

Dober sadjevec

Tako se imenuje najnovejše navodilo, kako sadjevec izdelujemo in z njim ravnajmo, da dobimo okusno in stanovitno pijačo. Ne mislimo pa pisati o tej knjižici, ki se dobi po vseh knjigarnah za 16 din, ampak samo opozoriti hočemo naše sadjarje, na nekatera važna pravila glede ravnanja s sadjecom, ki ga je posebno letos v izobilju po vsej naši banovini. Od pravilnega ravnanja s tem iz delkom med kipenjem, zlasti pa po kipenju je namreč zavisno, kakšna bo pijača glede okusa in stanovitosti.

Prva in najvažnejša zahteva od dobrega sadjevca je, da ima prijeten, vinski okus in lepo, čisto barvo, ki se na zraku nič ne spremeni. Druga zahteva, ki je pa s prvo v najtesnejši zvezi, je pa stanovitnost. Saj vsega izdelka ne bomo použili čez zimo, ampak čim več ga bo treba shraniti za pomlad in poletje in morebiti tudi še za pozneje.

Da bomo pa dosegli pri sadjecu vse te potrebne lastnosti, ni zadosti, ako smo mleli in prešali samo zdrava jabolka in hruške; tudi še ne zadostuje, ako smo sadje pred predelavo prali ali vsaj pazili, da se je izbralo vse gnilo, nagnito ali nesnažno sadje; ni še vse opravljeno, ako smo uporabljali pri predelavi vedno čisto orodje in posodo, ako smo mletev in prešanje opravili hitro drugo za drugim, da se drozga ni utegnila kvariti itd. Vse to še ne daje popolnega jamstva, da bo izdelek res v pravem pomenu besede neoporečen — dober. Poleg vsega tega je nujno potrebno tudi neko stalno nadzorstvo nad izdelkom od tistega trenutka, ko sod napolnimo s sladkim sokom, pa vse do tje, da se sadjevec popolnoma učisti in dozori. To je doba kipenja, pretvorbe sladkega sadnega soka v sadno vino in doba po kipenju, ko sadjevec zori in se čisti.

Znano bi moralo biti vsakomur, ki se bavi z izdelovanjem sadjevca, da se med kipenjem ali vrenjem pretvarja sadni sladkor v alkohol in ogljikovo kislino.

Alkohol ali vinski cvet je tekočina, ki ostane v pijači in jo dela kolikor toliko opojno. Ogljikova kislina je pa plin, ki vhaja povečini v zrak; le nekaj malega ga ostane v sadjecu. Ker se tvori zelo mnogo ogljikove kisline, ne smemo posode, kjer mošt kipi, neprodušno zapreti, ker bi ogljikova kislina dobila tako napetost, da bi razgnala posodo. Za dobroto sadjevca je zelo važno, da se kipenje vrši hitro, nepretrgoma in popolnoma, to se pravi, da se ves sladkor pretvori v alkohol in ogljikovo kislino. To je mogoče pa le tedaj, ako je prostor, kjer sadjevec kipi, primerno topel. Najugodnejša toplota za delovanje kipelnih glivic ali kvasnic je 15—20° C, to je toplota, v kateri se zdrav človek najbolje počuti. V prehladnem prostoru sadjevec prepočasno kipi in je vprav zaradi tega v nevarnosti, da se naleze bolezenskih kalí, ki ga pozneje lahko popolnoma pokvarijo.

Med tako imenovanim burnim kipenjem je sadjevec kolikor toliko zavarovan, ker na površini ga pokriva ogljikova kislina, ki ne pusti, da bi prišlo površje tekočine v stik z znanjim zrakom. V največji nevarnosti, da se pijača začne na ta ali oni način kvariti, je doba, ko burno kipenje poneha in se sadjevec začne čistiti. Ako pustimo v tej dobi, da ima zunanji zrak prost dostop do pijače, je skoraj nemogoče, da bi bil izdelek vse skozi dober in stanoviten. Zrak sam na sebi bi mu sicer nič ne škodoval, toda z zrakom pridejo v sadjevec razne glivice, ki povzročajo neugodne spremembe in bolezní, kakor so n. pr. cik (kisanje), birta ali kan, vlečljivost in druge.

Kako pa obvarujemo sadjevec pred zunanjim zrakom? Na dva načina! Med kipenjem in še nekaj časa po burnem kipenju zapiramo sode s kipelnimi vehami, ki so tako narejene, da ogljikova kislina neovirano lahko vhaja iz sode, zrak pa ne more v njega. Sedaj je vobče že prepozno za kipelne vehé, ker so sadjev-

ei izvečine že pokopeli in se pravkar čistijo. V tej dobi je pa najbolje, ako sode napolnimo prav do vrha in jih zamašimo z prevotleno veho, ki ji votlino zatlačimo s čistim bombažem (bato), kakršnega uporabljamo za obveze. Skozi bato lahko uhaja iz sode ogljikova kislina, ko bi sadjavec še po malem pokipeval. Ob enem pa zamašek iz bate propuščá zunanji zrak, toda ga precedi in očisti raznih bolezenskih klic, ki so v njem. Tako veho si vsako lahko napravi sam brez vseh stroškov. Luknja v vehi naj bo najmanj za prst debela. Z bato je tesno zatlačimo od vrha do polovice. Spodnji konec vehe, ki sega v sod in se ne sme namakati v vino, naj bo prazen, da se bata ne zmoči. Polne, tako opremljene sode in pred zunanjim zrakom zavarovano vino lahko pustimo potem brez skrbi tje do zime,

da se sadjavec popolnoma očisti in bo prišel čas za pretakanje. Ako je izdelek tudi sicer brez napake, se tako zavarovan ne more pokvariti, zlasti ako je prostor, kjer stoji sodi, razmeroma hladen. Okus se mu izpopolni in stanovitnost mu je zagotovljena.

Vse drugače pa je s sadjavecem v sodih, ki jih precej manjka in ki so poleg tega še na pípi. V tem primeru je površina pijače vedno v stiku z zrakom in izpostavljena kvarjenju, zlasti kisanju in birsi. Čim manj je vina v sodu, tem slabše je. Proti koncu je pa navadno neuzitno.

Pomnite torej: Vsak sadjavec, ki ga nameravate hraniti za poletno uporabo, ali pa za prodaj, se mora hraniti v polnih sodih in zanesljivo zavarovan pred zunanjim zrakom.

H.

Še besedo o satovju

V prejšnjem članku smo na kratko pogledali, kako satovje nastaja in kaj vse vpliva na njegovo kakovost. V zvezi s tem bomo danes navedli nekaj misli o ravnanju s satovjem, ki je že zaradi voska važen pridelek v čebelarstvu, še bolj je pa satovje pomembno za moderno čebelarjenje sploh.

Današnje slovensko čebelarstvo se je z napredkom zadnjih desetletij močno premaknilo. Čebelarjenje s kranjiči in sorodnimi panji je bilo usmerjeno nekako enakomerno na pridelovanje medu in voska, poleg obojnega pa seveda tudi na »pridelovanje« čebeljih družin ali — kakor pravimo — na »meso«. K tej obliki in k temu načinu čebelarjenja se bo v pravih merah spet treba vrniti, ker je v gotovih okoliščinah bolj dobičkanosno kot sodobno moderno čebelarjenje. Vendar razvoj posameznih panog ne sme poznati nazadovanja, ampak le napredek. Zato bo v glavnem obveljal tudi v bodoče sodobni način čebelarjenja v panjih s premičnim ustrojem. Ta način je pa usmerjen poglavitno na pridobivanje medu, medtem ko se vsemu drugemu, kakor satovju in čebelnim družinam samim (»meso«) posveča le toliko pozornosti, kolikor to služi pridelku medu.

Če dandanes res slovenski napredni čebelarji gledajo le na med, jih je med njimi vendarle znatno število, ki tudi pridobivanju voska ne odrekaajo važno-

sti. Saj je v modernem čebelarstvu gospodarstvu vosek zelo važen pridelek tudi za samo čebelarstvo kot takšno. Sistem satnic (umetnih sredstev) zahteva vsako leto gotovo količino voska, ki ga je pač treba dokaj drago kupiti, če ga nisi pridelal sam. Zato je v čebelarstvu pomembno tudi vprašanje satovja, katerega mu nemara ne posvečamo dovolj pozornosti.

Vsaka čebelja družina mora sleherno leto zgraditi nekaj satov. To vemo že iz prejšnjih člankov. Razen tega, da je treba zadostiti naravnemu nagonu čebel, se pa mora tudi staro satovje pravočasno izmenjavati. Zakaj je to treba, smo povedali zadnjič. Kako pa naj ravnamo s satovjem sploh, bodisi z onim, ki ga shranjujemo, bodisi z onim, ki ga poderemo?

Čebelarški nauk uči, pa tudi iz skušnje preobro vemo, da ima satovje hudega sovražnika v čebelnem molju ali večči. Morda ne bomo nič preveč rekli, če ugotovimo, da nekaterim slovenskim čebelarjem (posebno kmečkim) ta škodljivec uniči tudi polovico ali še več satovja. Ali ga ni škoda! Saj najdemo po zanemarjenih čebelnjakih molja kar v »prijateljskem« sožitju s čebelami; en del satja zasedajo šibke družnice, na drugem se pa redijo ko ržena bilka debeli črvi čebelnega molja, dokler se čebele silnemu škodljivcu popolnoma ne umaknejo s tem, da propadejo ali pa se

izselijo. Koliko je pa te golazni v neobljudenih panjih in v odvzetem satovju, ki je slabo spravljeno!

Tej škodi je treba napraviti konec! Pri kranjičih veljaj pravilo, da se mora v vsakem neobljudenem panju satovje **takoj** podreti in varno spraviti. Pri modernih panjih pa se naj uveljavi pravilo, da je ono satovje, ki je namenjeno še za nadaljnjo uporabo v panjih, treba pravilno shranjevati, drugo satovje pa sproti izrezovati iz okvirjev, ki smo ga namenili za kuhanje? Predvsem moramo vedeti, da moramo vsak sat zmečkati v kepo. To delo gre dobro od rok le v toplem vremenu ali pa v topli sobi. Iz satov napravimo precej velike, trdno zgnete kepe, ki so popolnoma varne pred moljem. Nikoli pa satovja ne smemo kar takšnega, kakor smo ga izrezali, zmašiti v vreče. Lahko smo prepričani, da nam ga bo molj uničil, razen seveda v zimskem času (od oktobra do marca). Satovje pa, ki smo ga namenili za naprej,

shranimo na hudem prepihu, vsak sat ločen od drugega. Tudi v največji vročini ostanejo tako shranjeni sati nepoškodovani, ker večša prepaha ne more trpeti. Seveda je takšno shranjevanje nerodno in zamudno, ker mora satovje prosto vseti, da ne pridejo do njega miši in podgane. Zato imamo za primerno shranitev dandanes posebne omare, sicer čisto preproste, vendar tako dobro narejene, da ni nikjer špranj; morejo se tudi neprodušno (hermetično) zapreti. Vendar kljub temu ni v njih satovje popolnoma varno. Treba ga je v poletnih mesecih večkrat močno zažveplati. Žveplov dim pomori ličinke in zabranjuje veččam dostop v omaro.

Že površna navodila povedo, da ravnanje s satovjem, tudi zahteva nekaj znanja. Zlasti pa zahteva skrbnosti in vestnosti ki preprečita v našem čebelarstvu znatne izgube. Slovenski čebelarji nimamo toliko, da bi lahko kaj zametavali. Tudi satovja ne!

Kako pripravlja večča gospodinja meso domačega zajca

Poleg zelja, krompirja in drugih domačih jedil, ki mnogokrat niso kaj prida redilne, se zelo poda kosec mesa, prirejen na ta ali oni način. Ker pa meso za preprostega delavca, obrtnika in malega kmeta ni ravno poceni, si ga skušajmo preskrbeti namesto iz mesnice na drug, cenejši način, z rejo domačih kuncev. Če je ta reja dobra za Čehe, Angleže, Holandce, posebno pa za sladkosnede Francoze, ki porabijo vsako leto na tisoče in tisoče stotov kunčjega mesa, potem je gotovo kunčjereja umestna tudi za našega slovenskega malega in srednjega, pa tudi za premožnega človeka. Treba je pa v ta namen, da bomo imeli res korist od kunčjereje v obliki prireje, pridobivanja lepih in dobro plačanih kožic in mesa, rediti natančno določene pasme (eno ali dve), ne pa kolobocijo, kakršno opazamo še vedno po večini naših hlevov, kjer se samo otroci bavijo s kunčjerejo — samim sebi v zabavo.

Pasme so velike (težke), srednje in male. K velikim, ki tehtajo po 5—8 kg prištevamo razne orjake (belgijske) in ovnače (francoski in angleški); k srednje težkim pasmam, ki tehtajo po 3—5 kg,

spada n. pr. modri in beli dunajčan, francoski srebrec, veliki činčila, harvanec, alaska in še več drugih; malo vrste, po 2—3 kg težke, pa tvorijo n. pr. mali srebrec, mali činčila, črni in modri črešovec (black-and-tan in blue-and-tan), ruski kunec itd. Krasna pasma je hermelin, ki nam daje dragoceno krzno, a le malo mesa; saj tehta odrasla živa žival komaj 1 kg. Dočim imajo vse, doslej našete pasme le kratko dlako, je pa oblečen angorski kunec v kožuh, ki ima dlako dolgo 15 do 20 cm. Zato rede to pasmo v prvi vrsti zavoljo dragocene dlake, ki je dobe od teh živali po 1 kg na leto.

Vse druge imenovane pasme pa nam dajo izvrstno meso in bolj ali manj dragocen kožušček.

Premnoga slovenska družina bi imela lahko vsak teden na mizi izvrstno pečenko, ko bi se hotela lotiti kunčjereje in bi le-to izvrševala v pravih prostorih in s pravilnim krmljenjem. Začetniki naj bi se lotili reje le z bolj majhnimi pasmami; ko bi bili tukaj doma, naj bi prešli polagoma na kako srednjo ali tudi veliko pasmo,

So ljudje, ki jim zajčje (kunčje) meso ne gre v slast, a samo zato, ker so od drugih slišali kake prav pustolovske marnje v tem oziru. Kunčje meso že pričnemo uporabljati, ko je kunec star 5 mesecev. Kadar kolješ kunca, ga najprej omami z močnim udarcem na glavo za uhlji. Nato mu na levi strani pod vratom prereži obe žili, da mu odteče kri. To se zgodi v nekaj minutah. Nato zareži kunca kite na zadnjih nogah in ga obesi z glavo navzdol ter mu previdno sleci kožo. Odrti živali prereži trebuh od zgoraj navzdol, vzemi ven čreva, mehur in želodec in vse to zakoplji v gnoj. Jetra, ledvice, pljuča in srce pa operi v vodi; iz jeter odstrani skrbno tudi žolč. Dobra gospodinja zna napraviti iz kunčjega mesa prav različna in zelo okusna jedila. Tudi klobase in hrenovke delajo iz kunčjega mesa. Na Francoskem in v Belgiji igrajo kunčja mesna jedila veliko vlogo v najfinejših hotelih. Kako napraviš kunčji golaž s krompirjem, narezek, obaro, pečenko in jetra, ti pove podrobneje »Uмна reja kuncev«. Da bo pa kunčje meso kuharici v ponos in gostom v veselje, morajo biti klavni kunci zreli glede svoje starosti. Zato ne kolji mladih kuncev v starosti od 3—4 mesecev. Tako meso je še preveč vođeno, mišična vlakna so še premalo obložena z maščobo, meso zaradi tega še nima prave sočnosti in okusnosti. Zato kolji šele od 5. meseca naprej, še boljše pa bo meso, če počakaš, da doseže žival 6—7 mesecev starosti. Važno je tudi to: do starosti 5—6 mesecev kunec najbolj raste in pridobiva na teži; zato bi bilo škoda, če bi ti teh mesecev ne izkoristil in bi kunca prekmalu pozobal. Veliko dalje kot 6 ali 7 mesecev pa spet ne kaže imeti klavnih kuncev, kajti treba jim je mnogo krme, a prirastek na mesu je zdaj mnogo manjši.

Če ima kunčje meso kdaj neprijeten priokus (vonj), je vzrok temu samo krivda rejca, ki je imel živali v živinskih (govejih, konjskih) hlevih ali pa v kaki zanikrni kleti, z eno besedo na krajih, kjer ni prave čistote. Pa četuti rediš kunce v prav snažnih prostorih in jih krmiš popolnoma pravilno, ne boš dosegel nikoli prvovrstnega mesa, ako prej kuncev nekoliko ne opitaš. Spomni se le, kakšen je razloček v kvaliteti mesa kokošnjega, račjega ali gosjega. Če si vzel klavne živali naravnost iz paše ali iz

dvorišča in pa v primeru, če si jih prej pital 2—3 tedne v zaprtem, precej tesnem prostoru; kakor noč in dan se loči meso prvih od mesa drugih.

Tudi kunca ločimo v času pítanja od drugih živali in ga pitamo z močnimi ter škrobnatimi (ogljikohidratnimi) krmili; piča mora biti po veliki večini suha, le majhen del sme biti bolj vodnat in sočnat. Škrobnata krmila (žito, krompir) napravljajo v živali toščo (maščobo), ki preraste misična vlakna (meso), ki postane zaradi tega voljno, sočnato, okusno. Za pítanje kuncev se najbolj prilaga zmes ječmenovega zdroba in kuhane krompirja; dobro je, če prideneš tudi nekaj malega pšeničnih otrobov. Namesto ječmenovega vzameš lahko tudi koruzni zdrob. Poleg tega pokladaj pítavnim kuncem tuđi precej ovsu in dobro seno. Vejice od iglastega drevja (smreka, borovec) se dobro prilagajo kot oblizek in kot material za glodanje. Če prideneš še kake aromatske (dišavne) rastline iz vrta, se morda okus še bolj polepša.

Zadnji dan pred zakolom daj kuncu samo še vode in sena. Silno važno je, da kolješ pravi čas, preden dobi kunčje meso v roke kuharica. Ako hočeš, da pride meso na mizo n. pr. v nedeljo, zakolji kunca v četrtek ali petek, da se meso dovolj »vleže« pred kuhinjsko pripravo. Popolnoma napačno ravna gospodinja, ki zakolje kunca neposredno pred pripravo za jed. Tako se namreč zgodi, da pripravlja meso v stanju tako zvanega posmrtnega »krepenenja« (strjevanja), ki se prične nekaj ur po zakolju. Vzrok te otrdelosti tiči v dejstvu, da se v mišicah nakopiči mlečna kislina. Živo meso namreč neprestano tvori to kislino, toda dokler je kunec živ, odplavlja kri kislino iz mišic; ko se pa krvotok ustavi, zaostaja mlečna kislina, ki se tvori še nekaj časa po smrti v mišicah in povzroča s svojim vplivanjem na beljakovine, da meso otrpne, ukrepeni. Čez čas pa preneha učinek mlečne kisline in meso postane spet mehko in raztežno. Zato, gospodinja, pripravi, peci in kuhaj kunčje meso ali takoj po zakolju ali pa šele potem, ko mine tisto stanje posmrtno skrepenelosti. Najbolje je, če leži kunčje meso po zakolju dva dni na hladnem prostoru. Če pa želiš meso pripraviti prej, zavij meso v prt, namočen s kisom.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Stanko

Stanko je bil prava veverica. Kakor maček je plezal po drevju in po strehi je hodil prav tako varno, kakor po cesti. Pa se mu je nekega dne, ko je pomagal obirati sadje, primerilo, da ga je veja premočno prijela in ko se je Stanko hotel rešiti njenega objema, je reklo »rske in v hlačah se je pokazala velika luknja. Zalosten je prišel domov, se vse popoldne skrival pred materjo in očetom, ampak zvečer je vendarle moral v hišo in takrat je izbruhnila huda ura. Oče je zapazil njegovo luknjo v hlačah in potem jih je fant nekaj preslišal, tudi treskalo in grmelo je vmes. »Le kaj imaš po drevju iskati?« je vpil nad njim in Stanko niti do tega ni prišel, da bi bil povedal, da ga je oče sam poslal, naj pomaga jabolka obirati. Oče je na to ob raztrganih hlačah kar pozabil, pozabil pa je tudi, da ima zdrav fant na drevju poleg jabolk še marsikaj iskati: moč, pogum, gibčnost, veselje nad dovršenim delom, nad premaganimi težavami in zaprekami. Oče ni pomislil, da prepoveduje otroku nekaj, kar narava sama zahteva od njega in da ga kaznuje za nekaj, češar je prav za prav sam kriv: da ga kaznuje za to, ker je fant pomagal delati. Ni pomislil, da fant ob takem postopanju mora bridko občutiti krivico in da to vzbuja v njem trmo. Kljub očetovi prepovedi je fant tudi poslej plezal po drevju, samo pazil je, da ga oče pri tem ni dobil — in pa jabolka za druge ni hodil več obirati na dreveje. Zdaj je le v svoje veselje plezal od drevesa na drevo. Zaveštno je postal neubogljiv, narava v njem je bila silnejša kot vse očetove prepovedi. Stanko ni nalašč raztrgal hlač. Vedno, kadar je plezal po drevju, je po možnosti pazil na obleko, če so se mu to pot raztrgale hlače, je bila to nesreča, ki jo je najbolj občutil Stanko sam, zakaj vedel je, da doma niso bogati in da mu ne kupujejo lahko novih oblek. Kljub temu pa je bridko občutil, da je bil kaznovan, ko se mu je zdaj primerila nesreča. Mislil si je: Saj sem že s tem najbolj kaznovan, da moram nositi zašite hlače; zakaj me še bijejo?

Zares nekateri starši ne vedo, zakaj je treba otroka kaznovati. Glavni namen kazni je pa vendar ta, da se otrok poboljša. In če otrok ob kazni čuti, da ni nič zagrešil, da je po krivem kaznovan, kako naj potem v srcu sklene, da se bo poboljšal. Saj ne ve, v čem. Taka kazen pri otroku gotovo ne doseže namena, samo trmo vzbuja v njem. Za škodo, ki jo je otrok naredil po nesreči, ga pameten oče ali pametna mati ne bo kaznovala. Lahko mu pove, kakšna škoda je to zanj in za starše, lahko ga opozori na to, kako morata oče in mati delati, da lahko preživita svoje otroke. To bo otroku prav gotovo šlo bolj do srca ko še tako huda kazen. Prav je, če otroka navajamo na to, da na obleko pazi. Ob nedeljah, ko nosi praznično obleko, je popolnoma prav in v redu, da mora biti miren in se ne sme v lepi obleki valjati po tleh in plezati po drevju. Toda to je treba otroku vnaprej povedati. Če pa kljub prepovedi ne uboga, ga je treba kaznovati. Ob takem postopanju bo otrok jasno čutil, da ni kaznovan zato, ker je plezal po drevju ali ker je letal okrog, ampak zato ker ni ubogal. Take dneve otroke lahko navajamo na pazljivost in varčevanje, ne da bi zato v njih ubijali prirojeno željo po gibanju. Še posebej pa ne smemo otroka kaznovati, če smo mu sami naročili kako delo, pa se mu je pri tem primerila nesreča. Vsaka kazen je dvorezen meč. Lahko koristi. Lahko pa tudi silno veliko škoduje. Če je previdno, o pravem času, z razumom in srcem izvršena, bo otroka navadno poboljšala. Če pa kaznujemo v prvi jezi, nepremišljeno, za nekaj, kar otrok ni namenoma storil, bo kazen rodila več gorja kot koristi.

KUHINJA

Jabolčna pogača. 7 dkg surovega masla prav dobro mešam s 4 rumenjaki, 2 žlicama sladkorja, 5 dkg zmlatih neolupljenih mandeljev, 2 dkg shajanega kvasa, nekaj žlic kisle smetane, primerno soli in 20 dkg moke. Med stepanjem pridenem sneg 2 beljakov. Tortni obod ali primerno kozico namažem s surovim maslom in zravnam za prst na debelo testo po obliki. Na to testo nasujem precej na debelo jabolka, katere sem olupila in na

ribežnu za kisló repo zrezala. Po jabolkih potreseš pest rozin in pest sladkorja. Ostalo testo zravnam po nadevu in pustim pol ure stati, da testo vzide. Vzahajano pogačo denem v pečico, da se speče. Pečeno pogačo namažem s snegom iz ostalih 2 beljakov. Površino potreseš s sladkorjem in s pestjo zmletih mandeljev. Za 10 minut denem pogačo še v pečico, da se sneg strdi. Kot nadév lahko porabim tudi hruške ali breskve. Oboje narezano kot kislá repa.

Ričet z zelenjavami. Na 4 pesti ješprenja dam pest fižola. Oboje prav dobro operem, najprej v topli, potem pa še v mrzli vodi. Nato zalijem z mrzlo vodo v toliko, da je ješprenj dobro pokrit. Ko zavre, kar naj se hitro zgodi, ga zalijem s kropom in pustim dalje vreti. (Hitro zavrenje je prvi pogoj, da se jed mehko skuha). Med vrenjem pridenem ješprenju: kos suhega svinjskega mesa, naribanega korenčka, rumene kolerabe, strok ali dva strtega česnja, pest poparjenih in v mrzli vodi opranih gobic, nekaj rožic karfijole, en lovorov list in zvezek petršilja, zelene, majarona, žavbelja, materne dušice, pora in proti koncu na kocke zrezan krompir. Ako hočem imeti ričet za juho, ga razredčim, za samostojno jed naj bo gost. Za samostojno jed zrežem meso, ki se je v njem kuhalo, na koščke. Drugače pa dam meso s kislim zeljem ali repo in krompirjem na mizo.

Ohrovtovo brstje z jajcem. Nekaj pesti ohrovtovega brstja skuham v slani vodi. Kuhano listje odcedim in denem na razbeljeno surovo maslo. V maslu brstje nekaj časa pražim. Potem ga polijem z raztepenim jajcem in denem za toliko časa v pečico, da jajce zakrkne.

Rdeče zelje z jabolki. Srednjedebelo zeljnato glavo razdelim na posamezna peresa, jim odrežem reberca in zrežem na rezance. Zrezano zelje denem na razbeljeno mast ali na surovo maslo in pokrito pražim, da se zelje zmehča. Med praženjem dodam zelju olupljena in na ploščice narezana jabolka, ožmem nekaj kapljic limone ter pražim toliko časa, da se jabolka razpuste.

Pražen golob. Golob se usmrti najlažje tako, da se utopi. Glavico se mu vtakne v mrzlo vodo za nekaj sekund. Potem se mu izpuli perje in odstrani drobje. Tako pripravljenemu golobu odrežem glavo, peruti in nožici. Potem kose nasolim in potreseš s poprom. Goloba

pražim na razbeljeni masti z dodatkom sesekljané čebule in nekoliko limoninega soka. Če se tekočina posuši, dodam nekaj žlic juhe. Ko se meso zmehča, ga vzamem iz masti, denem na segret krožnik, polijem z mastjo in obložim z ocvrtimi žemljninimi rezinami in s koščki ali rezinami od limone.

Posiljeno rdeče zelje z jabolki in kostonjem. Srednje debelo glavo rdečega zelja zrežem na rezance, malo bolj debelo kot za solato. Zelje osolim, potreseš s kumeno, polijem z nekaj žlicami kisa in pustim pokrito stati eno uro. V kozici razbelim mast ali surovo maslo, dodam sesekljanó čebulo. Ko ta malo zarumeni, stresem zelje v kozico in dodam eno kisló olupljeno in na rezine zrezano jabolko in kakih 8 olupljenih in posebej kuhanih kostonjev. Zelje potreseš z moko in nato zalijem z juho, ali s krompirjevko ali s kropom. Zelje dam kot prikuho s pire krompirjem na mizo.

Fin šartelj. 6 rumenjakov, 1 celo jajce in 4 žlice sladkorja mešam toliko časa, da se mešanica speni. Potem primešam kvas iz 1 in pol dkg droži, žlico sladkorja in nekaj žlic mlačnega mleka, 4 žlice sladke smetane, 5 dkg raztopljenega surovega masla, 14 dkg moke in pa primerno soli. Testo prav dobro stepam, potreseš z rozinami in stresem v dobro namazano kozo. Ko je testo shajano, ga spečem v pečici.

DOMAČA LEKARNA

Za boleče grče in kostne rane. Vzemi nekoliko sveže korenine bele lilije, medvedovega korena in sladke korenine, razreži, kuhaj na olju in vinu dokler ne gre narazen, pretlači in primešaj toliko rumenega voska, da bo dovolj trdo. To maži na platno in naveži. Lilijine zelene liste dajaj na kostne bramorje, prisad, kostne rane, črva v prstu. Lilijino korenino kuhaj, če se te loteva vodenica, ali če ne delujejo ledvice.

V grlu se guoji. Namoči kutinine krljce. Ko bo voda žlemasta, si izpiraj z mlačno vodo vsakih 10 min. grlu. Na vrat si naveži s papriko potrošene slanine. Limonin sok uživaj, to izčisti grlo. Neki ženi je vzela davica dva dečka. Čutila je, da prijemlje tudi njo v grlu. Dušiti jo je začelo. Prime za steklenico v mislih, da je žganje, pa pogoltné petrolej. Zakašlja, se strese in bruhe gnoj iz grla. Seveda je bilo to pred 50 leti. Zdaj reši zdravnik, poklican o pravem času, bolnika s cepljenjem proti davici.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Po zadnjih podatkih je živina imela sledeče cene: voli I. vrste 5,50—6 din, II. 5, III. 4—4,50; telice I. 5,50—6, II. 5, III. 4—4,50; krave I. 4—4,50, II. 3,50—4, III. 2,50—3; teleta I. 6—7, II. 6; prašiči špeharji domači 9—9,50, sremski špeharji 10—10,50, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8—11, telečje 13, svinjske 10 din za 1 kg.

Črnomelj. Na zadnjem sejmu je dosegla živina te cene: voli 4—5 din, telice in junci 4—5, krave 3,50—4, teleta 5,50 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 8—10 tednov 100—150 din komad.

Metlika. Na sejmu 3. oktobra so prodajali živino po sledečih cenah: voli 4—5,50 din, telice in junci 4—5, krave 4—5 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 8 do 10 tednov stari 100—250 din komad.

Celje. V celjskem okraju beležijo v zadnjih dneh naslednje živinske cene: voli I. vrste 4—5 din, II. 3,50—4, III. 3—3,50; telice I. 4,50—4,75, II. 4—4,25, III. 3,50; krave I. 4,55, II. 3,50—3,75, III. 2,50—2,75; teleta I. 3,50, II. 4,25; prašiči špeharji 8,50, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8—9, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg.

Maribor. Po zadnjih poročilih so cene živine in prašičev sledeče: debeli voli 4—5 din, plemenski 4—3,50, poldebili 3,25—3,75, biki za klanje 3—4,50, klavne krave debele do 4,75, plemenske 3,50—4,75, klobasarice 2,25—3,25; mlada živina 3,60—4,75, teleta 4,50—5,50 din za 1 kg žive teže. Prašiči, 5—6 tednov stari komad 65—80 din, 7 do 9 tednov 85—120, 3 do 4 mesece 130—210, 5 do 7 mesecev 270—390, 8 do 10 mesecev 395—490, 1 leto 680—870. Na vago je bil 1 kg žive teže 6—8,50 din, mrtve teže pa 8—11 din.

Ptuj. Na zadnjem svinjskem sejmu 11. oktobra so imeli prašiči tele cene: debele svinje 7,50—8 din, pršutarji 6,25—7, plemenske svinje 5,50—6 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički od 6—12 tednov 60 do 120 din komad.

Murska Sobota. V zadnjem času poročajo o naslednjih cenah živine: biki I. vrste 3,50 din, II. 3, III. 2,50; telice I. 3,50, II. 3, krave I. 3,20—3, II. 2, III. 1,50; teleta I. 3,50, II. 3; prašiči špeharji 9, pršutarji 6,50—7 din za 1 kg žive teže.

CENE

Ljubljana. Pšenica za 1 kg 1,90—2,10 din, ječmen 1,95—2,20, rž 1,75—2, oves 1,80—2,50, koruza 1,45—1,85, fižol 4—6, krompir 1,25, proso 2,20—2,40, ajda 1,75—1,85, grah 6,40, leča 4—7 din. Krma: sladko seno 100 kg 90 din, posladko 80, kislo 65, slama 50 din. Kurivo: trda drva 1 m 115—120, mehka 75, premog tona 385—400, oglje 1 kg 2—2,25 din. Sadje: jabolka I. 4, II. 3—3,50, III. 2—3; hruške 2—7, češplje 2—3, domače breskve 3—5, grozdje 3—6, suhe hruške 5, navadni kostanj 3—5, luščeni orehi 22 din za - kg.

Kranj. Pšenica (na drobno) 1 kg 2,50, ječmen 2,25, oves 1,75, koruza 1,50, fižol 4, krompir 0,90—1; seno 100 kg 75, slama 50 din. Sadje: jabolka I. 5, II. 3,50, III. 2,50, hruške 3—6 din. Mleko 1 l 2—2,25, surovo maslo 1 kg 32, drva 1 m 95—100 dinarjev. Čisti med 24, neoprana volna 26, oprana 35 din za 1 kg.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 200 din ječmen 180, rž 190, oves 220, koruza 175, fižol 250—300, krompir 80—90, seno 35, slama 20 din. Drva 1 m 55—60, mleko 1 l 2, surovo maslo 1 kg 24—26. Vino navadno pri vinogradnikih 4 din, finejše sortirano 5 do 5,50 din za liter.

Celje. Pšenica 1 kg 2—2,15 din, ječmen 1,90, oves 1,50—1,75, koruza 1,75, fižol 3—4, krompir 1,15—1,50; krma: lucerna 100 kg 70, seno 65—70, slama 35—40 din. Sadje: jabolka I. 2, II. 1,50, III. 1, hruške 1—2,50; drva 1 m 75 din, mleko 1 l 1,50—1,75, surovo maslo 1 kg 28, grozdje 3,50 din. Vino navadno pri vinogradnikih 4—5, finejše 6—7 din za 1 l.

SEJMI

30. oktobra: živ. in kram. Studenec pri Krškem, Veliki Gaber, živ. Ljubljana. — **31. okt.:** živ. in kram. Črnomelj, konj. in gov. Maribor, svinj. Ormož, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živila in svinj. Trbovlje (?). — **2. nov.:** gov. in svinj. Mokronog, živ. in kram. Cerknica, Mirna, Vitanje, svinj. Turnišče. — **3. nov.:** svinj. konj., kram. Zagorje ob Savi, svinj. in drobn. Maribor, svinj. in drobn. Maribor, živ. Dravograd, gov. in kram. Pišece, živ. in kram. Razkrižje. — **4. nov.:** živ. in kram. St. Vid pri Stični, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Ponikva, živ. Slov. Konjice, živ. in kram. Sv. Lenart nad Laškim, svinj. Križevci.

PRAVNI NASVETI

Breja krava. F. B. K. — Na sejmu ste kupili kravo, za katero je trdil prodajalec, da ima dnevno 5 do 6 litrov mleka in da je že 14 tednov breja. Za vse to, da vam jamči, sicer vam pa povrne 150 din od kupnine. Mleka ni krava imela več kot par litrov dnevno, telička ste pa šele dočakali po 40 tednih. Zahtevali ste od prodajalca povračilo izgovorjenih 150 dinarjev, pa jih noče plačati, češ, da je tudi on kupil kravo od neke ženske, ki mu je zatrjevala tako brejost. — Prodajalec vam ni samo jamčil za to, da je krava sploh breja, ampak da je na dan prodaje bila breja že 14 tednov. Po času storitve teleta pa je mogla krava biti kvečjemu 14 dni breja. Na teleta in mleko ste tedaj čakali 12 tednov več, kot je bilo dogovorjeno in vam je prodajalec dolžan temu času čakanja plačati primerno odškodnino v okvirju dogovorjene odškodnine 150 din. Vseh 150 din bi smeli le tedaj zahtevati, če bi se izkazalo, da krava sploh ni bila breja. — Glede količine mleka pa je jamčevanje težko dokazljivo. Krava pri gobcu molze! Dogovoriti bi se morali, pri kakšni krmi da bo dala krava določeno število litrov mleka. Če bi potem kravi dajali toliko in take hrane, kot je prodajalec trdil, da jo mora krava požreti, in kljub temu krava ne bi dajala zagotovljene količine mleka, potem bi prodajalca mogli prijeti za besedo, sicer pa ne.

Dosmrtno stanovanje. O. K. G. — Imate dosmrtno stanovanje, obstoječe iz sobe in kuhinje. Iz kuhinje pa je vohod v sušilnico hmelja. Vprašate, če imajo pravico drugi, ki hmelj sušijo, hoditi skozi vašo kuhinjo ali ne. — Važno je, kakšno je bilo stanje takrat, ko ste vi dosmrtno pravico stanovanja pridobili. Če je že takrat bil napravljen vohod iz kuhinje v sušilnico, potem prehoda ne morete prepovedati. Če so pa naknadno, ko ste že uživali to stanovanje, napravili vrata v kuhinji za vohod v sušilnico, potem se temu lahko uprete.

Jablane rastoče v bregu. S. D. D. — Na bregu nad občinsko cesto imate jablane, stare preko 30 let. Kljub obsekanju vej padajo jabolka preko občinske ceste na sosedov svet. Skozi 30 let ste po sosedovem svetu svoja jabolka pobirali, sedaj vam pa sosed to tudi proti odškodnini noče več dovoliti. Kadar pobirate jabolka, vas prepodi z raznimi primki. Če ste že 30 let pobirali svoja jabolka na sosedovem svetu, potem ste si to pravico (hojo po sosedovem) priposestvovali in vam sosed tega ne more uspešno prepovedati. Radi primkov ga lahko tožite radi žaljenja časti. Najbolj pametno pa

je, da svoje odnose, morda s posredovanjem uglednega soseda sami, brez sodelovanja sodišča uredite.

Odložitev sodne izvršbe. D. M. — Mož je na orožnih vajah, upnik pa mu je doma zarubil najboljšo živino, ki jo bodo prodali. Vprašate, ali je mogoča kakšna rešitev, da vam ne bodo prodali najboljše živine, od katere se preživlja družina. — Pred kratkim je ministrski svet izdal uredbo o odložitvi izvršb proti civilnim osebam v vojaški službi. Ta uredba predpisuje, da se proti osebam, poklicanim v vojaško službo, izvzema službo v stalnem kadru, ne sme, dokler so v vojaški službi kakor tudi 30 dni po odpustu iz te službe, ne dovoljevati in ne opravljati nobena izvršba za plačilo denarnih terjatev, ki se opirajo na zasebnopravne naslove. Če sodišče ne ve, da je dolžnik v vojaški službi, pa dovoli izvršbo, se mora taka izvršba ustaviti in se morajo vsa že opravljena izvršilna dejanja razveljaviti, ko se ugotovi, da je dolžnik v vojaški službi. V dokaz, da je dolžnik v vojaški službi, je treba sodišču predložiti potrdilo pristojne vojaške oblasti ali politične oblasti ali občinske oblasti. Tudi izvršbe, ki so se začele, preden je bila objavljena navedena uredba, se odložijo do pretoka 30 dni po odpustu dolžnika iz vojaške službe. Od teh predpisov pa so izvzete terjatve vseh vrst uslužbencev, ki izvirajo iz službenega razmerja, terjatve za vzdrževanje, blagovni dolgovi in dolgovi za živila, ki presegajo 1000 din, terjatve obrtnikov, ki presegajo znesek 1000 din. Ne glede na vrsto in višino pa se izuzemajo tudi terjatve tistih upnikov, ki so v slabjših imovinskih razmerah kakor zavezane, če se zavezanečki dohodki zaradi njegovega poziva v vojaško službo niso zmanjšali. O tem odloči na upnikov predlog pristojno izvršilno sodišče.

Pritožba na ministra. S. A. — Pri sodišču po vašem mnenju niste dobili pravice. Zahtevali ste izključitev domačih sodnikov, ali brezuspešno. Pritožili ste se tudi na pravosodnega ministra, pa vam niso ugodili. Radi bi vedeli, kaj vam je storiti in če ne bi bilo dobro, da se osebno zglasite pri ministru. — Ne moremo verjeti, da bi sodišče postopalo pristransko. Sodišče mora soditi po zakonih, in je seveda tistemu, ki pravdo izgubi, neprijetno, če mora poleg izgubljenih pravice plačati še stroške. Sami veste, da ste se po pritožbi na prvo sodišče lahko pritožili na višjo stopnjo. Če ste izrpalji vse sodne stopnje, je stvar dokončno rešena, in vam tudi minister ne more pomagati. Sodišča so namreč pri izrekanju pravice nezavisna od upravne oblasti in torej tudi od ministra, ki ne more in ne sme ničesar ukazovati. Zato je vaše pritoževanje na ministra čisto odveč.