

Gospodar in gospodinja

LETO 1934

22. AVGUSTA

STEV. 34

Tri zelenjadne rastline za jesensko setev

Rano spomladi je najbolj trda za zelenjad. Zato so posebno zaželjeni prvi pomladanski pridelki, katere moramo pa sejati že jeseni, da skale in nekoliko porastejo pred zimo, ki jo v takem mladostnem stanju in dobro utrjene zlasti pod snežno odejo prebijajo navadno brez škode. Vse tri rastline, ki jih imamo tu v mislih, so splošno znane, vendar pa kljub temu še ne dovolj razširjene in uvaževane.

1. **Motovilec** je menda po vsem svetu znana zimska in rano spomladna zelenjad, ki daje izvrstno solato. Raste tudi divje po vsej Evropi in obmejnih delih ostalih delov sveta. Pa je pri nas po kmetih še vse premalo razširjen, dasi ne potrebuje nobene posebne nege. Izvrstno uspeva po krompirju, grahu, po solati in za drugimi pridelki, ki jih spravimo v jeseni z vrta ali z njive. Treba ga je samo o pravem času vsejati in ko zraste, nabirati. Za zimc je neobčutljiv. Pod snegom ali pod kako drugo rahlo odejo prestane najhujši mraz. Najhujše mu prizadene na pomlad, ko sneg skopni, huda, dolgotrajna burja. Pa še tista ga ne umori, ampak mu samo brani, da ne more porasti, dokler ne odneha.

Za pozno jesensko uporabo sejemo motovilec avgusta, za zimsko in spomladno pa septembra meseca. Seme je jako lahko, ker gre na 1 kg okoli en milijon zrn. Za vsak kvadratni meter zadostuje 1 gram semena, to je okroglo tisoč zrn. Navadno ga sejejo pregosto, kar je seveda v škodo pridelku, ker se posamezne rastlinice ne morejo zadostno razviti. Zemljo je treba pred setvijo plitvo pregrebsti in očistiti plevela. Ako je

ob setvi suho vreme, je dobro setev poljati ali pohoditi, ker tako seme bolje izide. Pri ugodnem vremenu vzkali že v 8—14 dneh. Najbolje uspeva na lahki ilovici, ki je dobro pregnojena. Glede obdelovanja motovilca je treba paziti edino na to, da ga plevel ne zaduši. Posebno nevarne so mu kurja črevca, ki ga včasih tako prerastejo, da zamrje, ako ga o pravem času ne oplevemo.

Leto staro seme je boljše nego sveže od istega leta. Kalivost ohrani 3 leta, ako je spravljeno na suhem in hladnem prostoru. Tudi motovilca je več sort. Navadni motovilec je najbolj razširjen. Manj znan je pa holandski motovilec, ki ima bolj široke in daljše liste. Na tisoče kilogramov semena pridelajo na ljubljanskem barju.

2. **Špinača** je še važnejša zelenjad nego motovilec, pa po kmetih še manj uvaževana. Tudi ta rastlina se seje za spomladno uporabo septembra meseca. Pred zimo nekoliko poraste in se utrdi. Pod snegom ali pod kako drugo rahlo odejo prebije zimo brez škode. Spomladi potem hitro zraste in daje zdravo in povsod čislano zelenjad za prikuho.

Špinača je jako požrešna rastlina in se bohotno razvije le na dobro pognojeno vrtni zemlji. Zlasti ji prija močno sprsteninasta (humozna) lahka ilovica. Kislih tal ne mara. Za spomladno uporabo jo sejemo proti koncu septembra meseca kakor motovilec. Dobro uspeva zlasti za fižolom, grahom in drugimi rastlinami, ki niso zemlje preveč izčrpale. Za dušik je špinača posebno hvaležna. Vendar pa ni priporočati, da bi jo zalivali

z gnojnico ali celo s stranišnico, ker na tak način gnojena dobi slab okus. Dušik v obliki umetnih gnojil (čilski soliter, amonijev sulfat, apneni dušik) ji bolj prija. Najbolje pa je, ako je zemlja že od prej dovolj založena s to prepotrebno redilno snovjo.

Na kvadratni meter posejmo okoli 3 do 4 grame semena, to je okoli 300 do 400 zrn. V zemljo ne sme priti čez 2 cm globoko. Ozeleni, kakor je pač vreme in zemlja, v 7 do 14 dneh. Špinačno seme ohrani kalivost 4—5 let. Špinačo je treba že v jeseni, preden začne zemlja zmrzovati, opleti in plitvo okopati. Čez zimo ji prav dobro dene, ako jo zagrujemo s smrekovimi vejami, zlasti, ako dolgo ni snega in brije mrzla burja, ki jo tako posmudi, da komaj ostane kaj živega.

Špinače je mnogo sort. Za jesensko setev se najbolj obnaša »eskimo« in »gaudric« — sorti, ki ne gresta radi v cvet in ki jih imajo po vseh semenskih trgovinah,

3. **Zimska solata** je prav tako znana zelenjadna rastlina, ki daje spomladi prvo, tako zaželjeno glavato solato. Sejemo jo konec septembra ali celo oktobra. Izmed vseh treh v današnjem članku opisanih rastlin je solata za zimo najbolj občutljiva, zlasti ako smo jo sejali pre zgodaj, tako, da je v jeseni že precej zrastle. Zato jo sejejo po večkrat; če ena ne prebije zime, jo pa druga.

Zimska solata zahteva globoko obdelano, močno pregnojeno lahko zemljo brez kisline, v ugodni solčni, zavetni legi. Čez zimo jo je vsekako treba nekoliko zavarovati pred najhujšim mrazom, če ni snega. Spomladni vetrovi (burja) jo najbolj oškodujejo. Zimsko solato sejemo lahko kar na mesto, kjer bo rastle, ali pa tudi v sejalnico, odkoder jo spomladi presajamo.

Najboljši sorti sta »Nansen« ali »nord-pole« in »zimska ledena glava«. Seme imajo po vseh semenskih trgovinah tudi še od drugih dobrih sort. H.

Kako ravnaj z gnojem

Vsepovsod pri nas je dobro znano, da je gnojna jama — zlata jama. Žal pa, da se s tem res zlata vrednim gnojem in gnojnico še vedno slabo gospodarji. Velike vrednote rastlinskih hranilnih snovi, ki so v gnoju in gnojnici, se še vedno brez vsake koristi zgublajo dan za dnem, leto za letom. Milijoni in milijoni dinarjev, ki jih predstavljata po svoji vrednosti zgubljeni gnoj in gnojnica, so zgubljeni tudi za nas in narodno gospodarstvo.

Zato pa nehajmo z zapravljanjem dragocenih domačih gnojil v teh težkih časih. Brez pravilno urejenega gnojnika in gnojnične jame je vsak hlev in vsak kmetški dom pomanjkljiv in nepopoln. Nepropuščajoč gnojnik, ki ga od treh strani obdaja meter visok zid, spada k vsakemu hlevu. Vsi tekoči deli gnoja, to je gnojnica, naj se stekajo iz hleva in gnojnika v nepropuščajočo in neprodušno zaprto gnojnično jamo. Le v takšno jamo naj teče in se zliva gnojnica. Pogled na gnojnik, pa boš vedel, kakšen je

gospodar. Zato naj ne bo pri nas kmečkega doma, kjer bi gnojnik grajal namesto hvalil svojega gospodarja.

Gnojnik naj bo kolikor mogoče v senci in ne na solncu. Če je gnojnik izpostavljen pekočim solnčnim žarkom, potem izhlapevajo radi solnčne toplote iz gnoja najdragocenejši njegovi sestavini — dušik in amonijak, kar tudi sicer lahko vohamo v bližini slabo oskrbovane gnoja. Amonijak uhaja in udari v nos. Zato pa zasadimo ob solnčnih straneh gnojnika drevesa, ki delajo gosto senco, in napravimo s pravilnim obrezovanjem iz vej streho čez gnojnik ali pa sploh pokrijmo gnojnik s streho iz desk, iz slame, trstja ali koruznih stebel. Amonijak pa hlapi in puhti v zrak tudi tedaj, če gnoj ni dovolj stlačen in vlažen. Da se tudi to ne zgodi, moramo spraviti gnoj vsak dan sproti iz hleva na gnojnik. Tamkaj pa ga ne smemo pustiti prav nič v neredu, temveč ga je treba takoj razgrniti, poravnati in sproti dobro stlačiti. Za tlačenje gnoja na gnojniku

lahko uporabljamo tudi živino. Ako gnoj ni dovolj vlažen in se nam zdi presuh — zlasti gnoj iz slamnatega nastilja in živalskega blata se kaj rad posuši — ga moramo ob oblačnem vremenu politi z vodo ali stanjšano gnojnico, ker tamkaj, kjer je tekočina v gnoju, ni zraka. Pa tudi po vsakem polivanju je treba gnoj stlačiti, da spravimo še v gnoju ostali zrak ven. Le če vedno skrbimo, da je gnoj dovolj vlažen in dobro stlačen, potem ne more priti zrak in s tem kisik v notranjost gnoja. Premalo stlačen in premalo vlažen gnoj začne plesniti. Če je v gnoju zrak in s tem kisik, ki je potreben za življenje raznih bakterij, začnejo bakterije že v gnojnem kupu svoje razkrojevalno delo namesto šele v njivski zemlji. Bakterije potem dejansko požrejo in uničijo počasi v gnoju dragocene sestavine. V gnoju bo radi tega vedno manj organskih snovi, gnojni kup sam postane vedno manjši in se izgubijo iz njega koristne sestavine. S tem pa nastane za nas dvojna zguba in škoda: stroški za napravo gnoja ostanejo brezuspešni in rastlinske hranilne snovi, ki bi naj pripomogle do dobrih njivskih pridelkov, grejo tudi v zgubo.

Da bo gnoj dober, ga tudi ne smemo pustiti predolgo ležati na gnojniku. Ko postane gnoj na gnojniku že črn in špehast, kakor rečemo, ni več najbolj dragocen in največ vreden, ker se je že preveč razkrojil in premočno sprhnel in je v njem le še malo dušika. Gnoj je že preveč izkužen in zato manj vreden. Zato pa moramo spraviti gnoj pravočasno na njivo, travnik in pašnik. Zelo napačno pa ravnamo z gnojem, če ga pustimo v majhnih kupih na njivi cele tedne ali cele mesece, prej ko ga na drobno raztrosimo in podorjemo ali spravimo v zemljo. Solnce tako puščen gnoj osuši in dež ga izpere in izluži. Kar pride od takšnega gnoja v zemljo, je že precej brez prave prvotne vrednosti. Male kupčke gnoja na njivi je treba nemudoma raztrositi in čimprej podorati. Če že iz kateregakoli vzroka včasih ni mogoče gnoja takoj podorati, je pa vsekakor neobhodno potrebno, da ga že isti dan, ko ga spravimo na njivo, ali najpozneje na-

slednji dan vsaj raztrosimo, kar je še vedno bolje, kakor da ga pustimo ležati dlje časa v majhnih kupih. Čim hitreje lahko spravimo gnoj v zemljo, tem ugodnejše je, ker bakterije lahko začnejo takoj s svojim koristnim delovanjem in napravijo zemljo godno. V taki zemlji se rastlina lahko razvije iz semena in dobiva po svojih nežnih koreninah potrebne hranilne snovi iz zemlje. V lahko zemljo spravimo gnoj zgodaj spomladi, v težko pa boljše že v jeseni ali pozimi. Vsekakor pa naj se ravna gnojenje z gnojem tudi po pridelovanju kulturnih rastlin in njih zahtevah. Ozimne zahtevajo, da spravimo gnoj v zemljo vsaj 4 do 6 tednov pred setvijo, da se gnoj lahko že za jesensko uporabo nekoliko razkroji in pride s svojimi hranilnimi snovmi do učinkovanja. Zemlja mora tudi imeti dovolj časa, da se po gnojenju in oranju zopet vleče, prej ko pride do setve. Jarinam gnojimo navadno tudi že jeseni ali pozimi, da s tem omogočimo dovolj zgodnje setev spomladi. Koruzi, krompirju, krmski pesi lahko gnojimo z gnojem tudi spomladi, kar je zlasti v vlažnih legah lahko zelo koristno. Travnike gnojimo z bolj svežim gnojem jeseni, z dobro sprhehim pa lahko tudi še spomladi, ako se ni bati, da bi pomladanska suša zabranila, da bi se gnoj vrstel. Vedno pa spravljajmo gnoj, ako le mogoče, v suho njivsko zemljo. Če ga spravimo v mokro, vlažno zemljo, se taka zemlja trdno sprime z gnojem, zapre pot zraku in gorkoti do gnoja, ki se radi tega ne more razkrajati in prhneti. Gnoj potem zgljen ali zašoti in ga lahko najdemo še čez pol leta ali več nedelavnega ali mrtvega v zemlji.

S hlevskim gnojem bi moral vsakdo prav ravnati in ga dobro oskrbovati in pravočasno uporabljati zlasti danes, ko gre tako težko za denar za nabavo umetnih gnojil. Kdor zanemarja domača gnojila, je zapravljivec in škodljivec svojega lastnega gospodarstva. P.

Poduk. — Oče je bodril sinka: Jej zme-rom suh kruh, da boš imel rdeče ustnice! — Sin gleda očeta, pa zine: Oče, vi ste pa morali nekoč strašno veliko suhega kruha pojesti, da vam je še nos tako rdeč...

Krmske redilne snovi

Od živali zahtevamo, da se hitro razvijajo in rastejo, da se brzo spijajo in pridobijo na teži in da nam dajo mnogo mleka. Vse takšne zahteve pa lahko izpolnjujejo živali le tedaj, če dobivajo v krmilih, ki jih jim pokladamo, potrebne redilne snovi. So pa tri glavne skupine redilnih snovi, ki jih morajo dobivati živali, da se ohranijo pri življenju in prozvajajo živalske pridelke (meso, mleko, mast, volno, jajca itd.), in sicer beljakovine, tolišče, ogljikovi vodani. Poleg teh potrebuje žival še vodo in vse rudninske snovi: apno, fosforovo kislino, natrij, kalcij, železo, klor itd., ki so tudi v krmilnih rastlinah in krmilih. Tem rudninskim snovem pripisujemo precej pomena za ohranitev živali in pa za donosnost živali. V dobri krmilni, to je takšni, ki jo pridelujemo na dobro oskrbovanih in gnojnih travnikih, pašnikih in njivah, je navadno dovolj rudninskih snovi in jih potem ni treba pri krmiljenju še posebej upoštevati. V novejšem času je postala znana še nadaljnja skupina redilnih snovi, ki se imenujejo vitamini. So to za življenje važne snovi, ki še niso povsem raziskane. So pa vitamini za prehranjevanje izredno pomembni. V vseh doma pridelanih krmilih, zlasti v zeleni krmilni in okopavinah, je precej vitaminov. Zato pa ni nujno potrebno, da bi jih morali pri krmiljenju živine še posebej upoštevati. Kakor vidimo, nam ostanejo le najprej navedene tri skupine redilnih snovi, katerim se pri krmiljenju ne moremo izogniti in so za krmiljenje živine bistveno najvažnejše.

Beljakovina ima svoje ime po beljaku v jajcu. Beljak v kokošnjem jajcu in v jajcu ostale domače perutnine in ptic je večji del beljakovina. Druge beljakovine so sirnina in mlečna beljakovina v mleku, vlaknovec (čisto mesno vlakno), mlečec (lepico) itd. Živalsko telo sestoji — neglede na vodo in tolišče — večji del iz beljakovine. Med najbolj beljakovinstva krmila spadajo torej živalski ostanki. Kakoršna sta ribja moka in mesna mo-

ka. Tema dvema se pridružujejo različne oljne tropine, dalje kvas, posušene pivne droži itd. Tudi v semenu sočivja (fižol, bob, grah) je obilo beljakovin (16 do 20% ali več prebavljive beljakovine) v tem, ko je v žitnem zrnju le polovico toliko beljakovin kakor v stročnicah. Tudi zelena krmila (detelja, trava, paša, zeleno žito itd.) so razmeroma precej beljakovinstva. Malo beljakovin pa je v slami, v okopavinah in gomolju. Na splošno je v domačih krmilih razmeroma malo beljakovin, tako, da smo mnogokrat prisiljeni v takih primerih, ko moramo pokladati živini obilo beljakovin, da ne izostane uspeh krmiljenja, dokupiti beljakovinstva krmila — oljne tropine, ribjo moko, otrobi itd.

Beljakovine so menjajoče se sestave in sestojijo iz ogljika, vodika, kisika, dušika in žvepla, v nekaterih beljakovinah je tudi fosfor in železo. Uvaževanja vredne je v beljakovinah zlasti dušik.

Tolišča je kakor znano v olju, maslu, špehu, salu itd. V živalskem telesu se tvorijo pri pitju večje množine tolišče. Tudi v živalskih proizvodih, v mleku in jajcih, je obilo tolišče. V semenu raznih oljnih rastlin (laneno seme, bučno seme itd.) je mnogo tolišče. Tudi v zrnju nekaterih žit in sočivja je še precej tolišče. Zelo malo tolišče pa je v okopavinah, gomolju, senu in slami.

Tolišče sestojijo iz ogljika, vodika in kisika.

Ogljikovi vodani so v bistvu nedušični izvlečki krme. Najvažnejša ogljikova vodana sta škrob in sladkor, ki sta predvsem v žitnem zrnju, v semenu sočivja, v krompirju, krmilni pesi itd. Sta pa tudi v vsakem senu in slami razmeroma še v precejšnji množini.

Tudi ogljikovi vodani so sestavljeni kakor tolišče iz ogljika, vodika in kisika, je pa v njih manj ogljika nego v toliščah.

Razen kratko opisanih treh skupin redilnih snovi je seveda v krmilih še cela vrsta drugih redilnih snovi, ki pa so vse več ali manj področnega pome-

na. Posebej bi bilo omeniti le še sirovo vlaknino, ki je zmes različnih snovi in je posebno v lesu (zato se imenuje tudi lesna vlaknina) in v trdi krmi, v slami, senu, luskinah itd. Vrednost vlaknine je različna. V mladih krmskih rastlinah

ima vlaknina (celuloza) enako vrednost kakor skrob, v trdem senu in slami pa je mnogo manj prebavljiva in zato tudi znatno zniža vrednost krme, tako, da je včasih takšno krmilo brez vsake prave krmске vrednosti. P.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Ali je sedenje pri delu sramotno?

Gospodinjski posli so zelo mnogovrstni, težavni in utrudljivi. Zato vse naše gospodinje večinoma mnogo stoje; pa ne samo, kadar je treba, temveč tudi pri delih, ki bi jih lahko sede prav tako dobro in hitro opravile. Posebno kmetške gospodinje, ki itak mnogo trpe, bi morale skrbeti zase vsaj v toliko, da bi se odpocile pri tistih delih, pri katerih ni neobhodno potrebno stati ali pa se pripogibati navzdol.

Celo vrsto gospodinjskih opravil, kakor lupljenje in trebljenje v kuhinji, likanje, pomivanje in še mnogo drugih, izvršimo sede prav tako hitro in natančno kot stoje; pri tem pa se spočijejo noge in križ — organi, ki pri ženah zaradi mnogege stanja in neprikladnega obnava že itak veliko trpe.

In odkod ta navada, da stojimo tudi pri tistih delih, pri katerih bi lahko mirno sedele? Še danes je mnogo tako pridnih in marljivih gospodinj, ki se sramujejo sedeti pri tem ali onem opravilu, ker mislijo, da je to znak lenobe. To pa ni res! Če nam je namreč poleg vzornega gospodinjstva pri srcu tudi dragoceno zdravje nas samih in naše rodbine, tedaj bomo skušale hraniti moči sebi v korist, pa tudi v splošni blagor. Zato ni nikakor sramota, ako po težkem poljskem ali vrtnem delu to ali ono gospodinjsko opravilo opravimo bolj udobno, to je sede. Nikdo nam ne more zameriti, če hranimo svoje moči za bolj važna in nujna dela, ki jih ni mogoče izvršiti drugače kakor stoje ali tekaje sem ter tja, kakršnih je v gospodinjstvu vse polno. Saj vemo, da ga ni poklica, ki bi obsegal

toliko različnih opravil in dolžnosti, kakor ravno gospodinjski. In žena, ki ga hoče res vzorno opravljati, se ne sme držati neutemeljenih navad. Vprašati se mora: »Ali je skoro neprekinjeno utrujanje, pehanje, stanje in tekanje po kuhinji in hiši vedno neobhodno potrebno? Gotovo ima gospodinjsivo dokaj poslov, ki jih žena ne more opraviti drugače, kakor da stoji ali hodi sem in tja. Toda, koliko pa je tudi opravil, ki jih lahko brez posebnih pripomočkov in brez izgube na času opravi sede.

Vzorne žene, ki se morda vseskozi in povsod pridne, skrbne in štedljive ter vestne pri izpolnjevanju svojih dolžnosti, pa včasih pozabijo nase, na svoje dragocene moči in na svoje zdravje, na to, kar je tako težko nadomestiti, kadar enkrat odpove. Vendar je njihov dolžnost, da ohranijo svoje moči čim dlje, da ostanejo čim dlje čile in krepke v veselje in pomoč svojim rodbinam.

Nobena izmed gospodinj naj se ne sramuje, postaviti skledo za pomivanje na stol, da k njej udobno sede in pomije posodo ter se pri tem nekoliko počije od težkega dopoldanskega dela. Otroci ji pri tem lepo pomagajo, če je treba to ali ono prinesiti ali odnesti. Isto velja za pripravljavanje živil za kuho, to je za vse trebljenje, lupljenje, rezanje itd. Kakor sedimo pri šivanju in krpanju, tako se spravimo tudi k likanju in zlaganju perila, k vmešavanju testa, k snaženju pribora in podobnem.

Če se bomo vedno vprašale, preden začnemo kakšno delo, »ali lahko naredim to sede?«, tedaj ne bo več toliko jadikovanja nad utrujenimi in bolnimi nogami ali drugimi hibami, ki izvirajo iz prevelikega utrujenja. Š. H.

KUHINJA

Paradižnikova juha. V kozici razbelim 12 dkg masti. Za duh, okus in barvo pridenem čebule in peteršilja, oboje na drobno sesekljano. Ko je zarumenjeno, pridenem četrt kg opranih in razpolovljenih paradižnikov. Dušim jih toliko časa, da se razpuste. Ko so mehki, jih pretlačim z zelenjavo vred skozi sito. Nato naredim svetlorjavo prežganje iz 4 dkg masti in 4 dkg moke, pridenem paradižnike, zalijem z juho, osolim ter pustim nekaj časa vreti. Po okusu osladim ali okisam z limoninim sokom. Za zakuho rabim riž, opečen kruh, različne rezance ali pa skuham ajdove ali koruzne žgance.

Paradižnikove omake. 1. Štiri do pet paradižnikov skuham v toliko vode, da jih pokriva. Kuhanje paradižnikov je boljše kakor praženje, ker s kuhanjem ohranijo barve in se jim okus ne izpremeni. Mehke paradižnike pretlačim na svetlorjavo prežganje, katerega sem naredila iz žlice masti ali surovega masla in žlice moke. Zalijem z vodo, v kateri so se kuhali, ter jih primerno osladim. — 2. V juho namočim obrabano žemljico. Ko se prekuha, prav dobro zmešam, da se žemljica enakomerro razdeli. Potem pretlačim štiri kuhane paradižnike. Po potrebi zalijem, malo osolim, osladim in nazadnje pridenem pol žlice surovega masla. — 3. Štiri paradižnike skuham na vinu. Ko so kuhani, jih pretlačim na svetlorumeno prežganje, zalijem z vinom, v katerem so se kuhali, malo osolim in po potrebi osladim. Ko dobro prevro, jih dam na mizo.

Paradižniki kot solata. Zrele, a ne premeheke paradižnike razrežem na tanke rezine. Na razrezane potresem primerno soli, stolčenega popra, malo čebule, zabelim z oljem in okisam s kisom. Po dveurnem stanju so pripravljeni za jed. — Drugi način: Na razrezane paradižnike potresem soli, popra ter polijem s kislom ali sladko smetano. — Tretji način: Na paradižnike potresem soli, popra, sladkorja. Okisam jih z limoninim sokom. — Četrty način: Razrezane

paradižnike samo popopram. V ozki posodici mešam en surov in en kuhan rumenjaka. Ko sta rumenjaka zmešana in zgoščena, primešam po kapljicah dve žlici olja in žlico kisa. Nato pridenem malo drobno zrezanega drobnjaka ter zalijem to zmes po paradižnikih. — Paradižniki imajo mnogo vitaminov in sladkorja. Na naše telo vplivajo blagodejno in osvežujoče. Že dojenčki lahko uživajo oslajen sok teh sadov, ker ugodno vpliva na razvoj kosti.

Čokoladni zvitek. 12 dkg sladkorja mešam s petimi rumenjaki toliko časa, da mešanica naraste. Potem primešam 7 dkg segrete raztopljene čokolade, 6 dkg mandeljnov ali orehov, iz 4 beljakov sneg in 4 dkg moke. Pekačo namažem z maslom, potresem z moko ter testo enakomerno razmažem po pekači. Pečeno testo na pekači obrnem, namažem z mezgo, postavim še par minut v pečico, potem pa testo kolikor mogoče tesno zvijem kakor štruklje. Shlajen zvitek zrežem na poševne kose, ter dam na mizo.

ga Sredstvo za odpravo vseh madežev iz blaga brez posledic za barvo. Drobno zrezanega beneškega mila vzamemo 17½ gr ter ga kuhamo v ¾ litra vode, nakar pustimo, da se ohladi. Nato raztepemo rumenjaka, kateremu polagoma prilivamo milnico. V to tekočino pomočimo ščetko, s katero drgnemo madeže. Potem izplaknemo v čisti vodi in slednjic blago posušimo s pomočjo servijete. Na ta način lahko odpravimo vsakovrstne madeže od umazanije ali masti iz vseh vrst blaga in ni se nam treba bati, da bo ostal v blagu kakšen znak. Omeniti je, da moramo madeže smole, tera ali kelomaza predno jih snažimo z omenjenim sredstvom, odmočiti s tem, da jih namažemo z oljem ali neslanim maslom.

Previdnost. — Koliko vrčkov piva pijete na dan? — vpraša zdravnik. — Bolnik zdravniku na uho: Takoj vam povem, samo pogledat pojdite, če moja žena ne prisluškuje pri vratih.

Vesetje je polovica življenja. Veselje in navdušenost premaga vse težave in rodi uspehe.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Dunajski živinski sejem. a) Goveji sejem 13. avgusta je beležil 747 volov, 453 bikov in 500 krav, skupno 1700 glav. Iz Avstrije je bilo 1269, iz inozemstva pa 431 glav. Cene za 1 kg žive teže so znašale v šilingih (1 šiling je 8.08 Din): voli I. vrste 0.85—1.35, biki 0.72—1, krave 0.78—0.98, klavna živina 0.50—0.70. Promet je bil živahen; cene za prvovrstne vole so narasle za 5—7 grošev, za drugo in tretjevrstne za 3—5 grošev, za dobre krave pa 3—5 grošev pri kg žive teže. Biki so bili najprej za 2—3 groše dražji, pozneje pa so imeli čvrste cene prejšnjega tedna. Prav tako je obdržala klavna živina čvrste cene prejšnjega tedna. — b) Na prašičji sejem 14. avgusta je bilo pripeljanih 8368 pršutarjev in 3821 špeharjev, skupno 12.189 glav, od teh iz Avstrije 6041, iz inozemstva pa 6148 glav. Cene za 1 kg žive teže v šilingih so bile: špeharji I. 1.27—1.30, stari 1.20—1.26, kmetski 1.28—1.36, križani 1.32—1.45, pršutarji 1.26—1.62, srednjetežki pršutarji 1.25—1.26. Sejem je bil najprej živahen in je pozneje v tendenci popustil. Cene so vse narasle: avstrijskim pršutarjem za 10—12 grošev, poljskim pa za 8—10 grošev, angleškim križanim špeharjem za 10—12 grošev in ostalim za 7—8 grošev pri kg žive teže.

Mariborski prašičji sejem 17. avgusta. Na sejem so pripeljali 292 prašičev in so prodali 103 prašiče. Cene so bile te-le: mladi prašiči 5—6 tednov stari po 60 do 90 Din, 7—9 tednov stari po 110—125 Din, 3—4 mesece stari po 200—280 Din, 5—7 mesecev stari po 300—350 Din, 8 do 10 mesecev stari po 400—500 Din, eno leto stari po 580—600 Din. Kg žive teže je stal 5—6 Din, kg mrtve teže pa 4.50—9.50 Din.

Na zagrebški živinski sejem v pretečenem tednu je došlo: 34 konj in žrebel, 3 biki, 79 volov, 22 juncev, 90 krav, 53 telet, 140 prašičev in 210 pujskov. Cene za kg žive teže so bile: biki 3 Din, voli I. vrste 4.50 Din, voli II. vrste 3.50 Din,

junci 3 Din, krave za klanje 2.70—3.25 Din, teleta za klanje 3.50 Din, živa teleta 4.50—5.50 Din, opitani prašiči 7.50—8 Din, nepitani prašiči 6—6.50 Din. Cene za 1 kg mrtve teže so bile: zaklana teleta 7—7.50 Din, zaklani prašiči 10.50 Din, zaklani pujski 11—13 Din, zaklana jagnjeta 7—8 Din. — Posamezna plemenska teleta so bila po 800 do 900 Din.

CENE

Cene na blagovni borzi v Ljubljani dne 17. t. m. K o r u z a popolnoma suha, kvalitetna garancija 147.50—150 Din za 100 kg. P š e n i c a bačka 79/80 kg 155—157.50 Din, bačka 80 kg 1 odstotek primesi 157.50—160 Din, za 100 kg. M o k a bačka >0< 250—255 Din, banaška >0< 255—260 Din za 100 kg.

Cene na blagovni borzi v Novem Sadu dne 18. t. m. so bile sledeče: P š e n i c a bačka okolica Novi Sad 104—106 Din, bačka okol. Sombor 102—106 Din, bačka ladja Tisa in Begej 115—117.50 Din, slavonska 102.50—105 Din, sremska 101—103 Din, bačka in banatska ladja Donava 112.50—115 Din, vsa je nova po 79 kg in 2 odstotka primesi za 100 kg. — O v e s bački, sremski, slavonski 62.50—65 Din, banatski 60—62.50 Din, bački ladja 68—70 Din za 100 kg. — R ž bačka 80—82.50 Din za 100 kg. — J e č m e n bački in sremski novi 65/66 kg 92.50—95 Din, bački poletni (jari) 67/68 kg 102.50—105 Din za 100 kg. — K o r u z a bačka 85—87 Din, bačka okol. Sombor 86—88 Din, banatska 83—85 Din, sremska pariteta Indjija 85—86 Din, bačka ladja Šid 94—95 Din, bačka ladja Tisa in Donava 95—96 Din za 100 kg. — M o k a bačka in banatska >Og< in Ogg< 180—200 Din, >2< 160—180 Din, >5< 140—160 Din, >6< 120—140 Din, >7< 105—110 Din, >8< 105—107.50 Din, sremska in slavonska >Og< in >Ogg< 180—190 Din, >2< 160—170 Din, >5< 140—160 Din, >6< 120—140 Din, >7< 105—110 Din, >8< 105—107.50 Din za 100 kg. — F i ž o l bački in sremski brez vreč 2 odstotka primesi 125—130 D za 100 kg.

PRAVNI NASVETI

Na četrtem naboru potrjen. S. L. B. Po našem mnenju nimate zakonskih pogojev za skrajšan rok. Vendar le vložite prošnjo. Morda bo vojaška oblast drugačnega mnenja. Prošnji priložite rodbinski list in vojaške listine očeta in brata.

Potrjen k artileriji. K. I. P. Oče je 52 let star in živi v Ameriki. Vi ste prvi sin. Drugi je star 19 let itd. Ali vam pripada skrajšani rok. — Ne pripada vam skrajšani rok, ker je vaš brat nad 17 let star. Kar se pa tiče skrajšanega roka za posestnika, pa določa zakon, da pripada skrajšan rok onim, ki se hranijo sami ali, ki so samci ter so podedovali poljedelsko posestvo, ki ga morajo osebno obdelovati, ali ki so podedovali obrt, ki jo morajo osebno voditi.

Pogrešani stric. A. V. K. Ljudje pripovedujejo, da so pisali časopisi, da je vaš stric umrl v Ameriki. Radi bi kaj natančnejšega zvedeli o tem. Kako? — Poizvedite od »Ljudi« kateri časopisi in kedar so pisali o smrti vašega strica. Priskrbite si dotične časopise, v katerih bo morda kaj več razvidno. Morda boste tudi našli naslov zadnjega stričevega bivališča. Lahko se obrnete na naš konzulat v dotičnem kraju, s prošnjo, da poizve in vam sporoči, kaj je s stricem.

Odpuved stanovanja. P. J. R. — Stanujete v pastirski koči in ste se pogodili, da ne plačate najemnine in denarju, pač pa mora Vaša žena zato pomagati gospodarju pri vsem ženskem poljskem delu. Ker ste letos rekli gospodarju, naj da Vaši ženi, ko bo pri njem delala, tudi hrano, mu to ni bilo všeč in se je razjezil ter vam odpovedal stanovanje v koči. Ker se niste takoj izselili, vam grozi, da bo vse ven zmetal. Vprašate, če vam sploh sme odpovedati in v kakšnem roku. — Gospodar lahko odpove stanovanje, ker ni več stanovanjske zaščite. Vendar mora odpovedati v zakonitem odpovednem roku. Pri občini lahko povprašate, kakšen je običajni odpovedni rok v Vaši občini. Tudi po pretečenem odpovednem roku ne sme gospodar sam ali s svojimi delavci Vaših stvari postaviti na cesto. To sme storiti le sodišče s svojimi izvršilnimi organi. Dokler torej ne dobite nič pisnega od sodišča, lahko mirno čakate v koči. Če bi vas pa gospodar sam nasilno vrgel ven, smete zahtevati zaščito od sodišča.

Vzdrževanje stanovanja. J. Z. D. — Vaša sestra ima zapisano došmrtno pravico stanovanja. V tej sobi stanuje že 10 let. Gospodar hiše je dal preslikati vse

sobe, razen sobe, v kateri ima sestra stanovanje. Vprašate, kdo je dolžan sestri no sobo preslikati: ali hišni gospodar ali pa sestra? — Sestra je dolžna sama skrbeti za vzdrževanje svoje sobe v uporabnem stanju in ne more od gospodarja zahtevati, da ji da slikati sobo. Vendar je pa v korist hiše same, da da gospodar to sobo vsaj prebeliti, da se ne zaradi mrčes po celi hiši.

Samoupravne doklade osebe z desetimi otroki. J. M. V. Imate 10 otrok in znaša vaš davek 260 Din letno. Prejeli ste nalog za plačilo 410 Din. Na davkarji so vam pojasnili, da ste prosti davkov, ne pa tudi samoupravnih t. j. občinskih in banovinskih doklad. Vprašate, če je to pojasnilo točno. — Pojasnilo je točno. Oproščeni ste samo plačevanja neposrednih davkov, ne pa tudi samoupravnih doklad, ki jih tvejte morate plačati.

Pot na njivo. Z. D. V. Že nad 50 let vozite na svojo njivo nekoliko po sosedovi njivi, česar vam do sedaj še ni nihče branil. Sedaj vam je pa sosed pot zagradil. Ali bo močel zabraniti vožnjo? — Ne bo vam sosed močel zabraniti pota, ki ste na njenu služnost vožnje že priposestvovali. Če ne boste zlepa ničesar dosegli, bo pač treba tožiti. Opozarjamo vas pa, da ne kaže tožiti, ako imate brez te poti, na njivo še drugo pot, ki vam lahko ravno tako služi ona pot, ki jo je sosed zaprl. Postava sama namreč pravi, da se morajo služnosti utesnjevati, kolikor to dopušča njihova narava in namen ustanovitve.

Zaščiten dolžnik. F. K. Ker ste zaščiteni po uredbi o zaščiti kmetov, zmorete ostanek dolga, ki ne znaša več ko 1200 Din, plačati v treh letnih obrokih. Obresti ste plačali do konca leta 1933. Hranilnica vas pa poziva, da čimprej plačate prvi obrok in 7% obresti. Ali jen to postopanje hranilnice pravilno? — Člen 4 uredbe o zaščiti kmetov, bi se dal tako razlagati, kakor ga razlaga hranilnica. Ta člen namreč predpisuje, da smejo upniki za te dolgove (do 1200 Din) zaračunati 7% obresti. Trije letni obroki za plačilo se računajo od dne uveljavitve te uredbe t. j. od 23. novembra 1933 in morate posamezne obroke vsako leto do navedenega dne plačati.

Sosedova trta na oknu. M. K. S. Sosed je zasadil trto tik ob zidu vaše hiše. Trta se je razrastla čez kuhinjsko okno in ga je popolnoma zaprla tako, da je v kuhinji čisto temno. Vprašate, če vam sme sosed na ta način zapirati svetlobo. — Ne sme. Zahtevajte, da trto tako obreže, da bo okno prosto. Vkolikor bi segala trta v vaš zračni prostor, jo smete vi sami obrezati.

Siromaška pravica. P. T. Za siromaško pravico morate zaprositi pri sodišču pred vložitvijo tožbe ali istočasno, ko vložite tožbo. Prošnji priložite spričevalo, ki ga vam naj izstavi občina.