

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

21. JULIJA

STEV. 29

Sadne mezge

Večina sadja, ki uspeva v naših krajih, razen poznih zimskih jabolk in hrušek, ima to slabo lastnost, da je jako nagnjena h kvarjenju, to se pravi, da jako hitro prezori in zapade vplivu raznih razkrajevalnih glivic in bakterijev. V svežem (presnem) stanju se ohrani nekatero komaj nekaj dni, v najboljšem slučaju par tednov. Zato si ljudje že od nekdaj prizadevajo, da bi vse k naglemu kvarjenju nagnjeno sadje na kak način ubranili pred vplivom razkrajevalcev in ga tako ohranili za poznejše brezsadne letne čase in slabe sadne letine.

Razen sušenja je predelava sadja v sadne mezge najpreprostejši način za obrambo pred glivicami in najcenejši postopek za predelavo malo trpežnega sadja v trpežno obliko. Na ta način sicer ne ohranimo sadja v njegovi prirodni obliki, kakor n. pr. z vkuhavanjem (kompot) ali s sušenjem (suho sadje), ampak ga spremenimo v neko skozi in skozi enako g-moto (maso), ki je po svoji zunanji obliki podobna strjeni masti ali medu. Toda taka oblika nikakor ne kviri prvotne vrednosti sadja, kajti ohrani se naravni njegov okus in vonj kljub temu, da se mu je spremenila oblika.

Sadna mezga nastane na ta način, da sadje v prav pičli vodi, ali tudi brez vode do mehkega skuhamo, ali še bolje v vroči pari zmeščamo, ga potem pretlačimo skozi primerno gosto mrežo (rešeto, sito, preluknjano pločevinasto posodo) in naposled vkuhavamo toliko časa, da se primerno zgosti. Trpežnost dosežemo s tem, da se med kuhanjem razkrajevalci zamore in pa s tem, da dovolj gosto vkuhan izdelek pravilno shranimo, da se ga glivice ne morejo lotiti.

Za izdelovanje sadne mezge v preprostem domačem gospodinjstvu ni treba nobenih posebnih priprav. Primeren kotliček, lonec ali kaka druga podobna posoda — to je glavna in skoraj edina priprava, ki je potrebna. Najboljša posoda za kuhanje sadne mezge je bakren kotel, ki je znotraj dobro prevlečen s ko-

sitrom (cinom). Uporabna je tudi vsaka navadna železna pa položena (emajlirana) posoda. Popolnoma nerabna pa je posoda, ki je prevlečena s cinkom (pocinkana), kakor so n. pr. znani brzo-parilniki, ki jih uporabljamo za parjenje zelenjadi za prašiče. Cink se namreč v sadni kislini raztaplja in daje izdelku silno zopern okus, da je neužiten in tudi zoravju škodljiv.

Sadna mezga se da narediti iz vsakega sadja. Vendar so za ta način konserviranja najbolj pripravne češplje. Prav dobro mezgo dajo tudi jabolka in marelice, pa tudi drugo koščičasto sadje. Hruške so v to svrhu najmanj sposobne, ker imajo nekako zrnčasto meso, dočim je meso ostalih sadnih plemen enakomerno gladko.

Jabolčno mezgo napravimo takole: Popolnoma zrela jabolka operemo, razrežemo jih in jih denemo kuhati ali pariti. Če jih nameravamo kuhati, jim prilijemo nekoliko vode, da se kosec na dnu posode ne pripalijo, preden se ne razpuste. Ko se toliko zmečijo, da začno kosci razpadati, jih še vroče pretlačimo (pasiramo) skozi mrežo ali sito, ki naj ne bo pregosto, da se delo ne ovira. Zadrži naj samo vse neužitne dele plodov, ki so: pečke, luskinе iz peščišča, muha, pecelj in zunanja kožica, v kolikor se ni razkuhala in šla skozi sito ali mrežo. Za to delo se dobi v trgovinah prav pripravno orodje, koritaste oblike, s pločevinastim dnom, ki je primerno gosto preluknjano. Z lesenim valjem se tvarina lahko in hitro pretlači, da se popolnoma izločijo prej navedeni, neprebavni deli plodov. Za večja gospodinjstva, kjer se namerava izdelovati mnogo mezge, pripravljamo stroje za pasiranje. S tako pripravo si delo jako olajšamo in pospešimo.

Preostane nam sedaj še zadnje delo, da namreč dobljeno sadno kašo toliko časa kuhamo, da se primerno zgosti. Vkuhavanje pretlačene mezge se najbolje obnese v kotličku ali kaki široki položeni posodi (kaseroli). Umevno je samo

ob sebi, da moramo sadno kašo med vkuhanjem neprestano mešati; čimbolj se namreč zgoščuje, tembolj je treba paziti, da se ne pripali, da se na ta način ne pokvari okus in lepa, rumena barva. Kdaj je mezga dovolj gosto vkuhana, uči skušnja. Pravilno vkuhana mezga ne sme biti tekoča, ampak mora biti tako gosta, da obvisi na žlici v debelih kepah. Čim gostejša je — seveda do neke meje — tem bolj je trpežna.

Ko je mezga dovolj gosto vkuhana, moramo še v vročo napolniti v pripravljeno, do popolnosti osnaženo, suho posodo. Za to so dobri prsteni, znotraj položeni lonci, velike steklenice s širokimi vratovi, pa tudi dobro pocinjene (ne pocinkane!) pločevinaste pušice ali tudi lesene deže. Posodo takoj, ko je napolnje-

na, trdno zavežimo s pergamentnim papirjem, da vsebino kolikor toliko zavarujemo pred zunanji vplivi, ali da jo vsaj obvarujemo pred prahom. Zelo dobro je z mezgo napolnjene, pa odprte posode postaviti v vročo krušno peč, ali v štedilnikovo pečico, kjer naj se mezga nekaj ur razgreva. Zaradi vročine se naredi na površju bolj trdna skorja, ki spodnje mehkejšje plasti varuje pred glivicami. Posodo šele potem tesno zavežemo, ko jih vzamemo iz peči. Steklene, še manj pa lesene posode pa niso za tako razgrevanje. Mezge se ohranijo dobro tudi brez tega, ako so dovolj gosto vkuhane, vroče spravljene v posodo, dobro zavezane in shranjene v suhem in hladnem prostoru. H.

Zgraditev silosa

Za kisanje krme nam služijo prostori, ki jih imenujemo silose, po prvotnih zgradbah, ki so jih začeli v začetku tega stoletja v Ameriki in sicer v obliki visokih, okroglih stolpov; odtod so se začeli hitro širiti v Evropi. Tudi pri nas ni kisanje krme popolnoma nova in doslej nepoznana stvar. Že pred vojno smo imeli jame za kisanje krme. V povojnem času pa se je delo na tem pospešilo. Tako je zgradila posebna družba v okolici Maribora več stolpov za kisanje krme. Stolpe so zgradili seveda le večji posestniki. V stolpih silosih dobimo boljšo in lažje prebavno kislo krmo kakor v jamah, toda za malega kmetovalca so stolpi predragi in nikakor ne bi zmogel stroškov. Za manjša in srednja posestva najbolj odgovarjajo silosi, ki si jih kmetovalec sam napravi, bodisi v obliki betonske štirioglate ali okrogle jame. Ti tudi najbolj odgovarjajo našim razmeram.

Pri graditvi silosa se moramo ozirati predvsem na to, da stroški niso previsoki in da čim bolj izkoristimo prostor. Vedno ga moramo postaviti na trdno podlago. Zlasti ne sme segati v talno vodo, ker bi sicer težko preprečili, da ne bi sčasoma prodrla vanj. Prav tako neprimerno zanj je nasut svet, ker težko vzdrži enakomerno težo. Silos moramo zgraditi v bližini hleva; paziti moramo pri tem, da se nahaja vedno pod streho, ali pa na takem prostoru, kjer streho brez posebnih težav lahko podaljšamo in po-

tegnemo nad silos. Če pa ne moremo najti nobenega prikladnega prostora, ga postavimo na prostem; v tem slučaju moramo poskrbeti za primerno streho.

Nikdar ne smemo postaviti silosa preveč blizu hleva, ali pa tako, da bi bil ž njim v neposrednem stiku. Kisla krma ima namreč zelo močan duh in ta bi se potem razširjal v hlevu. Vse okolnosti je treba popreje dobro premisliti in si izbrati v ta namen prikladen prostor. Vedno nam mora biti omogočeno brez težave priti do silosa; pa tudi na to moramo misliti, da lahko postavimo v bližino silosa slamoreznico, katera je neobhodno potrebna za rezanje zelene krme. Tudi zemljo moramo preje dobro pregledati, da se prepričamo, kako visoko nastopi talna voda in na podlagi tega določimo kako globoka sme biti jama; nadalje če se mogoče zemlja ne seseda. Vse to je treba imeti pred očmi in vedeti, da je silos naprava, ki bo trajala dolgo vrsto let, ne pa samo nekaj časa.

Za manjša posestva so najbolj prikladni silosi v obliki štirioglatih jam, katere so razdeljene v več predalov; prikladne so zaradi tega, ker v posameznih predalih lahko kisamo različne krmilne rastline. Tako v enem predalu krmo za prašiče, v drugem predalu krmo za krave molznice itd. Pa še druge prednosti moramo vpoštevati. Zidava jame je zelo enostavna; kdor je količkaj spreten, jo z lahkoto sam sezida. Obod je zelo eno-

staven, ker ga lahko sami zbijemo že iz rabljenih desk. Kdor gradi silos, naj zida jamo na predale in sicer iz sledečih razlogov: Pravilno postopamo samo na ta način, da silos naenkrat napolnimo. Na manjših gospodarstvih pa ne moremo napolniti velike jame v enem dnevu, pač pa lahko napolnimo predal, ki je precej manjši kot pa cela jama. V predalih je površina kisle krme manjša; čim manjša je površina, tem manj se krma kvari, ko silos odpremo in pričnemo kislo krmo polagati.

Velikost silosa je odvisna od več okolnosti; tako v veliki meri od dnevne potrebe krme, od števila živine in pa od tega, kako dolgo nameravamo živino krmiti s kislo krmo. Če imamo na razpolago zadosti zelene krme za kisanje in nameravamo krmiti živino s kislo krmo vso jesen in zimo, t. j. približno pet do šest mesecev, moramo računati na 1 glavo odrasle živine povprečno 5 prostornih metrov prostora v silosu. Silos mora biti zgrajen vedno na trdni podlagi; nikdar ga ne smemo graditi na kakem nasipu. V primeru, če zgradimo več silosov drug poleg drugega, mora imeti vsak svoj lasten temelj.

Globina jame je različna, navadno znaša tri metre in sicer en meter nad zemljo, dva metra pa v zemlji. Ako ni preblizu talne vode, napravimo lahko tudi globokejše jame. Toda čim globokejša je, tem težje izmetavamo kislo krmo. Najbolje si pomagamo na ta način, da si napravimo škripec in s košaro na škripecu spravljamo kislo krmo iz jame. Predvsem pa je odvisna globina jame od talne vode; ako sega talna voda visoko, ne moremo napraviti globokih jam. Širina jame pa je odvisna od širine posameznih predalov in od potrebne količine krme. Na manjših posestvih popolnoma zadostujejo 1,5 do 2 m široke jame. Dolžina jame pa je zopet odvisna od globine in širine jame. Kdor se je odločil za napravo silosa, naj vpraša vedno prej za nasvet kmetijskega referenta, kateri mu bo dal vsa potrebna pojasnila glede načina graditve.

Za naše razmere je določila banska uprava še pred leti sledeče mere za kmetijski silos:

Betonska jama 2 m široka, 4,5 metrov dolga, 3 m globoka, razdeljena v tri enake predale, 2 m v zemlji, 1 meter nad zemljo. Vsak predal drži devet prostor-

nih metrov, cela jama pa 27 prostornih metrov. V njem skisana krma zadostuje za krmljenje 5 glav živine za dobo 6 mesecev, torej t. j. preko cele zime. Kmetovalec mora zasejati najmanj 1 oral zemlje s koruzo ali s kako drugo krmno rastlino, da jama napolni.

Najbolji so oni silosi, ki so zgrajeni iz betona. Opeka kot gradbeni material ni nikdar tako prikladna kot pa beton. Če pa že gradimo silose iz opeke, moramo polagati veliko važnost na to, da je dobro žgana. Silos mora biti vedno tako zgrajen, da vzdrži notranji pritisk krme in da je popolnoma nepropusten za zrak, vodo in za druge pline in da je od zunaj zavarovan pred mrazom. Še boljši pa so seveda silosi iz železobetona. Za beton uporabljamo čist gramoz in pesek. Betonsko zidovje moramo v prvih tednih stalno polivati z vodo in paziti, da ni izpostavljeno neposrednemu sončnemu obsevanju.

Jamo moramo s krmo tako napolniti, da nima zrak nikakega dostopa. Krmo v silosu pokrijemo z deskami, ki morajo biti debele vsaj 2 cm. Na deske namečemo plast glin, ki je visoka pol metra. Pri nabijanju glino večkrat poškopimo, da ostane vlažna in da se bolje sprime. Dobro je, da primešamo glini tudi nekaj plev. S tem preprečimo dostop zraka, obenem pa obvarujemo krmo pred deževnico. Seveda pa je vseeno potrebno, da se nahaja silos pod streho in da je pokrit.

Kisla krma služi najbolje za pokladanje živini, ako jo hranimo razrezano in pomešano z rezanico od slame ali pa koruznice. Živino moremo na kislo krmo le polagoma navaditi; v začetku jo damo v manjših obrokih, potem pa te obroke stalno povečavamo. Na odraslo živino računamo dnevno 15 do 20 kg kisle krme. Silosi imajo v krajih, kjer zaradi pogosto nastopajoče suše primanjkuje krme in tam kjer dobro uspeva koruza, še prav gotovo veliko bodočnost. Č.

Logar Mirko, Kubična računica za okrogel, rezan in tesan les. Navaja kubično mero za vsako število hlodov in tramov. Din 45. Posebej pa se dobi tudi Kubična računica za okrogel les, ki stane Din 20, ter Kubična računica za tesan in rezan les, ki stane Din 30. Knjigo dobite v Jugosl. knjigarni v Ljubljani.

Ali se zeleno gnojenje izplača?

Že starim Rimljanom je bilo dobro znano, da razne metuljčnice kot volčji bob, grašica itd. znatno izboljšujejo zemljo in jo pripravljajo plodnejšo; zato so uporabljali metuljčnice za zeleno gnojenje. Pozneje se je na to pozabilo, dokler ni znanost te tajne pred dobrim pol stoletjem ponovno odkrila. Danes vemo točno, da izboljšujejo zemljo vse vrste metuljčnic, ker morejo s svojimi koreninami vezati zračni dušik in se tako v koreninah in steblih nabirajo prav znatne količine dušika, te najdražje rastlinske hranilne snovi.

Na gomoljih metuljčnic živijo bakterije, ki se hranijo z rastlinskim sokom. Te presnavljajo pri svojem delovanju zračni dušik, kjer se nahaja kot prvina in je kot takšen za vse ostale rastline v tej obliki neuporabljiv, v vezano obliko, ki služi nato ustvarjanju beljakovine. To je najvažnejša organska snov življenja in prevažna za prehrano živali in človeka. — Rastline rabijo mnogo dušika, da lahko rastejo in zgradijo svoje telo, seme in plod. Dušika je sicer v zraku dovolj, toda rastlina sama ga ne more izkoriščati. V zemlji se tudi navadno ne nahaja dovolj dušika v taki obliki, da bi prihajal v poštev kot rastlinska hrana. Zato dodajamo rastlinam dušik v obliki dušikovih gnojil, ako hočemo imeti dobre pridelke. To dosežemo z gnojenjem, bodisi da gnojimo s hlevskim ali pa z umetnim gnojem.

Bakterije dobivajo od metuljčnic sok, dajejo pa zato metuljčnicam dušikovo hrano. Zato nam ni treba gnojiti detelje in drugih metuljčnic z dušikom, ker so ravno metuljčnice izredno bogate na beljakovini.

Dušične bakterije pa ne zalagajo samo metuljčnic, ampak kopičijo v gomoljih dušik v raznih spojinah. Na ta način bogatijo zemljo z dušikom, ki ostane potem, ko smo deteljišče preorali, v zemlji in služi kot hrana bodočemu posevku. Vsak dobro ve, kako bujna je rast po detelji in lucerni.

Pod zelenim gnojenjem razumemo setev takih rastlin, ki obogatijo zemljo z dušikom; ko jih podorjemo, spravimo z njimi v zemljo mnogo sprstenine. Sem spada volčji bob, grašica, bob, leča, fižol, razne detelje itd.

Množina dušika, ki ga naberejo metuljčnice, je prav različna. Z različni po-

izkusi je dognano, da obogatijo zemljo na 1 hektarju površine približno z 100 do 200 kg dušika. Tako nabere volčji bob, grašica, fižol in bob, če dobro uspevajo, 120—150 kg dušika. Domača detelja na ilovnati zemlji nad 200 kg dušika. Mnogo je odvisno seveda od zemljišča samega. Vsekakor pa hranilna vrednost zelenega gnojenja z ozirom na dušik prav nič ne zaostaja za hlevskim gnojem.

Ako zasejemo polje s takimi rastlinami in jih v zelenem stanju podorjemo, te hitro razpadejo in bogatijo zemljo z rastlinskimi (organskimi) snovmi; te tvorijo sprstenino (humus). Humus zemljo zelo izboljša, s tem da jo napravi bolj prhko in rahlo, tako da jo lažje obdelujemo; peščene zemlje pa postanejo bolj vlažne in tople. Humus ohranjuje v zemlji vlago in s tem preprečuje sušo. Nadalje služi kot hrana talnim bakterijam, ki ga razkrojijo in pretvarjajo v rastlinsko hrano.

Zeleno gnojenje je potrebno zlasti tedaj, če je zemlja močno izčrpana. Ako take rastline pognojimo še s kalijevim in fosfornim gnojilom, se bodo krasno razvijale in kadar jih podorjemo, bodo ostale v zemlji vse tri najvažnejše hranilne snovi (dušik, kalij in fosfor) na razpolago razstlinam, ki jim bodo sledile.

Najboljši uspeh dosežemo z zelenim gnojenjem na peščenih tleh; na teh vpliva še boljše kot pa hlevski gnoj. Na težkih zemljah pa učinkuje bolje hlevski gnoj.

Korenine metuljčnic prodirajo zelo globoko v zemljo in črpajo tudi iz spodnjih plasti hrano in vodo; pri tem zemljo močno zrahljajo in prezračijo.

Komur primanjkuje hlevskega gnoja, obenem pa tudi nima sredstev za umetna gnojila, naj se kar posluži zelenega gnojenja. Primeren čas za to je sedaj. V te svrhe nam prav dobro služi volčji bob (lupina). Posejemo ga kar po strnišču. Volčji bob se do jeseni že dobro razvije in tedaj ga podorjemo; s tem znatno izboljšamo rodovitnost zemlje.

Nekateri posejejo po strnišču tudi rdečo deteljo ali pa inkarnatko in sadijo potem na dotičnem zemljišču prihodnjo spomlad kako okopavino. Inkarnatka uspeva najbolje v lahki in v srednje težki zemlji. Podnebje mora biti dovolj gorko, ker je zelo občutljiva proti mrazu

in rada pozebe ali pa pogrije. — Da bo zeleno gnojenje čim bolj uspelo, je potrebno, da pognojimo inkarnatki s superfosfatom in kalijem. Za površino hektarja potrebujemo vsaj 200 do 250 kg superfosfata in 150 kg 40 odstotne soli. Čim bolj pognojimo inkarnatki s kalijevo soljo in superfosfatom, tem bolj pospešimo njeno rast. Inkarnatka vse kalijeve soli in superfosfata navadno ne izrabljuje; zato pa izkoristijo ta gnojila pozneje razne okopavine.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Krompirjeva juha s stročjim fižolom. Par srednje debelih krompirjev olupim, operem, zrežem na poševne rezance in skuham v slani vodi. Stročji fižol obrežem na koncih, zrežem na poševne rezance in posebej skuham v osoljeni vodi. Ko je oboje kuhano, denem oboje na svetlo rjavo prežganje, dobro zmešam in zalijem s kropom ali s krompirjevko. Prežganje sem napravila iz žlice masti, žlice moke, odišavila s strokom strtega česnja, z drobno sesekljano čebulo in zelenim petršiljem. V prežganje vlijem toliko kisa, kolikor ga rabi juha. Prežganje še razredčim z vodo, dobro zmešam in pustim, da jed še par minut vre, nakar dam na mizo. Ako pridenem juhi še pest kuhanega zelenega graha, pridobi ta na prijetnem okusu.

Stročji fižol zabeljen. Fižolu odstranim končke in če ima nitke, jih potegnem z njega. Stroke prerežem čez sredo in skuham v slani vodi. Kuhan krompir odcedim, dam na krožnik in zabelim s surovim maslom, v katerem sem zarumenila pol pesti drobtin. Tudi z ocvirki zabeljen in z zelenim sesekljanim petršiljem potresen fižol je zelo okusen.

Nadevana koleraba. Bolj majhne okrogle kolerabe olupim, operem, jim odrežem košček vrhnjega dela, ter jim z majhnim nožem ali žličko izstrgam meso tako, da ostane obodec cel in ne ranjen. Potem skuham izdolbene dele v slani vodi, malo več kot na polovico. Potem sesekljam kakoršnegakoli kuhanega ali pečenega mesa, ter primešam mešanici surovega masla, eno jajce, sesekljanega zelenega petršilja, ščepec popra, malo drobtinic in pridenem izdolbenemu mesu kolerabic. Vse

Ako zemlja in podnebje za uspevanje inkarnatke nista kaj preveč ugodni, potem sejemo mesto inkarnatke dlakavo grašico. Za površino 1 hektarja je potrebno 120—140 kg grašice in 30 kg rži.

Kdor se z zelenim gnojenjem še ni pečal, bi bilo svetovati, da napravi v začetku poizkus samo na manjši površini. Sicer se pa zeleno gnojenje na izčrpanih zemljiščih, ako pravilno postopamo, vedno izplača. C.

te snovi zmešam in z njimi napolnim izdolbene sadike. Kolerabice pokrijem z odrezanim pokrovčkom, jih pokrite, ločene druga poleg druge, pražim deset minut. Dam jih kot okrasek k mesu za boljše kosilo.

Kumare v omaki. Kumare olupim, operem in zrežem ali skrhljam na listke. Potem jih malo posolim, pokrijem in denem na topel prostor, da zvodene. V kozici razbelim žlico masti, pridenem precej drobno sesekljane čebule, ščepec paprike in sesekljanega zelenega petršilja. Ko je čebula prav malo zarumenela, potreseš kumare in pokrite pražim do mehkega. Potem jih potreseš z moko. Ko moka zarumeni, jih zalijem z juho ali osoljenim kropom in pustim dobro prevreti. Nazadnje pridenem še žlico kisle smetane in jih dam kot prikuho s pire krompirjem na mizo.

Kolač iz makaronov. Nalomljene makarone skuham na pol v slani vodi. Tako kuhane odcedim, operem v mrzli vodi in en del natrosim v z velikim jajčnim blekom pokrito obliko. Na del makaron posujem sesekljanega, kuhanega ali pečenega mesa. Čim več vrst mesa, tem boljše je. Plast mesa potreseš še s parmezan sirom. Vrh sira zopet makarone in potem meso in zopet sir, tako, da je vse pripravljeno porabljeno. Čez vse vložene snovi zagrnem testo in spečem v pečici. Na mizo dam kot samostojno jed.

Mandeljevi kifelčki. Sedemnajst dkg mandeljev drobno zmletih stolčem v možnarju s 17 dkg sladkorja. Stolčeno denem na desko in naredim testo tako, da mu pridenem dva rumenjaka in toliko drobtin, da lahko oblikujem kifelčke. Kifelčke povaljam v sladkorni sipi, pomešani z mandelji in jih spečem v precej hladni pečici.

DOMAČA LEKARNA

Truškevci slovi kot pomočnik za zažlema-na pljuča in želodec, če kuhaš zel in njeno seme na vinu ali na vodi. Za mrzlico vzemi žličico truskavčevega soka na vinu, uro, preden te napade mrzlica. Za rane v želodcu prevri pest posušene zeli na pol litru kropa in jemlji večkrat na dan po žlici. Voda, žgana iz truskavčevega semena, je slovela kot pomoč za kamen v ledvicah in v mehuru. Zel se nabira junija, seme septembra.

Senen zdrob, kar ga ostane pod kopico ali v jaslih, spravi in rabi za zastrupljenje krvi in druge bolezni. Zastrupljeni prst, roko ali nogo ovijaj z vročimi zdrobovimi obkladki, dokler ne pride zdravnik. Bramorjeve otroke koplji v izkuhi, ta kopel pomaga tudi za garje, lišaje, ozebline in splošno opešanje života. Če šumi v ušesu vsled prehlada, pomaga zdrobova sopara. Za kopeli jemlji liter zdroba na 5 litrov vode, kuhaj pol ure. Za vse kožne bolezni se umivaj vsak dan z zdrobovo izkuho, za udnico se koplji v kolikor mogoče gorki izkuhi, potem se zavij in izpoti. Po potanju so izdrzni z razredčenim vinskim kisom. Čim več je detelje v zdrobu, tem boljši je.

Č imaš preveč sline, pa tudi, če so usta presuha, žveči jaščeričino korenino. Za udnico in za sesedeno kri devaj obkladke koreninine. (Na vinu kuhano in gorko.) Mrzlico izgubiš gotovo, če izpiješ nekaj časa, preden te ima navado stresti, pol kupice gorkega belega vina, na katerem je prevrela žlička korenininega prahu. Če se je ustavil nagloma pot, pij tako vino, kakor tudi, če imaš opešane živce. Lahko nastaviš korenino na vinu ali na žganju in piješ vsak dan po malem. To ti podaljša življenje. Jaščeriča se imenuje tudi lečen koren in je podobna anzeliki.

Za tiste, ki pešajo na moči. Razreži šest pesti blaženega korena, dve pesti prsnega korena, pest betonike, strašnice, jetičnika in jaščeriče. Nalij toliko vina, da bo stalo za dve dlani nad zelišči, pusti za 14 dni na solncu, potem odlij in jemlji zjutraj in zvečer po kozarčku. Lahko tudi opoldne. — Sesekljaj rozine na drobno, nalij nanje toliko vode, da jih pokrije in postavi posodo na toplo. Ko je stal 24 ur, jih premešaj in pusti zopet za 24 ur. Tako ravnaj 4 dni. Potem pretlači skozi platno, nalij odcedek v steklenice, zapetaj in postavi v klet. Čim dalje stoji, bolje bo. Jemlji pred- in popoldne po šilcu. — Lahko nastaviš rozine tudi na vinu ali na slivovki, je seveda še močnejše, ni pa za mlade ljudi.

Slavno repuhovo mazilo za lase: Osminko sveže neslane svinske masti izperj z deževnico. Operi in razreži dve veliki repuhovi korenini in kuhaj ju na četrtilitri deževnice dokler se ne pokuha za polovico. Zlij gorko skozi platno na mast, pokrij in pusti, da stoji do drugega dne. Rastopi 60

gramov govejega mozga in zlij na mast, mešaj, dokler se ne razpeni, potem kani še par kapelj balzama.

Za vse ustne bolezni: Prevrejš na osminki litra kisa in osminki kg medu, pest kopinina listja, 4 grame galuna, malo žajbelja, rožmarina in krvavega mlečnika. Pretlači in deni par kapelj v vodo za izpiranje.

Kdor ima razdražljivo kri, kdor je večkrat zapečen, ne sme uživati kakava ali čokolade. Tudi tistim, ki imajo mirno kri, ne deneta te dve pijači dobro, če so ravno razburjeni; v vročinskih boleznih pa sta kakao in čokolada naravnost škodljiva. Ob času griže, po dolgi bolezni, sta pa dobro hranivo in okrepijo.

Redilni prašek za opešane: Zmešaj 15 gramov kakaove in 45 gramov krompirjeve in 45 gramov riževe moke, primešaj 125 gramov sladkorja in 8 gramov vanilije. Dve žlici tega prahu prevrejš na treh osminkah litra mleka. (Lahko tudi na vodi ali na juhi.) Je pripravno tudi za turiste.

Lakotnica izje divje meso in prežene golšo, zel stolčes in zmešaj s starim salom in devaj obkladke na bolno mesto. Hvalili so jo tudi, da pomaga za vodenico, raka, toliščeno bolezen, grinte po životu. Zato so živeli po tri žlice soka na dan, iztisnjene iz cvetoče zeli in so se kopali v izkuhi. Za zastrupljenje so pili lakotničin sok z vinom. Okoli Brežic kopljejo bolehné otroke v lakotničin izkuhi, in sicer dečke v rumeni, deklice v beli. Če se zapre komu voda, mu devajo na mehur oparjene lakotnice in žlico njenega soka.

LJUBLJANSKI TRG

Govedina: meso I. vrste 12—14 Din, meso II. vrste 10—12 Din, meso III. vrste 8 do 10 Din za 1 kg.

Teletina: meso I. vrste 14—16 Din, meso II. vrste 12—14 Din za 1 kg.

Svinjina: meso I. vrste 16—18 Din, meso II. vrste 14—16 Din, slanina domača 15 Din, elanina hrvaška 16 Din, salo domače 16 Din, salo hrvaško 18 Din, mast 18 Din, šunka 20 Din, prekajeno meso I. vrste 20 Din, prekajeno meso II. vrste 16 Din za 1 kg.

Drobnica: koštrunovo meso 8—10 Din, jagnjetina 10—12 Din, kozličevina 14 do 16 Din za 1 kg.

Klobase: sveže kranjske 20 Din, polprekajene kranjske 24 Din, suhe kranjske 20 Din, prekajena slanina 18—20 Din za 1 kg.

Kruh: beli 4.50 Din, polbeli 4 Din, črni 3.50 Din za 1 kg.

Kurivo: trda drva 75—80 Din, trda drva žagana 100 Din, mehka drva 70 Din za 1 prostorni meter.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denar. Devizni promet na ljubljanski denarni borzi je znašal v preteklem tednu 9 milijonov 645.000 din, v primeri z 8.342.000 din v prejšnjem tednu. Za posamezne tuje valute so plačevale banke sledeče vsote: holandski goldinar 23.94 do 24.09 din, belgijski belg 7.51 do 7.56 din, švicarski frank 9.96 do 10.03 din, angleški funt 215 do 217 din, ameriški dolar 45.14 do 45.51 din, francoski frank 1.68 do 1.69 din, češka krona 1.51 do 1.52 din, italijanska lira 2.28 do 2.51 din.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Kranju 12. julija. Cene goveje živine na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 6.50 din, voli II. vrste 6 din, voli III. vrste 5.50 din, telice I. vrste 6.50 din, telice II. vrste 6 din, telice III. vrste 5.50 din; krave I. vrste 6 din, krave II. vrste 5.50 din, krave III. vrste 4.50 din; 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. — Cene goveje živine in prašičev so ostale od zadnjega sejma v glavnem neizpremenjene.

g Živinski sejem v Mariboru 13. julija. Prignanih je bilo 752 komadov živine, prodanih pa 447 komadov. Cene so bile sledeče: debeli voli 4 do 4.50 din, poldebili voli 3 do 4.80 din, vprežni voli 3.25 do 4.50 din, bikji za klanje 3.50 do 4.50 din, klavne krave debele 3.60 do 4.75 din, plemenske krave 3.75 do 4.50 din, molzne krave 3.50 do 4.50 din, breje krave 3.40 do 4.75 din, krave klobasarice 2.25 do 3 din, mlada živina 4 do 5.50 din, teleta 4.60 do 5.70 din za 1 kg žive teže.

CENE

g Cene umetnih gnojil, kmetijskih strojev in ostalih potrebščin. Thomasova žilindra baza 18% 134 din; kostni superfosfat 118 din; kalijeve sol po 100 kg 156 din; nitrofoskal v vrečah 145 din; rudninski superfosfat v vrečah po 50 in 100 kilogramov 98 din; kostna moka 100 din, apneni dušik v papirnatih vrečah 185 din; apneni dušik v pločevinastih bobnih 200 din; klajno apno 275 din; modra galica vagonška pošiljka 6.40 din,

modra galica na drobno v vrečah 6.70 din, modra galica v prodaji na drobno 7 din. Mlatilnice z mešali in reto 4100 din; slamoreznice 1700 do 2000 din; čistilnice (10 sit) 1500 din; plugi Lesce 800 do 995 din; reporeznica (16 R) 550 din; trijerji 2000 do 3500 din; mlatilnice na ročni pogon 2200 din; robkači 900 din; sadni mlinci 1400 do 1700 din; brzoparilniki 1050 do 2800 din; kosilni stroji 2000 din; travniške brane z zvezdnatimi členki 900 din; travniške brane z zvezdnatimi členki 900 din; travniške brane z jeklenimi konicami 800 din; patent motike »Rapp« 70 dinarjev.

RAZNO

g Izgledi za izvoz žita. Konec preteklega tedna se je vršila pri privilegiranim izvoznem društvu konferenca, pri kateri so se obravnavala vprašanja v zvezi z novo žetvijo pšenice. H konferenci so bili pozvani tako zastopniki izvoznikov kakor tudi zastopniki zadrug. Končno so bili zaslišani zastopniki mlin, industrije. V glavnem so na tej konferenci obravnavali vprašanja organizacije prodaje, cen in izvoza nove pšenice. Prevladovalo je mišljenje, da za izvoz ne bo na razpolago več kakor pa 25.000 vagonov pšenice. V Vojvodini je žetev že končana in se je dovoz nove pšenice na tržišča že pričel. Ta dovoz pa je še zelo skromen. Trgovci plačujejo 1.55 din na bazi Tisa. Preteklo leto je cena za novo pšenico v tem času znašala 110 do 115 din in je torej le ta pšenica za 40 din dražja kot pa je bila lansko leto. Tudi žetev ječmena se je koncem preteklega meseca že pričela. Po prvih rezultatih moremo reči, da je ječmen letos znatno slabše obrodil kakor pa pretečeno leto. Izgleda, da letošnja proizvodnja ječmena ne bo zadostovala niti za domače potrebe, vsled česar za izvoz ječmena sploh ne bo na razpolago.

V severnih krajih se plačuje ječmen po 120 do 125 din za 100 kg, dočim je bila lansko leto cena 105 do 109 din.

g Uvoz žita v Italijo. Z Italijo se je na država sporazumela, da kupi od nas in plača potom kliringa 2500 vagonov pšenice in 5000 vagonov koruze. Te množine bo Italija kupila pri nas po naših domačih cenah, kakor je bilo tudi lansko leto.

PRAVNI NASVETI

Poravnava in sodni stroški. I. K. M. L. Sosed je v zadnjih letih začel hoditi in voziti čez vaše dvorišče. Zato ste ga tožili in je bilo pri razpravi na spornem dvorišču ugotovljeno, da soaed res nima take pravice in da mora pravdne stroške povrniti. Sodnik je predlagal poravnavo za odkup služnosine pravice, na kar bi pristali. Ker pa je bila ponujena tako nizka cena, ki se je vam zdela smešna, ste se odstranili od razprave. V par dnehi nato ste prejeli nalog za plačilo sodnih stroškov brez vsake razsodbe. Vprašate, kaj vam je sedaj storiti, da privedete do pravične razsodbe in do povračila stroškov. — V tožbi ste gotovo vi predlagali ogled na licu mesta. Zato morate tudi plačati tozadevne sodne stroške, ki se štejejo med pravdne stroške. Pred sklepom razprave pa morate sodišču naznaniti svoje pravdne stroške, da se vpišejo v zapisnik in da se jih pri sodbi upošteva. Ker niste dobili sodbe in sami pravite, da ste se odstranili od razprave, vse to kaže na to, da je vsled vaše neutemeljene odstranitve prišlo do počivanja postopanja. Poglejte na sodišču spis, kaj je tam zapisano. Če res postopanje počiva, potem imate po preteku 3 mesecev pravico zahtevati, da se postopanje zopet povzame. Nato bo sodišče razpisalo novo razpravo. Te se morate udeležiti in pred sklepom razprave morate vse svoje stroške naznaniti. Nato bo izšla sodba, ki bo tudi povedala, kdo ima in koliko ima stroškov za plačati.

Vojnica. S. F. Leta 1920 ste bili pri naboru spoznani za stalno nesposobnega. — Davčna uprava terja od vas plačilo vojnice. Ker ste družinski oče in težko plačujete svoje obveznosti, vprašate, če bi mogli doseči oprostitev plačevanja vojnice. — Vojnica je denarna obveznost za vse naše državljanke, ki osebno ne služijo pri vojski in mornarici, pa jim služba pri vojski in mornarici ni odložena po določilih zakona. Ker je torej vojnica zakonita denarna obveznost in jo vi, ki niste osebno služili pri vojaki, morate plačevati in ni mogoče doseči oprostitve.

Stroški zgubljenе pravde. B. R. C. V hiši nekega trgovca ste se ponesrečili. Tožili ste troovca za odškodnino, ki jo vam je okrožno sodišče prisodilo. Vsled pritožbe trgovca pa je apelacijsko sodišče zavrnilo odškodnino in je to potrdilo tudi vrhovno sodišče v Zagrebu, češ da vam ne gre odškodnina, ker trgovec ni bil s kazensko sodbo kaznovan. Vprašate, če ste dolžni trgovcu plačati stroške in če lahko zahtevate ponovno tožbo, ker se vam je delala krivica? — V pravdi pred okrožnim sodiščem in naslednjih stopnjah ste bili zastopani po odvetniku. Ta vašo zadevo dobro pozna in njemu povejte, s kakšnih razlogov hočete zahtevati ponovno postopanje. Povedal vam bo, če so vaši raz-

logi sploh upoštevni za obnovno tožbo. Glede pravnih stroškov pa velja načelo, da kdor pravdo zgubi, trpi vse stroške, lastne in nasprotnikove. Na temelju pravomočnih sodb lahko trgovec vsak čas proti vam predlaga izvršbo. To lahko dela toliko časa, dokler ne bo od vas prejel plačila. Če proti vam tekem 30 let ne bi predlagal izvršbe radi plačila prisojenih stroškov, šele potem bi ta terjatev zastarela.

Preozka občinska pot. B. M. Lastniki zemljišč, ki meje na občinsko pot, so pot zelo zožili in zemljišča tudi zasadili s trto. Občina je že odredila, da se pot spravi v takšno stanje, da bo mogoča vožnja po njej. Lastniki sosednih občin se pa za to odredbo ne zmenijo. Kam bi se pritožili? — Ker sosedje silijo v občinsko pot in se za odredbe občine ne zmenijo, je občina dolžna, da svojo odredbo s silo izvrši. Po predpisih občnega cestnega reda se nedostatki lahko odstranijo prisilno s kaznjico. Kazni izreka okrajno načelstvo. Obrnite se torej na občino, ki bo menda že znala napraviti red.

Če dolžnik ne plača prvega obroka. F. H. Vprašate, kako bi dosegli, da se vam ne bo posestvo prodajalo, ker ne morete plačati prvega obroka. — Ne boste se mogli izogniti plačevanju predpisanih obrokov. Ker je vaš dolg prevzela Privilegirana agr. banka, ste gotovo že prejeli obvestilo, koliko znaša prvi obrok in poziv, da ga plačate. Če ga ne boste plačali, ga bo izterjala davčna uprava prisilnim potom.

Skrajšani rok. J. F. Ker je oče star pod 60 let in najstarejši sin rekrut nima mlajšega brata s najmanj polnimi 17 leti starosti, bo služil najstarejši sin skrajšani rok 9 mesecev. Rok mu bo odredila že naborna komisija in mu ni treba vlagati prošnje. Seveda če bi tega naborna komisija zaradi pomanjkanja podatkov rekrutnega spiska ne storila, naj vložijo prošnjo na poveljstvo vojnega okrožja ter naj v njej priloži podatke o svoji rodbini (družinska pola).

Graničar. I. L. Pred kratkim ste bili sprejeti v graničarsko službo. Radi bi prestopili k orožništvu, ali v drugo državno službo. Vprašate, če je to mogoče. — Kandidat, ki prosi za sprejem v obmejno četo, se mora pisмено zavezati, da bo služil pri obmejni četi kot graničarski pripravnik najmanj leto dni pri onih jedinicah in na onih krajih, kjer bo službena potreba zahtevala. Zato pred letom dni ne boste mogli zapustiti službe pri obmejni četi. Pripravnik, ki dovrši graničarsko pripravniško šolo in ki je po letu dni pripravniške službe pri obmejni četi ocenjen za izobraženega in sposobnega za graničarsko službo, se prevede za graničarja; pripravnik pa, ki te šole ne dovrši uspešno, ali ki po letu dni pripravniške službe ni ocenjen za sposobnega za graničarsko službo, se iz službe odpusti. Služba pri obmejni četi traja obvezno tri leta.