

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

15. JULIJA

STEV. 29

## Sadje bodi vsakdanja hrana

Sadje je namenjeno od prirode žlo-veku za hrano, ker je to eden izmed redkih pridelkov, ki je užiten surov, kar z rastline, brez vsakršne predelave in priprave. Pa ne samo užiten, ampak tudi zelo okusen in redilen. Dognano je, da uživanje sadja ni razkošje, ampak potreba, ker je sadje prvovrstno živilo, ki je za zdrav razvoj in delovanje našega organizma nujno potrebno. Seveda sadje nima beljakovin in toščice (razen lupinastega), zato ima pa druge zelo važne sestavine, ki jih v taki obliki ne najdemo izlepa v kakem drugem živilu.

Predvsem je važen sadni sladkor, ki se nahaja raztopljen v sadnem soku. Ta je izmed vseh sladkorjev najlažje prebaven in najbolj prija našemu telesnemu ustroju. V jabolkih in hruškah ga je 10 do 12 odstotkov. Druga prav tako važna sestavina sadja so pa rudninske snovi, izmed katerih jih je mnogo več lugotvornih, nego kislotvornih. Dandanes bi moralo biti vsakomur znano, da je hrana našemu organizmu le tedaj prikladna, ako prevladujejo v njej lugotvorne rudninske snovi (natrij, kalij, apno, magnezija, železo). Poleg tega so važne tudi stanične, dišavne snovi, barvila in še razne druge sestavine.

V splošnem moramo priznati, da pri nas uživamo mnogo premalo sadja. V drugih kulturnih državah pride na osebo in leto povprečno deset do dvajsetkrat toliko sadja, kakor pri nas. Manjka nam prepričanja, da je sadje prav tako potrebno živilo, kakor kruh, krompir itd. Novodobna načela o prehrani so: Manj kruha — več sadja! Manj drugih močnatih jedi — več sadja! Manj kave, manj čaja, manj drugih nepotrebnih dražil — več sadja!

V kakšni obliki pa jejmo sadje, ali surovo ali predelano. Otroci in sploh vsak zdrav človek naj je sadje presno, surovo! Kajti le surovo sadje ima v sebi vse snovi, ki jih je nasnovalo v njem sonce. Vsako sadje, ki je predelano z vročino ali s sladkorjem, ni več popolno in zato tudi

ne več tako koristno, kakor surovo. Edino za bolnike ne velja to pravilo, zlasti za tiste, ki imajo bolan želodec ali druga prebavila niso v redu. Surovo sadje težko jedo tudi stari ljudje, ki nimajo zob!

Sadje bi moralo postati za vse sloje vsakdanja hrana skozi vse leto. Kakor jemo vsak dan kruh, ne glede na letni čas, prav tako bi morali skrbeti za to, da bi užili vsak dan nekoliko sadja. Sedaj, v poletnih mesecih, to ni težko, ker dozoreva od maja dalje razno sadje. Pa tudi od pozne jeseni tja čez celo zimo se dobi dandanes sveže sadje, zlasti jabolka, ki se obdrže v svežem stanju od oktobra tja do junija drugega leta.

Imovitejši sloji in mestno prebivalstvo sploh znajo ceniti sadje kot vsakdanjo hrano mnogo bolj, nego kmečko prebivalstvo. Vsaj v naših krajih je izvečine tako. Dasi pridelamo na tisoče vagonov sadja, vendar ga doma použijemo razmeroma prav malo. Večino ga prodamo in ga pojedjo meščani. Kar pa ni ja prodajo, gre za pijačo — mnogo celo za žganje. Manjka nam urejene uporabe sadja v domačem gospodinjstvu. Od ranega poletja, ko se začno žešnje, pa tja do pozne jeseni, ko so pospravljeni zadnja jabolka, bi morali gledati, da bi bilo za dom vedno na razpolago sadje, ki v tisti dobi dozoreva. Težko je ustreči tej potrebi ob slabih letinah, ki so vprav pri sadju tako pogoste. V tem slučaju bi si morali pač pomagati na ta način, da bi vsaj nekoliko tega važnega živila kupili, kakor pač kupujemo druga živila, kadar ne obróde doma. Če že ne gre drugače, vsaj otrokom bi morali preskrbeti sadja, ker se to živilo ne da nadomestiti z nobenim drugim in je zlasti za otroke še posebno važno.

Pri uživanju presnega sadja se ravnajmo po tehle pravilih: 1. Jejmo, kakor že rečeno, kolikor mogoče surovo sadje. Večji otroci in odrasli z zdravimi zobmi naj jedo sadje naravno, to se pravi, da vzamejo plod (jabolko, hruško) v roke in od-

grizujejo kos za kosom. Le majhnim otrokom in starim ljudem režemo sadje na koščke ali ga celo nastrgavamo. Sadjе jejmo s kožico vred! Z olupki bi zavrgli dragocene snovi, ki so vprav v koži in tik pod kožo. Zavrzimo samo neprebavne dele, zlasti ne uživajmo češenj s koščicami. 2. Jejmo samo popolnoma zrelo sadje, ki mora biti skrajno snažno. Nezrelo sadje draži prebavila in je zelo škodljivo. Vsako sadje pred uživanjem operimo v čisti vodi. Prav posebno je to potrebno, ako sadje kupimo na trgu. Sadjе, ki ga sami pobiramo pod drevesom ali trgamo z drevesa, pred uživanjem vsaj dobro obrišimo. Sadjе samo na sebi ne more povzročiti kake bolezni, n. pr. griže, pač pa nezrelo sadje prebavila kvari, da so za grižo bolj dostopna. Zlasti pa je nesnažno sadje nevarno ob času griže, ker se na njem prenašajo bolezenske klice. Zato je ob takih prilikah še prav posebno važno,

da sadje temeljito operemo, preden ga uživamo. Sadjе, ki ga trgamo z drevesa, nikdar ne more prenašati kakršnikoli bolezni.

3. Sadjе jejmo kadarkoli. Najbolj nam tekne in tudi največ zaleže zjutraj na prazen želodec ali pred obedom. Napačno je uživati sadje po obedu, kakor je žal še dandanes vsesplošna navada pri meščanih in sploh pri imovitejših slojih, ali kakor je to vpeljano pri vseh slovesnejših obedih. Koliko bolj prav ravna kmečki otrok, katerega prva pot, ko se zjutraj zbudi, je pod hruško, da prvi pobere, kar je ponoči naletelo z drevesa in se na tešče naužije božjega daru. 4. Sadjе moramo močno žvečiti, ker le na ta način pride do popolne veljave.

5. Po sadju ne pijmo mrzle vode! Sveže sadje je tako sočno, da je pitje vode med jedjo ali po sadni jedi popolnoma nepotrebno in nenaravno. H.

## Čas za setev ajde je tu

Zetev je v polnem teku; po končani žetvi ne bomo pustili njiv neizrabljenih do spomladi, temveč bomo posejali na nje razne strniščne sadeže. Med strniščnimi sadeži zavzema ajda brez dvoma zelo važno mesto. Pri nas je ajda že od nekdaj zelo priljubljena poljska kultura; cena pa je tudi še vedno taka, da se njeno pridelovanje sorazmerno dosti dobro izplača.

V zadnjih letih je začel ponekod pridelalec ajde precej močno padati, tako da so začeli nekateri kmetovalci že dvomiti, ali se jo sploh še izplača sejati. Vzrok slabim pridelkom je pač isti kot pri drugih rastlinah, to je predvsem slabo seme in pa veliko pomanjkanje hranilnih snovi v zemlji. Ne smemo pa zaradi tega takoj obupati. Oglejmo si to rastlino malo bližje, da bomo spoznali kakšne potrebe ima.

Ajdo prvotno pri nas niso poznali: šele pred kakimi 300 leti so jo prinesli k nam, kjer se je počasi udomačila. Do tistega časa pa je bila pri nas docela nepoznana, kakor tudi več drugih kulturnih rastlin, katere so bile prinesene k nam od drugod. Prava domovina ajde pa je Srednja Azija.

Značilno za ajdo je to, da ima zelo kratko dobo rasti (vegetacijsko dobo); raste le kratko dobo, začne kmalu cveteti in napravi hitro plod in seme. V

Evropi je zelo močno razširjena in jo gojijo tudi še zelo visoko na severu. Rast in njeno uspevanje je v prvi vrsti odvisno od vremenskih prilik. Že lahek mraz ji zelo škoduje in jo uniči. Močni vetrovi ji škodujejo posebno tedaj, ko cvete in je zaradi tega oploditev zelo otežkočena. Ko odcveteva in zori, je potrebno predvsem suho in nevetrovno vreme. Zato so tako zaželjena meglena jutra ob času ajdinega cvetja.

Pridelalec ajde lahko znatno dvigne, ako upoštevamo vse predpogoje, ki so potrebni za njen uspešni razvoj. Ti so:

1. Dobro pripravljena zemlja.  
2. Zadostna količina hranilnih snovi v zemlji.

3. Dobro semensko blago.

1. Ko spravimo žito, strnišče takoj dobro preorjemo in posejemo ajdo. Niti en dan ne smemo zavlačevati s tem delom. To pa zato, ker dolgi solnčni dnevi zelo koristijo ajdi in se doba dozorevanja pospeši. Važno je takošnje obdelovanje tudi zato, ker se s tem zelo prepreči prevelika izsušitev zemlje; lažje orjemo takoj po žetvi kot pa dan ali dva kasneje. — Obenem pa s tem tudi znatno zatiramo škodljivi plevel.

2. Popoln uspeh s pridelovanjem ajde dosežemo le v tem slučaju, ako ji nudimo zadostne količine potrebnih hranilnih

snovi. — Na žalost sejemo ajdo dostikrat na take njive, ki so bile skozi več let negnojene ali pa samo slabo gnojene. Na takih zemljiščih je rastlinska hrana že močno izžrpana; upoštevati moramo posebno to dejstvo, da so že predsadeži odvzeli zemlji velik del teh hranilnih snovi. — Zaradi tega ne dobi ajda zadosti hrane in posledica je slab pridelek. Kot druge rastline potrebuje tudi ajda zadostne količine hranilnih snovi, ki jih črpa iz zemlje in iz zraka. Mi pa njivo pustimo v nemar, ne gnojimo zadosti in potem tožimo, da nismo ničesar pridelali.

V drugih gospodarsko naprednih državah imajo s pridelovanjem ajde mnogo lepše uspehe kot pa pri nas. To izvira iz tega, ker si znajo pomagati z umetnimi gnojili. Tudi za nas mora veljati isto.

Katera so najvažnejša umetna gnojila za ajdo?

V prvi vrsti pridejo v poštev fosfatna in kalijeva umetna gnojila; dušičnata gnojila niso posebno priporočljiva za ajdo.

Hlevski gnoj in gnojnica vsebujeta predvsem precej dušika; dušik pa ima to lastnost, da pospešuje rast rastline in vpliva, da se rastlina bujno razvija. Po teh dolgo cvete; zato pa kmetovalci tudi dobro vedo, da so taka gnojila za ajdo neprimerna. — S tem se tudi rast zavleče, vegetacijska doba postane daljša, zorenje ajde ne nastopi ob pravem času, temveč se zakasni in ajda je še bolj izpostavljena jesenskim mrazom. Posebno v naših krajih je to zelo nevarno, ker jesenski mrazi nastopijo dostikrat preje, kot pričakujemo in pridelek ajde je hitro uničen.

Mi pa hočemo, da ajda hitro raste in dozori, da se s tem kolikor mogoče izognemo jesenskim mrazom. Ona zahteva predvsem take hranilne snovi, ki ugodno učinkujejo na razvoj cvetja in na izgradnjo zrnja, to so predvsem fosforna kislina in kalij. — Ta gnojila obenem skrajšajo dobo rasti in pospešujejo zorenje. Omeniti je treba to, da se skoraj pri nobeni naših kulturnih rastlin gnojenje z umetnimi gnojili tako hitro ne pozna in izplača tako dobro, kakor ravno pri ajdi.

Kot že rečeno, je ajda ona redka rastlina, ki ima pred vsemi drugimi to prednost, da potrebuje tako malo časa za svojo rast, cvetenje in zorenje. Zato ji moramo nuditi take hranilne snovi, ki so v vodi lahko raztopljive in njenim koreninam hitro dostopne, ker edinole te mo-

re hitro sprejeti in dobro izkoristiti. Mnogi poizkusi so dokazali, da potrebuje ajda v prvi vrsti zadosti fosforne kisline in kalija. Superfosfat je za ajdo najvažnejše gnojilo, ker se nahaja v njem fosforna kislina v zelo lahko raztopljivi obliki. Prav tako potreben je tudi kalij, ki znatno vpliva na razvoj rastline, tako pri cvetenju, kakor tudi pri zorenju. Fosfor pa vpliva kot pri vseh drugih žitih na razvoj semena in na hitro zoritev. Predvsem pospešujejo fosfatna gnojila tvorbo lepega, dobro razvitega in klenega zrna. Pa tudi slama postane bolj trda in zato z superfosfatom pognojena ajda ne poleže tako rada.

Gnojenje z umetnim gnojili pa ne sme biti enostransko; ako gnojimo ajdi s superfosfatom, moramo obenem uporabljati tudi kalijevo sol. Samo s popolnim gnojenjem dosežemo uspeh. Za površino 1 orala potrebujemo približno 150 do 170 kg superfosfata in 70 do 80 kg kalijeve soli. Ta umetna gnojila potrosimo po njivi, zorani za ajdo in jih dobro zabranamo.

3. Semensko blago mora biti prvovrstno. Za setev moramo izbrati očiščena in najdebelejša zrna, ker le iz takih se bodo razvile močne rastline, pa tudi njiva bo čista od plevela.

Seme, ki ne daje več zadovoljivih pridelkov, je treba izmenjati z boljšim semenom. Med našo ajdo se pojavlja v veliki meri tako zvana tatarska ajda; nekateri jo imenujejo tudi »divja ajda«. Od te nimamo nobene koristi in je med pravo ajdo samo plevel. — Da se je ta divja ajda pri nas tako močno razpasla, je krivo največ to, da odbiri in čiščenju semena ne posvečamo one pažnje kot bi bila potrebna.

Kdor bo vse to točno upošteval in če bodo poleg tega vremenske prilike kolikor toliko ugodne, se bo prepričal, da bo njegov trud bogato poplačan.

č.

**Popravek.** — V članek »Izdelki iz Ivanovega grozda« v zadnji številki »Gospodarja in gospodinje« se je vrnila pomota, in sicer: V zadnjem odstavku drugega stolpca se mora glasiti prvi stavek takole: Za navadno, lahko, namizno vino z 8—10% alkohola prilijmo vsakemu litru čistega soka dva litra vode in na liter te mešanice dodajmo 20 dkg sladkorja.

## Kompost – dobro gnojilo za pašnike

Dobro pripravljen kompost je najboljše gnojilo za pašnike. Njegovega dobrega učinka ni pripisovati toliko gnojenju, kakor veliki vsebini koristnih bakterij, katere povzročajo, da se hranilne snovi, katere so drugače za rastline nesprejemljive, pretvorijo v tako obliko da so rastlinskim koreninam lahko dostopne. Da postane kompost primeren za gnojenje je potrebna doba dveh do treh let; medtem časom ga moramo večkrat premetati in sicer vsake tri ali po štiri mesece enkrat. Z prekidavanjem se doseže njegova prhkost; potem postane razdrobljiv in izgubi škodljive kisline. — Kot gnojilo učinkuje hitro, kajti gnojilne snovi so v njem že pripravljene kot rastlinska hrana. — Kompost obstoji v glavnem iz blata očiščenih obcestnih jarkov, gozdne zemlje, prsti iz vrtov in njiv, zelišč, listja, smeti, pepela in raznih drugih odpadkov.

Pri nas le malokdo gnoji pašnike. Od zanemarjenih, negojenih, sploh neoskrbovanih pašnikov ni pričakovati, da bi se živina na njih prehranjevala, lepo razvijala, stopnjevala mlečnost in kaj šele debelila. Taki pašniki ne nudijo veliko koristi, ker se vrača živina bolj lačna domov, nego je šla z doma.

Dobro pripravljen kompost moramo

enkomerno in ne predebelo raztrositi po pašniku. Koliko se ga porabi za gnojenje posameznih površin, se ne da kar tako označiti, ker je za to potrebna količina odvisna predvsem od dotičnega zemljišča, od kakovosti komposta itd. Priporočljivo je večkratno gnojenje v letu. Gnoji se v zgodnji spomladi meseca marca in poleti meseca julija. Poznejše gnojenje ne oživi v taki meri vegetacije pašnikov. Posebno hvaležno je gnojenje s kompostom poleti. Tudi deževni dnevi meseca avgusta naj se uporabijo v te svrhe. Če dopušča čas, naj se ga trosi ob slabem vremenu, ko ni mogoče opravljati drugih poljskih del.

Na tako gnojenih pašnikih se razvije novo rastlinsko življenje in živina je za jesen preskrbljena z dobro, na hranilnih snoveh bogato in okusno krmo. — Pašniki postanejo zopet lepo zeleni kakor meseca maja. Seveda je vse to odvisno od kakovosti komposta ki ga imamo na razpolago; čim boljši je kompost, tem lepše uspehe dosežemo.

Po dosedanjih izkušnjah je v prvi vrsti priporočati gnojenje poleti in sicer meseca julija. Zimsko ali zgodnje spomladansko gnojenje naj se vrši le na pašnikih, ki so v zelo slabem in zanemarjenem stanju.

## Mleko in krma

Med senom in senom je velika razlika. Vrednost je namreč v prvi vrsti odvisna od tega, koliko prebavljivih beljakovin vsebuje seno. Toda — namesto da bi vas mučil z beljakovinami, bom skušal vrednost sena izražati v litrih mleka, ki ga molzne krave lahko iz njega pripravijo. Preračunal bom tedaj krmske beljakovine v mleko; kajti količina beljakovin v krmi je merodajna za množino mleka, ki se tvori. Seveda računa ni vzeti dobesedno, ker vplivajo na mlečnost krav tudi še drugi činitelji; vendar pa bodo rezultati našega teoretičnega razmišljanja obenem praktično prav uporabljivi, kakor bomo takoj videli.

Kravi v teži 500 kg pokladamo na primer na dan po 15 kg sena (večje količine prebavila itak ne bi izrabljala). O drugih krmilih namenoma ne govorimo, ker bi nam to le otežkočilo naš račun. Iz

te krme naj se krava vzdržuje, poleg tega pa nam naj da še mleka.

Če je samo manj dobre kakovosti, tedaj seno z manje negovanih ali ne baš zgodaj košenih travnikov, bi krava napravila iz njega lahko dnevno 4 l mleka. Seno dobre kakovosti, od gnojenih travnikov, ne prepozno pokošeno, bi dalo 10 l mleka. Seno zelo dobre kakovosti od redno gnojenih travnikov, zgodaj pokošeno 16 l mleka. Prvovrstno seno, to je tako od umetnih travnikov, zgodaj pokošeno posušeno ob lepem vremenu 22 l mleka.

Slabega sena in slame sploh omenil nisem. Saj govore že zgornje številke dovolj jasno.

Če imam le seno manj dobre kakovosti na razpolago (za 4 l mleka) ter imam kravo v hlevu, ki molze na primer trenutno 9 l, ji moram dodati močno kr-

milo, ki vsebuje beljakovine za nadaljnjih 5 litrov. Če tega ne storim, bo krava izgubila na teži ter naglo nazadovala v dnevni molži.

Za proizvajanje nadaljnjih 5 l mleka bi moral pokladati:

3 kg ječmena ali 2 in četrti kg otrobov ali 1 kg lanenih tropin ali 0,85 kg bučnih tropin itd.

Kdor primerja ceno mleka s ceno močnih krmil, bo kmalu dognal, da bi se bolje izplačalo pokladanje tropin nego pokladanje žita. Zakaj? — Zato, ker vsebujejo tropine mnogo več beljakovin nego žito.

Mnogo cenejša pa, kot nakup in pokladanje močnih krmil je na vsak način

izboljšanje travnikov s pravnim negovanjem in gnojenjem v toliko, da sami doma pridelamo potrebne beljakovine, ali z drugimi besedami: da pridelamo namesto manj dobrega sena, ki zadostuje le za proizvajanje 4 litrov mleka, ali pa — po zgornjih številkah — namesto dobrega zelo dobro, ki je tako »močno«, da bi iz njega dobili že celih 16 litrov mleka.

Kar velja za proizvajanje mleka, pa velja seveda v isti meri tudi za proizvajanje mesa ali dela. Tudi za te namene je največja gospodarjeva skrb, da pridelava v domačem obratu na beljakovinah čim bogatejšo krmo. Toda o tem še prihodnjič! ok.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Juhe iz zelenjadi

Glede juh vlada v posameznih gospodinjstvih različno mnenje; ponekod jih cenijo in morajo biti vsak dan na mizi, drugod pa zopet niso tako priljubljene, posebno ne poleti. Vendar spadajo postne juhe med tiste jedi, ki v skromnem gospodinjstvu mnogo zaležejo. V velikoštevilni družini krepka juha znatno izpopolni obed ali pa tvori samostojno večerjo. Upoštevati jim moramo tudi zaradi tega, ker za tako juho zelo dobro uporabimo razne morebitne ostanke zelenjadi, krompirja, omak, smetane, jajc itd.

Vsaki gospodinjji bo koristilo, ako bo znala napraviti brez mesa okusne in redilne juhe, ki se kmalu priljubijo vsej družini in to tudi v poletnem času. Seveda poleti ne bomo delali zelo gostih in mastnih juh ter tudi ne onih iz subega fižola in graha, ki so bolj primerne za zimski čas. Pač pa bomo sedaj, ko imamo na razpolago razno zelenjad, napravili za spremembo večkrat okusne zelenjadne juhe, ki nam zaležejo za pol kosila ali za celo večerjo.

Za kuhanje zelenjadnih juh ne potrebujemo nobenih posebnih navodil. Najprej moramo vedeti, da napravimo lahko zelo okusno in redilno juho brez vsakega dodatka goveje, oziroma mesne juhe. Zalivamo z vodo, s kostno juho, če jo ravno imamo, z vodo od zelenjadi, ki smo jo kuhali za prikuho, ali pa si skuhamo posebej čisto juho za zalivanje iz zelenjadi. Ako pridno uporabljamo domača dišavn

želišča, ima zelenjadna juha vedno dosti okusa. Najprimernejša zelenjad za juho je korenček, zelena, peteršilj, črni koren, koleraba, štročki in listi od karfijole, mladi listi kolerab in ohrovta. Vse to drobno zrežemo (na kocke ali na rezance), dušimo s čebulo v masti ali na maslu, zalijemo z vodo, pridenemo zrezan paradiznik ter kak listič zelene in peteršilja. Juho pustimo vreti počasi, da ostane čista. Končno jo precedimo ali pretlačimo ali pa jemo kar tako. Ako juho precedimo in hočemo uporabljati čisto, jo zakuhamo, kakor sicer zakuhavamo čisto juho. Uporabimo lahko vse zakuhe, kakor cmocke, žličnike, rezance, fridate in podobno. Gotovi juhi pridenemo tudi sesekljana želišča, n. pr. zelen peteršilj, drobnjak itd. Soli je treba zelo malo, ker ima zelenjad sama obilo redilnih soli. Čisto juho iz zelenjadi napravimo boljšo in redilnejšo tudi z dodatkom enega rumenjaka, nekaj koščkov kuhane zelenjadi in malo opečenega kruha; s svežim paradiznikovim sokom pa jo lepo rdeče pobarvamo in damo finejši okus.

Če uporabimo juho z vso zelenjadjo vred (pretlačeno ali nepretlačeno), ji navadno napravimo še prežganje. Še izdatnejša je juha, če skuhamo obenem z zelenjadjo tudi precej krompirja in ji vrhu tega zakuhamo končno še malo riža. Vsako zelenjadno juho izboljšamo lahko z rumenjacom in koščkom presnega masla. To pa dodamo šele čisto gotovi juhi, ki ne sme več vreti.

Kadar kuhamo juho iz mladega graha,



porabimo pri tem tudi stročje, če je nežno in zeleno. Zunanji pergamentni ovoj odstranimo, zeleni del pa skuhamo in pretlačimo ter pridenemo juhi. Dobro zelenjadno juho da tudi stročji fižol in gobe.

Kadar kuhamo zelenjad za prikuho, kakor kolerabo, karfijolo, grah itd., vode nikoli ne zavržemo, ako se nam je zdi preveč, ampak jo porabimo za zelenjadno juho. S. H.

## KUHINJA

**Možganovi žličniki.** Polovico telečjih ali govejih možganov pripravim tako, da jim odstranim kožico in žilice s tem, da jih v luknjasti zajemalki vtaknem za par minut v relo vodo ali juho, potem pa jih polijem z mrzlo vodo, nakar se žilice in kožica lahko odstranijo. Potem možgane sesekljam ali pretlačim. V skledi mešam žlico surovega masla ali masti, pridenem eno celo jajce, drobno zrezan zelen peteršilj in čebulo, ščep popra, žlico drobtin, žlico moke in sesekljane ali pretlačene možgane. Narahlo zmešano zajemam z žlico ter zakuhavam majhne žličnike v vrelo juho. Kuham jih dvanajst minut.

**Pražene piške.** Že bolj odrasle in lepo osnažene piške nasolim in povežem s tankimi rezinami suhe slanine. Potem pokrite pražim z zelenjavo, kakor: čebulo, vejico zel. peteršilja, vejico zelene, vejico majarona in vejico materine dušice. Da se mi piška ne pripali, prilivam po žlici kropa ali juhe. Ko je piška mehka, odstranim zeleno, denem piško na krožnik in precedim omako po njej. Kot pridatek dam zabeljene rezance. Rezance napravim iz dveh jajc, jih razvaljam, osušim in zrežem za mezinec na široko in dlan dolgo. Te kosé skuham v obilni slani vodi, kuhane odcedim in denem na razbeljeno mast ali surovo maslo, v katerem sem zarumenila pest drobtin. Okrog piške jih dam v obliki venca. Prav dober okus dobe rezanci, če jim primešam žlico ali dve opraženih gob.

**Češnjev vinski kolač.** Tri žemljice ali toliko belega kruha zrežem na mezinec debele zrezke. Te zrezke ocvrem na maslu ali masti, denem v skledo in polijem z zavretim črnim vinom. Vina rabim četrto litra. Osladim ga s 5 dkg sladkorja, odišavam pa s sesekljanimi limoninimi lupinicami in s skorjico cimeta. Pustim jih toliko časa, da se napoje in narastejo.

Pol kilograma češnje operem in jim odstranim peclje in pečke. Zavitek iz testa napravim takole. Med 20 dkg moke zmešam tri žlice vode, eno jajce, 5 dkg surovega masla, žlico kisle smetane in primerno soli. Testo dobro pregnetem, pokrijem s skledo in pustim pol ure počivati. Potem testo razvaljam za pol prsta na debelo. Razvaljano testo denem na pomazano pekačo. Polovico testa pokrijem s češnjami. Češnje potresem s sladkorjem in drobtinicami. Na češnje pokladam ocvrte rezine, na rezine zopet češnje in zopet rezine. Ko vse zložim in porabim, potresem s sladkorjem in zapogmem nadevano testo tako, da je vsa površina nadevanega pokrita. Površino pomažem z jajcem, denem v srednje vročo pečico in pečem dobre pol ure. Nekoliko ohlajen kolač zrežem na kose, potresem s sladkorjem in dam gorke ali mrzle na mizo.

## DOMAČA LEKARNA

**Čaj lipovega cveta** žene rahlo na pot in pomiri živce. Povsod naj bi pili namesto kupljenega »ruskega« domači lipov čaj. Lipov čaj z medom nas ohrani pri zdravju in podaljša življenje, ker umiri živce. Lipov čaj vpliva tudi na polt Kdor ga redno pije, ima čisto, mehko polt. Za boleznj grla in žlez, pri kozah, škrlatinki, nahodu, trganju in protinu, je najboljšo zdravilo bilo in bo lipov čaj z medom in mlekom.

**Vrtničine** (gavtrožine) liste posuši v senci in spravi v papirju. Krmežljave in prehlajene oči izpiraj z mlačno prevrelico teh listov, tako tudi izpuščaje na koži, ozeblino, usta. Vrtnica čisti in zdravi, ohranja. Zato je prav dobra za izpiranje zob in nego polti. Nastavi se lahko na žganju, na kisu, na olju ali kuhamo sveže listke z malo vode in iztisnemo. Pri hudem nahodu poleti olajša dihanje vonj vrtnic.

**Rdeče jagode** nastavi na slivovki (toliko slivovke, da pokrije jagode). Ko je stalo tri tedne, odlij žganje. S tem zmooči večkrat srbeče lišaje in prhljaje po glavi, pege in druge madeže po obrazu. Ozeblino se pozdravijo, če jih mažeš redno s tem žganjem. Potenje nog izostane, če namočiš jagode na vinu in vliješ v staro široko obutev kozarec teh jagod, se obuješ in hodiš ves dan v tej obutvi. Jagodin sok, kuhan s sladkorjem, je okrepičilo za stare ljudi in slabotne osebe.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Kar je bilo prometa na borzi v zadnjem tednu, je bil večinoma v markah in lirah, kar dokazuje, v kakem pravcu se razvija naš turistični pokret. Privatni kliring dokazuje, da inozemske valute nazadujejo, kar je znak trdnosti dinarja. V zasebnem prometu so plačevali inozemski denar po naslednjih cenah: angleški funt 258, ameriški dolar 43.37, nemško marko 13.75, avstrijski šiling 8.81, špansko pezeto 6.60, italijansko liro 2.96, grške bone 0.27 din. — Uradni tečajji so pa povprečno beležili: angleški funt 218.80, ameriški dolar 43.27, holandski goldinar 29.70, nemška marka 17.59, švicarski frank 14.28, belgijski belga 7.36, francoski frank 2.89, češka kрона 1.81 din.

## CENE

g Tržne cene v Ljubljani. Govedina: I. vrste 8—10, II. vrste 6—8, III. vrste 5—7 din za kg. — Teletina: I. vrste 12—14, II. vrste 10—12 din za kg. — Svinjina: I. vrste 14—16, II. vrste 10—12 din za kg. Slanina, domača 13, hrvaška 14, mast 16—18, šunka 16—18, prekajeno meso I. vrste 15—16, II. vrste 14 din kg. — Drobniča: koštrunovo meso 8—10, jagnjetina 12—14, konjsko meso I. vrste 4 din za kg. — Sveže kranjske klobase 20—22, prekajene 20—24, suhe 30—35, prekajena slanina 16—20 din kg. — Perutnina: piščanec 15—20, piščanec, zaklan 26—27 din za kg. Kokoš 18—26, kokoš, zaklana 20 din za kg. — Petelin 18—25, petelin, zaklan 20 Din za kg. Mleko in mleč. izdelki: mleko lit. 2—2.25, maslo, surovo 24, maslo, čajno 28—36, maslo- kuhano 24, sir bohinjski 24, sirček 6, sir, polementalec 24, sir, trapist, I. vrste 20, II. vrste 18 din kilogram.

## ŽIVINA

g Izvoz goveje živine v Nemčijo. — Z Nemčijo je bila sklenjena posebna pogodba, po kateri nam je ta država dovolila določen kontingent živine za uvoz. Prvi transport za poizkušnjo od 1000 glav je bil že odposlan. Cene za to živino so 5.50—7.50 din za kg žive teže franko Bodenbach, kar bi odgovarjalo tukajšnjim cenam od 3.50—6 din. Cene sicer niso visoke, vendar so sprejemljive. Ker je se-

daj povpraševanje za govejo živino naraslo, bomo mogli, če preizkušnja dobro izpade, dober del našega viška izvoziti v Nemčijo.

## Kmetijski nasveti

Kako zatrem rjo, katera se je letos na moji pšenici precej močno pojavila? Rja na pšenici je bolezen, ki jo povzroča posebne vrste gliva (Puccinia). Škoda, ko jo napravi je navadno velika. — Na listih in steblih se pojavijo rumenkastorjavi madeži, in sicer na nekaterih listih v taki množini, da zelenkasta barva lista popolnoma izgine. Trosi te glive se prenašajo s češminovega grmičevja in pirnice na žitne rastline, kjer napadajo liste in stebila; vsled tega je pravilno delovanje teh rastlinskih delov otežkočeno in s tem v zvezi je tudi pridelek zrnja majhen. — V svrhu zatiranja te bolezni so se pozikusi z namakanjem žitnega semena v raznih razkuževalnih sredstvih le slabo obnesli. — Kot edino uspešno sredstvo proti rji se priporoča sledeče: Za setev je treba izbirati zdravo, težko in dobro kalivo seme, katero moramo sejati enakomerno globoko. Njivo moramo za setev pravilno pripraviti; gnojiti pa moramo pšenici predvsem s fosfatnimi gnojili in se izogibati obilnega gnojenja z dušikovimi in kalijevimi gnojili. Priporoča se ozimno pšenico sejati pozno, do čim jaro zopet kmalu, in sicer na odprtih legah ter ne v bližini češminovega grmičevja. — Posebno je treba povdariti to, da moramo pšenično slamo napadenih rastlin sežgati in ne uporabiti za steljo, kajti v tem slučaju bi se trosi omenjene bolezni prenesli z gnojenjem zopet na polje in okužili mlade pšenične rastline.

Kdaj je primeren čas za izkopavanje krompirjevega gomolja? Nekateri napravijo večkrat to veliko napako, da izkopavajo krompirjeve gomolje v času, ko je krompirjevka še popolnoma zelena. Krompir moramo izkopavati v času njegove popolne botanične zrelosti, to je, ko listje popolnoma porumeni. Dokler pa je krompirjevo listje zeleno, toliko časa rastlina še vedno živi in nabira hranilne snovi, ki potujejo v gomolje. Potom listnih rež sprejema iz zraka ogljikov dvokis in tvori skupno z vodo, katero dovajajo koreninice, najprvo formaldehid in nato sladkor, ki potuje v gomolje, kjer se potem spremeni v škrob, ki je glavna redilna snov krompirjevega gomolja. Dokler je krompirjevka zelena, se gomolji redijo in dobivajo na težini. — Zato moramo krompir izkopavati vedno v oni dobi, ko listje porumeni, se suši in ko se gomolje z lahkoto odstrani od veze ali stolonov, s katerimi je vezan na rastlino.

## PRAVNI NASVETI

**Državljanstvo se pridobi tudi s poroko.** K. P. Po zakonu o državljanstvu postane tuja državljanica, ki se omoži z državljanom naše kraljevine, državljanica kraljevine Jugoslavije, razen če si je pridržala z izjavo pred omožitvijo svoje dotedanje državljanstvo, ako tako določajo zakoni njene domovine.

**Vse vino, namenjeno za prodajo, je podvrženo občinski trošarini.** V. V. Vinogradnik mora tudi od vina, ki ga na domu prodaja v količinah nad 5 litrov, plačati občinsko trošarino. Le vino z lastnega zemljišča za domačo potrebo vinogradnika ni podvrženo občinski trošarini.

**Jamstvo za brzoparilnik.** K. P. Kupili ste brzoparilnik, o katerem je zastopnik prodajalca govoril, da garantira za 20 let. Po dveh letih pa se je brzoparilnik že prežgal. Kaj storiti. — Zdi se nam, da je bilo govorenje o 20-letni garanciji več ali manj pri kupčijah običajno hvalisanje, kakor pa resen dogovor. Ni verjetno, da bi kakšen trgovec prevzel garancijo, da brzoparilnik 20 let ne bo pregorel ali se obrabil. Drugače pa postava predpisuje, da mora kupec takoj po prejemu kupljenega blaga isto preiskati in takoj obvestiti prodajalca, če blago ne odgovarja dogovoru, odnosno ako dogovora ni bilo, če blago ni vsaj srednje vrste in kakovosti. Če tega kupec ne stori, se smatra, da je kupljeno blago odobril, v kolikor seveda napake niso take, da se pri takojšnji preiskavi ne dajo opaziti. Če se pozneje pokažejo napake, mora kupec o tem tudi takoj obvestiti prodajalca. Toda vse to se mora zgoditi v šestih mesecih po prevzemu blaga. Ker je pa pri vas že minilo šest mesecev odkar ste kupili brzoparilnik, ne morete radi napak, ki ste jih opazili, tožiti prodajalca. Tožba je že zastarela.

**Dopust služkinj (gospodinjstkih pomočnic).** A. R. Služkinje in sploh hišni posli imajo po predpisih uredbe bivše deželne vlade za Slovenijo po dveletnem nepretrganem službovanju pravico do enega tedna dopusta. Dopust se določi sporazumno z gospodarjem z ozirom na potrebe gospodinjstva. Praviloma pa se izrabí ob času šolskih počitnic. Posel mora dobiti v času dopusta poleg cele mesečne plače še tudi doklado za hrano v višini polmesečne plače, ki se mora izplačati v celem znesku že ob nastopu dopusta. Če posel službo odpove ali je odpuščjen iz tehničnih razlogov, izgubi pravico do plačanega dopusta.

**Posekano grmovje.** R. F. B. Sosed je po očetu podedoval gozd in začel v njem sekati grmovje in je precej posekal tudi na vašem. Ko ste ga vprašali zakaj, je trdil, da mora biti preseka in da se mora napraviti meja. Vi pa trdite, da stojijo še vedno stari mejniki, ki ste jih vi in sosedov prednik spošto-

vala. Vprašate, če lahko soseda tožite. — Vprašanje je, kaj je za vas v gospodarskem pogledu boljše. Če so res stari, vidni mejniki, potem bi mogli soseda tožiti za odškodnino za posekano grmovje, ki je bilo morda vredno 10 dinarjev. Če bi sosed ugovarjal, da je sekal na svojem, bi bila potrebna komisija na licu mesta. Če bi se izkazalo, da je meja res sporna, bi sodišče najprvo določilo mejo. Vse to bi povzročilo veliko stroškov in ni gotovo, kdo jih bo plačal; gotovo je le, da bi bila oba občutno tepena s stroški radi ničvrednega grmovja. Bolje bo, da oba sama vsaj za bodoče uredita točno mejo.

**Banovinska davščina na veselice.** S. F. Zanimata se, kakšne banovinske takse so predpisane za veselice. — Po pravilniku o banovinsk. davščinah se mora plačati za vsako javno plesno prireditev v mestih z nad 4000 prebivalci v kopališčih, zbraviliščih in v območju uprave policije v Ljubljani taksa 300 Din; v mestih do 4000 prebivalcev in v trgih 200 Din; v vseh ostalih krajih pa 100 dinarjev. Oproščene so te takse plesne šole glede plesnih vaj, če se pri njih ne točijo alkoholne pijače in imajo odobritev oblasti, pristojnih za izdajanje dovolil za plesne prireditve.

**Voda za mlekarno.** D. J. Oddali ste vodo iz svojega vodovoda lastniku nove hiše, ki jo je napeljal v prostor, kjer je imela mlekarska zadruga svoj obrat. Pogodbe radi vode niste napravili nobene, pač pa je mlekarnar vam dajal pomije in druge ostanke iz mlekarne. Pod novim vodstvom mlekarne so bile pomije in ostanke prodani drugemu. Vesled tega ste rekli, da zahtevate 1000 Din letno za vodo. Mlekarna pa pravi, da ima pogodbo z lastnikom hiše, ki je dolžan dajati vodo. Vprašate, če lahko vodo ustavite mlekarni. — Če vi zaprete vodo, bo mlekarna opravičeno zahtevala odškodnino za to od lastnika hiše, ki je po pogodbi vezan, da poskrbi za napeljavo vode v obratni lokal mlekarne. Ker nimata niti lastnik, še manj pa mlekarna z vami nobenega dogovora glede vode, dajali ste pač vodo, dokler ste bili prijatelji zastoj, ne bi mogli od vas s tožbo izsiliti dobave vode. Menda ne boste hoteli nagajati združni mlekarni in vam svetujemo, da se glede vode sporazumete za primerno ceno.

**J. R. L.** Po smrti očeta je po poroki dobila posestvo žena, ki je morala dvema otrokoma izplačati dedni delež po očetu, tretjemu otroku pa mora po svoji smrti zapustiti celo posestvo. Ker je bilo to napravljeno tik po vojni in ni dediščina v denarju v nobenem razmerju z vrednostjo posestva v naravi, vprašate, če se da to kaj spremeniti. — Vrednost zapuščine se določa ob času zapustnikove smrti. Če vrednost dednih deležev po takratni ceni posestva ni dosegla višine dolžnih deležev, potem prikrajsani dediči lahko zahtevajo dopolnitev dolžnega deleža, sicer se pa ne da nič pomagati.