

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

23. SEPTEMBRA

STEV. 39

Več sadnih sokov!

Nedavno je bilo v naši prilogi opisano izdelovanje brezalkoholnih sadnih pijač. To je naravni sok iz jabolk, hrušek in grozdja, ki ga shranimo in uživamo brez vsakega drugega dodatka, ker je sok teh sadnih plemen tako ugodno sestavljen, da ne potrebuje nikakega izboljšanja. Trpežnost dosežemo v malem z razgrevanjem (s sterilizacijo) in neprodušno zaporo, na veliko pa tudi še na razne druge načine.

Danes hočemo opisati pa druge vrste sadne pijače, ki jih pripravljamo navadno iz jagodja. Ti sadni sokovi pa niso užitni sami na sebi, ker je njih sestava drugačna nego pri soku iz jabolk, hrušek ali iz grozdja. Navadno imajo malo naravnega sladkorja, preveč kisline in še razne druge sestavine, zlasti mnogo dišavnih snovi. Zato jih uživamo le tako, da jih osladimo s sladkorjem in razredčimo z vodo.

Najnavadnejši, povsod znan in priljubljen tak sadni sok je malinovec. Pa imamo še razno drugo jagodje, ki se iz njega lahko pridobiva izvrsten sok za splošno rabo, ali pa tudi kot zdravilo. Po naših gozdovih in po grmovju zorijo uprav sedaj robidnice, po drevoredih in po gozdovih, jerebičnice (rdeči plodovi od navadne jerebike); po nekaterih krajih raste mnogo češminja, katerega plodovi dajo izvrsten sok. Kdo ne pozna bezgovih jagod, kateri so polni zlasti starejši bezgovi grmi! Sok z teh jagod velja že od pamtiveka za izvrstno zdravilo pri prehladu in drugih boleznih. Prav tako zdravilo je sok iz borovnic, le žal, da se tega božjega daru vse preveč predela v žganje in vse premalo v sok, ki je pri boleznih v prebavilih neprecenljive vrednosti. Po drugih pokrajinah delajo sok tudi iz brusnic, ki ima pa nek poseben okus.

Pri predelavi kakoršnegakoli sadja v sadni sok, moramo razlikovati posebno dvoje in sicer: pridobivanje soka iz sadja in pa konserviranje, da dosežemo potrebno trpežnost.

Sok pridobivamo iz sadja na tri razne načine. Najmanj znan, pa vendar zelo dober način je izluživanje. V to svrho potresemo sadje v primerni posodi s sladkorjem v prahu (okoli 60 dkg na 1 kg sadja) in ga nekoliko narahlo premešamo, da se sladkor porazdeli med sadjem. Ta mešanica naj stoji 24 ur. Potem jo denemo v primerno gosto cedilo (n. pr. v platnen prt), ki ga obesimo nad kako široko posodo, da se izcedi sok, ki ga je sladkor izlužil (izvlekel) iz plodov. Sok na ta način pridobljen, je navadno čist in ga ni treba več precejati. Napolnimo ga le v steklenice in če treba, (če nima dovolj sladkorja), razgrevamo pri 75 stopinj C kakih 10 do 15 minut in še vročega neprodušno zapremo. Ostanek v cedilu predelamo v marmelado, ker je v njem še mnogo soka in sladkorja. Na ta način se da pridobiti sok zlasti iz jagod, robidnic in vsakega jagodja, ki ima mehko rahlo kožico. Ko jagodam primešamo sladkor, moramo ravnati previdno, da se ne zmečkajo.

Pri nas še manj znan način pridobivanja soka iz sadja je izparivanje. Zato je treba pripraviti velik lonec, v katerega denemo za kakih 5 cm na visoko vode. Potem postavimo v lonec 7 do 8 cm visok železen trinožnik, na katerega položimo najbolje široko porcelanasto posodo (skledo). Čez rob lonca pregrnemo najprej gosto tkanino (cedilo), ki jo potisnemo precej globoko proti skledi pod njo. Čez to cedilo pregrnemo drug bolj redek prt, v katerega naložimo sadje, ki hočemo iz njega izpariti sok. Oba prta potem s motvozom trdno privežemo pod robom lonca, da se ne pogrezmeta pregloboko v lonec. Nazadnje zavijamo ogle obeh prtov nazaj čez sadje in lonec pokrijemo s pokrovom. Tako pripravljen lonec pristavimo k ognju. Ko začne voda na dnu lonca vreti, se razvija vodna para, ki sadje v zgornjem prtju zmeči in izpari iz njega sok ki se cedi skozi spodnji gostejši prt (cedilo) v skledo. Tudi tako pridobljeni sok je navadno dovolj

čist in se lahko takoj vroč napolni v steklenice ter neprodušno zamaši. Ali ga pa še prav na kratko vkuhamo s sladkorjem. Ostanek v prtu je tudi še uporaben za marmelado.

Tretji najbolj navaden način pridobivanja iz sadja je pa prešanje. Seveda je treba v tem slučaju sadje najprej zdrobiti ali zmleti, kakor je to navada pri napravi sadjevca. Tak sok pa večinoma ni čist in ga je treba precediti najprej skozi redko, potem pa še skozi bolj gosto tkanino.

Mrzlim potom (z izluživanjem in prešanjem) pridobljeni sok je najbolj naraven, ker ima v sebi vse hranilne in dišavne snovi neokužene. Manj popoln je sok pridobljen z vročino (z izparivanjem), zlasti so močno prizadeti vitamini, ki jih je zlasti mnogo v jagodju.

Konserviranje sadnih sokov izvršujemo navadno na dva načina: z razgrevanjem (sterilizacijo) ali pa z dodatkom toliko sladkorja, da ga je v soku najmanj 35%. Večkrat pa združimo celo oboje, da namreč dodamo sladkor in tudi teriliziramo. V tvornicah, kjer izdelujejo sadne sokove na veliko, jih sterilizirajo in ne-

produšno zapro v velikih steklenicah (balonih) brez vsakega sladkorja. Tega pridevajo sokom šele pozneje, ko jih polnijo v manjše steklenice za nadrobno prodajo. Naše gospodinje pa dodajajo sladkor takoj pri izdelovanju. Pomniti treba pri dodajanju sladkorja zlasti tole: Ako ima sok manj nego 35% skupnega sladkorja (lastnega in dodanega), je na vsak način potrebno, da ga steriliziramo in neprodušno zapremo. Nasprotno pa je sterilizacija nepotrebna, ako ima sok 35% in čez sladkorja, ker v tako gosti sladkorni raztopini je delovanje kipelnih glivic in drugih majhnih živih bitij nemogoče.

Da se prepričamo koliko odstotkov sladkorja ima sok, je zelo potrebno, da imamo sladomer, ki nam to natančno pokaže, ako ga raztopimo v sok. To pravilo bi moral imeti tudi vsakdo, ki izdeluje sadjevec in vsak vinogradnik, da bi se vedno lahko prepričal, koliko odstotkov sladkorja ima ta ali oni mošt. Pri napravi sadnih sokov je tudi primeren toplomer skoro neogibno potreben, ker se sicer razgrevanje ne more pravilno izvršiti. H.

Podiranje kranjičev

To je gotovo že prav vsem slovenskim čebelarjem znano, da v kranjičih čebelarimo v prvi vrsti »na živalc«, to se pravi na razmnoževanje družin in s tem na povečanje čebelarskega obrata vsaj za dobo do vzimljenja. Spomladi so kranjičkarju družine — če je leto količkaj ugodno — podvojijo in še več. Ko pride jesen, je treba gledati, da se namnoženi panji nekako spravijo v denar, tako ali tako. Na tem mestu smo že pisali, da se lepe čebelne družine, ki so bile ogrenjene v pravilno izdelane kranjiče, dobro prodajo za pleme, za izvoz v inozemstvo. Takrat smo priporočali, naj bi naši čebelarji, ki goje »muho« v kranjičih, skrbeli za to, da ogrenje roje v panje, ki so po pravi meri izdelani. Koliko so bila naša navodila upoštevana, je težko reči. Gotovo je pa, da je po naših čebelnjakih še vse polno kranjskih panjičev, ki ne vzdržijo ostrega kritičnega pogleda in ki nimajo izgleda, da bi jih bilo mogoče s čebelami vred po količkaj primerni ceni spraviti v denar. Tudi jih ne kaže obdržati čez zimo. Na drugi strani se pa

tudi s kranjiči da prav uspešno čebelariti po rojenju tudi na med. Kako? Predvsem morajo roji biti tako zgodnji, da morejo vsaj deloma izkoristiti še spomladansko in začetno poletno pašo, in vsaj toliko močni, da v kranjiču izdelajo ves panj do konca. To ni prav nič posebnega, saj nam v povprečno dobri letini dobri roji po vrsti vso stavbo izdelajo in še toliko naberejo, da imajo v sili do ajde. Izrojenci si pa tudi opomorejo toliko, da so v ajdi na svojem mestu.

Ako je pri nas, kjer izredno važnost polagamo ravno na ajdovo pašo, le-ta vsaj povprečna in popolnoma ne odpove, kar se žal tudi zgodi, potem kranjiči v ajdi naberejo vsaj svojo zimsko zalogo, z drugo besedo: donos znaša vsaj kakih 7—8 kilogramov na panj. Če je paša prav dobra, se seveda te številke zvečajo, v izrednih primerih celo podvojijo. Pogoj je, se razume, da so družine močne in v popolnem redu glede matiče.

Kranjičkar torej, ki je imel spomladi recimo 15 panjičev, jih ima pri skrbnem čebelarjenju kljub združevanju že pred

ajdo, ki je zaradi moči družin zelo priporočljivo, ob koncu ajdove paše prav lahko vsaj še 25. Ako svojega čebelarstva nikakor ne namerja povečati, je 10 družin na razpolago, da jih ali proda ali na drug način ukrči, torej podere. Med, ki ga na ta način pridobi, je pridelek iz kranjčev, ki more v ugodnih razmerah doseči številko 100 kg ali še več, ali v denarju nekaj nad 1000 Din. To je za kmečkega človeka že prav lep dohodek, posebno sedaj, ko je tako preklicano trda za denar.

Naš kmečki čebelar na ta način čebelarji že od njega dni. In sicer tako, da z žveplnim dimom, ki nosi smrt, življenje v panjih pokonča, nakar ima pač pri podiranju lahko opravilo. Ta način se smatra od poklicanih in nepoklicanih razsodnikov za krut, naravnost nečloveški, čeravno bi morali takšni sodniki pomisliti, da bi dosledno morali obsojati tudi pobijanje živine, perutnine in nešteti drugih živih bitij, ki morajo zaradi človeškega želodca dati svoje življenje. Vendar je v mislih in čustvovanju ljudi čebela prišteta med posebna živa bitja,

ki uživajo izredno usmiljenje. Tako je v izročilu ljudstva navada, da se reče pri čebeli, ki je prišla ob življenje, da je umrla in ne, da je poginila ali celo »crknila«. Z ozirom na to, je pač razumljivo, da se morjenje čebel splošno že iz tega vidika obsoja. Tudi za pravega čebelarja, ki ima svojo živalco rad, je ta posel od sile odvraten in se z njim nikakor ne more sprijazniti. Toda vse to ne more biti glavni nagib, da žveplanje čebelnih družin dandanes odsvetujemo in obsojamo. Poglavitni razlog za to je, ker jih je škoda. Jeseni po končani ajdovi paši je vsaka mlajša čebela v čebelnjaku tako rekoč dragocena, ker je njena naloga, da prenese iz tekočega leta življenje v prihodnje leto. Nobena skrivnost ni več, saj ve že vsak začetnik, da je od spomladanskega razvoja družin odvisen uspeh čebelarstva v dotičnem letu, spomladanski razvoj pa je v pretežni meri odvisen od moči, od žilavosti, ki jo panj prinese preko zime v prihodnjo pomlad. Kje bi potem pameten čebelar jeseni čebele uničeval!

(Dalje prih.)

Setev ozimine

Pri setvi mora priti seme v primerno globino; najugodnejša globina za setev je približno 4—5 cm. Za kalitev potrebuje seme predvsem zadostne količine toplote, vode in zraka. — V večji globini je več vlage, a manj zraka, v manjši globini pa več zraka in manj vode. Seme sme priti samo toliko globoko, da zadoštujejo njegove hranilne snovi za kalečo rastlino, ki postane tem daljša in rabi temveč hranilnih snovi, čim globlje leži seme. Pregloboko vsejano seme ne more pravilno kaliti, kajti mlada rastlina porabi vso rezervno hrano prezgodaj in pogine prej, nego doseže vrh zemlje. Če pa je seme preplitvo vsejano, mu na eni strani preti nevarnost, da ga porejo ptice in drugi škodljivci; z druge strani je pa izpostavljeno naglim izpremembam toplote, zlasti preveliki vročini in suši, ki mlado in jako občutljivo klico prav hitro ugonobi.

Globina setve je odvisna v veliki meri od lastnosti in vlažnosti zemlje ter od podnebja. V težki, vlažni zemlji ne smemo sejati pregloboko, ker je malo zračna, vlažna pa dosti; če pa je zemlja peščena,

sejemo nekoliko globokeje, posebno ob suhem vremenu, da dobi seme več vlage, zraka mu pa kljub temu ne bo primanjkovalo. — V splošnem se moramo držati pravila, da sejemo, če je zemlja dosti vlažna, plitveje; če pa je suha, globlje. — Priporočljivo je, da ozimnih žit ne sejemo pregloboko, zlasti v takih krajih, kjer rada pozebajo.

Setev ne sme biti prerodka, pa tudi ne pregosta. Pri redki setvi dobimo majhen pridelek; žito se močno obraste in napravi veliko slaborodečih biljk; poleg tega pa biljke neenakomerno zorijo. Pri takem načinu setve se tudi plevel močno razširi in odvzema rastlinam prepotrebno hrano.

Prav tako škodljiva je pregosta setev. Ako posejemo na majhen prostor preveč zrn, iz katerih se razvijejo rastline, bo tem kmalu začelo primanjkovati prostora, hranilnih snovi, svetlobe in zraka. — Posledica bo neenakomeren razvoj; krepkejšje rastline bodo dušile šibkejšje in medsebojno si bodo delale senco. Stebelca bodo silila kvišku in ostala zato šibka. Posledica tega je, da žito navadno poleže

in slabo obrodi. Poležana žita preraste češče plevel in jih ovira v razvoju. Radi pregoste setve porabimo po nepotrebnem mnogo semena in nimamo od tega nobenega dobička, temveč samo škodo.

Rastline, katerim primanjkuje svetlobe, še posebno rade polegajo; zaradi pomanjkanja svetlobe silijo kvišku, zato pa ostanejo v svojih spodnjih delih šibke. — Pri takih rastlinah je značilno, da se podaljšata na njih zlasti prvi in drugi spodnji člen, ki sta z ozirom na poleganje najvažnejša. — Zaradi pomanjkanja svetlobe se stanice, iz katerih je zgrajeno rastlinsko telo, v teh členkih podaljšajo, njih stene postanejo tanke in niso več odporne in prožne. Taka dolga in mehka biljka rada poleže ali pa se zlomi in se ne more ponovno dvigniti.

Kmetovalci kaj radi tožijo, da jim pšenica in druga žita čisto polegajo, ne vedo pa, kje tiči pravi vzrok temu poleganju. Poležano žito da nerazvito zrna in slab pridelek. Krivdo pripisujejo navadno slabemu vremenu, viharju in dolgotrajnemu deževju, ki večkrat polaganje res povzročata; pri tem pa opazamo, da žito ni na vseh njivah enako poleglo in zato moramo iskati vzroka poleganju žita še kje drugod. Brezdvomno je glavni vzrok poleganja žita pregosta setev. Biljke se pri klasanju, pri spodnjih členkih, ki so stegnjeni in šibki nikdar ne morejo krepko razviti. V svojih spodnjih delih je biljka prešibka, da bi mogla vzdržati težak klas, oziroma premalo prožna, da bi se mogla ponovno dvigniti, ako ji vihar ukloni. Šibka je zaradi tega, ker raste pregosto; zato nima na razpolago dovolj zraka in sonca, katero bi ojačilo steblo pri spodnjih kolencih. Zaradi tega je bolje, da sejemo ozimna žita bolj na redko, da se morejo posamezne žitne rastline bolje razviti in ob dostopu zraka in svetlobe močno obrasti in pognati krepka stebila.

Proti poleganju se brani rastlina nadalje s koreninami, katere požene na široko in globoko v zemljo. Pri tem pa se tudi biljke močno razvijajo. Na dobro obdelanih zemljah žito ne poleže tako rado kot na slabo obdelanih. Če zaradi viharja poleže, se navadno zopet dvigne. Na plitvih in slabo obdelanih zemljiščih poleže žito lažje, ker se rastline ne morejo dovoljno razvijati. Posebno rada poleže na takih zemljiščih rž, ker ima spodnji del stebila v zemlji slabo pritrjen.

Poleganje je odvisno od ukoreninje-

nja rastline; to je razvidno že iz tega, ker na močvirnatih tleh vrste z debelim krepkim stebлом prej padejo kot vrste s tankim stebлом. Poslednje se močneje vkoreninjajo in ostanejo bolj prožne. Taka zemljišča moramo vedno globoko orati, oziroma osušiti in sejati takšne žitne vrste, ki poženejo močne korenine in kratka stebila.

Istotako je odvisno poleganje od trdnosti stebila. Rž z dolgo slamo poleže na pr. preje nego pšenica z gostimi klasi in kratko ter debelo slamo. Tudi razne vrste ene in iste pšenice so različno odporne proti poleganju. Neoplemenjene vrste žita polegajo navadno preje kot pa oplemenjene. Razne semenogojske postaje pazijo pri vzgajanju žit posebno na to, da vzgojijo take vrste, ki so odporne proti poleganju.

Redkejša setev je mogoča samo, ako je pravočasna. Če pa z setvijo odlašamo in nastopi mrzlejšje vreme, moramo sejati seveda gostejše. Z redko setvijo ne preprečimo samo poleganja žita, ampak prihranimo tudi mnogo zrnja, kar je za gospodarstvo še posebno važno. Najprikladnejša setev je pač ona z sejalnim strojem, kateri seje v vrste in omogoča poljubno urediti množino semena. Nekateri trdijo, da morajo sejati na gosto, ker jim drugače plevel uniči vso setev. Ta trditev je popolnoma napačna. Ako je njiva močno zapleveljena, smo krivi sami, ker smo razne plevelce kot krompir, pesa itd. slabo pleli; zaradi tega se je plevel razvil in napravil seme. Ta nedostatek odpravimo samo z pravilnim obdelovanjem zemlje.

Tam, kjer je podnebje mrzlo in zimski mraz rad uniči ozimne setve, ali če se žita slabo obrastejo, ter je zemlja pusta in plevelna, moramo sejati več, kot pa če so razmere ugodne. Prav tako rabimo več semena, ako sejemo pozno v jeseni.

Iz vsega navedenega je točno razvidno, da pregosta setev nikdar ni dobra; zato pa se moramo v bodoče tudi točno po tem ravnati.

Sejati moramo vedno samo čisto seme, katero dobimo s pomočjo čistilnikov in trijerjev. Vsak kmetovalec si lahko zboljša rodovitnost domačega žita z odbiro žita samega. Večina je že itak zadosti uvidevna, da določi za seme navadno žito iz tiste njive, ki najbolj obrodi in ima najlepše klasje. Tako postopanje je popolnoma pravilno, toda ne zadoštuje. —

Tudi med še tako dobrim zrnjem moramo odbirati najboljše. To dosežemo s trijerjem. Trijer ne očisti semena samo od plevela, ampak odbere tudi najdebelejša zrna, ki so za setev najboljša. Ko smo žito omlatili, vsebuje še vedno mnogo primesi, katere moramo odstraniti, poleg

tega pa ga moramo ločiti v posamezne vrste po kakovosti. Najdebelejše in najtežje zrnje pustimo vedno za seme; poleg tega mora biti seme popolnoma zdravo. Tako pripravljeno seme je dobro za setev in od tega semena smemo pričakovati obilne pridelke.

V KRALJSTVU GOSPODINJE

Gospodinja koncem poletja

Komaj se poleže najhujše poletno delo, že je nad gospodinjno nabroj novih skrbi, in izrabiti mora pridno lepe jesenske dni, da pravočasno uredi vse potrebno za zimo. Jeseni ima skrbna gospodinja res mnogo opravka. Treba je misliti na kurivo za zimo, na obleko in obutev družine, shraniti poljske in sadne pridelke in od teh marsikaj predelati v trpežno obliko za dolgo zimo in pomlad.

Gospodinja navadno poskrbi, da se osnaži klet preden spravijo vanjo pridelek. Ob tej priliki je treba police pomiti, stene pobeliti z apnom, prostor zažveplati in naposled dobro prezračiti. Police je treba tudi preskusiti, če so zadosti trdne in če ne potrebujejo morda popravila.

Ko smo uredili klet, opravimo še nekatera važna dela v stanovanju. Gospodinja mora skrbno pregledati peči, če se niso razrušile. Če ima peč razpoke, se kadi kadar kurimo, kar je zelo neprijetno za prebivalce. Ako pravočasno pokličemo strokovnjaka, da vse nedostatke pri pečeh popravi, pozimi v tem oziru ne bomo imeli sitnosti. Jeseni je tudi čas, ko še lahko temeljito pospravimo stanovanje tako, da znesemo posteljnino na toplo sonce in jo tam dobro prezračimo, stepemo in skrtamo. Isto napravimo tudi s toplejšo obleko, ki smo jo prinesli s podstrešja. To smo jo prezračili in očistili jo pa skrbno pregledamo, ali je potrebna popravila ali ne. Precej slabe stvari odraslih preuredimo za otroke, če je blago še količkaj vredno dela. Vse drugo po potrebi pošijemo, zakrpamo ali drugače popravimo, da je pripravljeno, ko je treba obleči. Še važnejša kakor obleka je za zimski čas obutev. Ta mora biti cela in usnje v toliko dobrem stanju, da ne prepušča mokrote. Koliko boleznj gre na račun mokrih nog in denar ki ga izda-

mo pozneje za zdravnika gotovo mnogo presega vsoto, ki bi jo dali za popravilo obutev. Posebno važno je to za otroke, ki imajo daleč v šolo in ki bi bili sicer v nevarnosti, da presede več ur v mokrih čevljih. Nove nabavke glede obutev skušamo porazdeliti tako, da je na vrsti zdaj eden, zdaj drugi član družine, da ne pride nad gospodinjstvo preveč stroškov nankrat. Čim prej pričnemo s takimi pripravami za zimski čas, tem boljše. Zelo neprijetno pa je, ako nas prehitijo kako dolgotrajno jesensko deževje. Ako smo imeli zimsko obleko v podstrešni omari, ki smo jo pa že izpraznili, imamo lepo priliko, da popravimo tudi ta prostor, preden prenesemo vanj poletno obleko in obutev, ki je dolgo časa ne bomo rabili. Nikoli ne shranjujemo nič umazanega, raztrganega ampak vse prej operemo, polikajmo, pa tudi pošijemo, potem šele zložimo ali obesimo v omaro. Zastareli madeži gredo veliko težje iz obleke kakor sveži. In kako neprijetno je, če nenadoma pritisne topel letni čas, pa nimamo enega kosa, ki bi ga mogli obleči, ker smo vse shranili umazano in zanemarjeno. Poletne čevlje tudi osnažimo in spravimo v čedno obliko, s tem da jih dene-mo na kopito ali pa nabašemo s časopisnim papirjem ter shranimo na suhem.

V tem času poskrbimo tudi za zimsko zalogo živil in domačih zelišč. Na toplem solncu pridno sušimo gobe, pa tudi domača dišavna zelišča, če smo jih kaj prida pridelali. Tudi suh zelen peteršilj in listi zelene nam pridejo pozimi v kuhinji zelo prav. Nekaj suhih dišav tudi lahko zdrobimo v prah, presejemo in zmешamo skupaj, v splošno uporabno začimbo, ki se zelo prilega mnogim jedilom. Nekaj pa jih shranimo posameznih, vse pa lepo na suhem prostoru in priročnem kraju.

Gospodinja, ki rada sem pa tja pri-nese na mizo kak priboljšek, bo poskrbela tudi za razne shrambe, ki pridejo pozimi tako prav. Kjer je sadje doma,

se da z majhnimi stroški in trudom napraviti marsikaj. Kako lep je pogled na shrambo, v kateri stojе v lepih vrstah kozarci s sadnimi izdelki. Ob praznikih in če je bolnik pri hiši, gospodinja ni v zadregi ampak z veseljem poseže po shranjenem kompotu, marmeladi ali sadnem soku; posebno pozneje, ko se začne vidno manjšati zaloga svežega sadja, so shranki gospodinjī velika pomoč. Š. H.

KUHINJA

V 37 številki »Domoljuba« je bilo v oddelku »Kuhinja« pod naslovom: »Spravljanje paradiznikov s salicilom« pomotoma navedeno: na vsak kg sadov en dkg salicila. Glasiti se mora na vsak kg sadu en gram salicila.

Mlečni močnik. Iz četrt litra moke in enega jajca vsukam močnik. Zakuham ga v dveh litrih vrelega mleka. Jed osolim in kuham osem do deset minut. Če se mi vsukanec preveč zgosti, mu prilijem še vrelega mleka.

Svinjsko meso s kislim zeljem. Četrt kg bolj mastnega svinjskega mesa zrežem na kocke. Zrezano meso denem v kozico v katero sem vrgla žlico masti in pol drobno narezane čebule. To dušim toliko časa, da se meso zmehča. Da se mi meso ne prismodi, prilijem žlico ali dve vode. Zmehčano meso osolim in odišavam s ščepom popra. Potem primešam en liter kuhanega zelja. Ko par minut zelje vre, ga dam na mizo. Meso obložim s krompirjevimi kosi, ali s krompirjevimi cmoki.

Krompir z ocvirki. Krompir operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko polagoma pol ure vre, je kuhan. Kuhanega olupim, zrežem na rezine, in stresem polovico krompirja v plitvo kozico. Krompir polijem z ocvirki. Ocvirke polijem zopet s krompirjem in na površino natresem ocvirkov. Jed dam za deset minut v srednje vročo pečico. H krompirju dam kisló zelje, ali repo, ali kakoršnokoli solato.

Karte. Za karte napravim testo iz 56 dkg moke, 36 dkg surovega masla 28 dkg sladkorja, 28 dkg zmletih mandeljev ali lešnikov ali orehov, 2 dkg stolčenege cimeta, 1 dkg stolčenih nageljevih klinčkov, treh žlic medu, enega jajca in iz polovice limone narezanih lupinic. Pogneteno testo razvaljam za pol centimetra na debelo, zrežem s kolesecm v poševne kose, zložim na pomazano pe-

kačo, pomazem z jajcem in denem na vsako karto, polovico olupljenega mandelja, ali polovico oreha. V srednje vroči pečici pečem testo pol ure.

Spravljanje grozdja. Za spravljanje odberem grozdke s trdimi, bolj redkimi jagodami. Zvežem po dva grozdka skupaj in sicer tako, da so peclji navzdol. Preden obesim grozdke, jih še potresem, da odstranim pregoste jagode. Grozdke obesim na zračen, ne presuh prostor, ali ga zložim na lese. Vsak drugi ali tretji dan grozdje pregledam in mu odstranim gnile jagode. Tako spravljenó grozdje se ohrani več mesecev. Po vinograjskih kraji pripravljajo iz tako spravljenega grozdja pikolit.

DOMAČA LEKARNA

g Zajbelj je tako zdravilen, da se ga boji smrt, pravi star pregovor. Zajbelj čisti in zdravi, okrepi vid in ohranja zobe. Zajbelj izganja sečno kislino, zato pomaga pri udnini in trganju. Zajbelj pospešuje delovanje žlez, prenóvi kri, pozdravi pljuča, jetra in ledvice. Skoraj da je za vsako bolezen. Za grlo ni boljšega kakor žajbelj z medom. Zoper hud kašelj prevrež žajbelj na mleku in pij gorko. Še tako trdovraten kašelj se ne ustavlja tej pijači. Zajbelj pozdravi tudi jetiko, če ga piješ pravočasno. V Postojni je živel fant, ki ga je izbrisal zdravnik. Zatekel se je k žajbelju in ozrnil je. Ubili so ga pri tepežu. Pri seciranju je izjavil zdravnik, da so pljuča bila popolnoma zdrava. Zoper potenje pri pljučnih boleznih pij žajbelj in umivaj se po životu z njim, zoper mučno srbenje v danki, če sili kri v glavo, če si pobit in truden, če zastaja voda — pij žajbelj, po dve ali tri čaše na dan. Lahko mu dodaš medu in limone ali kapljo pravega vinskega kisa. Za čaj opari pest listov z litrom kropla. Čaj naj stoji deset minut. Posoda mora biti lončena ali porcelanasta. Kitajci zamenjujejo radi svoj čaj za naš žajbelj mi pa kupujemo raje škodljivi ruski čaj kakor da bi bili zdravilnega domačega. Zajbelj bi moral rasti zopet v vsakem vrtu, vsaka gospodinja bi ga morala imeti doma. Pri juhah in mesnih jedilih žajbelj poboljša okus in brani da bi škodila jed. Ribam in kuretini vzame neprijetni duh in brani, da bi se pokvarile. Pri izpuščajnih boleznih vzame vročino in bolečine. Umivanje glave in las z žajbeljem ohrani lase in zamori prhljaje in grinte.

Humek, Sadno vino ali sadjevec, kako ga izdelujemo in kako z njim ravnamo, da dobimo okusno in stanovitno pijačo. 128 strani, cena Din 10. Dobi se v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljanski živalski sejem 16. sept. Na ta sejem, ki je bil že drugi v tem mesecu, je bilo prignanih skupno 427 glav, in sicer 101 vol, 53 krav, 22 telet, 23 prašičev (velikih), 156 prašičev (malih) in 72 konj. — Dogon živine je bil še dosti velik, medtem ko je bila kupčija le bolj slaba. Bolj živahno kupčijo je zaznamovati pri konjih. Že na prejšnjih dveh sejmih je bilo prodanih več konj na Dunaj, na tem pa zopet 25 komadov. Klavni konji, prodani za Dunaj, dosegajo za razmere ugodne cene, ki se gibljejo med 400—600 Din; prej so jih plačevali v Ljubljani samo po 200 Din kom. Vsega skupaj je bilo prodanih samo 131 glav, in sicer: 35 volov, 13 krav, 16 telet, 7 prašičev velikih, 22 prašičev malih in 38 konj. Cene so ostale od zadnjega sejma neizpremenjene in so bile sledeče: voli I. vrste 4.75—5.25, voli II. vrste 4—4.50, voli III. vrste 3.25—3.75 Din za kilogram žive teže; krave debele 3—4.50, krave klobasariče 2—3 Din; teleta 6—7 Din za kg žive teže; prašiči (mali) za rejo 120—200 Din komad; konji 400—3500 Din komad.

CENE

g Tržne cene v Ljubljani dne 15. sept. Meso: govedina I. vrste 10—12, II. vrste 8—10, III. vrste 6—8 Din za 1 kg; teletina I. vrste 14, II. vrste 12—14 Din; svinjina I. vrste 14—16, II. vrste 10—12 Din; slanina domača 14—15, slanina hrvatska 15—16 Din; mast 16—18 Din, šunka 18 do 20 Din, prekajeno meso I. vrste 18, II. vrste 16 Din; koštrunovo meso 8—10, jagnjetina 12—14 Din za 1 kg. — Klobase: sveže kranjske 20—22, pol-prekajene 24, suhe kranjske 30—35, prekajena slanina 16—20 Din za 1 kg. — Perutnina: piščanec 12—17 Din komad, zaklan 22 Din kg, kokoš 18—24 Din kom., zaklana 20 Din kom., petelin kom. 18—22, zaklan kg 18 dinarjev, raca kom. 20 Din, zaklana kg 22 Din, gos kom. 35 Din, zajec domač 6 do 12 Din. — Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2—2.25 Din; maslo surovo 24, maslo čajno 28—36, maslo kuhano 24, sir bohinjki 24, sirček 6, sir polementski 24 Din, sir trapist Ia 20 Din za kg; jajca 0.65—0.75 Din komad. — Sadje: jabolka I. vrste 5, II. vrste 3, III. vrste 2, hruške

I. vrste 8, II. vrste 3.50, III vrste 2.50, — češplje 3—4 Din za 1 kg; breskve domače 4—8, grozdje 3—8, fige 6—8 Din 1 kg. — Mlevski izdelki na drobno: moka št. 0 3 Din, št. 2 — 2.75, št. 4 — 2.50, št. 6 — 2.25 Din; kaša 4, ješpren 4, ješprenček 6 do 8, otrobi 1.50, koruzna moka 2, koruzni zdrob 3, pšenični zdrob 4, ajdova moka I. vrste 4.50, II. vrste 4, ržena moka 2.50 dinarja za 1 kg. — Žito: pšenica 170, rž 135, ječmen 150—165, oves 130—140, proso 150, koruza 130—140, ajda 150, fižol ribničar 175—200, fižol prepeličar 250, leča 340—850 Din za 1 met. stot. — Kurivo: trda drva 65—70, trda drva žagana 75 do 80, mehka drva 55—60 Din m³. — Krma: seno sladko 30—35, seno polsladko 25 do 30, seno kisló 20—25, slama 20—25 Din za met. stot. — Zelenjava: solata glavната 4, solata endivija 2.50, zelje zgodnje 0.50, zelje rdeče 1.50, zelje kisló 2.50, ohrovt 1.50, paradizniki 2 Din za 1 kg; grah luščen, merica 2 Din, fižol luščen, liter 2 Din; čebula 1.50, česenj 6, krompir novi 1, repa 0.50, repa kislá 2 Din za kilogram. — Gobe: jurčki 1 Din, liličke 1 dinar merica.

Kmetijski nasveti

Sredstva za zatiranje muh. V Gospodarju ste čitali, kako se napravi zmes za lovenje muh, in sicer iz kolofonije, lanenega olja in sladkorja; postopali ste točno po navodilih, pa kljub temu zmes ni bila dobra in muhe se niso ulovile. — Najbolje je, da nabavite v te svrhe trakove za lovenje muh. Ako napravimo sami zmes, prav tako stane kot pa trakovi, poleg tega pa imamo s trakovi tudi zanesljiv uspeh. Za napravljanje zmesi za lovljenje muh uporabljamo najrazličnejša sredstva, kot: kolofonijo, repično olje, terpentín, ricínovo olje, med, sirup itd. Pri tem pa moramo imeti precej izkustva in moramo delati zelo previdno, da bo zmes res dobra. Vsa ta sredstva stanejo denar in tako imamo pri nepravilnem postopanju od tega samo škodo in pa izgubo časa. — Zato je najbolje, da nabavite trakove za lovenje muh, katere dobite skoraj v vsaki trgovini, ker s temi je uspeh zagotovljen.

Naročajte »Domoljuba«!

PRAVNI NASVETI

Povračilo stroškov za vzdrževanje tujega otroka. V. T. Pred leti ste vzeli v domačo hišo tujega otroka, ki so mu umrli starši in nima nikogar, ki bi bil dolžan zanj skrbeti. Otrok je sirota brez vsake imovine. Vprašate, če morete zahtevati od otrokove domovinske občine, da vam povrne stroške vzdrževanja. — Po postavi smejo zasebniki le tedaj zahtevati povračilo stroškov za ubožno oskrbovanje od občine, ako je občina to oskrbovanje naročila in ako se je po občinskem naročilu tudi postopalo ali ako je bila pomoč tako nujna, da ni bilo časa prositi za to pooblaščenje in ako se je takoj, ko se je začela dajati, to naznanilo tisti občini, v kateri je siromak bival. Če se v vašem primeru ni tako ravnilo, ne boste dobili povračila stroškov za nazaj. Lahko pa takoj zahtevate, da pristojna občina otroka prevzame, ali, če ga noče in tudi ne odredi, da otroka kam drugam izročite, da vam plačuje oskrbnino.

Kateri predmeti se ne morejo zarubiti? P. J. Po zakonu so nekateri predmeti od izvršbe izvzeti. Tako se ne sme zarubiti: obleka, posteljina, perilo, pohištvo, peči in štedilniki, kolikor je vse to neobhodno potrebno dolžniku, članom njegove rodbine in služabništvu, ki živi z njim v skupnem hišnem gospodarstvu; dalje hrana in kurivo, ki sta za štiri tedne potrebni zavezancu in ostalim, prej omenjenim osebam; dolžniku, kateremu je poljedelstvo glavni vir dohodkov, mora ostati najpotrebnejše orodje za obdelavo in nekaj živine; če dolжник, ki ga rubijo, ni poljedelec, mu mora ostati ena molzna krava ali tri ovce ali tri koze, če so te živali potrebne za prehrano zavezancu in članom njegove rodbine, živečim z njim v skupnem hišnem gospodarstvu; zarubiti se tudi ne sme podpora v gotovini, hrani, obleki ali drugih stvarih, ki se dajo zavezancu, da se mu omili beda; če je dolжник javen uslužbenec, duhovnik, učitelj, advokat, zdravnik ali oseba, ki opravlja znanstven ali umetniški poklic, vsi predmeti, ki so tem osebam potrebni za opravljanje javne službe, znanstvenega ali umetniškega poklica, kakor tudi spodobna obleka; priprave, posode in blagovne zaloge, ki so neobhodno potrebne za poslovanje lekarn; orodje in predmeti, ki so zavezancu neobhodno potrebni za opravljanje njegovega rokodelstva, malega obrta, ali kakšnega pridobivanja v obliki ročnega dela, brez katerih ne bi mogel pridobivati toliko, kolikor mu je potrebno za najnujnejše vzdrževanje samega sebe in rodbine, ki živi z njim v skupnem hišnem gospodarstvu; seme, potrebno za obdelovanje dolžnikovega zemljišča, po njegovi velikosti in kulturi; umetni udje, naočniki in drugi pripomočki, potrebni zaradi telesnih hib zavezancu in članom njegove rodbine; dolžnikov poročni prstan, nje-

gova osebna pisma in njegovi ostali osebni spisi, kakor tudi rodbinske slike, razen okvirrov, redovi in drugi znaki odlikovanj.

Razmerjen pašnik? F. E. S. Če ste bili 28 let zadovoljni s sedanjo mejo, potem bo že prava, čeprav mislite, da je po mapi, ki ste jo sedaj videli več vašega sveta. Za ta svet, ki si vi lastite po mapi, lahko tožite. Tožbo morate pa izgubiti, če bosta soseda dokazala, da sta sporni svet že 30 let mirno, javno in nemoteno živela in si ga s tem priposestvovala. Tudi če dobite ubožni list, vam nasprotnik sme prodati bajto za stroške, če izgubite pravdo.

Sporna pot. L. A. S. v. Čez vašo senožet in potem skozi vaš gozd je sosed v zadnjih treh letih vozil s svoje senožeti in trdil, da je priposestvoval pot. Vi pa trdite, da ste sosedu pustili le s praznim vozom voziti preko senožeti, s polnim vozom pa je vozil po drugi poti, ki pa je v zadnjih letih razpadala. Vprašate, če je res mogel sosed priposestovati pot s tem, da je skrivaj brez vaše vednosti vozil s polnim vozom preko senožeti. — Če sosedu s tožbo prepoveste pot, potem je dolžnost soseda, da dokaže, da je skozi 30 let javno in nemoteno vozil preko vaše senožeti. Če se pot preko senožeti nadaljuje skozi vaš gozd, lahko to pot sosedu prepoveste, ker služnostne pravice poti po gozdovih se od leta 1853 dalje ne morejo več priposestovati. Pravda radi poti bi bila draga in stroški v nobenem razmerju s »škodo«, ki se vam baje dela z redkimi vošnjami preko pokošene senožeti.

Kraji njive kot preužitek. N. F. S. Za preužitek ste si zgovorili dva kraja njive. Ker pa je njiva zorana brez krajev, vprašate, koliko brazd ima en kraj njive. — Kraji so v raznih krajih in legah različno široki in v postavi ni nikjer določeno, koliko brazd mora kraj imeti. Če se z gospodarjem, ki je dolžan dati preužitek, ne moreta sporazumeti glede širine krajev, vprašajte ga na občini, kako so običajno široki kraji v vaši občini in tako široko vam mora tudi gospodar dati za preužitek.

Lazi na srenjskem svetu. G. F. Z. V nekem gorskem kraju delajo bajtarji in drugi, ki nimajo zemlje na srenjskem pašniku tako zvane laze s tem, da posekajo grmovje, isto požgo ter tako pripravijo prostor, kamor sadijo krompir ali žito ter tak prostor obdrži vsak skozi 3 leta za svoj pridelek, potem ga pa zopet za pašnik nazaj pusti. Ker delajo to odkar ljudje pomnijo in ne da bi kdaj vprašali posestnike — lastnike pašnika, vprašate, če so to pravico priposestovali. — Po našem mnenju gre le za osebno služnost. Le tisti, ki so sami, osebno, skozi 30 let delali na srenjskem pašniku laze za sebe, bi mogli trditi, da so s tem 30 letnim vživanjem priposestovali tudi pravico do tega. Vsem drugim pa lastniki srenjskega pašnika napravljanje lazov kratkomalo lahko prepovedo.