

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

14. JULIJA

STEV. 28

Kaj je ukreniti, da izboljšamo kakovost sadnega drevja

Ze vsa zadnja leta opozarjamo sadjarje, da je kakovost sadnega pridelka, zlasti tistega, ki je namenjen za prodaj, mnogo važnejša nego množina. Kakovost je naravnost odločilnega pomena za večji ali manjši dohodek iz sadjarstva. Kaj pomaga mnogo slabe razvitega, drobnega, zelenega, krastavega in zato manj okusnega sadja, ko ga ne moremo prodati, ali ima pa tako ceno, da se delo z njim komaj izplača. Še celo za domačo uporabo (za sadjevec, sušenje itd) ni kaj prida. Kako vse drugačno veljavo ima lepo razvito, normalno debelo, lepo barvano in popolnoma čisto sadje! Vselej se lahko in razmeroma dobro proda, če ne takoj po bratvi, pa pozneje, ker tako sadje je tudi neprimerno bolj trpežno in bolj stanovitno nego ono slabe kakovosti. In če ga moramo tudi doma predelati, vedno dobimo izvrsten izdelek, ako s sadjem pri predelavi le pravilno ravnamo. Važno se nam zdi torej vprašanje, če je sploh mogoče sedaj že poletje vplivati na kakovost sadnega pridelka. Mnogoletni poskusi in skušnje v velikem obsegu so pokazale, da je to mogoče, in sicer na razne načine. Naj torej navedemo v naslednjih vrsticah najvažnejše ukrepe, ki zelo ugodno vplivajo na razvoj plodov in s tem na izboljšanje kakovosti vseh sadnih plemen.

1. **Pravočasno in pravilno škropljenje** v obrambo pred škrlupom (krastavcem) in pred zavijačem (črvivostjo). Glavno poletno škropljenje (pred in po cvetju in še dvakrat pozneje) je za letos že opravljeno. Vendar to še ni vse. Skušnje zadnjih let so pokazale, da je škropljenje s pol odst. bordoško brozgo (pol odst. bakreno apnena brozga) konec julija ali začetek avgusta, zelo koristno, da se ubranimo škrlupa, tega najhujšega škodljivca jabolčnega pridelka. Zlasti je to škropljenje važno, ako je že poletje vlažno in deževno vreme, ki je za razvoj in širjenje škrlupa tako ugodno. Kdor torej količkaj more, naj obdela konec tega meseca vse jablane, ki obetajo dober

pridelek, s pol % bordoško brozgo, ali pa z 2% žvepleno-apneno brozgo. Kako se te dve škropivi pripravljate in uporabljate, je bilo že letos natančno opisano. Kdor je še nima, naj si vendar že omisli Priolovo knjiživo: »Škropljenje sadnega drevja«, ki velja za člana SVD 6.— Din, za vse druge pa 10.— Din. Dobi se pri Sadjarskem in vrtnarskem društvu v Ljubljani.

2. Na popoln razvoj in debelost sadja jako ugodno vpliva, ako imajo korenine vedno dovolj vlage v zemlji. Zato je zelo važno in potrebno, da ob dolgotrajni suši sadno drevje po možnosti zalivamo. Seveda z navadno vrtno zalivačo gre počasi. Izdatneje zalijemo drevje, ako vodo vozimo v sadovnjak, ali ako imamo v bližini vodovod. Največ pa dosežemo, ako ima sadovnjak tako lego, da ga ob potrebi lahko namakamo iz potoka ali kakega primernega vodotoka.

3. Zalivanje z gnojnicco neverjetno ugodno učinkuje na debelost in splošen razvoj plodov. In uprav sedajle, ko so vrtni pokošeni, je zadnji čas, da drevje čim temeljiteje zalijemo z gnojnicco, ki jo moramo naliti vsaj s trikratno množino vode, ali pa jo razvažajmo po vrtno med deževjem, ali kmalu po dežju. Ker ima gnojnica le dušik in kalij, je zelo koristno, da ji dodamo na 100 litrov po 1 kg superfosfata, ali pa 10 kilogramov lesnega pepela. Na 100 kv. m zadostuje naenkrat 200—300 litrov gnojnice.

4. **Trebljenje pregostih plodov** je važno sredstvo, da dosežemo debelo in popolno razvito sadje. Zal, da je to sredstvo pri nas še skoraj popolnoma neznano in se bo le težko kdo v večjem obsegu odločil zanje, dasi je za dosego prvovrsne kakovosti silno važno. Seveda je zelo nerodno in zamudno to delo, zlasti na visokodebelnem, starejšem drevju, in pa zato, ker ga nismo vajeni. Morali pa bi začetni izvajati tudi to preprosto, a zelo potrebno delo, izpočetka vsaj na mlajšem, laže pristopnem drevju. Na meter dolžine naj bi ne bilo na veji

povprečno več nego do 10 plodov (pri jabolkah). Tudi za to delo je julij, potem ko se drevo že samo od sebe otrebi, najugodnejši čas.

5. **Podpiranje preobloženih vej** je pač najlažje in že od pamtiveka znano in uvaževano sredstvo za izboljšanje kakovosti sadnega pridelka. Obenem je pa tudi varnostno sredstvo za drevo in njegov sad. Kdor še tega ne zmore, da bi močno obloženo drevje podprl, in pustil, da se veje polomijo in propade drevo in sadje, je to skrajna malomarnost in zanikarnost. Ponekod gredo tako daleč, da celo posamezne, debele sadove podpirajo, da niso v nevarnosti pred vetrom in da se tem bolj nemoteno »redijo«. Drugod jih zavijajo v papirnate vrečice (zlasti debele, dragocene hruške), da jih obvarujejo pred pticami in raznimi žuželkami, ki jih tako rade načenjajo (kosi, ose, sršeni itd.).

6. **Pravočasno spraviljanje** je tako samo ob sebi umeven način za doseg prvovrst-

ne kakovosti, da bi prav za prav ne bilo treba o tem predmetu še dalje govoriti. Ker se pri nas uprav v tem oziru toliko greši, je pa vendar potrebno omeniti tudi to. Vsak sadjar bi moral vedeti, da se uprav zadnje tedje in celo dni plodovi najbolj »zredec, zdebele in pobarvajo, koža se jim okrepi in prevleče z voščeno prevlakom, ki varuje notranjost pred okvaro od glivice. Tako na zunaj. Še večje vrednosti pa je notranja izpopolnitev glede množine sladkorja, dišavnih snovi itd. Vse to ostane nerazvito in napol dovršeno, ako sadje potrgamo, preden je popolnoma zrelo. Odtod potem slaba trpežnost in slab okus. Marsikak sadjar še sedaj noče verjeti in upoštevati, da morajo ostati zimska jabolka in bruške čimdlje na jesen — tje daleč v oktober na drevesu, ako naj bodo okusna in trpežna.

7. **Končno je še neko sredstvo**, ki izredno vpliva na kakovost sadja. To je **pravilno ravnanje z njim ob trgatvi**. O tem pa pozneje. H.

Katere rastline uporabljamo za kisanje

Za kisanje pride v poštev koruza, detelja, lucerna, krompir, korenje, sirenk, ajda, razne trave, solnčnica, repno listje itd. V splošnem lahko uporabljamo za kisanje vsake vrste zeleno krmo. Razne krmilne rastline so zelo različno sestavljene. Tako vsebujejo metaljnice mnogo beljakovin in malo sladkorja, ostale rastline, kot na pr. koruza pa vsebujejo mnogo sladkorja. Prvovrstno kislno krmo dobimo od onih rastlin, katere vsebujejo veliko sladkorja, kajti mlečna kislina se razvije samo iz sladkorja. Zato je tudi mnogo težje kisati rastline, ki vsebujejo mnogo beljakovin. Če hočemo dobiti dobro kislno krmo, moramo beljakovinate rastline vedno mešati z onimi, katere vsebujejo dovolj sladkorja.

Zadostne količine sladkorja vsebuje v prvi vrsti koruza, katero sejemo za kisanje prav na isti način, kakor koruza za zrno. Sejemo jo v vrste, ki morajo biti oddaljene druga od druge 60—70 cm. Najbolje je izbrati tako semensko koruza, ki hitro dozoreva, in sicer še preden nastopi mraz. Če opazimo tedaj, ko je začela koruza že poganjati, prazna mesta, potem je zelo umešno, da na ta mesta posadimo seme solnčnice. S tem obenem najbolj preizkusimo

solnčnico. Ta navadno zelo hitro raste in kmalu doseže v višini koruzo. Za časa rasti moramo koruzo skrbno negovati, t. j. okopavati in jo tako varovati pred plevelom. Režemo jo tedaj, ko je steblo in listje še zeleno in ko zrno ni več mlečno.

Najprikladnejši čas za rezanje koruze je kakih deset dni pred popolno dozoritvijo. V tej dobi zorenja so spodnji listi rumeni in suhi, medtem ko so zgornji deli še večinoma sočnati. Ravnajmo se po tem, da jo režemo v času, ko je koruzno storžje prenehalo biti sposobno za kuhanje in pečenje, preden postane namreč zrno čisto trdo in kleno.

Koruzo za kisanje sejemo za ozimno graščico, za ozimnim ječmenom ali pa za pšenico. Seveda moramo hiteti in gledati na to, da je setev gotova najkasneje sredi julija. Pozno posejano koruzo, pri kateri se zrnje še ni dosti razvilo, moramo, ko smo jo porezali, pustiti kake dva dni ležati na zemlji, da se nekoliko posuši in izgubi nekaj vode; koruze ne smemo kisati nikdar v preveč sočnatem stanju.

Zeleno koruzo razrežemo s slamoreznicom kakih 5 cm na dolgo in nato napolnimo z njo silos. V silosu jo moramo dobro stlačiti.

S koruzo skupaj lahko zrežemo deteljo, ajdo in druge krmske rastline.

Večkrat se dogodi, da kisamo tudi samo koruznico, zlasti tedaj, kadar nam primanjkuje druge krme. Pri tem moramo paziti, da jo kisamo takoj, ko smo pobrali storže, dokler je koruznica še sočnata, ker močno izsušena koruznica ni prikladna za kisanje. Če je steblo v njenem zgornjem delu zelo suho, jo je treba polivati s toplo vodo. Dobro je, da damo ob tej priliki v vodo nekoliko soli, neobhodno potrebno pa to ni. Navadno se računa na 100 litrov vode 1 kg soli. Čim bolj je koruznica suha, tem bolj jo je treba polivati z vodo. Vsekakor jo je treba pomešati z različnimi zelenimi rastlinami, kot na pr. z zeleno travo, pesnim listjem itd. Tako bomo dobili prvovrstno hrano za živino in koruznico dobro izkoristili.

Precej razširjeno je že ponekod kisanje krompirja, kateri služi kot prvovrstna hrana za pitanje prašičev. V kletih in zasipnicah spravljenega krompirja mnogo odpade, zato je dobro, da ga vsaj nekaj okisamo, kajti v silosu skisani krompir se ohrani zelo dolgo časa. Če krompir zmrzne, če je moker in se ne more hitro sušiti, smo naravnost prisiljeni kisati ga. Tako ga obvarujemo pred gnitjem.

Nekateri kisajo tudi zeleno krompirjevico, kar se posebno ne izplača in živina se bo le slabo opomogla od nje.

Istotako z uspehom uporabljamo za kisanje razne trave, kot na pr. otavo in otavič. Dostikrat nastopi za časa košnje otave deževno vreme, tako da je ne moremo spraviti. Xaxo je pač najbolje da jo okisamo. Travo moramo prej vedno razrezati, če hočemo, da jo dobro kisamo. Rastline se le tedaj dobro skisajo, če izteče iz njihovih celic čim prej ves stanični sok. Travno listje je čisto tanko in ne pusti soka, naj ga še tako močno stlačimo v silos; zato jo moramo dobro razrezati. Trave vsebujejo precej beljakovin, zato jih kisamo podobno kakor detelje, in sicer z dodatkom onih rastlin, ki vsebujejo mnogo sladkorja. Prav tako lahko kisamo seno s slabih in močvirnih travnikov, katero zadobi po kisanju popolnoma drug okus. Živina ga uživa zelo rada, medtem ko bi seno s takih travnikov sploh ne uživala.

Vedeti moramo tudi to, kdaj je treba kositi nekatere druge rastline, da so najprikladnejše za kisanje. Zeleno rž kosimo, ko je napravila klasje, toda nekoliko dni pred cvetenjem, ker postane drugače steblo

preveč trdo. Deteljo in travo pa moramo kositi za časa cvetenja in to že bolj proti koncu cvetenja.

V nekaterih drugih državah, zlasti v Ameriki in deloma na Češkem, kisajo z velikim uspehom solnčnico. Pri nas jo moramo najprvo preizkusiti, kako bi se obnesla, in šele potem jo bomo lahko gojili v večjih količinah. Solnčnica daje precej dobre pridelke. Sejemo jo za sadeži, ki pozno zapuščajo zemljo. Solnčnica dozoreva za kisanje v 60 do 70 dneh. Za polnjenje silosa jo kosijo, ko so zrna v mlečnem stanju. Solnčnica vsebuje več beljakovin kot koruza. Za kisanje jo zrežemo tako kot koruzo in potem pomešamo s koruzo. Živina jo uživa zelo rada.

Tudi ajdo in korenje uporabljamo za kisanje. Ajdo kosimo, ko prične seme dozorevati. Kisamo jo rezano samo zase ali pa v zmesi z drugimi krmilnimi rastlinami. — Korenje moramo pred kisanjem dobro oprati, zrezati in z listem vred s slamoreznicco in pomešati z drugimi rastlinami. Če ga pa spravimo v zasipnicah, ga vedno precej segnije.

Dobra kisla krma je velikega pomena za vsako gospodarstvo. Dobra trava predstavlja sicer najboljšo hrano za živino, toda ta traja samo nekaj mesecev v letu. Isto velja tudi za druge biljke, katere sejemo. Če travo posušimo, izgubimo več ali manj dragocenih hranilnih snovi; te izgube nastanejo zaradi odpadanja cvetja, listov in drugih sestavnih delov biljke. Prav tako tudi zaradi vrenja, katero nastane za časa sušenja. Ako pa krmo skisamo, smo preskrbljeni za celo leto s sočnato in prvovrstno hrano. Zato mora gledati vsak kmetovalec, ki ima na razpolago silos, da bo prideloval na svojem gospodarstvu zadostne količine zelene krme za kisanje. Č.

Dr. Zobec Ivo, Kmetijska kemija. Ker je kemija podlaga vsem panogam kmetijstva bodo naši kmetovalci prisiljeni, da se bolj zanimajo za osnovne pojme kemije, ker brez znanja in vednosti kaj pomeni dandanes v kmetijstvu kalij, dušik, fosfor, apnik, beljakovina, toščice, ogljikov hidrat itd. in dokler vsaj v glavnih potezah ne bo naš kmet razumel presnavljanja v zemlji, rastlinah, in živalih, tako dolgo zastoj čakamo razmaha našega kmetijstva. Knjiga je jako podučna za vsakoga. Stane Din 45. Knjigo dobite v Jugosl. knjigarni v Ljubljani.

Važnost kontrole molže

Glede mlečnosti so krave zelo različne; v hlevih imamo vedno dobre, pa tudi slabe molznice. Nekatere dajo več, druge zopet manj mleka kljub temu, da jin približno enako krmimo. Da dobimo ob isti krmi od ene krave več, od druge pa zopet manj mleka, nam ne sme biti vseeno. Če vemo samo to, da molze ena krava dobro, druga srednje, tretja zopet slabo, še ne zadostuje in takih podatkov ne moremo prav nikjer uporabiti. To se prepričamo natančno potem kontrolne molže. Šele na podlagi celoletne, oziroma večletne kontrolne molže dobimo podatke o dobičkanosti posameznih krav. Ker je kontrolna molža za povzdigo živinoreje brezdvomno velikega pomena, so jo v vseh živinorejsko naprednih pokrajinah že zdavnaj uvedli.

Živali krmo zelo različno izkoriščajo. Zato je treba predvsem dognati, katera krava enako krmo bolje izkoristi. Krava, ki tehta n. pr. 280 kg in daje letno recimo le 2000 litrov mleka, je prav gotovo boljša molznica in za mlečno plemensko rejo več vredna, kot pa krava, ki tehta n. pr. 400 kg in daje letno samo 2500 litrov mleka.

Na ta način spoznamo, katere krave nam cenejše proizvajajo mleko in na podlagi tega vemo, katere lahko boljše krmimo. Na vsak način je treba boljše krmiti tiste krave, katere krmo boljše izkoristijo v mleko; tako je potem tudi proizvajanje mleka večje in cenejše. Živinorejec prihrani mnogo krme, kjer je ne uporablja v preveliki množini tam, kjer mu žival za to ni hvaležna, pač pa jo da več tja, kjer se mu to bolje izplača, in sicer najboljšim molznicam.

V nekaterih državah, kjer je živinoreja na visoki stopnji, so vpeljali vsled tega takozvano krmiljenje po mlečni sposobnosti. To krmiljenje obstoji v tem, da dobivajo vse krave nekaj krme popolnoma enako, n. pr. sena ali pa rezanice. One krave pa, za katere je dognano, da najboljše izkoristijo krmo v mleko, dobijo poleg tega še razne priboljške, katere tvorijo razna boljša in močna krmila. Tako imajo precejšen prihranek na krmilih, obenem pa s tem dosežejo tudi večje in cenejše proizvajanje mleka.

Glavni namen mlečne kontrole in s tem združene stalne odbire prvovrstnih krav je ta, da si živinorejec vzgoji čim

več živali, ki dajejo ob gotovi množini krme kar največ mleka in maščobe. Kontrola glede maščobnosti mleka je važna zlasti v onih krajih, kjer izdelujejo maslo oziroma prodajajo sveže mleko po količini maščobe.

Pri vsem tem se moramo strogo držati osnovnega gospodarskega načela, ki pravi, da moramo doseči s čim manjšimi stroški, tem večji dobiček. Izbirati je treba le tiste živali, ki krmo s mlečnostjo najvišje poplačajo, ali ki krijejo z mlekom stroške krme s čim večjimi obrestmi. Krme ne poplačajo vse krave enako; nekatere dobro, druge zopet slabo. Ker pa vemo, da se podedujejo te lastnosti iz roda na rod, bomo odbrali za domačo rejo samo najboljše živali.

V tem pogledu dosežemo lepe uspehe potom živinorejske zadrage; ako živinorejci dobro uvidevajo veliko končno korist opisanega dela in če stalno sodelujejo, uspeh prav gotovo ne bo izostal. V živinorejskih zadrugah, kakor tudi v živinorejskih kontrolnih društvih, pri katerih se vrše redne in stalne poizkusne molže in ki poleg tega vodijo tudi natančno kontrolno knjigovodstvo o najboljših živalih, imajo poleg bikov in mlade živine točen pregled o vseh onih kravah, ki krmo najboljše izkoriščajo.

Iz letnih kontrolnih zaključkov dobimo upogled v marsikaj, kar je za rejo živali zelo važno in kar bi brez kontrolne molže in s tem omogočenih primerjanj ne bi bilo lahko dognati. Na podlagi kontrolnega zaključka je omogočeno primerjanje ene živali z drugo in odbiranje najboljših živali.

Važna pa je mlečna kontrola v živinorejskih zadrugah tudi s trgovskega stališča. Odbrane živali lepih oblik, bodisi krave ali biki, katerim lahko s rodovnikom dokažemo čim daljšo vrsto odličnih prednikov, jamčijo s tem večjo gotovostjo za enako odlično potomstvo. Izkupički za tako prvovrstno plemensko živino so visoki, pa tudi kupcev tako hitro ne zmanjka.

Pravkar opisani način odbiranja krav in način krmiljenja se ne da izvesti kar hipoma. Mi moramo pač točno računati s prilikami, kot so pri nas v Sloveniji in se po tem tudi ravnati. Pač pa bi se dalo marsikaj izboljšati in to z majhnimi stroški.

Mnogo je kmetovalcev, ki sploh ne vedo za povprečno letno mlečnost posameznih krav. Lahko pa bi to določili na prav enostaven način, za kar bi potrebovali prav malo časa. Določiti je treba n. pr. samo dva dni v mesecu, recimo v začetku meseca in pa sredi meseca za mlečno kontrolo. V teh dneh bo kravo, kakor navadno, dobro pomolzel ter natančno zmeril množino mleka vsake krave posebej. Ako seštejemto pozneje dnevno molžo od 1. in 15. v mesecu in delimo vse skupaj z 2, dobimo povprečno dnevno molžo. Povprečno dnevno molžo množimo s 30 ali 31, kolikor dni ima pač mesec in dobimo tako mesečno molžo, ki jo vpišemo v molzni zapisnik. Ko seštejemo vseh 12 mesecev skupaj, dobimo letno

množino mleka posameznih krav. Ta način je zelo enostaven; sicer ni popoln in nam ne nudi prave slike o plemenskih vrednostih posameznih živali, toda za začetnika, ki se s tem še ni pečal, čisto zadostuje. Če že ne drugega, ve vsaj za mlečnost posameznih krav. Večji posestniki in živinorejske zadruga pa storijo v tem pogledu lahko že nekoliko več.

Zavedati pa se moramo vedno, da ni glavni namen kontrolne molže, povišati samo množino mleka posameznih najboljših živali; s kontrolno molžo hočemo predvsem poiskati živali, ki imajo primerno molzno sposobnost in obenem tudi zmožnost, da to lastnost zopet prenesejo na potomce. C.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Gobe v kuhinji

Gobe nam nudijo v tem času poceni in dobro živilo, ki ga včasih premalo upoštevamo. Sicer jedilna vrednost gob ni kdovekako velika, vendar imajo precej redilnih soli, ki so važna sestavina naše hrane. Poleg tega imajo pa tudi precej staničnine, ki jih napravi malo težje prebavne.

Užitnih gob je sicer manj nego neužitnih, vendar imamo na razpolago celo vrsto izvrstnih užitnih gob. Najbolj cenjene izmed vseh se seveda jurčki in mavrahi, dobe se pa tudi druge, čeprav manj okusne vrste.

Kadar gobe nabiramo, jih ne trgajmo iz zemlje, ampak jih lepo odrežimo z nožem. Tako se ohrani podgobje iz katerega zrastejo zopet nove gobe. Če le moremo, uporabljajmo v kuhinji samo sveže, čvrste gobe. To so posebno mlade, s precej zaprtim klobukom in trdim mesom. Gobe imajo namreč mnogo vode in se zato kmalu pokvarijo. Preden to živilo v kuhinji porabimo, ga je treba temeljito osnažiti. Pred vsem odrežimo spodnjo plast, ki se je drži zemlja, pa tudi lesene dele. Starejšim gobam odstranimo tudi spodnjo stran klobuka, kjer se nabajajo trosi in zalega raznih zajedalcev. Nato jih pa hitro operimo v večih vodah, ki jim pridenemo lahko malo soli in citronovega soka. Ne pustimo pa gob dolgo časa ležati v vodi, ker jim vzame fini okus. Oprane gobe zložimo na sito ali cunjo, da se odtečejo, potem jih pa tako porabimo.

Da ohranimo gobam njih posebno vonjavo, pa tudi hranilno vrednost, jih na hudem ognju s presnim maslom in sesekljano čebulo hitro prepražimo. Predolgo kuhanje jim vzame okus in vrednost ter jih napravi tudi težje prebavljive. Sok, ki je odveč, porabimo za izboljšanje juh ali omak. Gobjih jedi ne pogrevajmo. V njih se zelo hitro razvijajo razni strupi, ki napravi postano ali pogreto jed škodljivo.

Gobe konzerviramo največ s sušenjem in z vlaganjem v kis; lahko jih pa tudi vkuhamo kakor razno drugo zelenjad in sadje. Shranjene gobe nam pridejo pozimi zelo prav za dodatek najrazličnejšim jedilom. Napravimo jih kot samostojno jed ali pridenemo juham, omakam, mesnim jedem; gobe dajo tudi izvrsten nadev ali oblogo mesnih ali zelenjadnih jedil, pa tudi solat. Sedaj je čas, da jih pridno nabiramo in izkoristimo, kolikor se da. Vendar je treba tudi pri sušenju gob za prodaj vestnosti in skrbnosti. Lepo, dobro blago ima večje vrednost, nego slabo. Zato tudi med suhe gobe ne spadajo stare, črvice in objedene od žuželk in polžev. Š. II.

KUHINJA

Krompirjeva juha z jajci in klobasami. Krompir olupim, zrežem na kocke, operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko je krompir napol kuhan, ga zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz žlice masli in žlice moke. Za duh pridenem vejico majarona,

vejico zelenega petršilja in en lavorov list. Juho osolim in krompir skuham do mehkega. Ko je juha že kuhana, ji pridenem eno ali dvojce na trdo kuhanih in na zelo tanke rezine narezanih jaje in kos na rezine zrezane kuhane klobase.

Pečene buče. Buče olupim, operem in zrežem na rezance. Denem jih v skledo, nasolim in pustim pokrite kake četrt ure. Skledo ali kozico namažem z mastjo in stresem vanjo buče. Površino buč potreseš s parmezanom (sirom), pridenes ščep paprike, polijem s nekaj žlicami kisle smetane in obložim s tanko narezanimi rezinami suhe slanine. V pečici pečem buče dobre pol ure. Dam jih kot samostojno jed kar v skledi ali kozici na mizo.

Koštrunovo meso v omaki. Kos koštrunovega mesa poparim s kropom in operem v mrzli vodi. V kozici segrejem za žlico masti, zarumenim precej čebule in položim koštrunovo meso na zarumenelo čebulo. Kozico pokrijem in pražim meso eno do dve uri. Praženje je odvisno od trdosti mesa. Med praženjem pridenem strok strtega česna, vejico majarona, vejico zelenega petršilja, vejico šatraja in en lavorov list; prilijem tudi nekaj žlic kisa. Zelenjavo zvežem z nitko in jo odstranim, ko dam jed na mizo. Ko je meso mehko, ga potreseš s moko in pustim da moka zarumeni, nakar ga zalijem z juho ali kropom. Nazadnje pridenem žlico ali dve kisle smetane. Meso vzamem iz omake, ga razrežem, zložim na krožnik in polijem s precejeno omako. Zraven dam pire krompir, makarone ali polento.

Zabeljen piščanec. Piščanca zrežem na kose, operem in pristavim z mrzlo vodo. Nalijem le toliko vode, da je meso pokrito. Za duh pridenem koreninico petršilja, košček zelenine glavice, košček korenja, seseklano čebulo, vejico majarona, vejico timijana, nekaj zrn celega popra, dva nageleja klinčka in košček limonine lupinice. Potem osolim in prilijem eno ali dve žlici kisa. Ko je meso kuhano, ga zložim na krožnik, precedim tekočino nanj, potreseš s pestjo drobtin in z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Nazadnje zabelim jed s segreto mastjo ali z razbeljenim surovim maslom. Zraven dam pražen riž ali zabeljene, z drobtinami posute rezance.

Oevrte vrtnice. Testo napravim iz 15 dkg moke, dveh rumenjakov, primerno soli in toliko mrzlega mleka, da je testo mehko in volno. Testo dobro pognetem in pustim četrt ure počivati. Potem testo razvaljam v

foliko, da zakrijem z njim 12 dkg surovega masla. Testo potem še dvakrat prevalljam, nakar ga razrežem z obliko za zvezdice. Zvezdice zrežem na tri velikosti. Zložim jih tako skupaj, da je največja zvezdica spodaj, srednja na sredi, najmanjša pa na vrhu. Na sredi dobro pritisnem s prstom, da se testo sprime. Zvezdice ozir. »vrtnice« ocvrem na obeh straneh lepo rumeno. Ocvrtim vlagam na sredino koščke mezge. Vrtnice potreseš s sladkorjem in dam na mizo.

Oevrte miške. Kozarec mrzle vode, 5 dkg surovega masla, nekaj zrn soli in 2 dkg sladkorja zavrem v kozici ali v lončku. Zavreto potegnem na stran, da se napol ohladi. V skledo denem 12 dkg moke, jo polijem z zavreto tekočino, primešam en rumenjaka in eno celo jajce. Za duh pridenem drobno sesekljanih limoninih lupinic. Testo tepem toliko časa, da se odloči od skledice in od žlice. V ponvi razbelim mast ali maslo in ocvrem miške tako, da jih zajemam z žlico, prav malo povaljam v moki in prav počasi ocvrem. Oevrte miške potreseš s sladkorjem in dam na mizo.

Keksi. Testo naredim iz pol kg moke, četrt kg sladkorja, 6 dkg surovega masla, ene osminke smetane, dveh jajc in iz žlice jelenove soli. Testo pognetem, pokrijem s snažnim prtičem in pustim čez noč stati. Drugi dan testo razvaljam, zrežem na različne oblike, polagam na pekačo in spečem v pečici.

DOMACA LEKARNA

Mazilo za kostne rane. Potolci lilijino korenino, ravno toliko medvedovega korena in ravno toliko sladke korenine. Nalij nanje toliko olja in vina, da pokrije korenine, kuhaj dve uri, potem pretlači in primešaj vaska, kolikor je treba, da je mazasto.

Za vrančine in jetrne bolezni, za kameenje v mehuru in v ledvicah, za zaostalo perilo, prevrejš pest lakotničnega cvetja na pol litra kropla in izpij polovico tega zjutraj, drugo polovico zvečer. Nastavi tudi cvetja na žganju in drgni s tem žganjem, kjer te boli.

Mastnica ali lišajevka ima mastno jedek sok, ki izje lišaje, če jih močiš z njim. Sok umori vsak mrčes pri človeku in pri živini. Na kilo (>bruh<) so devali prejšnje čase polodžene liste mastnične. Pomaga tudi lašem, bolje rastejo, če jo prevreš na olju in mažeš in umivaš z koprivno izkuho. Za zaprtje in za jetiko so vživali med, na katerem je prevrelo par listov. Mleko postane neki bolj gost, če ga precediš po molži čez mastnične liste.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denar. Denarni promet na ljubljanski borzi je znašal v preteklem tednu 8 milij. 342.000 Din v primeri z 5.733.000 Din v prejšnjem tednu. Za posamezne tuje valute so plačevale banke sledeče vsote: holandski goldinar 23.96 do 24.10 Din, belgijski belg 7.33 do 7.38 Din, švicarski frank 9.96 do 10.03 Din, angleški funt 215 do 217 Din, ameriški dolar 43.24 do 43.61 Din, francoski frank 1.68 do 1.69 Din, češka krona 1.51 do 1.52 Din, italijanska lira 2.28 do 2.31 Din.

g Izvoz surovih kož dovoljen le za svobodne devize. Od 1. aprila t. l. je izvoz surovih kož dovoljen le proti plačilu v svobodnih devizah. Prej pa je bil izvoz surovih kož sploh prepovedan. Sedaj je finančni ministar odločil, da je izvoz surovih govejih, konjskih, telečjih in svinjskih kož tudi v bodoče mogoče le proti plačilu v svobodnih devizah. Uverenje za zavarovanje valute za izvoz navedenih kož bo izdajala kot sedaj Narodna banka.

ŽIVINA

g Mesečni sejem v Novem mestu 5. julija. Na sejemu so prignali okoli 350 glav živine, po večini vprežnih volov in krav ter nekaj juncev. Kupecv je bilo prav malo, zato je bila tudi kupčija bolj slaba. Povprečna cena za 1 kg žive teže je bila 3.50—5.25 Din. — Tudi dogon prašičev je bil velik. Cene prašičkov za rejo so začele padati, in sicer za 30 Din pri komadu. Prašičev špeharjev ni bilo na sejmu. Cena prašičev pršutarjev pa je bila 7 Din za 1 kg žive teže.

g Živinski sejem v Kranju 5. julija. Cene goveje živine so bile sledeče: voli I. vrste 6.50 Din, voli II. vrste 6 Din, voli III. vrste 5.50 Din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 6.50 Din, telice II. vrste 6 Din, telice III. vrste 5.50 Din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 6 Din, krave II. vrste 5.50 Din, krave III. vrste 4.50 Din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 8 Din, teleta II. vrste 7 Din za 1 kg žive teže. Prašiči špeharji 9 Din, prašiči pršutarji 8 Din za 1 kg žive teže.

g Ljubljanski živinski sejem 7. julija. Skupen dogon živine je znašal 532 komadov in sicer: 82 volov, 62 krav, 21 telet, 171 konj in 196 prašičkov za rejo. Prodanih je bilo bilo 46 volov, 22 krav, 15 telet, 42 konj in 5 prašičkov; skupno 175 komadov. Od konj je bilo prodanih 14 klavnih konj za Dunaj.

Cene so bile sledeče: voli I. vrste 5.50—6 Din, voli II. vrste 4.75—5.25 Din, voli III. vrste 4—4.50 Din za 1 kg žive teže; krave debele 4—4.50 Din, krave klobasariče 2 do 3.50 Din za 1 kg žive teže; teleta 7—8 Din za 1 kg žive teže. Od zadnjega sejma so se cene goveje živine nekoliko dvignile. — Prašički za rejo 140—240 Din komad, konji 400—3500 Din komad.

LJUBLJANSKI TRG

Perutnina: piščanec 10—15 Din komad, piščanec zaklan 28—30 Din kg, kokoš 18 do 24 Din komad, kokoš zaklana 20—24 Din kg, petelin 18—24 Din komad, petelin zaklan 20—24 Din kg, raca 20—25 Din komad, raca zaklana 20—22 Din kg, golob 3—5 Din komad, zajec domač 8—12 Din komad.

Mleko in mlečni izdelki: mleko 2 do 2.25 Din liter, maslo surovo 24—30 Din, maslo čajno 24—28 Din, maslo kuhano 24 do 26 Din, sir bohinski 24 Din, sirček 6 Din, sir polematalec 22—24 Din, sir trapist I.a 20 Din, sir trapist II.a 14—16 Din za 1 kg.

Jajca: 0.50—0.62 Din komad

Sadje: jabolka 20 Din, hruške 3—7 Din, češplje suhe 6—8 Din, češnje 4—6 Din, breskve domače 12 Din za 1 kg, borovnice 2 Din, jagode rdeče 7 Din, maline 8 Din liter, suhe hruške 6—8 Din, orehi 6—8 Din, orehi luščeni 18—22 Din za 1 kg.

Zito: pšenica 200 Din, rž 190 Din, ječmen novi 150 Din, oves 145 Din, proso 190 Din, kornuza 135—150 Din, ajda 180 Din, fižol ribničan 220 Din, fižol prepeličar 260 Din, grah 800 Din, leča 1500 Din za 1 meterski stot.

Zelenjava in gobe: solata glavната 5 do 6 Din, solata štruncata 4 Din, solata ajserica 5 Din, zelje zgodnje 2 Din, zelje rdeče 2.50 Din, ohrovt 2—3.50 Din, karfižola 3 Din, sparglji 18—22 Din, kolerabe 1.50—2 Din, špinača 4—6 Din, paradižniki 8—10 Din, kumare 6—8 Din, grah v stročju domač 5 Din, laneno seme 4 Din, fižol v stročju domač 3—7 Din, fižol luščen 3—4 Din, čebula 2—3 Din, česenj 8—10 Din, krompir novi 2—3 Din, krompir stari 1.25 Din za 1 kg; gobe jurčki 2.50—3 Din, lisičke 1.25 do 2 Din merica; korenje 6 Din, peteršilj 8 Din, zelenjava za juho 4 Din, pesa rdeča 5—6 Din za 1 kg.

Krma: seno sladko 45 Din, seno polsladko 40 Din, seno kislo 35 Din, slama 30 Din za 1 meterski stot.

PRAVNI NASVETI

Nezaščiteni denarni zavod. L. A. Če se denarni zavod ni okoristil z zaščito, je dolžan izplačati vlogo po pravilni odpovedi. Svetujemo, da se pomenite z načelstvom, ki vam bo gotovo rado ustreglo, kar se bo dalo. S tožbo pa nikar ne nastopajte, ker denarni zavod še vedno lahko zaprosi za zaščito in bi bila v tem primeru tožba brezuspešna.

Obnovitev postopanja radi žaljenja časti. A. R. R. Obnovitev kazenskega postopka lahko predlaga obdolženec tudi po preslani kazni, če dokaže, da je bila njegova obsodba povzročena z lažno izpovedbo prič, ali če predloži nove činjenice ali dokaze, ki so sposobni sami po sebi ali v zvezi s prej preiskanimi dokazi povzročiti njegovo oprostitev. Tak predlog lahko stavite pri okrajnem sodišču. Če bi sodnik vaš predlog zavrnil, se lahko proti temu pritožite in bo potem okrožno sodišče izreкло, ali se naj dovoli obnovitev postopanja ali ne.

Stara hranilna vloga. A. A. D. Če je hranilnica šla pod zaščito, potem je dolžna izplačevati vašo vlogo tako, kot predvideva izplačilni načrt, ki ga je hranilnici odobrilo ministrstvo. Ne boste torej dobili naenkrat cele vloge, ampak vsako leto nekaj, tako kot tudi zaščiteni kmetje vsako leto le nekaj dolga odplačujejo. Če hranilnica tudi teh obrovkov ne bi izplačevala, potem jo lahko k temu s tožbo prisilite. — Hranilnica, ki ni šla pod zaščito, je dolžna po pravilni odpovedi celo vlogo naenkrat izplačati, sicer jo lahko za to tožite. Hranilnica se bo pa verjetno proti taki tožbi tako branila, da bo takoj zaprosila za zaščito in bo potem v smislu izplačilnega načrta tudi vašo vlogo izplačevala.

Na tujem posekani hrasti. A. K. P. Hrasti so last tistega, na čigar svetu so pognala stebila iz zemlje. Če je meja vidna, mejaš pa je kljub temu posekal hraste na vašem svetu, potem proti mejašu lahko tudi kazensko postopate. Mogli bi mejaša tudi tožiti radi motenja posesti, vendar se mora taka tožba tekom 30 dni vložiti, po preteku tega roka je prekasno. Najbrž pa meja med vašim in mejaševim ni v naravi več jasno določena. Potem se mora najprej rešiti ta mejni spor. Če se z mejašem sama ne moreta glede meje sporazumeti, kar bi bilo najcenejše in najbolj pametno, potem bo mejo na predlog ene ali druge stranke določilo sodišče, in sicer pri ogledu meje same. Če se bo potem izkazalo, da so hrasti bili posekani na vašem, vam bo moral mejaš povrniti vso škodo, če ne z lepa, pa s tožbo.

Vsled pomote obremenjena parcela. F. N. S. Ob priliki zapuščinske razprave po umrlem sosedu ste žele zvedeti, da je bila gozdna parcela, ki ste jo vi z vašimi posestniki predniki uživali že nad 50 let, vpisana na sosedu. Sporazumno z zakonitimi dediči ste

izposlovali prepis te parcele na vas. Vprašate, kako bi mogli doseči izbris vseh bremen, ki so bila vknjižena na sosedovo posestvo in s tem tudi na to parcelo. — Zakoniti dediči pok. soseda so morali dovoliti odpis in prepis gozdne parcele na vas, sicer bi jih vi k temu lahko prisilili s tožbo, ker ste pač s 30 letnim uživanjem parcelo priposestovali. Vknjiženim upnikom pa ne morete vzeti pravic, ki so jih pridobili na tej parceli z vknjižbo zastavne pravice v fistem času, ko iz javne zemljiške knjige še ni bilo razvideti, da ste parcelo priposestovali vi, ampak je iz zemljiške knjige vsakdo moral vedeti, da je parcela vpisana na soseda, res sosedova. Upnike ne morete tedaj prisiliti, da dovolijo izbris vknjiženih pravic. Sporazumite se z njimi vplezi in plačajte sorazmerni del dolgov, ki odpade na to parcelo, če hočete, da bo parcela čista. Lahko pa tudi čakate. Morda bodo dediči le plačali kaj dolgov in se bo po plačilu tudi vaša parcela očistila.

Zena - spaka. P. J. L. Če imate res tako ženo, ki vas je zapustila, nato se pa vlačila z drugimi in je po bolnišnicah odpravljala posledice svojih nedovoljenih znanj, potem vam svetujemo, da tožite na ločitev zakona vesed izključno žene krivde. Na ta način boste dosegli, da ne boste morali take žene še s svojim denarjem podpirati, ko se jo bodo drugi naveličali. Če pa mislite, da bi kazen vašo ženo poboljšala, potem tožite ženo in fanta radi prešuštva, ki se kaznuje z zaporom do enega leta. Tožbo morate vložiti najkasneje tekom treh mesecev, odkar ste zvedeli za prešuštvo.

Izpodbojna tožba. A. Z. B. Ali bo mačeha uspeła proti vam z izpodbojno tožbo in kakšen uspeh bi imeli, če zoper za vas neugodno sodbo pritožite, ne moremo vnaprej povedati. Priziv boste morali delati po odvetniku. Zato si preskrbite pravočasno ubožno spričevalo, tako da boste takoj, ko dobite sodbo pri sodišču, prosili za dovolitev pravice revnih in za postavitev zastopnika revnih. S tem odvetnikom, ki bo pregledal ves spis, se boste lahko posvetovali, ali se kaže pritožiti ali ne. Če oče takrat, ko vam je prepisal nekaj parcel, ni imel namena oškodovati mačehi in če mačeha sploh ni bila oškodovana s tem prepisom parcel, ki jih je oče že pred leti obljubil kot nagrado za vaše delo pri hiši, potem mačeha s tožbo ne bo uspeła.

Pot k hiši. Z. P. D. Če ima sosed priposestvovano pravico, da vozi čez vaš svet na njivo in pridelke z njive domov, ima le pravico služnosti poljskih voženj. Nima pa zato še pravice voziti gradbeni material na njivo in doseadanjo pot spremeniti v dovoljno pot k novi hiši, ki jo bo na njivi postavil. Take vožnje pomenijo razširjenje doseadanje služnostne pravice in ste zato opravičeni, da zahtevate od soseda za to primerno odškodnino.