

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

15. SEPTEMBRA

STEV. 37

## Kako najbolj koristno porabimo letošnji sadni pridelek?

Kakor se sedaj kaže, letošnja sadna kupčija ne obeta kaj prida. Mogoče je sicer, da se pozneje na jesen, ko bodo za prodaj zimska jabolka, kaj popravi. Vendar pa moramo biti pripravljeni, da bo ostalo doma več sadja nego običajno, kadar je dobra sadna kupčija. Zato je treba pomisliti, kako bomo z najboljšim pridom doma porabili sadni pridelek, kolikor ga ne bomo mogli prodati.

Najbolj napačna je misel, da moramo vsa jabolka in hruške, ki jih ne prodamo, predelati v sadjevec, in da češplje niso za drugo rabo, nego da jih namočimo za žganje. Otresimo se vendar te stare, res lagodne, zato pa tudi slabe navade. Ali ni potrebno, da obrnemo čim več sadja za hrano, za živež?! — Posebno v današnjih časih, ko je toliko krajev, kjer so toča in druge ujme porabile poljske pridelke, in ko gre skoraj povsod bolj trda za živež, naj bi se predelava sadja v alkoholne pijače kolikor mogoče omejila, zato pa z vso vnemo pospeševali oni načini shranjevanja in predelave sadja za živež. Za pijače naj bi se obrnilo le tisto sadje, ki se ne da shraniti, ne tako predelati, da bi bil pridelek dober in trpežen.

Bolj in bolj prodira po vsem svetu prepričanje, da je uživanje svežega sadja mogočna opora za naše zdravje, zlasti pa neogibno potrebno za otroke. In uprav otroci nimajo nič od sadja, ako vsega predelamo v alkoholne pijače. Sadjevec ni nikako nadomestilo za sveže sadje, še manj pa žganje. To sta izdelka, v katerih se je najvažnejša sadna sestavina — sladkor — spremenil v alkohol.

Spravimo torej najprej kolikor mogoče mnogo **pozni, zimskih jabolok**, da bomo imeli čez zimo in na pomlad vedno pri rokah dragocen svež prigrizek. Če imamo količkaj primerno shrambo, se drže zimska jabolka tja do pozne pomla-

di. Navadne trde sorte, kakor n. pr. bobovec, mošancgar, šampanjska reneta in še mnogo drugih znanih in domačih sort se da shraniti brez vseh posebnih priprav in brez stroškov. Tudi posebne police in stojala so nepotrebne, zlasti ker hočemo shraniti večje količine. Vse trde sorte se najbolje ohranijo, ako jih naložimo (ali prav narahlo nasipamo) celo do pol metra na debelo v primerne predale, zaboje, kadi iti. Toda za dober uspeh je dvojje zelo važno:

1. Zimska shramba (najbolje ne preveč vlažna, podzemeljska klet) naj bo kolikor mogoče **hladna**, pa vendar popolnoma varna pred mrazom. Kakor prevelika vlaga, tako škoduje sadju tudi preveč suh zrak. Vendar pa je za sadje, ki je **nakopičeno** v debelih plasteh, bolj suha shramba manj škodljiva nego prevelazna.

2. Še važnejše pa je, da spravimo za zimo samo popolnoma **zrelo, obrano** sadje, torej sadje brez vsakršne poškodbe ali okvare. Nezrelo, pa obtočeno sadje ni za shranjevanje, ker vsa taka roba je močno nagnjena k gnilobi, ali pa vsaj tako zvane, da je komaj za kakšno rabo. Kdor hoče imeti v shrambi lepo in stanovito sadje, naj ga obere, ko bo popolnoma zrelo. Takoj pod drevesom naj odbere drobiž in vse, kar je kakorkoli ranjeno in pokvarjeno. Vse zdrave plovce spravimo najprej ločene po sortah na kupe v kakem suhem zračnem prostoru, kjer jih pustimo dva do tri tedne. Šele potem sadje še enkrat prav pazljivo preberemo in izločimo, kar bi bilo med tem časom pokazalo, da ni trpežno.

Kjer je dovolj ugodnega prostora, bi kazalo pozna zimska jabolka hraniti tudi za poznejšo kupčijo. Letos je to še bolj priporočljivo, ker jabolka sedaj zgodaj jeseni nimajo prave cene.

Mnogo pa je sadja, ki se v svežem stanju ne da dolgo hraniti; to so posebno jesenska jabolka, skoraj vse hruške in pa naše domače češplje. Kljub temu pa tudi to sadje lahko obrnemo za živež, ako ga posušimo. Posebno letos je potrebno in koristno, da posušimo kolikor mogoče veliko sadja, ker bomo brez dvoma lahko prodali, kar bi ostalo čez domačo potrebo. Tudi sušenje sadja ne prizadene toliko posla, da bi ga ne mogli zmagati. Treba le pravočasno pripraviti sušilnico in kurivo. Pa seveda dobre volje ne sme manjkati.

Imamo pa še razne druge načine predelave sadja v trpežno obliko. Posebno priporočamo gospodinjam že večkrat omenjeno in opisano sadno mezgo, za katero so posebno pripravna jabolka. Tudi za to ni treba kakih novih in dragih priprav. Vse se lahko opravi z domačimi pripomočki brez stroškov in prevelike zamude časa. Največ težav dela boj s starimi navadami in z nekako prirojeno odpornostjo za vse novo in nenavadno. Kdor premaga to odpornost, je premagal najhujše.

Končno moramo še in še opozoriti gospodarje in gospodinjne na predelavo

sadja v naravni sadni sok — v sladok, ki smo o njem na tem mestu pisali pred par tedni. To je izdelek, ki ga sicer prištevamo k sadnim pijačam, pa je prav za prav sadna jed v obliki tekočine, prav tako kakor mleko. Saj pri uživanju sadja pride do veljave v našem organizmu prav za prav tudi le sadni sok. Vse drugo je izvečine težko prebavna ali pa celo neprebavna stamčnina. Zato imenujemo **sladosok tekoče sadje**, ki prija ne samo odraslim in bolnikom, ampak tudi otrokom še bolje nego sadje samo.

Še manj nego na druge sadne shranke smo vajeni pri nas na pripravo sladokoka. Sedaj, ko bodo po vseh kletih mleli in stiskali sadje, je najlepša prilika, da prav vsaka gospodinja ali pa tudi gospodar, ki bereta »Domoljuba«, poiščeta in osnažita nekaj steklenic, jih napolnita s svežim jabolčnikom, ga trdno zamašita in deneta steklenice razgrevat v vodo. Ko se voda razgreje na 75° C, naj ostanejo steklenice v njej četrte ure. Potem jih naj vzamejo ven, obrišejo vrat in zamašek ter ga zalijejo s tekočim parafinom.

Dajte, poskusite, ne bo vam žal!

H.

## Jesenska setev

Doba ozimne setve je tu in poljedelec mora poskrbeti, kako bo pravilno in ob pravem času spravil ozimino v zemljo. Saj so pšenica, rž in ječmen glavni žitni pridelki našega kmeta, ki mu dajo znaten del prehrane in deloma tudi vir dohodkov njegove kmetije. Od dobre setve ozimine je tudi odvisna žetev, zato jo ni mogoče nikdar preveč skrbno opraviti.

Za dobro setev je treba najprej **dobro pripraviti zemljo**. Jesensko oranje mora biti globoko, kolikor se pač v danih razmerah da. V globini se namreč zbira zimska vlaga, ki služi pozneje spomladi ali poleti ob suši rastlinam, da se prezgodaj ne posuše. Nadalje je treba zemljo temeljito prebrnati, zdrobiti, zmrčiti, da bo setev lažja in da bo seme enakomerno prišlo v tla. V tem pogledu ni nikdar preveč storjenega, kajti seme je drobno in mlade klice so nežne, zato potrebujejo bolj rahlo, drobno zemljo, da se v nji bolje razrastejo in vkoreninijo. V fino zemljo pride seme enakomerno globoko in zato tudi istočasno skali ter se pra-

vilno razvija. Pri setvi mora biti zemlja dovolj vlažna, in sicer različno za posamezna žita. Pšenica n. pr. potrebuje ob setvi bolj vlažno zemljo po izreku: »vrzi me v blato, dala ti bom zlato.« Ječmen ne potrebuje tako vlažne zemlje, medtem ko ima rž raje suha tla. Za naše dolinske in ravninske razmere je prikladen čas za setev rži in ječmena v drugi polovici septembra, pšenico pa sredi septembra do polovice oktobra.

Drugo važno vprašanje je **gnojenje ozimine**. Hlevski gnoj ni primeren za žita, ker se prepočasi razkraja, zato ga ta le slabo izkoristijo, ker je njih rastna doba kratka. Žita rabijo gnojilne snovi takoj v začetku svoje rasti, pozneje pa manj. Po hlevskem gnoju tudi rada poležejo, ker jim pride njegov dušik v pozni spomladanski dobi v izrabo, tedaj prebujejo poženejo biljke, ki pa ostanejo šibke, da potem žito pade. Bolje je torej žito sejati na krepko, k prejšnjim rastlinam zagnojeno zemljo, torej po detelji, krompirju. Pač pa koristi superfosfat, ki

utrudi bilke, slamo, da ostane pokonci. Na 1 ha 300 kg superfosfata prav dobro učinkuje, ker je po njem tudi zrnje bolj kleno. Ječmenu koristi tudi kalijeva sol, ki jo zadostuje 100–150 kg na 1 ha. Le v takih primerih, kjer je zemlja zelo slaba, se lahko gnoji tudi z apnenim dušikom in kvečjemu 150 kg na 1 ha.

Tretje tudi zelo važno vprašanje je seme. Najboljše zrnje je za seme komaj dovolj dobro, pravi pregovor. Seme mora biti lepo razvito, težko in popolnoma čisto. Takega dobimo, če očistimo žito najprej na čistilniku in potem še na trijerju. Zlasti trijer je za pridelovanje žita tako potreben, da bi ne smela biti brez njega nobena kmetijska korporacija, nobena občina, noben večji posestnik. Za malega posestnika je predrag, zato naj mu ga posodijo kmetijske korporacije ali občine. S čiščenjem na trijerju pa ni čakati do setve, ampak bolje prej pripraviti seme, kajti ob setvi hoče vsak očistiti in tedaj marsikateri ne pride na vrsto ter seje raje neočiščeno zrnje, kot da bi čakal. Kleno, debelo in čisto zrnje da bogate žetve, ker samo iz takega se razvijajo krepke rastline s težkim klasjem.

Četrto vprašanje je razkuževanje semen. Žitno zrnje nosi na sebi ali v sebi klice raznih nevarnih rastlinskih bolezní, ki se potem širijo ter znatno zmanjšajo ali pokvarijo pridelek. To so zlasti razne sneti, kakor so smrdljiva ali trda sneti na pšenici. Imamo tudi druge sneti: prašna sneti na pšenici in ječmenu, snežena plesen rži in še druge. Če razkužimo seme, se ubranimo raznih teh bolezní. Najbolj prikladno sredstvo, ki ga danes uporabljamo, je Ceretan v prahu. Na 100 kg semen vzamemo 150 gramov Ceretana, zmešamo ga dobro s semenom v kakšnem sodu, ki se vrti na kaki osi, tako da je vsako zrno obdano od tega strupenega prahu. Ko pride zrno v zemljo, se prah v vlagi raztopi in uniči na njem vse klice.

Razen Ceretana, ki ga dobimo v zavrtkih po 200 gramov, po 500 g in po 1 kg, ki jim je dodano navodilo za uporabo, imamo tudi druga sredstva, ki so skoraj prav tako dobra, kakor n. pr. uspulun, porzol, tilantin. Pri uporabi teh sredstev se moramo natančno držati navodil postopka, če hočemo doseči uspeh.

Setev s sejalnimi stroji je zadnje važno vprašanje pri ozimni setvi. Žal, da

so ti stroji pri nas tako malo razširjeni, četudi se prav hitro izplačajo. Na Češkem ga ima že vsak mali kmet, ki poseduje komaj 2 ha orne zemlje. Pri nas so pa še tako redki. Sejalni stroj ni samo za setev žita, ampak tudi koruze, ajde, repe, pese in celo korenja. Da se ta stroj kaj kmalu izplača, nam dokazuje že sledeče dejstvo. Naši kmetje sejejo pšenico z roko in porabijo za to 200 do 220 kg semen na 1 ha. Sejalni stroj pa poseje na tisti površini komaj 100 kg in vendar so pridelki še višji nego oni z roko sejane pšenice. Prihranek znaša torej 100 kg pšenice na 1 ha; po din 1,50, je to 150 din prihranka. Če se združi pet kmetov ter si skupno nabavi sejalni stroj, vsak poseje z njim letno po 2 ha žita, je skupno 10 ha, kar zneso letno 1500 din prihranka. Najdražji stroj za naše razmere pa stane okrog 4000 din. Stroj je torej plačan že v treh letih samo s prihranki na semenu. Kako velika korist pa je še z večjim pridelkom žita, si lahko vsak sam izračuna, ki pozna polja tistih posestnikov, ki imajo sejalne stroje v primeri s kmeti, ki ročno sejejo.

Tako smo tu podali nekaj nasvetov, kako naj izvršimo jesensko setev ozimne, da smemo od nje pričakovati bogate pridelke, če nam vreme k temu še pripomore. Kmet mora neprestano izboljševati svoje gospodarstvo, da si zmanjša in olajša dela, istočasno pa zviša pridelke svoje zemlje. Brez napredka je zastoj in nazadovanje v dohodkih kmetije. L.

## Hmelj

Hmelj: žalec 10. septembra 1937. X. Uradno poročilo banovinske hmeljske komisije dravske banovine. Precej živahno nakupovanje hmelja se je ves teden nadaljevalo in splošno računajo, da je do danes prodano iz prve roke že nad 25% letošnjega pridelka. Več povpraševanja je v glavnem za cenejše dobro srednje in srednje blago ter plačujejo sedaj po kakovosti in izvoru pridelka za prvovrstno blago 22 do 24 din, za dobro srednje 19 do 22 din in za drugo raznovrstno srednje blago do 18 din za kg. Tudi v Uštku in Roudnici je kljub mirni tendenci zopet več povpraševanja za dobro srednje in cenejše blago, ki se plačuje po 11 do 13,50 Kč. to je 17 do 20 din za kg. V Roudnici je prodano že nad 60% pridelka.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Kmečke žene in dekleta zborujejo

V mogočem stanovskem gibanju, ki je v zadnjem času zajelo slovenske kmečke ljudi, hoče tudi naše kmečko ženstvo zavzeti svoje mesto in izpričati svojo voljo, da sodeluje v borbi za boljšo bodočnost kmečkega stanu. Na Mali Šmaren so se zbrale na prijazni Mali Loki v odličnem številu bivše učenke kmetijskih gospodinjskih šol, ki hočejo postati prve delavke pri združevanju kmečkega ženstva, da pregledajo svoje dosedanje delo in si postavijo smernice za bodoče. Občni zbor Zveze absolventk kmet.-gospod. šol je vodila predsednica ga. Franja Brodarjeva, ki so jo članice tega društva izvolile tudi za naprej za svojo predsednico. Po uspešno izvršenem občnem zboru je bilo na prostem pred gospodinjsko šolo zborovanje, ki se ga je poleg absolventk udeležilo tudi lepo število dolenjskega kmečkega ženstva. Prva je spregovorila ga. Brodarjeva, ki je podajajoč svojim stanovskim tovarišicam dragocene smernice za njihov vzvišeni poklic, naglasila tudi, kako potrebno je, da kmečko ženstvo svojo voljo izpove tudi v javnem življenju. Zato je potrebno, da se organizira pod okriljem Kmečke zveze, katere izpoveduje načela in se bori za cilje, ki so kmečkemu ženstvu sveti.

Za go. Brodarjevo, ki so ji zborovalke burno pritrjevale, je spregovoril nekaj besed načelnik kmet. oddelka g. inž. A. Podgornik, ki je pokazal na važnost strokovne gospodinjske izobrazbe, kakor jo nudijo naše gospodinjske šole in potujoči gospodinjski tečaji in opozoril žene in dekleta na nekatere čednosti, ki naj ravnajo vsako kmečko ženo in dekle. Navzočne so se mu za tople besede iskreno zahvalile.

V imenu glavnega odbora Kmečke zveze je pozdravil nato zborovalke član odbora in organizator Mladinske kmečke zveze g. ban. svetnik Ludovik Puš, ter potem v živahnem govoru začrtal delokrog, ki ga imajo absolventke pri združevanju kmečkega ženstva, predvsem deklet. S posebnim poudarkom je naglasil važnost in nujnost dela na preobražanju

miselnosti današnje kmečke mladine, ki vse preveč sili s kmetij, ne meneč se za usodo domačije, ki propada, ker ni delovnih moči. Če ne ustavimo tega usodnega plazua, bo kmečki stan propadel. Kaj bo potem z nami Slovenci? Ni še prepozno, ali zamuditi ne smemo nobenega trenutka več. Absolventke gospodinjskih šol imajo svoje mesto v prvih vrstah pri tem velikem delu. Za svoja krepka izvajanja je g. Puš žel mnogo toplega priznanja.

Končno je povzel besedo še župnik v pok. g. Franc Koželj, ki je kot duhovni oče in veroučitelj naložbe šole naglasil važnost vzgoje po Kristusovih neminljivo veljavnih postavah. Kdor v božjem imenu dela, bo njegovo delo deležno tudi božjega blagoslova, saj vemo, da je »prazno vse delo brez žegna z nebes«.

Ni dvoma, da pomeni zborovanje kmečkih žena in deklet na Mali Loki mejnik v organizatornem delu kmečkega ženstva. Naj bi tu vsejano seme rodilo obilo klenega in zdravega sadu, da si bo slovenski trdo preizkušeni kmečki stan iz lastnih moči in iz lastne volje na široko odprl vrata v lepšo svojo bodočnost.

## Kmet. gospodinjska šola v Mali Loki

Na banovinski kmetijsko-gospodinjski šoli v Mali Loki, p. Velika Loka na Dol., se prične novo šolsko leto dne 4. nov. t. l. in konča 30. sept. prihodnjega leta. V šolo se sprejemajo samo kmečka dekleta. Med šolskim letom ni nikakih počitnic. Učenke stanujejo v zavodu, kjer se vrši tudi pouk.

Oskrbovalnina znaša 350 din na mesec. Kmečkim dekletom, katere zaradi težkih gospodarskih razmer ne morejo plačati cele oskrbovalnine, podeljuje kr. banska uprava primerne stipendije, ki se ravnajo po premoženjskih in družinskih razmerah.

Dekle, ki želi vstopiti v šolo, mora biti stara najmanj 16 let, popolnoma zdrava, pravno neoporečna. Lastnoročno pisani prošnji, ki naj bo kolkovana z 10 dinarskim banovinskim kolkom, naj se priloži: krstni list, zaduje šolsko iz-

pričevalo, npravstveno izpričevalo, zdravniško izpričevalo, obvezno pismo staršev ali varuha, da plačajo stroške šolanja (kolkovano s 4 din banov. kolkom). Prosilke, ki žele stipendije, morajo priložiti še premoženjski izkaz z uradno navedbo zemljiškega davka (potrjeno od davčne uprave) ter gospodarskega stanja staršev ali njih namestnikov.

Prošnje za sprejem je treba poslati najkasneje do 30. sept. t. l. naravnost vodstvu banovinske kmetijsko-gospodinj-ske šole v Mali Loki, p. Velika Loka.

## Hišni škodljivci

Poleg zadnjih opisanih škodljivcev jih je še nekaj, ki zalezujejo našo zalogo živil. Eden izmed teh je ribica, ki se pojavlja na vlažnih krajih, koder išče take snovi, ki imajo v sebi sladkor ali škrob. Živalica je 1 cm dolga, podolga-stega života, ki se proti zadnjemu koncu zožuje, s tremi podaljški, brez kril in pokrita s srebrnosivimi luskami. Loti se sladkorja, moke, poškrobljenega perila, zastorov na oknu, kajig in tapet.

Tega škodljivca se ubranimo, ako skrbimo, da so vsi prostori stanovanja suhi in če zamažemo še morebitne špranje v zidu in tleh, kar nam pomaga potem v boju proti mrčesu sploh. Tudi prašek, ki ga dobimo naprodaj za uničevanje mrčesa, prečene to golazen.

Razen do sedaj naštetih živalic pa preži na naša živila še cela vrsta hroščev, ki se imenujejo večinoma po tistem živilu, s katerim se hranijo: to so mokar, kruhov hrošč, žitni hrošč itd. Kruhov hrošč je 1,7 mm—3,7 mm dolg, valjastega života in temnordečkastorjave barve. Ne loti se samo najrazličnejših živil kakor kruha, medenega peciva, rezancev, moke, kook za juho, suhega sadja in mesa, ampak celo plute, papirja, usnja, lesa, štanjola in svinca. Zaradi te lastnosti se imenuje tudi »vsejedeč«.

Podoben škodljivec je žitni in rižev hrošč. Ta dva sta si precej podobna; po dolžini merita 4 mm, telo je iztegnjeno in plosko, z dolgim rilčkom, barve pa rdečkastorjave do črne. Zarijeta se v žitna zrna, posebno v ječmen, pšenico, riž, riž, koruzo in proso. V vsakem zrnu zalezeta potem po eno jajce, iz katerega se izleže ličinka, ki razjeda žitno zrno od znotraj na vzven. Oglodata pa ta dva škodljivca tudi pecivo in testenine. Odtod

gospodinjji dobro znani črvički v ješprenu in drugih žitnih zrnih.

Tretji škodljivec te vrste je mokar, ki ga spoznamo po iztegnjenem, rjavocrnem, malo izbočenem, 15 mm dolgem životu. Njegova ličinka je znani, rumenoprogasti črviček v moki in odpadkih hruha. Vse tri našete vrste hroščev zatiramo, ako hitro porabimo živila, ki so jih napadli; kar je slabega pa takoj požgemo. Za nekatera živila je najbolje, da jih poparimo; s tem uničimo zalego in živila lahko porabimo vsaj kot krmo za živino. V zelo hudih primerih, kjer so v nevarnosti velike količine žita in mlevskih izdelkov, mora uničiti to golazen strokovnjak s strupenim plinom.

Dobro znana nadloga je mesna muha, ki poleti ne da nobenega miru, ako je kak kosček mesa v hiši. Je temnomodre barve in se kovinasto sveti. Jajčeca leže na meso in klobase, pa tudi na druga živila, s katerimi se potem hranijo njene ličinke. Meso moramo shranjevati v zamreženih omaricah, a tako, da se mreže nikjer ne dotika. Zgoraj omarica ne sme imeti mreže, sicer spusti muha jajčeca skozi luknjice na meso. Paziti je na snago, ki največ pomaga tudi pri zatiranju navadne hišne muhe.

Na sir preži posebna muha, ki v njem zalega in gre z enega hleba na drugega. Ta muha meri 4—5 mm, je črna, s svetlimi krili in se kovinasto sveti; noge ima rumene. Zelo se razmnoži in napravi zato precej škode. Najlaže si pomagamo, ako sir dobro zavarujemo. Vsako zalogo sira moramo imeti shranjeno pod mrežo, da muha ne more blizu. Police pa umivamo z raztopino krezolovega mila.

Na zimo je paziti tudi na miši, ki povsod silijo v hišo. Strup smemo uporabljati samo tam, kjer nimajo dostopa otroci in koristne domače živali. drugje pa raje nastavljamo pasti. Luknje zamašimo s cunjami, ki smo jih namočili v terpentinu. Kletna okna naj bodo zamrežena.

H. S.

## KUHINJA

Laško zelje. Srednje debelo zeljnato glavo zrežem na rezance. Rezance poparim in osvežim z mrzlo vodo. V kozici razgrejem dve žlici olja, pridenem ožete rezance, polijem z dvema žlicama tople juhe, kozico pokrijem in dušim eno uro. Ko je zelje zarumenilo, ga potreseam z

žlico moke in polijem s štirimi srednje-debelimi kuhanimi in pretlačenimi paradizniki. Med kuhanjem, kar traja še četrte ure, primešam dve žlici kisle smetane. Na mizo dam kot prikuho k mesu ali pečenki. Pražen ali pire krompir se zelju dobro prilaga.

**Črne bezgove jagode kot omaka.** Lepe, dobro zrele bezgove jagode denem v kozico. Pridenem jim žlico stolčnega sladkorja, lupinice pol limone in ščep cimeta. Ker so jagode sočnate, nič ne zalijem, pač pa jih pustim, da dobro prevro. Ta jed je zelo zdrava. Za pridelek je pire krompir zelo dober.

**Sveže češplje s koruznim zdrobom.** Petnajst do dvajset lepih zrelih češpelj kuham v dobrem litru vode pol ure. Potem pridenem češpljam en četrt litra koruznega zdroba in pustim še dvajset minut vreti. Med vrenjem osolim in pridenem žlico sladkorja. Kuhano stresem v skledo. Površino zabelim z razgreto mastjo ali s surovim maslom. Na mizo dam kot samostojno jed.

**Sadjev zvitek.** Vlečeno testo napravim iz pol kilograma moke, osminke litra osoljene mlačne vode, žlice olja, drobnega jajca ali pa samo beljaka. Testo gnetem toliko časa, da penice požene. Po polurnem počivanju testo razvaljam in raztegnem. Razvlečeno testo namažem s sledečim mazilom: šest žlic kisle ali topljene smetane zmešam s celim jajcem in ščepom cimeta. Po mazilu nasujem tri vrste sadja: Pet srednje debelih, olupljenih jabolč zrežem na tanke listke. Pet srednje debelih olupljenih hrušk olupim in tudi zrežem na listke. Desetim češpljam odstranim peške in jih zrežem na rezance. Vse sadje zmešam in potreseam po testu. Sadje potreseam s stolčnim sladkorjem in tremi pestmi drobtin. Testo na lahko zvijem in na pomazani pekači pečem tri četrt ure. Ko se zvitek malo ohladi, ga zrežem na kose in potreseam s sladkorjem.

**Povidel.** Iz dobro zrelih češpelj pobeream peške. Denem jih v lončeno posodo ter kuham najprej na hudem ognju, pozneje pa bolj na strani. Med kuhanjem češplje večkrat premešam, da se ne prismoje. Prvi del je dovolj kuhan takrat, ko stoji žlica, ki se vtakne v češplje, pokoncu. Kuhan povidel razdelim po lončkih ali kozarcih. Posode postavim na hladno. Ko so sadovi popolnoma ohlajeni, narežem okrogle snažne papirčke,

jih pomočim v rum in zavrnam po površini tako, da jo popolnoma pokrijejo. Kozarčke in lončke zavežem s pergament-papirjem in spravim na hladnem in suhem prostoru. Kadar povidel rabim, mu prilijem vode, malo vina, sladkorja in cimeta. Ko zavre in se razpusti, je porabljev za pridelek k pečenjaku (šmor-nu), k buhtelnom ali k češkimi kolačkom.

**Dunajski zrezki iz pljučne pečenke.** Pljučno pečenko zrežem na prst debele ploščate kose. Kose potolčem, nasolim in pustim nekaj minut nasoljene. Potem jih povaljam v moki, namočim v raztepenem jajcu in osušim v drobtincah. Ocvrem jih na razbeljeni masti. Kot pridelek dam mešano solato, posiljeno zelje ali kompot iz svežega sadja.

## DOMACA LEKARNA

*Jabolčni sok za kašelj in za opešanje.* Obriši in razreži zlahna kislja jabolka, polij razrezane z vodo toliko, da jih pokrije, pokrij posodo in prelači drugi dan skozi sito. Kolikor je soka, toliko vzemi kandisa, kuhaj na ognju, dokler se ne zgosti in jemlji večkrat po žlici. Lahko primešaš malo konjaka.

*Po uživanju solnčičinega semena in olja* se okrepijo mišice in postanejo lasje gosti in močni. Rusinje žvečijo kar iz navade seme in so imele pred ostrizeno modo za pest debele kite. Olje solnčičinega semena je hladilo za notranje in zunanje rane.

*Mezga, ki varuje bolezn:* Razreži na drobno 45 gramov korenine bele perunike in lecanove korenine 30 gramov. Naberj in pavaljaj toliko goršeca in burage, da dobiš iz njih liter in četrt soka. Dan poprej nastavi korenini liter belega vina. Precedi vino, ko je stalo s koreninami 24 ur. Pristavi v prsteni posodi kilo medu in primešaj sok goršeca in burage. Ko bi hotelo zavreti, odmakni, precedi skozi filtrirko, zmešaj nato vino in med in kuhaj počasi, dokler se ne zgosti. Spravi dobro, da ne pride zrak do nje. Jemlji zjutraj in zvečer žlico mezge. (Gospa, Francozinja, ki je kuhala in uživala to mezgo, ni vedela, kaj je bolezen.)

*Za vseh vrst gnojilve* si pripravi 250 gr črne smole, 250 gr rumenega voska, 250 gr kuhanega terpentina, 250 gr koštrunovega loja in 300 gr laškega olja. Raztopi loj in vmešaj vanj polagoma vosek, smolo, terpen-tin in olje. Mešaj dokler se ne sprime, potem spravi v porcelanasti posodi. (Mešati smeš samo z leseno novo žlico.) To mazilo prežene zanohtnico in kosten žulj, žulje in otiske. Močnejše je, če namakaš prej v olju prežiljko.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Denar. Na ljubljanski denarni borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstr. šiling 8.48 din, holandski goldinar 24.06 din, nemška marka 17.53 din, belgijski belg 7.36 din, švicarski frank 10.03 din, angleški funt 216 din, ameriški dolar 43.43 din, francoski frank 1.62 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, nekatere pa dražje kot pa jih zaznamuje ljubljanska borza.

## ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem dne 1. septembra. Dogon na sejemu ni bil posebej velik, znatnejše je bilo le število prašičkov. Skupni dogon je znašal 548 glav in sicer: 45 volov, 44 krav, 21 telet, 265 prašičkov in 173 konj ter žrebet. Od tega so prodali 35 volov, 21 krav, 16 telet 55 prašičkov in 53 konj, skupno 180 glav. Cene so se takole sukale: voli 4—6 din, krave 2.50—5.50 din, teleta 7—8 din za 1 kg žive teže. Cene prašičkov za rejo so se gibale od 140—240 din za rep, kakor je bila roba po lepoti in starosti (od 6—12 tednov). Kljuseta so prodajali od 400 din naprej, lepi konji pa so dosegli ceno do 3500 din.

g Živinski sejem v Kranju dne 7. septembra. Cene so se gibale za 1 kg žive teže: voli I. vrste 6.50 din, II. vrste 6 din, III. vrste 5.50 din; telice I. vrste 6.50 din, II. vrste 6 din, III. vrste 5.50 din; krave I. vrste 5.50 din, II. vrste 5 din, III. vrste 4.50 din; teleta I. vrste 8 din, II. vrste 7.50; prašiči špeharji 9 din, pršutarji 8.50 dinarjev.

g Sejsko poročilo iz Maribora za prve dni septembra. Živina je dosegla tele cene: debeli voli 4.50—5.75 din, poldebili voli 3.75—4.85 din, plemenski voli 3.40—4.75 din za 1 kg žive teže. Biki za klanje 3.30—4.50 din za 1 kg žive teže. Krave debele 3.70—4.80 din, plemenske krave 3.15—3.80 din, klobasarice 2.15—3.50 din, molzne krave 3.25—3.60 din, breje krave 3—3.50 din za 1 kg žive teže. Mlada živina je dosegla ceno od 3.70—5 din, teleta pa od 4—5.50 za 1 kg žive teže. — Prašiči: 5—6 tednov stari 90—100 din, 7—9 tednov stari 100—120 din, 3—4 me-

sece stari 140—170 din, 5—7 mesecev stari 215—340 din, 8—10 mesecev stari 350—440 din, 1 leto stari 650—740 din, vse za 1 komad. Na vago so se plačevali od 6—7.50 din za 1 kg žive teže in 9—11 din za 1 kg mrtve teže.

## CENE

g Cene kmetijskih pridelkov. Pšenica 205 din, ječmen 200 din, rž 195 din, oves 185 din, koruza 150 din, fižol 350 din, krompir 100 din, lucerna 2000 din, seno 75 din, slama 50 din za 100 kg. — Sadje: jabolka I. ma 4 din, II. da 3.50 din, III. vrste 2.50 din, hruške I. vrste 4 din, II. vrste 3 din, III. vrste 2.50 din, češnje I. vrste 3.50 din, II. vrste 3 din, III. vrste 2.50 din za 1 kg. Svinjska mast 19 din, slanina 24 din, čisti med 24 din za 1 kg, mleko 2 din za 1 liter. — Svinjska mast 18 din, slanina 14—16 din, čisti med 18 din za 1 kg, mleko 1.50 za 1 liter. — Navedeni podatki kažejo, da so v Sloveniji cene kmetijskih proizvodov pa tudi živine zelo neenotne in so razlike med posameznimi kraji občutne. Deloma igra pri tej razliki vlogo kakovost pridelkov in krajevne razmere, deloma pa — in to v prvi vrsti — nepoučenost cen, ki našega kmeta stane težke denarce. Zaslavljanje cen spada med važne činitelje v kmetijskem gospodarstvu in bi te resnice slovenski kmet ne smel prezreti in nanjo pozabiti!

## RAZNO

Letošnji pridelek koruze. Po belgrajskih vesteh se pričakuje, da bo letošnji pridelek koruze znašal toliko kot lanski, to je okrog 50 milijonov meterskih stotov.

g Sadno vino ali sadjevee. Spisal M. Humeč, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, leta 1917. Cena izvodu je 10 din. Knjiga je prirejena po najnovejših virih in lastnih izkušnjah. Nudi bogata navodila, kako se sadjevec izdeluje, kako z njim ravnajmo, da dobimo okusno, zdravo in stanovitno pijačo. Knjiga se peča tudi z izdelavo kisa in uporabo sadnih tropin, da ne pridejo v nič; opremljena je z 42 podobami. Vsem sadjarjem to izvrstno brošuro najtopleje priporočamo!

## PRAVNI NASVETI

**Lisica ni zaščitena divjačina.** J. V. — Vprašate ali spada lisica pod lovsko zaščito in ali mora lovske zakupnik poravnati škodo, ki jo ona napravi. — Lisica se šteje k nezaščiteni divjačini. Lovski zakupnik ni dolžan poravnati škode, ki jo napravi nezaščiteni divjačina. Na svojem ograjenem dvorišču smete nezaščiteni divjačino vjeti ali jo ubiti, ne smete pa pri tem rabiti strelnega orožja.

**Obresti v denarnih zavodih.** S. R. — Radi bi zvedeli kakšne obresti smejo denarni zavodi zahtevati za kmečke dolge. — Treba je ločiti zaščitene kmečke dolge in nezaščitene dolge. Obrestna mera je znašala za čas od dne 20. aprila 1932 do dne 23. novembra 1933 za zaščitene dolge največ 10% na leto, če je upnik dolžniku prostovoljno dovolil, da se odloži plačilo terjatve, ki je dospela. Za čas od 23. novembra 1933 dalje pa je znašala obrestna mera 6% in to do 15. novembra 1936 (v združenih denarnih zavodih). Od tega dne dalje pa znašajo obresti za zaščitene dolge, ki jih je plačati v 12 letih privilegirani agrarni banki po 4 in pol % na leto. Za nezaščitene dolge pa smejo denarni zavodi in bančni obrati zahtevati največ 10% obresti.

**Zaraščena hudaournik.** K. J. P. — Sredi vasi je struga hudaournika, ki je ob suhem vremenu zaraščena s travo. Na tem prostoru se pasejo kokoši in race sedmih posestnikov, vam in še dvema pa to branijo. Po tem hudaourniku je najbližja pot k napajališču k reki. Drugi sosedje to lahko ženejo živino, od vas pa zahtevajo, da peljete kravo na vrvi, češ, da nimate »gmanjše« pravice. Vprašate, kaj hočete napraviti, da ne bo sosed na vas kričal. — Svetujemo vam, da ob priliki pri sodišču pogledate, čigar je svet, ki je v naravi zaraščena hudaournik in kdo ima pravico do njega. Če je to res soseskin svet in imajo vknjiženo staro pravico le nekateri posestniki, potem ste morda tudi vi z vašimi posestniki predniki gotove pravice na tem svetu zaradi 30 letnega vživanja priposestvovali: n. pr., da se pase tam tudi vaša perjad, da gonite živino na vodo itd. Če pa takega 30 letnega vživanja ne bi mogli dokazati, potem se morate pač ukloniti sosedom, ki imajo res več pravice do spornega sveta kot vi.

**Kako se daje prevzišek?** J. C. T. — Vprašate, kako se daje prevzišek, ali za eno leto naprej ali za nazaj. — Če med strankami ni kaj posebej dogovorjenega, potem se mora po postavi dajati prevzišek vsaj za en mesec naprej. Če bi vžltkar medtem časom umrl, niso njegovi dediči dolžni povrniti, kar je naprej plačanega.

**Poroštevni dolg.** K. J. L. — V letu 1932 ste znancu podpisali kot porok in plačnik zadolžnico pri domači hranilnici za 250 din. Znanec je odšel na jug, hranilnica je vas ter-

jala in vi ste v letu 1932 plačali ves dolg. Letos je prišel znanec domov. Sam od sebe vam je rekel, da je zvedel, da ste njegov dolg plačali in je obljubil, da vam bo vse povrnil. Plačal pa še ni nič. Vprašate, če je ta dolg zastaran in neiztožljiv. — Tekom 3 let zastarajo nepriznane zakonite obresti. Terjatev na povračilo plačane glavnice pa zastara šele tekom 30 let. Najcenejše bo, da greste z znancem na sodišče, tam podpisete izvršljivo poravnavo za znesek 250 din in neplačane obresti, potem pa lahko znanca rubite, čim bo imel kaj zarubljivega.

**Premajhna dota.** L. V. Če je oče umrl leta 1915 in je zapustil hišo vaši sestri, vam pa izgovoril dediščino 10 kron, potem ste še tekom 3 let po smrti očetovi imeli možnost, da zahtevate od sestre dopolnitev nujnega deleža, če po takratni vrednosti hiše po odbitku bremen niste dobili z 10 kronami niti dolžnega deleža. Sedaj ne morete od sestra prav nič več zahtevati.

**Sprememba otrokovega imena ne vpliva na očetove dolžnosti.** M. C. Če se nezakonska mati poroči z drugim, je nezakonski oče prav tako še vedno dolžan prispevati za nezakonskega otroka, kakor pred poroko matere. Tudi če bi poročen mož nezakonsko mater njenemu otroku dal svoje ime, ta sprememba otrokovega imena prav nič ne vpliva na dolžnosti nezakonskega očeta, ki jih ima do otroka: dokler se ne bo mogel otrok sam preživljati, bo moral oče plačevati zanj preživnino.

**Povišanje preživnine za otroka.** M. C. — Imate šestletnega otroka, za katerega mora nezakonski oče plačevati mesečno 250 din. Ker otrok več porabi vprašate, če morete nezakonskega očeta tožiti za povišanje mesečnih prispevkov in če lahko dobite za to tožbo odvetnika kot zastopnika revnih. — Ubožna stranka lahko zaprosi za pravico revnih in za odvetnika kot zastopnika revnih samo v takih pravdah, kjer je zastopanje po odvetniku predpisano. To so pravde, ki se vodijo pred okrožnim sodiščem. V vašem slučaju pa sploh ni potrebna nobena tožba. Ker je nezakonsko očetovstvo že ugotovljeno, lahko sama kot otrokova varuhinja v nespornem postopku pri domačem okrajnem sodišču na zapisnik stavite predlog, da se radi večjih potreb zviša mesečna vzdrževalnina. O tem bo sodišče zaslišalo očeta in potem izdalo sklep. Proti temu sklepu se lahko oba pritožita na okrožno sodišče. Ko postane sklep pravomočen in kljub temu oče ne bi hotel plačati, lahko sama predlagate pri sodišču izvršbo z rubežem očetove plače. Ker vse to lahko sami napravite in zato ni predpisano zastopanje po odvetniku, zato vam sodišče ne bo moglo postaviti odvetnika kot zastopnika revnih.

**Pokojnina.** M. C. Če poročite državnega upokojenca, ki ima pravico do pokojnine, potem imate tudi vi po njegovi smrti pravico do rodbinske pokojnine.