kg rženih otrobov, 1 kg ogrščnih tropin, 4,2 kg tropin zemeljskega oreha, 2 kg turščičnega zdroba, 2,5 kg ječmenovega zdroba, 0,5 kg lanenega semena, 80 g soli.

Surovo peso, zrezano, pomešano enakomerno z rezanico in vsemi močnimi krmili. Krmo pripravimo za vsako krmiljenje posebej, da bo kolikor moči sveža. Močna krmila pridevamo šele neposredno pred pokladanjem krme.

Da bo pitanje uspešno, moramo skrbeti, da ohranimo pitavno živino pri dobri teku. Zato ne smemo dajati manj vredne krme, kakor n. pr. slama in rezanica raznih žit.

Končno moramo preprečiti vse, kar bi utegnilo pospeševati tratenje krme, n. pr. večje razburjenje živine, napor mišic in podobno. Točno se je treba držati tudi dnevnega reda pri krmiljenju, najbolje 3 krat na dan. Največja snaga, popoln mir in nekoliko bolj temačen hlev, ki naj bo bolj hladen (12° C), vse to pospešuje uspešno pitanje.

ovfr.

**Kmetje! Vaša stanovska
organizacija je Kmečka
zveza!**

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Kolednik Tine

Tine je hotel biti letos kolednik. Ves mesec december je že naganjal starše, naj ga pustite, da bo tudi on kot kralj z lepo krono na glavi hodil od hiše do hiše in prepeval lepe koledniške pesmi. Tine je bil dober pevec in je do smrti rad igral. Ves nor je bil, kadar je smel v šoli v kaki majhni igrici nastopiti. Mati se je sprva fantovi prošnji odločno upirala, oče pa je po dolgem moledovanju vendarle privolil. Naj fant poskusi, to je star običaj in stare navade je pač treba spoštovati. Tako dandanes vsepovsod uče. Seveda se je morala tudi mati udati, in Tine je bil presrečen. Mati mu je sešila belo kraljevsko haljo, krono in zvezdo pa si je fant sam napravil. In tistega dne pred novim letom je šel z bajtarjevimi Lojzetom in Nejkom na blaženo pot. Pred odhodom je oče še zabičal Tinetu, da ne eme po hišah darov sprejemati, ker pač ne hodi iz pomanjkanja koledovat, ampak le za to, da poizkusi star običaj. Seveda je Tine vse obljubil, kar sta oče in mati hotela.

Svoje obljube pa seveda ni mogel držati. Kje ste še naleteli na kolednika, ki ne bi maral darov: Saj bi se tako izdal da ni pravi kralj, ki hodi po daljni poti v Betlehem, ampak samo preprost Jernačev Tine iz domače vasi. Lepo je prepeval pesmu o Jožefu in Mariji, ki sta hodila v mesto Betlehem in prosila prenočišča. In ljudje so mu bogato darovali od svoje božične obilnosti. Tu je dobil orehe, tam kruha, drugje potice in nekateri so mu celo kakšen dinarček v roke stisnili. Ko se je znočilo, so se vsi trije bogato založeni vrnili na svoje domove. Tinček je bil prešerno vesel.

Doma pa je na njegovo veselje slanca padla. Ko je oče zagledal fantovo malho, polno koledniških darov, je zrojil: »Taka sramota! Sicer res nimamo bogve kakega izobilja, ampak beračit nam vendarle še ni treba. Kaj bodo ljudje govorili da resničnim revežem odjedamo darove. Takoj znesi vse nazaj, kjer si dobil,« je zaukazal. »In nikoli več ne pojdeš koledovat.«

Tine je bil ves v solzah. Zlata krona mu je zdrknila z glave, odvezal si je belo kraljevsko haljo in se pripravljaj, da izpolni očetov ukaz. Pa je posegla vmes mati

in je s svojo mislijo, ki je bila lepa, kakor je vedno premore dobro materino in žensko srce, rešila fanta iz zadrege in potolažila očelovo jezo. »Kaj bi nazaj nosil,« je rekla, »kdor je kolednikom daroval, je daroval in mu ni več za to, da bi darila nazaj dobil. Napravimo raje tako, da bodo ta darila res prišla prav tistim, ki so jim bila namenjena: revežem. Tine, spravi svoje nabrane stvari skupaj, pa še iz svojega hranilnička vzemi kovača, in zanesi vse bajtarjevim. Tam so potrebni, veseli bodo daru in ti si storil dobro delo, da si jim s svojim lepim petjem pomagal toliko nabrati. Naj imajo enkrat zares lepo novo leto.«

S tem je bil tudi oče zadovoljen in Tine tudi. Spravil je svoje stvari skupaj in se napotil k bajtarjevim. Pred odhodom pa je še vprašal mater: »Ali bom smel drugo leto še koledovati.« — »Še,« je odgovorila mati, »za reveže.«

Ali ni bila ta mati razumna in dobra žena? Ha.

Katera ženska bi hotela za zimo pantrov kožušček z bobrovim obrobkom?

Vsaka izmed bravk, ki pozna krasno kožuhovino pantra in močvirskega bobra, nam vsaj v duhu golovo takoj odgovori: »I seveda, tak kožušček bi bila krasna reč, toda odkod naj vzamem toliko denarja? Prijateljica! Ne bo ti treba ravno veliko denarja za tak prelep kožušček — treba ti je le rediti kunce (domače zajce), seveda prave vrste. Kajti ves tak krasen kožušček se da napraviti iz kunjih kožic, ki jih umetno prebarvajo v pantrovo imitacijo (posnelek). Za tako posnemanje pa so pripravne samo kožice belih vrst kunccev, n. pr. belgijskega orjaka albina (bel kuncce z rdečimi očmi), francoskega (belega) ovnača ali mrkača, belega dunajčana (z modrimi očmi), hermelina in še nekaterih drugih belinov. Če se hočeš poučiti o reži takih kunccev, ti priporočam, da prebiraš za začetek knjižico »Umna reja kunccev«, ki sta jo sestavila dr. Jenko in Alfonz Inkret, oba praktična kunčerejca (založila Jugoslov. knjigarna v Ljubljani). Da boste pa vedele, cenjene čitateljice, koliko kožic bi potrebovale za tako preleko Miklavževo darilo v l. 1939, naj vam to takoj povem. Od belgijskega orjaka albina bi jih bilo treba 15

do 18, ovnačev bi morale zrediti po velikosti 16 do 20, modrookih dunajčanov 20 do 22, hermelinov, ki so najmanjša kunčja pasma (dosežejo komaj 1 kg teže) pa bi morale sleči iz kožuha 26 do 28, da bi dosegle cilj svojih želja. Za posnetek bobrovega ovratnika in obrobe pa popolnoma zaščočata dve kožici odraslih belgijskih orjakov ali pa ovnačev. — Škoda, da vam ne morem pokazati slike, ki kaže deklico, oblečeno v tak kožušek, narejen iz kunčjih kožic. Marsikatera bo dobila veselje do reje plemenskih kuncev, ki ne prinese samo obilico pečenke na mizo svojih gospodinj, ampak igrajo tudi veliko vlogo v današnji damski modi. P.

KUHINJA

Krompirjeva juha s sirom. Za tako juho potrebujem 1 kg krompirja, srednje debelo korenino zelene, korenino peteršilja in en ali dva korenčka. Zeleno, peteršilj in korenček zrežem na tanke rezine ali na kock ter pristavim v treh litrih osoljene vode. Ko vse to nekaj časa vre, pridenem krompirju, ki sem ga olupila, oprala in na rezine ali na kocke narezala. Ko je krompir že kuhan, primešam jedi $\frac{1}{4}$ kg nastrganega navadnega sira ter pustim, da juha dobro prevre.

Sladka repa z mlekom. Repo olupim, zrežem na majhne koščke, operem in skuham v slani vodi. Ko je repa kuhana, jo odcedim in denem na svetlorjavo prežganje, ki sem ga napravila z žlice surovega masla ali masti, žličice sladkorja in žlice moke. Repo zalijem z vročim mlekom v toliko, da jo pokriva, jo potresem s kumino in pustim, da dobro prevre, nakar jo dam s piré krompirjem na mizo.

Goveji zrezek z gobami. Košček govejega mesa dobro potolčem, posolim in na obeh straneh namažem z oljem. Površino potresem s poprom ter pustim eno uro stati. Potem spečem zrezek na obeh straneh v razbeljeni masti. Gobe poparim s krompom in jih v toliko vodah operem, da je zadnja voda čista (to velja za suhe gobe). Očiščene gobe vržem na razbeljeno mast ali na razbeljeno surovo maslo. V maščobi sem zarumenila sesekljano čebulo in dodala sesekljane zelenega peteršilja. Nato potresem gobe z moko, dobro premešam, malo zalijem, pridenem žlico kisle smetane in pustim zavreti. Pečen zrezek denem na krožnik in polijem z gobami. Okrog zrezka nađevam kupčke praženega riža ali cel opečen krom-

pir. Kupčke riža napravim tako, da pred vsakim zajemom pomočim majhno zajemalco v kropu.

Jabolčni riž. V $\frac{3}{4}$ litru osoljene vode skuham $\frac{1}{2}$ kg zbrisanega riža. Med kuhanjem pridenemu rižu košček surovega masla. Kaka 4 olupljena jabolka zrežem na krljičke in prevrem v osladkani vodi. Kuhane krljičke odcedim. Kozico namažem z maslom in stresem vanjo polovico riža. Krljičke vlagam gosto po rižu, potresem s sladkorjem, s ščepom cimeta in sem in tja majhen odrezek surovega masla. Po jabolkih poravnam drugo polovico riža in denem za $\frac{1}{2}$ ure v pečico. Po $\frac{1}{4}$ urnem pečenju denem na vrh trd sneg 2 beljakov pomešan z dvema žlicama sladkorja. Jed pustim v pečici toliko časa, da se sneg zarumeni.

Orehovi rogljički brez jaje. Na deski zdrobim 25 dkg moke z 21 dkg surovega masla, potem dodam 10 dkg zmletih orehov in 8 dkg sladkorja. Iz teh snovi zgnjetem testo in iz testa oblikujem majhne rogljičke. Rogljičke povaljam v precej debelem sladkorju (sipi) in spečem na pomazani pekači.

Čajno pečivo. Čajeve štručke. Za te rabim: 14 dkg moke, 20 dkg sladkorja, 2 dkg kvasa, 4 rumenjake in nekaj mlačnega mleka. Polovico teh snovi, to je 20 dkg moke, 10 dkg sladkorja, vzhajan kvas zmešam v toliko z mlekom, da nastane iz teh snovi gosta kaša. To kašo pustim čez noč v kuhinji. Drugi dan primešam 4 rumenjake, ostalo moko in sladkor ter dodam toliko mlačnega mleka, da nastane voljno. ne pretirno testo. Iz testa oblikujem podolgate štručke, jih zložim na pomazano pekačo ter pustim, da se dvignejo. Potem pomажem koščke z jajcem in jih po sredini po dolgem zarežem, na kar jih v pečici spečem.

Sadje v naših kuhinjah

Sadje je pozimi zelo zaželeno živilo, obenem pa naša nujno potrebna hrana. Skrbna gospodinja je za zimski čas shranila zimska jabolka in razno suho sadje ter napravila nekaj sadnih shranokov za posebne prilike. Čim bolj smo v zimi, tem štedljiveje uporabljamo sadje, da nam ga prehitro ne zmanjka. Pri tem pa ne štedimo vedno pravilno, ampak dostikrat na eni strani hranimo, na drugi pa razmetavamo z nepravilnim ravnanjem v kuhinji.

Da delamo prav in uporabljamo sadje, ko je najbolje za gospodarstvo in za naše zdravje, ravnamo takole: Najbolje izrabimo sadje, ako jemo takega kot je, to je naravno,

presno, nič predelano. Pogledjmo jabolka! Če ta sad umijemo ali trdo obrišemo s čisto cunjjo, potem pa pojemo vsega s kožo in peščičem, zavrzemo samo pecelj, vse drugo izkoristimo v naobilnejši meri in najnaravnejši obliki. Ne kuhajmo iz svežega sadja kompota! S tem napravimo iz prvovrstnega živila malovredno jed. Če nam ne tekne sadje kot tako kar se zgodi le pri slabih, malo okusnih vrstah, ga uporabimo raje za zdravo in imenitno presno jed, kakor da bi ga kuhali. Pri tej jedi je sad nastrgan in pomešan z mlekom, ovsem, citronovim sokom in zletimi orehi, zato je prav okusen, čeprav sad ni bil ravno prvovrsten. To sadno jed smo v »Domoljubcu« že večkrat natančno opisali.

Za spremembo napravimo včasih iz presnega sadja nekuhan kompota. Presen kompota ima isto hranilno vrednost kot presno sadje in ga naredimo lahko iz prav vseh vrst sadja, tudi iz mešanice raznih vrst, iz svežega in suhega. Olupljeno, a boljše neolupljeno sadje zrežemo na listke ali krljice in malo potresemo s sladkorjem. Nato skuhamo sladkor z vodo (1 del sladkorja na tri dele vode), še toplo vlijemo na sadje in vse skupaj postavimo na mrzlo za 24 ur. Kakor vidimo, je treba napraviti tak kompota en dan prej, preden ga hočemo dati na mizo. Tekočine naj bo precej. Če je vmes dosti jabolk, jih narezana najprej zmešamo z nekoliko citronovega soka, da ne porjave. Za izboljšanje okusa pridenemo takemu kompota lahko malo ruma ali konjaka.

Zelo ustrezemo vsem, ako napravimo kompota iz suhega sadja, hrušk, češpelj ali fig, ki so tudi zelo poceni. Za figov nekuhan kompota, fige z venca temeljito umijemo, nalijemo nanje toliko sveže mrzle vode, da jih pokrije in pustimo čez noč. Drugi dan je kompota gotov. Sladkorja ni treba dodajati. Za bolj svečane prilike pridenemo kompota malo citronovega soka, medu in nekaj kapljic konjaka.

Prav tako naredimo kompota iz suhih češpelj in hrušk. Operemo jih v mrzli vodi, nato namočimo z malo vode, in sicer češplje za 24 ur, hruške pa za 48, drugače niso dovolj mehke. Presni češpljev in hruškov kompota je še okusnejši, če mu prilijemo nekaj belega vina.

Koliko vrst je nadalje raznih sadnih solat, ki so prav za prav presni kompota z manj soka. Izvrstna je solata iz oranž, ki jih samo olupimo, narežemo na tanke listke in potresemo s sladkorjem. K sadni solati iz jabolk se podajo zmleti oreki, med in rum po okusu.

Za sladice in razne nadeve je škoda presnega sadja. Vzamemo raje shranke, kjer je sadje že itak kuhano in predelano in ga ni tako škoda kot presnega. Razni kompota, marmelada in drugi sadni izdelki so prav dobri v ta namen.

Če tako delamo, ravnamo s sadjem res štedljivo in nam bo dosti več zaleglo, kot če bi ga lupili in kuhali za razne malovredne kuhane sadne jedi. H. Š.

GOSPODARŠKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljana. Na sejmu dne 21. decembra so plačevali govejo živino in prašiče takole: voli I. vrste 6 din, II. 5—5,50, III. 4—5; telice I. 6, II. 5—5,50, III. 4—5; krave I. 5,50, II. 4,25, III. 2,50 do 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji (domači) 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 12, telečje 12, svinjske 12—13 din za 1 kg.

g Kranj. Na redni sojem 19. decembra so prignali 41 volov (prodali 25), 15 krav (8), 3 juvice (2) 7 telet (7) in 131 prašičev (68). Cene: voli I. vrste 6,25 din, II. 5,50, III. 5; telice I. 6,25, II. 5,50, III. 5; krave I. 5,25, II. 4,75, III. 4; teleta I. 8, II. 7; prašiči, špeharji 10,50, pršutarji 8,50—9,50 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 8—11, telečje 11, svinjske 6 do 8 din za 1 kg.

g Dol. Logatec. V začetku decembra je imela živina sledeče cene: voli I. 5,50, II. 5, III. 4,50; telice I. 5,50, II. 4,50, III. 4; krave I. 4, II. 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 10, svinjske 7 din za 1 kg.

Krško. Poročajo, da je v zadnjem času veljala živina tako: voli I. 5—6, II. 4—5, III. 3—4; telice I. 4—5, II. 3—4, III. 2—4; krave I. 4,50—5, II. 3—4,50, III. 2—4; teleta I. 6—7, II. 4—6; prašiči špeharji 6—10, pršutarji 6—8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8—12, telečje 10—14, svinjske 4 din za 1 kg.

g Dravograd. V decembru so cene goveje živine sledeče: voli I. vrste 5 din, II. 4,50, III. 4; telice I. 5, II. 4,50, III. 4; krave I. 4, II. 3,50, III. 3; teleta I. 7, II. 6; pra-

šiči, špeharji 12 pršutarji 10 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 10, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

g Murska Sobota. V začetku decembra je imela živina te cene: biki (voli) I. vrste 4.50—5 din, II. 4, III. 3.50; telice I. 4.50—5, II. 4, III. 3.50; krave I. 3, II. 2.50, III. 2, teleta I. 6, II. 5; prašiči, špeharji 9, pršutarji 8—8.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože, goveje 8, telečje 9, svinjske 5 din za 1 kg.

g Ljubljana. Pšenica za 1 kg 1.90—2.10 din, ječmen 1.90, rž 1.85—2, oves 1.90—2, koruza 1.50—1.85, fižol 3.60, krompir 1, lucerna 0.85—1, seno 100 kg 75—90, slama 60 din. Jabolka I. 8, II. 4, III. 3.50 za 1 kg; suhe češplje 8—14 din za 1 kg. Svinjska mast 20, med 20 din za 1 kg.

g Kranj. Pšenica 1 kg 1.90, ječmen 1.85, rž 1.85, oves 1.80, koruza 1.50 fižol 2.50—3, krompir 0.80—1, seme lucerne 19, seno 100 kilogramov 75, slama 50 din. Jabolka I. 7, II. 5, III. 4 din za 1 kg. Slanina 22—26, svinjska mast 19, med 22—24 din za 1 kg.

g Dol. Logatec. Pšenica 1 kg 2 din, ječmen 1.80, oves 1.70, koruza 1.35, fižol 2.50, krompir 0.75 din. Jabolka I. 3.50, II. 3 din; svinjska mast 18, med 16 din za 1 kg.

CENE

g Mleko. Mlekarsko društvo za Ljubljano in okolico je sklenilo s 1. januarjem povišati cene mleka v Ljubljani na 2.50 din za 1 liter, postavljen na dom.

g Sadje. Izvoz sadja je sedaj v glavnem končan. Letos smo zvozili skoraj pretežno v Nemčijo, neka; malega v Belgijo Češko-slovaško sledeče količine:

| | |
|--------------------------------|---------------|
| iz okraja Maribor levj breg | 10,557.112 kg |
| iz okraja Maribor desni breg | 560.026 kg |
| iz okraja Ljutomer | 4,249.352 kg |
| iz okraja Ptuj | 1,843.733 kg |
| iz okraja Celje | 1,018.345 kg |
| iz okraja Murska Sobota | 533.790 kg |
| iz vseh ostalih okr. Slovenije | 465.232 kg |

Skupaj . . . 19,227.590 kg

Ta številka pove, da je slovenski kmet na Štaterskem vzel za sadje lepe denarce.

PRAVNI NASVETI

Pomotoma priznana meja. P. B. F. — Pristali ste na prestavitve mejnika, ker vam je mejaš zagotavljal, da ima vaša parcela v mapi odbit vogal. Sedaj ste se prepričali, da ima parcela v mapi ravne meje, odbit

vogal pa je le pri sosedni mejaševi parceli. Vprašate, če lahko prestavite mejnik na staro mesto. — Meja se lahko sporazumno določi. Če vas je mejaš z neresničnimi trditvami premotil na priznanje dozdevne mapne meje, ki pa je v resnici v mapi drugačna, potem vas tak dogovor ne veže. Zahtevajte od sosedu, ko ste mu pojasnili dejanski položaj, da postavite mejnik na staro mesto. Če sosed tega ne bi hotel, potem predlagajte pri sodišču, da se sedaj sporna meja zameji. Stroške zamejčenja bo trpel vsak svoje, stroške komisije pa vsak do polovice. Preudarite, če je sporna ploskev sploh vredna vredna teh stroškov.

Trgovina z blagom s hojo od hiše do hiše. P. L. Radi bi si nabavili nekaj blaga, ki bi ga potem s svojimi znanci prodajali od hiše do hiše. Vprašate, ali bi morali za tako trgovino imeti kakšno dovoljenje in ali bi smeli za poskušnjo nekaj tednov krošnjari brez dovoljenja. Kam bi se bilo obrniti? — Obrti brez stalnega lokala s hojo od kraja do kraja se smejo izvrševati samo na osnovi posebne dovolitve obšega upravnega oblasti prve stopnje, na žigar področju prosilec stalno prebiva. Dovolitev za te obrte se sme dajati samo državljanom, ki so vredni zaupanja in zanesljivi. Obrtni bi se bilo torej treba na okrajno načelstvo. Brez dovolitve pristojne oblasti ne boste smeli krošnjari. Tudi samo par tednov ne.

Zloraba nabavne knjižice. P. R. R. — Do leta 1933, ste kupovali sprečerijo v konsumu na knjižico. Takrat ste vse poravnali in niste tam nič več kupovali. Nabavno knjižico ste medtem založili ali pa izgubili. Sedaj ste dobili opomin od konzuma, da morate plačati dolg na speriji v znesku več sto dinarjev. Vprašate, če ste dolžni poravnati ta račun, ki ga ne priznate. — Če je kdo domačih šel z vašo nabavno knjižico tudi brez vašega znanja v konsum kupit sprečerijo, ste dolžni ta dolg poravnati, ker velja domneva, da je prinosnik te knjige pooblaščen vzeti blago na up. Seveda tudi pri konsumu velja, da zastarajo neplačane in nepriznane terjatve za dobavljeno blago v 3 letih. Če pa mislite, da je tuja oseba dobila vašo knjižico v roke in je ta vzela blago na vaš račun, imate pravico zahtevati povračilo od te osebe, kar boste morali konsumu plačati. Morali bi tako v konsum javiti, da ste knjižico izgubili in da jo preuzimate.

Posekani hrasti. B. J. S. — Če vi niste predhodno pristali na mejo, ki jo bo zemljemerec odmeril, vas ta nova meja, odmerjena po mejaševem naročilu, ne veže. Če si je sosed prilastil s to novo mejo njemu pripadajoči del gozda in je tam posekal hraste, ste vi upravičeni, da zahtevate od sosedu odškodnino za vse hraste, ki so rasli na vašem svetu do tiste meje, ki ste jo mirno uživali pred zemljiemerčevu odmero. Mogli bi tudi mejaša tožiti zaradi motenja

posesti, seveda le tekom prvih 90 dni odkar je na vašem svetu posekal hraste.

Državna služba, M. G. - Radi bi vstopili v državno službo k železnici ali pa pošti. Stari ste 26 let, dovršili ste ljudsko šolo in ste prosti vojaščine. Vprašate, kam in kako morate vložiti prošnjo in ali je prošnjo treba kolkovati. — Prošnjo za službo pri železnici je treba vložiti na prometno ministristvo, za službo pri pošti pa na poštno ministristvo. Prošnjo je treba kolkovati s kolkom za 10 din. Tudi vse priloge morate predpisno kolkovati. Prošnji je treba priložiti rojstni list, zdravniško spričevalo, npravstveno spričevalo, šolsko spričevalo, državljansko izkaznico, potrdilo vojaške oblasti o ureditvi vojaške obveznosti, odnosno v primeru nesposobnosti za vojaško službo potrdilo pristojne davčne oblasti, da je prosilec plačal vojnico, potrdilo sodišča o tem, da prosilec ni pod skrbstvom ali v konkurzu ali da ni nad njim podaljšana očetovska oblast in potrdilo državnega tožilstva o tem, da prosilec ni bil obsojen na izgubo častnih pravic.

Razlastitev zemljišča v vojaške namene. B. J. - Nad vašim kamnolomom vam hoče vojaška oblast razlastiti nekaj zemljišča v vojaške svrhe. Okrajno načelstvo vam je prepovedalo uporabljanje kamnoloma, češ da bi s tem ogrozili sosednjo zemljišča, ki se bo razlastilo. Smatrate, da se s tem posega v vaše lastninske pravice in vprašate, ali boste lahko zahtevali odškodnino. — Pri izvajanju vojaških del veljajo glede razlastitve zemljišč isti predpisi kakor n. pr. za razlastitve zemljišč zaradi gradnje železnic. Odškodninske zahteve prijavite razlastitveni komisiji. Če ne bo sporazuma, bo pač odločilo sodišče. Svetujemo vam, da svojih zahtev ne pretiravate, ker vam tudi sodišče ne bo več priznalo, kakor samo primerno odškodnino. Pokoriti se boste morali tudi nalogu okrajnega načelstva, ki vam je prepovedalo lomiti kamenje v svojem kamnolomu, da ne bi s tem ogrozili trdnosti sosednjega zemljišča. Ta prepoved je osnovana tudi v občem državnem zakoniku, ki zabranjuje poglobitev zemljišča tako, da bi zaradi poglobitve sosednjo zemljišče izgubilo svojo oporo in trdnost.

Odgovori na vprašanja

1. Kaj vsebuje bukov pepel, kdaj je umetno, da se trosi in kako se uporablja? Ali se lahko meša s kako drugo tvarino, ali se pri štihanju pomeša z zemljo, ali se zmeša z vodo in poliva?

Odgovor: Bukov pepel — sploh pepel iz drv je izvrstno gnojilo za vrtove. Prav po-

sebno dobro vpliva na stročnice (fižol, grah itd.), ki potrebujejo veliko fosfornih, kalijevih in apnenih rudninskih redilnih snovi. Vse te snovi vsebuje pepel v znatni količini. Škoda le, da ga imamo premalo! Pepel je najbolje trositi jeseni ali pa vsaj zgodaj spomladi ter ga dobro premešati z zemljo, preštihati ali podgresti. Z vodo ga ponavadi ne mešamo, da bi z njim polivali sadike. S sajami pomešan pepel pa trosimo po mladih sadikah (zeljnatih rastlin), ako jih napadejo bolhači.

2. Kakšna umetna gnojila uporabljamo pri zalivanju cvetlice-lončnic? Ali smem z umetnim gnojilom zdaj pozimi zalivati tulipane in hiacinte, ki jih silim? V kakšnih presledkih se zaliva, koliko in katera količina teh gnojil se vzame na 1 l vode?

Odgovor: Pri zalivanju svetle uporabljamo ponavadi sečnino in kalijevo sol. Sečnina je zelo močno dušičnato umetno gnojilo, ki vsebuje do 46% hitro učinkujočega dušika. Kalijeve sol je pa izborno kalijevo gnojilo, ki ima v sebi najmanj 40% kalija. S temi gnojili lahko zalivate cvetlice tudi sedaj, ampak samo one, ki jih silite, drugih ne! Na 1 liter vode se vzame 1 gram (toliko, kakor prašek aspirina) sečnine in po 2 gr 40% kalijeve soli. S to raztopino zalivamo cvetlice kakor običajno v presledkih 10—14 dni, in sicer previdno okoli rastlin, ne pa po njih. Dušik pospešuje rast, kalij pa svetlenje in lep duh

3. Kaj je bolj gospodarsko krmiti za pitanje prašičev, ali fižol, ali koruzo pri današnjih cenah?

Da bi na to vprašanje mogli pravilno odgovoriti, moramo pač vedeti, koliko in kakšne hranilne vrednosti vsebujeta koruza in fižol.

Koruza vsebuje: prebavljivih beljakovin okrog 6,7%, prebavljivih masti okrog 4%, ogljikovih hidratov 65%; škrobna vrednost je 81;

fižol vsebuje: prebavljivih beljakovin 19%, prebavljivih masti okrog 1%, ogljikovih hidratov pa 44%; škrobna vrednost je 86.

Za pitanje že odraščanih živali je vsekakor koruza boljša. Če pa upoštevamo še cene, ima koruza za pitanje še veliko večjo prednost pred fižolom. Pač pa ima fižol razmeroma veliko količino beljakovin, ki so predvsem važne za tvorbo mesa. Zato je fižol zelo dobra krma za mlajše živali, ki še rastejo in za prav mršave živali.

Vsekakor je pa veliko bolj gospodarsko, ako imamo fižol, da ga prodamo in namesto njega kupimo koruzo za pitanje živali.

