

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

1. DECEMBRA

STEV. 48

## Nevidni sovražniki

Sovražnikov, ki jih z golim očesom ne more nihče videti in ki jih poznamo samo po učinku — po škodi, ki jo prizadevajo na vseh pridelkih, je toliko, da jim niti veda niti vsi učenjaki skupaj ne vedo števila. Ni je kulturne rastline in ne pridelka, pa naj si bo z njive ali iz vrta, s polja ali travnika, iz vinograda ali sadovnjaka, vsak ima mnogo takih, zaradi njihove neznamosti nevidnih sovražnikov — zajedalcev, pred katerimi je neprestano v nevarnosti. Splošno jih imenujemo glivice, njih seme pa tros. Drobna so ta bitja tako, da jih zaznamo šele pri večstokratni ali celo tisočkratni povečavi. Prištevamo jih k rastlinam. Razmnožujejo in širijo se neverjetno hitro in kar ne morejo doseči s svojim silno majhnim telesom dosežejo z množino. Kvarijo, večkrat tudi popolnoma razdejavajo vse organske snovi, če imajo le dovolj vlage in se nahajajo v primerni toploti.

Opozoriti hočemo danes samo na nekatere za sadno drevje in njegov pridelok — sadje posebnostno škodljive glivice.

Listopad - november je ravnokar minil. Listje sadnega drevja je na tleh in to listje ni tako nedolžno, kakor je videti na pogled. V njem se skriva in prezimuje seme — tros najhujšega škodljivca jablan in hrušek, prav posebno pa njunih plodov, to je glivica krastavica ali škrlupa, s tuje besedo fuzikladija. V odpadlem listju se namreč nahajajo v velikih množinah neznanako majhne pušice polne predrobnih trosov. Ako pustimo listje čez zimo kar po tleh, se v njem ohranijo trosi zdravi in kalivi do pomladi. Marca ali v neugodnem slučaju šele aprila meseca, ko zgine sneg in se zrak razgreje ter se listje obsuši, se odpro v njem omenjene pušice in trosi se v pravem pomenu besede izstrelé v zrak. Veter jih raznese na vse strani in nekaj se jih prime tudi po sadnem drevju, kjer skale in se potem čez poletje neznanako hitro širijo po drevju, zlasti ako jim je vreme ugodno (toplo in vlažno). Kako kvarijo zeleno listje, mladike, zlasti pa plodove (krastavost), je

vsakomur znano. Nekatere sorte so tako dovzetne za krastavost, da jim glivica med poletjem uniči skoraj vse listje in ostanejo plodovi drobni in so na jesen vsi krastavi. Hruške slabo zorijo, so kamenite in celo razpokajo, preden so zrele, tako da niso za nobeno rabo.

Že zgolj zdrava pamet nam veleva, da bi se dalo to zlo močno omejiti na ta način, da bi se sedajle vse listje izpod drevja pograbilo in na kakršenkoli način uničilo. Najbolje bi storili, ako bi listje sežgali. Ponavadi je pa trda za steljo in vse listje, kar ga je moči jeseni spraviti skupaj, torej tudi od sadnega drevja, gre v listnice, za zimsko uporabo. Tako pride tudi listje sadnega drevja pod živino, kjer se pomeša z odpadki in gnojnico od ondot, potem pa na gnojišče. Ako se tako listje iz sadovnjaka do pomladi dobro pregnoji in na gnojišču ne ostane ravno na vrhu, so trosi škrlupa v njem zamorjeni. Nikakor bi pa niti na kupu ne smelo čakati pomladi, ker bi tako velik del trosja prišel v zrak in na sadno drevje. Kdor bi listje ne hotel porabiti za steljo, ampak bi ga rad predelel v kompost, naj ga na kompostnem kupu dobro stlači, potrosi z živim apnom in pokrije od vseh strani z zemljo.

Večkrat vidimo, da obvisijo po drevju gnili plodovi, ki se naposled posuše (mumije). To so gnezdišča gnilobnih glivic, ki na ta način prezimijo in drugo leto zopet okužujejo zdravo sadje. Sedaj je drevje golo, dol s temi suhimi plodovi in na ogenj z njimi!

Pa imamo še hujše razširjevalce sadne gnilobe. Povsod zgine nekaj sadja, toda malokje ravnaajo z njim tako, kakor bi bilo treba, da se ne bi gniloba še bolj širila. Saj se malokdo zaveda, da je gnil plod poln trosov gnilobnih glivic. Zato je jako napačno gnilo sadje razmetavati po tleh ali ga pustiti ležati na kupih po kotih v bližini sadne s hrambe ali celo v njej. Se na kompost ne spada gnilo sadje, ako ga dobro ne pokrijemo z zemljo. Še bolje pa je, ako ga prej potrosimo z živim apnom. Naj velja

torej za vsako gnilo sadje in za vse sadne odpadke, ki niso več za rabo, pravilo, da jih zakopljemo v zemljo, ali močno pokrijemo z zemljo. Le tako jih napravimo za neseljivo neškodljive. V sadnih shtambah je potrebna največja snaga, zlasti kar se tiče gnilega sadja. Vse kakorkoli pokvarjene plodove, tudi samo nagnite, spravljajmo sproti iz shtambe. Vsa posoda, police in ostale premičnine, pa tudi tla, vsako jesen iznova prečistimo, stene pa prebelimo, pa bomo imeli neprimerno manj gnilobe kakor doslej.

Drug razširjevalec gnilobe in raznih, zlasti vinskih bolezni so sadne ali tudi grozdne tropine, ki jih puste na kupih, kjer se kisajo, plesenijo in gnijejo. Iz takih gnezdišč se razširjajo vse na okrog trosi škodljivih glivic ali bakterijev, ki povzročajo razne bolezni pri sadjevcu in grozdnem vinu. To je marsikje vzrok, da sadjevec skisa, ali da se celo tako pokvari, da ni za nobeno rabo.

Nevarna vzgajališča najhujših vinskih bolezni so zanemarjena, pokvarjena posoda in orodje: sodi, mlini, preše, in sploh vse,

karkoli pride z drozgo in moštom v dotiko. Sode in vsa drugo posodo treba takoj, ko jo spraznimo in jo nehamo rabiti, temeljito oprati, obsušiti in šele potem spraviti v shtambo. Za sode pa niti to ne zadostuje, ampak jih je treba večkrat čez leto zažveplati. Žveplo je namreč skoraj za vse tovrstne glivice hud strup. Zato žveplajmo vsako jesen tudi sadne shtambe, potem ko so popolnoma osnažene in stene na novo pobeljene.

Nevednost je kriva, ako puščajo trop v preši kar cele tedne, da v njej popolnoma skisa in na ta način pokvari še prešo. Taka preša se jako težko zopet popravi, ker očetne glivice se zajedo globoko v les.

Tudi v shtambi za zelenjad imamo mnogo nevidnih sovražnikov, ki jim bomo samo na ta način kos, ako bomo pazili na največjo snažnost in bomo sproti odstranjevali vsako pokvarjeno rastlino ali njene dele, češar pa ne smemo metati kar tja vendar na kup, ampak sproti zakopati v zemljo, ali pa, če le mogoče, sežgati. H.

## Vzorna kletarska zadruga

Slovensko vinogradništvo je že dolgo let v krizi in ne more svojega pridelka vnovčiti ali pa le po izredno nizkih cenah, ki ne krijejo niti pridelovalnih stroškov. V slabih letinah se dobro vino še kaj ugodno proda, v bogatih pa težko dobi odjemalca; slabo vino pa je vinogradnik prisiljen sam izpiti. Potrošnja vina je vedno manjša, ker gospodarske razmere najtežje pritiskajo na tiste kraje, ki so sicer največji vinski konzumenti, t. j. delavstvo in uradništvo. O izvozu ni govora, ker nam konkurirajo drugi cenejši vinorodni kraji in države, ki imajo boljša in enakomernjša vina. Slovenija ne more izvažati, ker nima večjih količin enotnega tipiziranega vina. Vsak vinogradnik ima drugo kakovost, vsak vinski vrh drugi tip; če pogledamo v klet, pa vsak sod drugačno pijačo. Tako različno vino ni za izvoz, kvečjemu za kakega vinskega trgovca, ki kupi vse, kar mu pride pod roko, toda le po sramotno nizkih cenah od 1.50 do 2 din. Ta zna iz take mešanice napraviti pitno pijačo, ki prija konzumentom, dobi pa za njo po 6 do 7 din za liter. Tako zasluži trgovec, ki je z vinom le nekoliko »kletaril«, do 4 din pri litru, vinogradnik pa, ki se je celo leto z njim trudil, komaj kakš 2 din. Tak je dandanes položaj večine naših vino-

gradnikov; in ni izgleda, da bi se izboljšal, dokler ne sežejo po samopomoči.

Rešitev slovenskega vinogradništva je samo v kletarskih zadrugah. Samo taka organizacija je v stanu proizvajati velike množine enotnega, dobrega, pitnega vina in ga tudi primerno vnovčiti. To ji je pa mogoče le tako, da sprejema od svojih članov vse grozdje, ki dosega določeno kakovost ter ga v združni kleti predela v enotno pijačo. S tem pa preneha izdelovanje vina po kmečkih kletih in zidanicah in zadržnikom odpade delo z njim ter skrb, kako ga bodo vnovčili.

Da je ta način vinarstva mogoč, nam nudijo dokaze številne že dolgo delujoče kletarske zadruge v Srbiji in na Hrvaškem, ki sijajno uspevajo, so v svojih okoliših zelo dvignile to panogo ter pripravili njen pridelok do veljave. Tudi v Sloveniji imamo že par takih zadrug, ki lepo delujejo, vendar imajo še težkoče, dokler ne pridobijo svojemu izdelku ime. V tem pogledu so nas Hrvatje že prekosili, kajti oni se lahko ponašajo, da imajo najbolj vzorno, čisto kmečko zadrugo, ki drugim lahko služi za zgled. Ta je: »Prva vinarska zadruga plešivičkih i okiških zadrugara v Goranjem Desincu, srez Jastrebarsko.«

Ta kletarska zadruga je bila ustanovljena šele leta 1930 od 26 članov kmetov, samo malih posestnikov, izmed katerih ima največji komaj 3 orale vinograda. Večina njih pa le po eden ali celo po pol orala. Danes šteje 53 članov, več jih pa noče sprejeti, ker ima v zadrudni kleti pre malo prostora za vino. Značilno za to zadrugo je, da ni v njej nobenega »gospoda«: niti župnika, niti učitelja, niti kmetijskega strokovnjaka, ampak vsi člani od predsednika do kletarja so sami kmetje. In to zadrugo smatrajo danes ne samo na Hrvaškem, ampak v vsej državi kot vzor prave kmečke kletarske zadruge. Celo iz Češkega so prišli strokovnjaki, da jo proučijo.

Zadrudni deleži so visoki in odmerjeni po površini vinograda. En delež je za četrtinko orala 500 din. Glasovalna pravica pa ni po deležih, ampak po članih. Odborniki zadruge vrše vse posele brezplačno, ne da bi kdaj prejeli za to kako nagrado. Edini kletar je nastavljen s plačo. Da imajo dovolj kapitala, so deleži tako visoki. Član, ki ima 3 orale vinograda, mora vzeti 12 deležev, plačati torej 6000 din, nima pa zaradi tega pri zadrugi večjih pravic kot tisti, ki ima samo četrt orala, torej en delež za 500 din. Seveda se je plačilo deležev olajšalo članom s tem, da se jim je vračunalo dobavljeno grozdje. Tudi jamstvo je dovolj visoko, da je z njim obstoj zadruge zagotovljen. Niti deleži, niti denar članov za grozdje, ki leži v zadrugi, se ne obrestuje, ampak služi kot obrestni kapital. Odvišek denarja se v zadnji krizi ni vlagal v banke ali hranilnice kot vloga ali na račun, ampak kot depozit — v shrambo —, da je bil vsak čas na razpolago. Zato niso niti zadrudniki, niti zadruga občutili denarne krize, ker so vedno lahko razpolagali z lastnim denarjem.

Zadrudna klet je velika in drži do 2000 hl vina; vinske posode je za sedaj za nad 1500 hl. Vrednost kleti in inventarja je cenjena nad dva milijona din; državne podpore so dobili 500.000 din. Vee ostalo so dali kmetje sami deloma v denarju, deloma v materialu, deloma z delom. Kar je vinskih sodov, ima zadruga dva velika po 112 hl, pet po 85 hl in nekaj manjših za prevoz vina. Drugi sodi so pa izposojeni od članov, ki jih doma itak ne rabijo. Zadruga ima dve hidravlični stiskalnici v vrednosti po 70.000 din, ena električno sesalko za 20 tisoč din, veliko mlatilnico na električni pogon za 60.000 din in še mnogo drugega inventarja. Vsi prostori, sodi, orodje in druge priprave so tako čiste in snažne, kakor

se malokje vidijo. Sploh napravi klet najboljši vtis na vsakega obiskovalca.

**Kako se pa vrši obrat v zadrugi?** — Člani-vinogradniki imajo pred trgovtvo ustanek, na katerem določijo dan trgatve. Prej ne sme nobeden trgati. Ob trgovtvi zvo-zijo vse svoje grozdje v zadrugo, ki jim ga obračuna po odstotkih sladkorja. Za domačo porabo si sme član obdržati nekaj grozdja in napraviti iz njega vino, toda ne sme ga prodati niti litra, sicer je izključen. Večina si ga sploh ne pridrži, ampak če ga rabi ob praznikih ali ob drugih prilikah, gre v zadrugo, kjer ga dobi po proizvajalni ceni ter se mu to vpiše v njegovo knjižico, ob koncu leta pa obračuna.

Denarja za dobavljeno grozdje člani ne dobe takoj izplačanega, ampak ga puste v zadrugi, da ta z njim obratuje. Kdor pa ga nujno rabi, sporoči to vodstvu in ta mu tekom osmih dni izroči potrebno vsoto v okviru njegovega dobroimetja. S tem je zadrugi omogočeno obratovati z velikim kapitalom, ne da bi ji bilo treba iskati drugih posojil pri denarnih zavodih.

V zadrudni kleti se proizvajajo samo tri vrste vina, ki ima leto za letom isti okus. Največ je namiznega vina, ki je zelo okusno, čisto in srednje močno; prodaja se po 5 din liter. Drugo je laški rizling, ki je še bolje in se prodaja po 7 din, in tretje rdeče vino po 6 din. Koncem letošnjega julija je bila skoraj že vsa vinska zaloga razprodana, ostalo je komaj še kakih 200 hl. V začetku obstoja je imela zadruga težkoče glede oddaje vin, tako da je moral zastopnik potovati od gostilne do gostilne, da je dobil odjemalce. Danes jih ima pa že toliko, da z lahkoto oddaja ves svoj pridelek.

**Kakšne koristi pa nudi zadruga vinogradnikom?** — Pred ustanovitvijo te zadruge so bili vsi plešivički in okiški vinogradniki odvisni od večjega vinskega trgovca v Jastrebarskem, ki jim je vino plačeval tako, kakor je sam hotel. Sedaj pa mora vino od drugih vinogradnikov-nečlanov plačevati po ceni, ki se bliža zadrudni. Prej ga je cenil kvečjemu po 3 din liter, danes ga ne dobi izpod 4.50 do 5 din.

Ker so zadrudni člani imeli večjo korist od vina in je zadruga tudi na to pazila, da so se trte pravilno gojile in oskrbovale, da bo pridelek boljši, je tudi vinogradništvo zelo napredovalo. Danes je že oddaleč lahko razločevati vinograde zadrudnikov od nečlanov, ker izgledajo mnogo bolje urejeni. Zadruga tudi pazi, da so trte članov pravo-

žasno škropljene in žveplane. Naravno, da to vpliva tudi na druge vinogradnike.

Veliko korist imajo člani tudi s tem, da grozdje samo potrgajo ter ga izroče zadrugi; nadalje jim odpade vsako delo z njim in tudi glavna skrb za prodajo. — Prej, ko je kmet imel vino doma, ga je večkrat mikala kaka čašica, ki jih je pogosto bilo še preveč. Zlasti rad je gostil sosedo in se z njimi vred napajal. Vina pa je bilo v sodu vedno manj, denarja pa od nikoder. Sedaj pa te izkušnje ni več pri hiši. Če si pa kmet zaželi kozarec dobrega vina, gre v zadrugo, kjer ga dobi poceni, ne da bi mu bilo treba iti v gostilno. Pa tudi v zadrugo ga ne mika preveč, zato je njegovo gospodarstvo postavljeno na trdno podlago. Kaj samo to pomeni za narodovo dobrobit, si lahko mislimo, če si predstavljamo vsakonedeljsko popivanje v naših gorica in njih žalostne posledice.

**Kakšni pa so vinogradi teh zadrugnikov?**  
— Slovenci si domišljamo, da imamo vzorno urejene vinograde. Kdor je pa videl plešivčke vinograde zadrugnikov, bo moral priznati, da je pri nas malo takih. Ze od daleč se jasno razločujejo od nečlanov in marsikateri slovenski vinogradnik bi se tam

mногоčesa naučil. Tamošnji nezadrugarji jih skušajo posnemati. Da leži temelj kletarske zadruge v vinogradu, je uvidela tudi zadruga, ki nadzoruje delo v vinogradih svojih članov. Ona določi, kdaj morajo člani škropiti, žveplati trgati ali opravljati kaka druga vinogradniška dela. Naravno, da je tudi pridelek temu nadzorstvu primeren.

Tako izgleda ta vzor kletarska zadruga, ki je kot taka znana daleč naokrog in celo izven države. K njej se hodi učiti tudi naša metliška kletarska zadruga, le še bolj bi jo morala posnemati. Njo naj bi vzela za vzor tudi druge naše zadruge, ki se pripravljajo za ustanovitev. Poudariti pa moramo, da uspeh delovanja kletarske zadruge tiči predvsem v požitvovalnosti in nesebičnosti vseh članov, zlasti pa odbora in vodstva; nadalje stroga disciplina vseh članov po merodajnem združnem geslu: Vaj za enega, eden za vse.

Naše oblasti bi pa morale vse one, ki žele ustanoviti kletarsko zadrugo, napotiti v Gor. Desinec, kjer naj temeljito prouče ustroj in delovanje te organizacije ter po tem uravnajo tudi svojo zadrugo. Tedaj smejo pričakovati, da bo taka organizacija tudi pri nas uspevala. L.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Skrb za otroka

Največja nasprotstva v sodbah in mnenju prevladujejo v današnjih časih na vseh poljih zlasti pa še z ozirom na vprašanje o otroku in mladini. Nekateri govore o otroku sovražnem času, drugi trdijo, da še nikoli ni bil otrok tako v središču vseh raziskavanj, zakonodaj in javnega zanimanja, kakor je danes. Dan za dnem slišimo tožbe o pokvarjenosti že najmlajše mladine — tožbe, ki nam jih pogled v zgodovino lahko pokaže kot prastare in se vzgodovini človeštva vedno ponavljajo. Drugi glasovi nam ne morejo dovolj jasno dopovedati, koliko in kako težko se je doslej grešilo na otroku in koliko se še greši. Številke in dejstva dokazujejo o posledicah velike otroške bede, številke in dejstva pa dokazujejo tudi o športnih rekordih, ki jih dosegajo mladina. Slišimo o usodnih posledicah trdih šolskih dogem, pretiranih zahtev stare šole in vidimo istočasno kako nastajajo šolske zajednice in res življenjske šole, ki skušajo

nuditi mladini prostost v samovzgoji, znanje z lastnim spoznanjem, duševno rast z lastnim stvariteljskim udejstvovanjem.

Marsikateri zastopnik stare in najstarejše generacije maje z glavo, češ, mladini se še ni nikoli tako dobro godilo kakor danes, a kljub temu doživljamo dan na dan pretresljive otroške tragedije.

Kako je torej v resnici? Komu naj verjamemo? katerim pravcem sledimo?

Treba je v vseh teh mnenjih ločiti opravičeno od neopravičenega, spoznati nevarnosti, ki prete otroku, ker vemo, da prav v kraljestvu otroka stoje največja nasprotstva. Vemo pa tudi za trajni boj med lučjo temo, med dobrim in zlím, ki se odigrava v otroškem življenju, za težavno, a vendar uspešno dviganje in nastajanje nove generacije.

Res je, sedanje gospodarske razmere so sovražne otroku: pomanjkanje prostora za njegov razvoj, stanovanjska beda, brezposelnost, siromaštvo premnogh ljudskih plasti in zle posledice, ki rastejo iz teh dejstev.

Tem negativnim dejstvom pa stopa nasproti večja skrb za otroka; saj se higienske naprave, zdravstveni in dečji domovi trudijo za pravičen telesni razvoj otroka; zdravstveni, vzgojni tečaji in predavanja poučujejo matere o pravilni negi in vzgoji. Ko bo to delo vesplošno med ljudstvom, bo tudi skrb za otroka splošna. Morebiti tudi me gremo tem časom naproti, a smo še daleč, toda ne smemo ostati na pol poti. Tu ima ženski mnogo dela, da bi ji le ne primanjkovalo časa pri vesplošni zahtevi po sodelovanju tu in tam in povsod. Nočemo biti preroki, ko trdimo, da bo 'akrat za otroka, našega otroka, boljše, dobro, ko bo mati zopet vsa vrnjena domu in družini in s tem otroku, kateremu je veskozi nujno potrebna za njegov telesni in duševni razvoj.

## Zelenjadna jedila pozimi

### Zelena.

Zelena je ena najboljših zelenjadnih vrst, ki so nam na razpolago pozimi. Kot izvrstna zelenjad je bila znana že zdavnaj in še v času pred Kristusovim rojstvom so grški zdravniki hvalili njene zdravilne lastnosti in jo priporočali kot nujno potrebno zelenjad. Zelena pospešuje prebavo, krepi in upliva pomirjevalno na živce. Mladi listi zelene pomagajo proti protinu in boleznim seča.

Beljakovina v zeleni sicer ni popolna, vendar pa se ta zelenjad odlikuje po lugastih rudninskih snoveh. Poseben močan okus in vonj, ki marsikoga moti, da se je ne more privaditi, izvira od aromatičnega olja, ki se imenuje apiin. Res je sicer, da so nekateri ljudje izredno občutljivi za to zelenjad in je ne prenesejo dobro, vendar se je večina brani brez pravega vzroka.

Tudi za zeleno velja vse tisto, kar smo poudarjali pri drugih vrstah zelenjadi, namreč, da ima vse našete ugodne lastnosti v najboljnejši meri le, ako jo uživamo surovo ali presno. Presna zelena, napravljena z oljnato omako je naravnost zdravilna jed, ki je pa obenem zelo okusna. Razen naše običajne zelene, od katere uživamo korenine, je presna zelo dobra tudi listna, ki je pri nas manj znana, ponekod pa še bolj priljubljena kot korenasta zelena. V Italiji Franciji in Angliji jo jedo celo za zajtrk in sicer presno, opoldne pa pride na mizo dušena ali kuhana. V Švici in Nemčiji jedo pa bolj korenasto zeleno kakor pri nas.

Vendar pa lahko trdimo po pravici, da jo mi v splošnem jako malo upoštevamo in da se je večina kar ne more privaditi. V splošnem jo uporabljajo gospodinje samo kot začimbo za juhe, kot samostojna jed je pa kaj malo znana in udomačena. Pri prav redkih posameznikih pride na mizo večkrat kuhana ali dušena, presna pa le pri onih poedincih, ki so trdno prepričani o zdravilnih lastnostih in nujnosti presne zelenjadi, in ki zaradi tega cenijo in upoštevajo tudi zeleno kakor se spodobi.

Presno zeleno napravimo takole: olupimo 2 debeli kornini zelene, ju razpolovimo, drobno nastružimo na stružcu (ribežnu) ali pa zrežemo na drobne kocke ter takoj zmešamo z nekaj citronovega soka in smetane, da ostane lepo bela. Potem primešamo še ostalo smetano, limonov sok in olje, zelišča in sol (v celem potrebujemo 2-3 žlice citr. soka, 2 žlici smetane, 3 žlice olja, sol, drobno zrezan peteršilj ali drobnjak. Kuhana zelena pa je izvrstna, če jo zrežemo na listke in sprazimo ali spečemo ali pa skuhamo kot mešano zelenjad s čebulo in porrom. Dobra je tudi kot juha s paradižniki.

Zeleno kot samostojno jed napravimo takole: operemo jo, olupimo in zrežemo na krožke ali drobne kocke; potem jo dušimo v presnem maslu in zelenjadni juhi do mehkega in ji pridenemo medtem malo soli in muškata. Preden jo nesemo na mizo, jo posipamo s seseklanim peteršiljem. Lahko jo pa tudi surovo nastrgamo ter dušimo v presnem maslu pet minut, nato ji pa še pridenemo smetano, peteršilj ali drobnjak. Za juho iz zelene pripravimo približno na dve korenini zelene eno korenino korenja. Vse skupaj zrežemo na kocke, dušimo v maslu in zelenjadni juhi, nazadnje primešamo svetlorumeno prežganje, smetano, drobnjak in muškata.

Podobno pripravljamo tudi listno zeleno. Za presno hrano jo zrežemo na 8 do 10 cm dolge palčice, zložimo na kražnik, obložimo z motovilem ali krešo ter prinesemo zraven zeliščno ali oljnato omako (presno).

H. S.

## KUHINJA

Zelenjavina pašeta. Pest gob operem, poparim, osušim in prav na tanko sesekljam. Par listov zeljnate glave, par listov ohrovtja in par listov kolerabe in karfijole zrežem prav na drobne rezance. Vse to prepražim v kozici na razbeljeni masti s pridevkom soli in popra. Ko je praženje ohlajeno, mu

primešam tri rumenjake, par žlic kisle smetane in par žlic pešamela. — Pešamel napravim takole: V razbeljeno surovo maslo denem dve obrubani, v mleku namočeni in ožeti žemljici. Pešamel mešam na ognju toliko časa, da postane testo voljno gladko in da se odloči od kozice. Ko je vse prav dobro premešano, dodam sneg iz treh beljakov. Obliko namažem z maslom, potresem z drobtinami, poravnam mešanico po obliki in nazadnje spečem v pečici. Pečem dobre pol ure.

**Zabeljeno sladko zelje.** Posameznim zeljnatim listom odstranim štoričke in zrežem zelenje na precej debele rezance. Te rezance poparim s krompom, osvežim z mrzlo vodo in skuham do mehkega v slani vodi. Ko so rezanci kuhani, jih odcedim, denem na krožnik, potresem z drobtinami in zabelim s surovim maslom ali z ocvirki. Na mizo jih dam kot prikuho.

**Sladka repa.** Repo olupim, zrežem na kocke in dobro operem. Surovo pokusim. Če je grenka, jo z vrelim krompom polijem in osvežim v mrzli vodi. Repo skuham v slani vodi. Ko je kuhana, jo stresem na prežganje. Prežganje sem napravila iz žlice masti in žličke sladkorja. Ko je sladkor zarumenel, pridenem žlico moka, da se ta speni. Repo dobro premešam, potresem s kumno, zalijem z juho ali krompirjevko ter dodam pol zajemalke toplega mleka. Ko jed dobro prevre, jo dam kot prikuho na mizo.

**Praženo kislo zelje.** Kislo zelje malo ožmem in denem na razgreto mast. Ko se tekočina osuši, zalijem prav malo z juho ali krompirjevko in pokrito pražim eno uro. Potem potresem zelje z moko in pustim, da dobro prevre, nakar dam zelje s praženim krompirjem kot prikuho na mizo.

**Zelena kot prikuha.** Korenine zelene osnažim, olupim in cele skuham v slani vodi. Ko so korenine kuhane, jih zrežem na kocke in oprážim na razbeljeni masti ali na surovem maslu. Oprážene prav malo zalijem, popopram, pridenem žlico ali dve kisle smetane in za duh malo muškata. Zeleno dam z zabeljenimi kosi krompirja kot prikuho na mizo.

**Klobasice brez črevesa.** Četrť kilograma govejega in četrť kilograma surovega svinjskega mesa zmeljem ali prav na drobno sesekljam. Košček slanine zrežem na drobne kocke, primešam mesu, osolim, dodam ščep paprike, malo esekljane čebule in par žlic mrzle vode. Ko je vse prav dobro premešano, oblikujem v tanke, za pest dolge klobasice, ki jih spečem na razbeljeni masti s

pridevkom na debelo narezane čebule. Med pečenjem klobasice parkrat polijem z žlico vroče juhe. Klobasice naložim na kisló ali posiljeno zeljo, ali na kisló repo, ali jih dam z gorčico na mizo.

**Klobasice na drug način.** Četrť kilograma telečjega in četrť kilograma surovega svinjskega mesa zmeljem ali na drobno sesekljam. Potem dodam dve žlici kisle smetane, dva rumenjaka, en strok s soljo strtega česna, malo muškata in par žlic vina. Ko je vse prav dobro zmešano, oblikujem majhne klobasice, katere na masti na obeh straneh lepo rumeno zapečem.

**Kraljev kruh.** 7 dkg neolupljenih mandeljev zrežem na podolgaste rezine. Potem jih z žlico sladkorja lepo rumeno pražim. Ohlajene razdelim, da niso sprijete. Posebej mešam 14 dkg sladkorja s šestimi rumenjaki, dodam sneg štirih beljakov, mandelje in 12 dkg moka. Da se moka lepo razdeli, jo skozi sito presejem na mešanico. Mešanico na rahlo zmešam. Podolgasto obliko dobro namažem z maslom, potresem z moko zravnajmo testo po njej ter v pečici potem pol ure pečem. Kruh zrežem drug dan na tanke rezine.

## DOMAČA LEKARNA

**Za slabotne:** epij zvečer kupico tople limonade. Jej po kosilu in po večerji kos črnega kruha, ki ga namažeš z maslom in potrosiš s soljo. Pij dosti mlačne močno oslajene vode. Pomaga tudi, če uživaš večkrat po par žlic zelo bele in zelo oslajene prave kave. Deluje tudi sladka črna kava, toda samo po par požirkov. Pri hudem zaprtju se varuj močnih čistil (kakor pergacija, neke vrste mlečnika), neškodljivo je malo ricinovega ali mandeljevega olja. Včasih je treba pomagati s klistrom. Mož, ki mu ni pomagalo več nič, je šel kmalu zatem, ko je dobil mrzel obkladek na trebuh. Obkladki majarona in kisa omečijo čreva. Človek, ki se mu nabira blato, trdo kakor kamen, mora biti vedno oprezen pri svoji hrani in ko čuti, da ni kaj prav, se mora postiti in uživati samo kaj redkega. Če se strdi blato v črevah in se ne premakne nikamor, pride naposled do silno mučne operacije tudi do smrti. Zato je bolje, da gre zaprtnik k zdravniku, preden je prepozno. Nekateri kupujejo in uživajo vedno kaj za odvajanje, kar pa je zelo škodljivo, ker se privadijo čreva na to in so čim dalje bolj lena. Čreva se morajo okrepiti, da bodo delovala sama od sebe. Naj pomisli vsak kaj mu škoduje in naj se ravná po tem. Delo in hoja po čistem zraku zelo uplívajo na gibanje črev. Zvečer kozarec mlačne vode ali limonade!

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstrijski šiling 8.78 din, holandski goldinar 24.09 din, nemška marka 17.53 din, belgijski belg 7.37 din, švicarski frank 10.03 din, angleški funt 217 din, ameriški dolar 43.13 din, francoski frank 1.47 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.28 din

## CENE

g Ljubljana. Pšenica za 100 kg din 230, ječmen din 195, rž din 195, oves din 180, koruza din 150, fižol din 220, krompir din 85, seno din 45 do 60, slama din 30 do 35.

g Puconci v Prekmurju. Pšenica za 100 kg din 190, rž din 180, oves din 140, koruza din 130, fižol din 200, krompir din 70, seno din 40, slama din 20.

g Ljubljanski trg. Meso: govodina I. vrste din 12 do 14, II. vrste din 10 do 12, III. vrste din 6 do 8; teletina I. vrste din 14 do 16, II. vrste din 12 do 14; sveža svinjina, sremeska din 12 do 16, domača din 15 do 18, prekajena din 16 do 20, svinjska mast din 18 do 20; slanina, hrvaška din 16, domača din 15; ovčje meso din 8 do 10 za 1 kg. — Kože surove: goveje, volovske din 16, kravje din 13, bikove din 10; telečje din 16, svinjske domače din 10 za 1 kg. — Klobase: krakovske din 20 do 22 za 1 kg, debrecinske din 20 do 22; hrenovke din 18 do 20; tlačenke din 10 do 12; kranjske sveže din 18, polprekajene din 20 do 22, suhe din 28 do 32; prekajena svinjina din 16 do 20 za 1 kg. — Sadje: jabolka I. vrste din 5, II. vrste din 3, III. vrste din 2; hruške I. vrste din 10, II. vrste din 5, III. vrste din 3; suhe češplje din 5 do 10 za 1 kg; grozdje din 6 do 10; suhe hruške din 5 do 8; navadni kostanj din 4, maroni din 10; orehi din 7, luščeni din 16 do 18 za 1 kg. — Kurivo: trda drva za 1 m<sup>3</sup> din 90 do 110, žagana din 115; mehka drva din 75; oglje din 1.75 do 2 za 1 kg. — Zelenjava: solata endivija 1 kg din 3, motovilec din 1, cvetača din 4 do 6, pozno zelje din 1, rdeče zelje din 1, kisel zelje din 4, ohrovt din 3, karfijola din 4 do 6, kolerabice din 2, kolerabe din 1, špinaca din 6, luščen grah din 8, konoplja din 6, laneno seme din 5, luščen fižol din 3 do 4, čebula din 1, česen din 5, por din 2, krompir din 1, repa 1 din, kisa

repa din 2.50, korenje din 3, peteršilj din 5, zelenjava za juho din 2.50, rdeča pesa din 2 za 1 kg.

## ŽIVINA

g V Ljubljani so na zadnjem sejmu prodajali živino po teh-le cenah: voli I. vrste din 6 do 6.50, II. vrste din 5.50, III. vrste din 4.50; telice I. vrste din 6 do 6.50, II. vrste din 5.50 do 6, III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 4 do 5, II. vrste din 3.50 do 4, III. vrste din 3 do 3.50; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7 za 1 kg žive teže. Prašiči, sremeski din 9 do 9.50, domači din 7.50 do 8, pršutarji din 7 do 8 za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali 56 volov (prodali 12), 58 krav (prodali 12), 20 telet (prodali 15), 131 konj (prodali 28 od din 400 do 3500 po kakovosti) in 356 prašičkov od 6—12 tednov (prodali 172 glav za din 100 do 200 kom.).

g Na sejmu v Maribor dne 23. nov. so prignali 13 konj, 15 bikov, 124 volov, 527 krav in 16 telet, skupaj 695 glav, prodali so pa 296 glav. Cene so bile naslednje: debeli voli din 4.50 do 5.50, poldebeli din 3.75 do 5, vprežni din 3.40 do 4.75; bikji za klanje din 3.50 do 5; klavne krave, debele din 4 do 4.75, plemenske din 3.25 do 4, klobasarice din 2.25 do 3.60, breje din 3.10 do 3.60; mlada živina (telice, junci) din 4 do 5.50; teleta din 5 do 6.75 za 1 kg žive teže.

g V Grahovem pri Cerknici na Notranjskem so na zadnjem sejmu plačevali živino tako-le: voli I. vrste din 6, II. vrste din 5.75, III. vrste din 5.50; telice I. vrste din 6, II. vrste din 5.75, III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4.50, III. vrste din 3; teleta din 5.50 do 6; prašiči, špeharji din 9, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže. Meso prodajajo tam po teh-le cenah: govodina I. vrste din 12, II. vrste din 10, III. vrste din 8; svinjina din 12 do 14, svinjska mast din 18, slanina din 16 za 1 kg.

## PRAVNI NASVETI

Odplačilni načrt v zaščitenem denarnem zavodu. J. R. V posojilnici imate vlogo, ki je pa posojilnica neče izplačati. Ze lani eo vam odgovorili, da je zaprosila za zaščito in da bo izplačevala vloge, ko prejme odplačilni načrt. Letos pa trdi, da odplačilnega načrta še ni prejela in sploh ničesar ne izplača. Vprašate, koliko časa je posojilnici

potrebno, da prejme odplačilni načrt. — Prošnjo, ki jo vložijo denarni zavod, da se mu dovoli odložitev plačil, reši trgovinski minister. Za rešitev prošnje ni predpisan noben rok in se cel postopek lahko zavleče eno leto ali pa še več. Preden minister izda odločbo, sme odrediti pregled denarnega zavoda, kar vse še bolj podaljša postopek. Zato vam tudi denarni zavod ne more povedati, kdaj mu bo trgovinski minister odobril odplačilni načrt za izplačevanje vlog.

**Posojilo.** S. F. Pred 15 leti vam je posojila neka stranka vsoto denarja. Ko je bila uveljavljena zaščita, ste prijavili dolg pri županstvu in ste poslali stranki obveznico. Upnik pa obveznice ni hotel podpisati in vas niti ne opominja. Pač pa se je takoj vključil na vaše posestvo. Vprašate, kaj bi sedaj storili. — Če ste zaščiteni kmet, vam mora upnik poslati obračun in obveznico in to preko občinske uprave. Občinska uprava mora izročiti obveznico in obračun dolžniku in ga pozvati, da v 15 dneh podpiše obveznico pred občinsko upravo ali pa da poda svoje ugovore. Če dolжник obveznico podpiše, overi občinsko oblastvo njegov podpis in vroči obveznico upniku. Če pa dolжник noče podpisati obveznice in poda svoje prigovore, vroči občinsko oblastvo v 15 dneh upniku prigovore in ga pozove, naj napravi, če bi prigovore sprejel, novo obveznico, ki jo zopet pošlje preko občinske uprave dolžniku. Če dolжник obveznice ne podpiše in ne poda prigovorov, obvesti občinsko oblastvo o tem upnika v 15 dneh. Upnik sme zahtevati, naj se opravi o prigovorih kakor tudi, če dolжник obveznice ne podpiše in ne poda prigovorov, narok pri občinskem oblastvu. V takem primeru določijo občinsko oblastvo narok v 15 dneh in povabi nanj upnika, dolžnika in poroke ali solidarne dolžnike. Če se doseže pri naroku sporazum, napravi občinsko oblastvo takoj obveznico, overi podpise in izroči obveznico upniku. Če se niti po opravljenem naroku ne doseže sporazum med upnikom in dolžnikom, na poti občinsko oblastvo stranke na redno sodišče. Iz tega vidite, da vaš upnik do sedaj ni pravilno postopal, če vam ni poslal obračuna in obveznice. Seveda vi lahko plačate v vsakem primeru zapadle obroke. Do sedaj sta zapadla že dva obroka.

**Zgradarina od nove hiše.** A. Z. L. 1934 ste zgradili hišo. Davčna uprava vam je dovolila pri zgradarini predpisane olajšave, tako da imate 10 let plačevati namesto osnovnega in dopolnilnega davka le 12% od čistega dohodka. Lani ste sprejeli eno stranko v stanovanje, letos pa se vam je zgradarina povišala, češ, da imate veliko več dohodka, kakor vam plačuje dotična stranka. Vprašate, ali vam računa davčna uprava kot letni dohodek tudi stanovanje, ki ga sami s svojo družino uporabljate in ali vam tudi od tega predpisuje zgradarino. — Zgradarina se odmerja na podlagi čiste davčne osnove. Čista

davčna osnova se dobi, ako se od kosmate davčne osnove odbijejo stroški za vzdrževanje, za upravo in za amortizacijo zgradbe. Pri vaši hiši je kosmata davčna osnova letna najemnina od stanovanja, ki ste ga dali v najem in vrednost vašega stanovanja, ki ga sami uporabljate. Od tega je odbiti 30% za vzdrževanje, upravo in amortizacijo hiše. Tako dobite čisto davčno osnovo, od katere vam davčna uprava nalaga 12% zgradarine.

**Vpogled v sodne spise.** L. F. Imeli ste pravdo, ki je končala pred letom. Zastopnik vam je ustno sporočil, kako je stvar končala, ni vam pa dal sodnih spisov, da bi sami videli. Vprašate, pri katerem sodišču bi lahko sodne spise vpogledali. — Najbrže še niste svojega zastopnika plačali, zato vam ni dolžan izročiti vseh spisov, čeprav se tičejo vaše stvari. Spise vedno lahko vpogledate pri sodišču, kjer je pravda tekla. Če je vam zamudno iti na okrožno sodišče, kjer je pravda tekla, lahko s pismeno vlogo zaprosite okrožno sodišče, da vaš pravdni spis pošlje na domače okrajno sodišče, ki vas naj zaradi vpogleda v spis obvesti. Lahko pa tudi pri domačem okrajnem sodišču stavite predlog, da vam od okrožnega sodišča prekrbijo na vpogled spis. Plačati boste morali takso za vlogo in poštnino za poslani spis.

**Izpolnitev pogodbe.** M. S. Pogodbo je je treba izpolniti o pravem času, na pravem kraju in na pogojeni način. Če ste prodali les pravočasno pripravili, kakor je bilo pogojeno, kupec pa lesa ni hotel prevzeti, potem ste imeli pravico, ali zahtevati izpolnitev pogodbe in povračilo škode zaradi zamude, ali pa izjaviti, določivši primeren rok za naknadno izpolnitev, da odstopite od pogodbe. Če je kupec plačal aro, noče pa sedaj pripravljenega lesa prevzeti, sme prodajalec aro zase obdržati. Če ste kupcu stavili rok, v katerem naj prevzame les, sicer da odstopite od pogodbe ter bi ta rok brezuspešno potekel, potem je pogodba razvezana in aro lahko obdržite.

**Nezakonska mati.** M. K. Če ima nezakonski oče njivo, ostalo posestvo pa ima njegova žena, bo sodišče že določilo preživnino, ki jo bo moral nezakonski oče plačevati. Vam ne moremo svetovati, da bi čakali z zahtevki na preživnino do tedaj, da bi mož podedoval posestvo po ženi. Takoj sporočite sodišču ime otrokovega očeta in poskrbite, da se očetovstvo čimprej ugotovi. Kot varuhinja otroka pa poskrbite da boste po sodišču določeno preživnino za otroka sproti iztirjevali, sicer se preveč nabere. Preživnina, ki se tekom 3 let ne tirja, za-stara.

**Pilot bi bil rad.** J. A. B. Obrnite se na vodstvo Aero-kluba v Ljubljani, kjer vam bodo glede pilotske šole gotovo radi dali vsa potrebna pojasnila.