

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

16. JUNIJA

ŠTEV. 24

Zélena

Razna vprašanja, ki jih dobivam v zadnji pridelovanju zélene, so me napotila, da podam nekaj podrobnosti o tej zelenjadni rastlini in najpotrebnejša navodila o gojitvi po naših vrtovih. V mislih imam tu samo navadno, recimo ji **korenasto zéleno**. Imamo še več vrsti zélene, kakor listna ali belušna in zélena za rezanje. Te so pa pri nas skoraj še popolnoma neznane. Naši zéleni pravijo nekateri tudi gomoljasta zélena, kar pa ni pravilno, ker nima gomolja, ampak **koren**. Ker drugih vrsti pri nas ne gojimo, bomo našo korenasto zvrst imenovali kar z enim samim imenom — zélena.

Ta zelenjadna rastlina je pri nas prav za prav dišavno zelišče, ker se njeno zelenje in koreni uporabljajo izvečine le kot dodatek ali začimba k raznim jedilom. Sicer pa goje zéleno po svetu kot solatno rastlino, ker uživajo koren pripravljen v solato kakor pri nas n. pr. krompir. Tudi tvornice predelajo poleg druge zelenjadi mnogo zélene. V Nemčiji jo goje na veliko kar po obširnih njivah. Toda kljub temu, da je pri nas uporaba zélene razmeroma majhna, je vendar ne manjka skoraj na nobenem vrtu. Sadé in čislajo to zelenjavo tudi že gospodinje po kmetih, ker jo smatrajo za neogibno potrebno začimbo za juho in nekatera mesna jedila. Tu in tam, zlasti po mestih, pa uživajo gomolje od zélene tudi že pripravljene v solato.

Zélena spada li korenasti zelenjadi in je v sorodu s peteršiljem, korenjem in še z raznimi drugimi vrtnimi in divje rastočimi rastlinami, ki jih rastlinoslovci imenujejo kobulnice. V našem pridelovanju se pa močno razlikuje od peteršilja ali korenja. Obe te dve povrtnini sejemo kar naravnost na mesto, kjer naj potem rasto in ju nikdar ne presajamo. Zéleno pa moramo sejati najprej v sejalnico, navadno v toplo gredo, potem jo pa, ko je še prav majhna, presadimo na gosto (pikiramo) na posebne gredice in ko se tu dobro razvije in poraste, jo končno pre-

sadimo na vrtno grede, kjer ostane tja do pozne jeseni, ko je godna za rabo. Zélena je, kakor še mnogo druge zelenjadi, **dvoletna rastlina**. Prvo leto se razvije do neke stopnje popolnosti, drugo leto pa požene steblo, naredi cvet, obrodi seme, potem pa odmrje. Raste izredno počasi. Še celo v topli gredi potrebuje do 3 tedne, preden seme izkali, na planem pa še več. Potem pa mora rasti 6—8 tednov, preden so sadike dovolj močne za presajanje na sialno mesto. Skupna doba rasti — torej od dneva setve, pa do tja, da je rastlina godna za rabo — znaša 20—30 tednov; pri poznih sortah pa lahko še več. Zato pa sejemo zéleno čimprej spomladi (februarja, marca) in na toplo gredo. Seme je jako drobno in lahko. Na 1 gram gre 2 do 3 tisoč zrn. Kalivo ostane, ako je dobro spravljeno, 4 do 6 let. Za kvadratni meter sejalnice zadostuje 1 do 2 grama semena.

Dovolj krepke sadike presajamo iz sejalnice ali z gredic, kamor smo jih bili pikirali, maja do konec junija meseca. Največ slabih uspehov s pridelovanjem zélene je pripisovati napačni saditvi. Za dober uspeh je važno, da sadimo kolikor mogoče plitvo. Srce vsake rastline, ali še bolje povedano, gornji del korenčka naj gleda iz zemlje. Nič ne škoduje, če rastline pri saditvi poležejo, saj se kmalu dvignejo in potem rastejo krepko in razvijejo debel mesnat in razmeroma gladek koren. Iz pregloboko sajene zélene pa ni nikdar nič prida. Namesto korena naredi v zemlji šop korenin, ki niso za nobeno rabo.

Zéleni prija tudi bolj težka, globoka, dovolj vlažna, pa močno pregnojena zemlja, ki mora biti dobro založena tudi z apnom. Kisle zemlje z visoko podtalnico ne mara. Posebno ji ugaja zemljišče, ki je bilo prejšnje leto močno pognojeno, n. pr. za zelje. Če moramo gnojiti spomladi, vzemimo vedno star predelan gnoj. Suh slamnat gnoj naravnost iz hleva več škoduje nego koristi. Med zéleno, ki izpo-

četka tako počasi raste, sadimo lahko solato, kolerabe ali kako drugo povrtnino, ki je godna, ko se začne zelena razvijati. V vrsti naj bo zelena najmanj 25 do 30 cm narazen, vrste pa 40 do 50 cm vsak-sebi, da rastline lahko obdelujemo. Med poletjem jo je treba namreč vsaj trikrat okopati. Osuti je ne smemo. Ob suši jo je treba izdatno zalivati, ker zelo slabo prenaša pomanjkanje vlage. Tudi zalivanje z gnojnico ji prav dobro dene. Napačno pa je obirgavati zelenje, češ da se bo zaradi tega podzemeljski del bolj razvijal. S tem dosežemo nasprotni uspeh. Prav tako je odveč obrezovanje vrhnih korenin. Da dobimo okrogle, razmeroma gladke korene, moramo gojiti primerno sorto, kakor je n. pr. snežena kepa (Schneeball). Ta sorta tudi najhitreje raste. Debele, oglate korene z mnogimi stranskimi koreninami dela praška orjaška zelena. Izvrstni sorti sta tudi alabaster in imperator; obe imata gladek ko-

ren, ki ima samo na spodnji strani korenine in pa lepo belo meso.

Zelena je popolnoma godna šele septembra ali oktobra meseca. S spravljanjem pa lahko odlašamo tja v november. Na zunaj se zrelost pozna po tem, ker začno zunanji listi rumeneti. Čim bolje dozori, tem bolje se drži čez zimo. Za seme izberemo vedno najlepše in najpopolnejše razvite rastline, ki jih zgodaj spomladi posadimo same zase. V bližini ne smemo imeti semenskega peteršilja ali korenja.

Za preprosto gospodinjstvo, kjer se uporablja zelena samo kot začimba, zadostuje nekoliko rastlin. V takem slučaju se setev ne izplača. Bolj preprosto je, ako pri vrtnarju kupimo nekaj že močnih sadik, ki jih posadimo v vrt. Sedaj je še vedno čas, da posadimo nekaj zelene za domačo potrebo. Lepa zelena se vedno lahko in dobro proda, zlasti v bližini mest in večjih obrtnih krajev ali letovišč. H.

Pridelovanje travnega in deteljnega semena

Velike vsote izdajamo letno za nakup raznih deteljnih in travnih semen, dasiravno bi jih mogli pridelovati doma. Za to so dani vsi pogoji, zlasti ugodne pa so naše podnebne razmere. V zadnjih letih se opaža v tem pogledu vseeno nekoliko zboljšanja.

Glede nabiranja in pridobivanja travnega in deteljnega semena se je že precej pisalo; omeniti bi bilo treba še nekaj podrobnosti glede načina pridobivanja raznih travnih in deteljnih semen.

Od trav bi prišle kot glavne zaenkrat v poštev travniška bilnica, francoska pahovka, angleška ljulka, zlati oves in pasja trava.

Travniško bilnico sejemo v mešanici z deteljo, in sicer v žito. Najbolj ji odgovarja sveža zemlja, ki pa ne sme biti kisla.

Tudi seme francoske pahovke pridelujemo v mešanici z deteljo. Najbolje uspeva na lahki, ilovnati zemlji. Sejemo jo skupno z ržjo ali pa ozimno pšenico. Prihodnjo spomlad posejemo vmes črno deteljo. V tretjem letu, ko je detelja minula, pustimo francosko pahovko za seme in to samo na onih mestih, kjer je prav lepo razvita. Seme zelo rado izpada, zato

jo moramo pravočasno kositi. Ko latje porumeni in ko seme ni več mlečnato, je najprikladnejši čas za košnjo. Ko smo pahovko pokosili, jo povežemo v drobne snope, potem ko smo jih otresli na rjuho ali pa jih obesimo v kozolec.

Pridelovanje semena angleške ljulke je kaj enostavno. Pridelujemo ga lahko na vseh njivah, kjer uspeva črna detelja. Sejejo ga navadno na široko, ker zemljo popolnoma preraste in pokrije. Priporoča se čista setev, to pa vsled tega, ker doseže angleška ljulka že v drugem letu največji pridelek in bi jo detelja v razvoju samo ovirala.

Zlati oves glede zemljišča ni posebno izbirčen; uspeva na vsakovrstni srednji zemlji, pa tudi boljše barsko zemljišče mu zelo prija. Posebno ugodno pa je zanj planinsko podnebje. Sejemo ga navadno v žito z deteljo. Lahka zrnja je treba prav previdno spraviti v zemljo. Bolje je, da zrnja ne zavlečemo, temveč da zemljo samo povaljamo in seme na ta način pritismemo v zemljo. V slučaju, da pride pregloboko v zemljo, se prav lahko zaduši. Zlati oves požanjemo tedaj, ko začno gornji deli latja in bilk rjaveti.

Pasjo travo sejemo v mešanici z de-

teljo; seveda ne sme biti zemlja preveč suha in peščena. Biti mora dovolj gnojna. Že v jeseni istega leta travišče popasemo, prihodnje leto pa ga kosimo celo leto za krmo. Vsako spomlad moramo raztrositi nekaj umetnih gnojil, najbolje kalijeve soli in razklejene kostne moke. Ako travišče dobro oskrbujemo, nam daje seme 4-5 let.

To bi bilo samo nekaj najvažnejših trav; v poštev pa pridejo seveda še razne druge trave, ki dajejo prav tako prvovrstno krmo. Pri pridelovanju posameznih travnih semen je treba vedno točno vedeti, kako jih pridelujemo pač najbolje: v čisti ali mešani setvi. Nadalje, koliko semena je treba vzeti in kdaj je najprikladnejši čas za setev. Pa še več drugih podrobnosti je treba vedeti. Zato pa naj vpraša vedno vsak, ki se je odločil za pridelovanje travnih semen za nasvet kmetijskega strokovnjaka.

Prav tako važno je pridelovanje detelnega semena. Največ pridelujemo semena črne detelje. Lahko pa bi ga pridelovali še več, tako da bi ga prodajali. Vse premalo pa pridelujemo semena lucerne in raznih drugih detelj, tako da smo še vedno prav po nepotrebem odvisni od nakupa semena. Z majhnimi stroški bi to seme prav lahko sami pridelovali.

Za pridelovanje semena črne detelje si moramo izbrati dobro zemljišče, na odprti solčni in suhi legi. Najboljša in največ semena dobimo pri drugi košnji. Pri prvi košnji dobimo še prav malo semena, in sicer vsled tega, ker seme takrat

še ni oplojeno. Zato pa moramo gledati na to, da smo s prvo košnjo čimprej gotovi. Ko glavice porjave in ko je večina zrn dobila pravo barvo, tedaj semensko deteljo kosimo. Nikdar pa ne smejo glavice preveč dozoreti, ker se tedaj seme rado osuje. Ko je semenska detelja popolnoma suha, jo omlatimo s cepci ali pa z mlaticnicami. Seme se iz glavic izlušči na posebnih izluščilcih in potem nekoliko očisti, in tako dobimo naravno očiščeno seme. To seme pa še vedno ni čisto in vsebuje razna zdrobljena zrna in plevelno seme. Posebno nevarno pa je seme predenice, ki je detelnemu semenu večkrat primešana. Zato prodaja pri nas večina pridelovalcev naravno očiščeno seme trgovcem, kateri ga na posebnih strojih očistijo dalje, zlasti pa od semena predenice. Ako hočejo to seme nato prodajati, ga mora še prej preizkusiti kmetijska poskusna in kontrolna postaja. Če ugotovi, da je popolnoma čisto, izda dovoljenje za prodajo.

Prav tako se izplača tudi pridelovanje semena bele detelje. Ta detelja uspeva tudi na slabějšíh zemljiščih in v suhem podnebju. V prvem letu je še ne pustimo dozoreti, pač pa šele v drugem, tretjem ali pa celo četrtem. Bela detelja je zelo nizka, košnja je težavna in zato je najbolje osmukati glavice z gostimi železnimi grabljami.

Prav tako je priporočljivo tudi pridelovanje semena navadne lucerne, švedske detelje, laške detelje in hmeljske lucerne. Za vsako od posameznih vrst pa moramo izbrati primerno zemljišče.

Štajerska kokoš

Za naše skromne kmetijske razmere potrebujemo predvsem kokoš, ki je dobra jajčarica poleg tega pa mora biti seveda tudi dovolj težka. Obe te lastnosti ima v zaželjeni meri združeni ravno štajerska kokoš. Druge pasme navadno ne odgovarjajo v vseh ozirih našim zahtevam. Tako so n. pr. plimetke ali pa orpingtonke zelo težke kokoši, toda slabe jajčarice; nasprotno pa so bele leghornke odlične jajčarice, toda v teži zelo lahke. Zato je res težko dobiti za naše prilike bolj prikladno kokoš, kot je ravno štajerska.

Nekatere kokoške pasme imajo precejšnje zahteve in ohranijo svoje dobre lastnosti le pri pravilni in pazljivi po-

strežbi. Če pa tega ni, potem prav hitro pade njihova nesnost. Za vse to je potrebno mnogo truda, časa, denarja in pa potrepljivosti. Naše gospodinje tega ne zmorejo. Kje pa naj vzamejo tudi čas? Že druga važnejša dela jim odvzamejo skoraj ves dnevni čas. Zato pa je čisto razumljivo, da potrebujemo predvsem take kokoši, ki obdržijo svoje lastnosti tudi v najneugodnejših razmerah. Tej zahtevi ustreza v polni meri štajerska kokoš. Vsled svoje odpornosti, skromnosti in neobčutljivosti se kaj hitro prilagodi vsakim razmeram.

Štajerska kokoš je zelo skromna in to je njena zelo važna lastnost. Že takoj

zjutraj izgine in se pase daleč naokoli. V poletnem času si poišče skoraj vso hrano sama in tako nas ne stane mnogo. Nasprotno pa opazamo, kako leno postopajo nekatere druge kokoši skoraj ves dan okoli hiše in čakajo samo na to, kdaj jim bo kdo vrgel kakšno zrnje. Take kokoši nam prav gotovo ne prinašajo dosti dobička. Ako mora poleg tega kdo kokošim krmo še kupovati, ima od njih prav gotovo izgubo. Nasprotno pa nam štajerska kokoš prihrani mnogo izdatkov, preskrbi pa brez truda marsikak dohodek.

Za red in snago je prav hvaležna in nam to poplača z večjim donosom. Zelo trdna in odporna je proti raznim boleznim. Celo pozimi prenočuje včasih kar na drevju, ne da bi pri tem njeno zdravje kaj trpelo.

Vali dosti rada. V te svrhe je najbolje izbrati starejšo kokoš, ki je bolj mirne narave. Za nasad mladičem je treba izbrati jajca tistih kokoši, ki so, vse leto prav pridno nesle; le potomci teh bodo imeli dobre lastnosti matere, pa seveda tudi očeta, če je petelin izviral od pridne kokoši. Gospodinja, ki pri izbiri jajc ni previdna, lahko napravi veliko napako, ker se večkrat ravno iz najdebelejših izvalijo najslabše jajčarice. Vsled tega je treba kokoši zelo opazovati, jajca pridnih nesnic pa posebej shranjevati. Gospodinja, ki bo skrbela res za čisto plemo, ki bo odbirala jajca za valjenje od najpridnejših nesnic ter kokoši pravilno krmila, se bo vedno hvalila, da ji kokoši pridno nesejo.

Tudi piščanci niso tako mehkužni, kakor pri raznih drugih mešanih pasmah. Vsaka majhna rosa jim, še ne škoduje. Ko so stari tri tedne so že za silo operjeni in ne potrebujejo več nobenega posebnega nadzorstva. V mladosti so piščanci enobarvni, in sicer temnorumeni brez prog. V splošnem pa se odlikujejo po svoji skromnosti, odpornosti in lahki vzreji. — Jarčice so dozorele s šestimi do sedmimi meseci, nakar začnejo nesti.

Štajerska kokoš je tudi precej pogumna žival, zlasti petelin je zelo borbene narave.

Nesnost štajerke je precej dobra. Brez vsakega posebnega oskrbovanja dosežemo prav lahko 100 do 120 jajec letno. Rejska središča pa, ki nadzorujejo nesnost, dosežejo povprečno 150 jajc letno. V rejskih središčih se pojavljajo tudi že take kokoši, ki znesejo preko 200 jajc

letno. To je najboljši dokaz, da ima v sebi vse lastnosti dobre nesnosti in da bo lahko postala tekom daljšega odbiranja enakovredna s pasmami visoke nesnosti.

Štajerska kokoš ima zelo fino meso, katero je bilo že od nekdaj na odličnem glasu; to je jako važna lastnost, katere nikakor ne smemo prezreti. V splošnem imajo vse one pasme, ki imajo bele noge in belo kožo mnogo nežnejše in okusnejše meso, kakor pa drugobarvne, zlasti rumene. Za belonogo kuretino dosežemo tudi pri trgovcih in izvoznicarjih vedno precej povoljno ceno.

Kakor vidimo ima štajerka mnogo dobrih lastnosti, kot malokatera druga pasma. Kljub temu pa ji predbacivajo nekateri razne slabe lastnosti, kakor slabo valjenje, kratkotrajno nesnost itd., kar pa vse skupaj ni res in se na take stvari ne smemo ozirati. Kot smo videli iz vsega navedenega, je res ravno nasprotno.

Pripomniti bi bilo treba še, da je štajerska kokoš tako skromna, da ne zahteva pozimi niti toplega hleva in daje celo v zanemarjenih kurnikih, kjer bi masikatera druga pasma popolnoma odpovedala, še vedno nekaj dobička. Seveda na ni s tem rečeno, da jo moramo imeti pozimi zaprt v zanemarjenih prostorih. Kot za vse druge živali, prav tako moramo skrbeti tudi za kokoši, do bodo kolikor mogoče v čistih in udobnih prostorih. Šele tedaj lahko pričakujemo od njih res prave koristi.

Drugim zopet ni všeč raznobarnost perja. Ako ima ta pasma toliko dobrih lastnosti, potem tako malenkostno napako prav lahko prezremo.

Če je imel kak posameznik slabe izkušnje z štajerko, je moral biti za to prav gotovo kak vzrok. Čisto mogoče je, da je bil dotičnik sam kriv neuspeha. Včasih pa tudi lahko nanese slučaj, da dobimo med tolikimi kurami, kako slabo. To se dogodi povsod. Vsled tega pa potem še ni treba obsojati cele pasme. Predvsem bi morali v tem slučaju, ako nam je na stvari res kaj ležeče, ugotoviti vzroke neuspeha, ne pa zanikati takoj vsako vrednost, ker živali proti pričakovanju niso odgovarjale zahtevi po dohodkih in dobičku.

V splošnem pa lahko trdimo, da uživa štajerska kokoš že od nekdaj sloves in je za naše razmere kot nalašč ustvarjena,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Pospravljanje tujske sobe

Soba, ki smo jo pripravili za goste, ne sme biti v najlepšem redu samo prvi dan; skrbeti moramo za to, da je vsak dan kolikor mogoče natančno pospravljena. Šele takrat, ko gredo zjutraj stanovalci ven (navadno za vse dopoldne), se smemo lotiti pospravljanja. To bi najlaže opravila oseba, ki mora biti itak doma zaradi kuhanja. Pa tudi malo večjo deklico prav lahko naučimo, kako se pospravljajo sobe, ker to gospodinjsko opravilo ne obsega nobenega preveč naporenega dela. Treba je le malo vaje in natančnosti, pa gre čiščenje kaj hitro od rok.

Če okna še niso odprta, jih odpremo na stežaj. Nato znesemo posteljno odejo, blazine in rjuhe na okno ali balkon, če je blizu; tam se posteljina dobro prezrači. Ako je žimnica večdelna, tedaj postavimo posamezne dele na postelji pokonci, da pride zrak do vseh strani. Medtem ko se postelja zrači, znesemo iz sobe, kar ne spada več vanjo: umazano posodo, vaze z uvelimi cveticami in drugo. Prezračeno posteljo natančno posteljemo kakor je bilo že povedano. Nato pripravimo sobo za pometanje s tem, da odstranimo s tal manjše stvari, ki so na poti: stole, vedro za vodo, koš za papir itd.

Pometajmo natančno in ne puščajmo nekaterih kotov samo za veliko pospravljanje. Vse kar nismo postavili izven sobe, premaknemo, da metla doseže prav ves prostor. Da se prah ne dviga, je priporočljivo, da metlo malo zmočimo in pazimo, da ne spravimo preveč prahu v zrak z nerodnim pometanjem. Takoj ko smo pometli ne začnemo brisati prahu. Med tema dvema opravilima mora preteči približno 1/2 ure časa. Takrat imamo čas pospraviti umivalnik. Vse posodje, skledo, vedro, vrč in kozarce izpraznimo, umijemo in svetlo zbrišemo. Vrč za vodo znova napolnimo. Ravno tako umijemo tudi steklenico in kozarce za pitno vodo. Nato šele vzamemo cunjjo in z njo pobrišemo prah z vsega pobištva, pa tudi z vseh reči, ki leže na mizi, nočni omari,

predalniku. Ko je ves prah pobrisan (pri tem ne smemo pozabiti oken in vrat), cunjjo splaknemo, posušimo in shranimo. V sobo prinesemo pitno vodo, vazo s svežimi cveticami in vse ostalo kar smo nesli ven. Vsako stvar postavimo na njen prostor nazaj. Tuje reči premikajmo čim manj. Kadar odidejo gostje na celodnevni izlet, izrabimo to priliko za ribanje tal v sobi, umivanje oken in temeljito zračenje posteljnine. Posebno temeljito pa pospravimo vse, kadar se letoviščarji menjajo. Posteljnino na prostem iztepemo in izkrtajmo ter pustimo zunaj kolikor mogoče dolgo časa. Umazan papir v omari in predalih zamenjamo za svežega, vse poribamo in pomijemo, da ni nobenega sledu po kaki nesnagi. Zelo vroče dni okno lahko zastremo, da soba ni prevroča za spanje.

S. H.

KUHINJA

Zelena koleraba kot piré. Dve precej debeli zeleni kolerabi olupim, operem in v slani vodi do mehkega skuham. Radi dobrega okusa in vonja pridenem med kuhanjem eno šatotko ali odrezek čebule, in jo nabodem s tremi nageljevimi klinčki. Pridenem tudi košček surovega masla. Kuhano kolerabo pretlačim skozi sito in zabelim s prav bledim prežganjem. Površino kolerabe polijem z rujavo segretim surovim maslom. Piré dam kot prikuho na mizo.

Ohrovt z rižem kot prikuha. Ohrovt razdelim na posamezne liste. Liste zrežem na rezine. Rezine poparim s kropom, osvežim z mrzlo vodo in denem na mast, v kateri sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen petersiljček. Ko je ohrovt na polovico zmehčan, primešam toliko pesti riža, kolikor oseb je pri kosilu, malo popražim in nato zalijem z juho, s krompirjevo ali s kropom, po potrebi osolim in pražim še dve uri. Tudi kot samostojna jed mi služi na ta način pripravljen riž z ohrovtom.

Solata kot prikuha. Solati odberem slabe liste in jo prekuham v slani vodi. Odcejeno solato zrežem na debele rezance. V kozici razbelim žlico surovega masla ali masti, v kateri se je pekla pečenka ter denem solato vanjo. Pol ure

pražim jed pokrito. Nazadnje primešam dva rumenjaka in dve žlici kisle smetane.

Češnjeva poganica. Za testo potrebujem pol kilograma moke, 10 dkg surovega masla, tri žlice kisle smetane, dve žlici sladkorja, primerno strte soli, tri rumenjake in dve žlici vina. Testo napravim že zvečer. Drug dan testo razvaljam za nožev rob na debelo. Testo položim na pekačo tako, da je polovica zvaljanega testa izven pekače. Po testu potresem češnje, katerim sem odstranila pečke. Po češnjah potresem pest ali dve sladkorja, dobro pest z rumom namočenih rozin, malo limoninih lupinic in pest drobno sesekljanih orehov ali lešnikov. S testom, ki je ostalo izven pekače, pokrijem nadev in spečem v precej topli pečici. Pečeno in malo ohlajeno testo zrežem na poševne kose in potresem s sladkorjem.

Napol masleno testo. Testo napravim z 12 dkg moke, 12 dkg surovega masla, treh žlic vode, enega rumenjaka in malo strte soli. Med moko narežem surovo maslo in ga s prsti in dlanmi zdrobim v kašo. Potem zgnetem testo z jajcem, vodo in soljo. Ko testo četrtr ure počiva, ga razvaljam na podolgasto krpo kot pravo masleno testo. Potem ga zložim kot knjigo in po četrturnem počivanju še dvakrat razvaljam. Testo razdelim na dva enaka dela. En del zložim na snažen papir na pekači. Potem testo posujem s češnjami brez kosti. Po češnjah potresem sladkorja in pest drobtin. Drugi del testa pokrijem na prvo površino. Ob roboh pritisnem skupaj in spečem v vroči pečici. Pečeno testo razrežem na poševne kose in potresem s sladkorjem. Namesto češenj lahko vzamem kakršnokoli marmelado in jo pomazem po testu.

DOMAČA LEKARNA

Da se zacelijo gnoječe se ozeblina. — Raztopi 70 gramov voska in 15 gramov presnega neosoljenega masla, primešaj 18 gramov kakaovega olja, 3 grame galuna, 5 gr peruvanskega balzama in 10 gramov kafre. Namaži na čisto krpo in ovij ozeblino, čez to pa deni bate, da se ne žuli rana od usnja ali karkoli. Večkrat si umij ozebke v izkuhi sladke repe. Gnoječe se ozeblina je treba zelo varovati, da ne pride kaj strupenega do njih in da ne bi postalo gnojenje trajno. Za ozeblina na nogah moraš imeti vedno bele nogavice in vsak dan druge, obutev kolikor mogoče mehko. Škoduje tudi mokrota, hoja in stanje na mrazu.

Smrekova smola pomaga nadušnim in ječičnim, če jo vržeš na lesno žrjavico in vdihuješ dim. Prsom dne dobro, če vživaš kako zrno emole. Smrekova kuhana smola je že sama na sebi obliž, ki izvleče bodice in bolečine, in je primešana večini obližev, ki vlečejo ali zbirajo.

Bele murve sad iztisni in uživaj za hripavico, za katar grla in vnetje v ustih. Sad hladi vneta pljuča in grlo. Koreninin lub odganja trakuljo in vodo. Sok listov ustavi mrzlico. Črne in rdeče murve sad in listi učinkujejo ravno tako.

Badika (špargelj) žene na vodo, zato ni da bi ga užival preveč, kdor ima razdražljive ledvice ali mehur. Badika je človeku pomoč za jetrne in mehurjeve bolezni. Naše dni jo priporoča dr. Larch za pregosto kri.

Kmetijski nasveti

Kako zatrem kurje uši? Za zatiranje uši pri kokoših uporabljamo mrčesni prašek in pa zmes, ki jo napravimo iz desetih delov jedilnega bučnega ali podobnega olja in enega dela janeževega olja. Vse kokoši je treba temeljito poprašiti z mrčesnim praškom ali pa namazati z navedeno oljno zmesjo po vseh njih delih od glave pa do repa, ker uši so po celem kokošjem telesu. Zlasti trgovatno se držijo uši vrh glave. Po pretoku enega tedna moramo posamezne kokoši ponovno poprašiti ali pa namazati, da uničimo še one uši, ki so izlezele iz jajc ali gnid šele po prvem poprašenju ali namazanju. Istočasno moramo očistiti tudi vse dele kurnika, grede, gnezda itd., da ne bi kokoši ponovno dobile uši. Vso opravilo je treba znositi na prosto, jo temeljito osnažiti in zmiti z vročim lugom. Nadalje napravimo srednje gost apneni belež, katerega primešamo okrog pet odstotkov kreolina ali lizola in nekoliko terpentinovnega olja. S tako pripravljenim beležem pobelimo strop in stene v kurniku kar najbolj skrbno, da prodre ta tekočina v vse sklade in razpoke, katere je treba skrbno zadelati in zamazati. Ako se je medtem časom posušila z lugom osnažena oprava, je treba tudi to politi z apnenim beležem. Za čiščenje in razkuževanje kurnika lahko uporabljamo tudi sprazeno živo apno, s katerim dobro poprašimo kurnik in njegove dele. V kurniku ali pa v kakšen pokrit prostor ob kurniku postavimo primerno nizek zaboj. Nato pripravimo mešanico iz dobrega peska in lesnega pepela. Na vsakih 10 do 20 delov te peščene in pepelne mešanice primešamo še en del žveplenega prahu ali mrčesnega praška. Tako pripravljeno mešanico nasujemo v zaboj v toliki množini, da si kokoši lahko napravijo v njej pri kopanju plitvo jamo. V takšni kopolji si kokoši tudi olajšajo svojih zajedavcev. Kakor prašenje ali mazanje kokoši, je treba ponoviti po osmih dneh tudi beljenje in zadelati vse morebitne razpoke v kurniku.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarni trg. V preteklem tednu ni bilo na denarnem trgu nobenih bistvenih izprememb. Denarni promet na ljubljanski denarni borzi je znašal 9 milijonov 952.000 din v primeri z 10 milijonov 340.000 din v prejšnjem tednu. Tečajji za nekatere tuje valute so bili sledeči: holandski goldinar 23.98 do 24.13 din, belgijski belg 7.35 do 7.40 din, švicarski frank 9.96 do 10.03 din, angleški funt 214 do 216 din, ameriški dolar 43.28 do 43.64 din, francoski frank 1.95 do 1.95 din, češka krona 1.51 do 1.53 din, italijanska lira 2.28 do 2.32 din.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Kranju 7. junija. Cene goveje živine na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 6.25 din, voli II. vrste 6 din, voli III. vrste 5 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 6.25 din, telice II. vrste 6 din, telice III. vrste 5 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 5 din, krave III. vrste 4.25 din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 7.50 din, teleta II. vrste 7 din za 1 kg žive teže. — Prašiči špeharji 9.25 din, prašiči pršutarji 8.50 din za 1 kg žive teže. Od zadnjega sejma so se cene nekoliko dvignile. Cena volov I. in II. vrste je narasla za 50 para, telic I. vrste za 25 para, II. vrste za 1 din, III. vrste pa za 50 para pri 1 kg. Cena telet II. vrste se je dvignila za 1 din pri 1 kg. Cena prašičev špeharjev, je poskočila za 25 para, medtem ko so cene prašičev pršutarjev ostale neizpremenjene.

g Živinski sejem v Mariboru 8. junija. Prignanih je bilo skupno 587 komadov, prodanih pa 354. Cene so bile sledeče: debeli voli 4 do 5.40 din, poldebeli voli 3.60 do 5 din, vprežni voli 3.25 do 4.50 din, biki za klanje 3.20 do 4.80 din, klavne krave debele 3.50 do 4.80 din, plemenske krave 3 do 4 din, krave klobasarice 2 do 3 din, molzne krave 3.10 do 3.60 din, breje krave 3 do 3.50 din, mlada živina 4 do 5.60 din, teleta 5 do 6.75 din za 1 kg žive teže. — Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari 80 do 100 din, 7 do 9 tednov 115 do 125 din, 3 do 4 mesece stari 155 do 190 din, 5 do 7 mesecev stari 240 do 330 din, 8 do 10 mesecev stari 375 do 480 din, eno leto

stari 680 do 820 din komad. Cena za 1 kg žive teže je bila 5 do 7 din, za 1 kg mrtve teže 9 do 11 din.

g Živinski sejem v Novem mestu. Skupno so prignali na sejem 349 glav goveje živine, in sicer 100 volov, ostalo krave in mlado živino. Pitanih volov ni bilo na sejmu. Kupčija za vprežno in plemensko živino je bila še precej živahna, bolj slaba pa s klavno živino. Povprečne cene so bile 3 do 4 din za kilogram žive teže. — Trg s prašiči je bil tudi precej dobro založen. Opažati pa je bilo, da so od zadnjega sejma cene prašičev nekoliko popustile in sicer 15 do 25 din pri komadu. Pujske, stare 7 do 8 tednov so plačevali po 110 do 140 din komad. Cena prašičev pršutarjev je bila 7 do 7.50 din, prašičev špeharjev pa 8 do 9 din za 1 kg žive teže.

RAZNO

g Kapar San Jose. V smislu banove naredbe o zatiranju kaparja San Jose se bo tudi letos izvršil pregled vseh drevnic in vrtnarij v Dravski banovini, ki se bavijo z vzgajanjem in razpečevanjem sadnih sadik in okrasnih rastlin. Zato se pozivajo vsi lastniki in zakupniki drevnic in vrtnarij, da prijavijo za pregled do 25. junija svoje drevnice in vrtnarije Kmetijski poskusni in kontrolni postaji v Ljubljani ter istotja pošljejo do 25. junija znesek za stroške pregleda. Prošnja za pregled mora biti kolekovana z Din 10.—. Priložiti pa je še državni kolek Din 20.— za potrdilo pregleda. Znesek za stroške pregleda znaša do 1 ha površine Di n80.— za vsak nadaljni načrt ha pa prav tako Din 80.—. Opozarja se, da je gornji znesek preračunan za pravočasno prijavljene drevnice in vrtnarije, ki se bodo pregledale v skupinah, da bodo stroški čim manjši. Prepozno prijavljene drevnice in vrtnarije bodo morale nositi same vse stroške pregleda, ki bodo mnogo višji od gornje pristojbine. Drevničarski odsek Sadjarskega in vrtnarskega društva lahko vložijo skupno prijavo za vse svoje člane, stroške pregleda pa plača vsak član za svojo drevnico posebej. Pregled šolskih drevnic se bo vršil v smislu rešenja g. ministra za kmetijstvo na državne stroške.

PRAVNI NASVETI

Pristojbina za pogreb. V. C. Če se vam zdi račun za pogreb pretiran, se lahko pritožite na škofijski ordinarijat in zvedeli boste, koliko je v vašem kraju določena tarifa za pogrebe take vrste. Vsaka župnija pa ima od višje cerkvene oblasti odobreno tarifo.

Njiva v gozdu. Z. F. N. Pod vašim gozdom je bil travnik, ki ga je smel kositi sosed tako, da v času od 1. maja do Sv. Jakoba niste smeli voziti preko tega travnika, oziroma na njem les nakladati, v ostalem času pa. Ta travnik je sosed preoral in zasadil krompir. Vprašate, če mu to lahko prepoveste če so domače priče veljavne. — Sosed je dolžan, da vaše priposesitvovane pravice: voziti po košnji čez travnik, odlagati in nakladati les na travniku, spoštuje in vas pri tem ne ovira. Vožnja preko njive je pač težja kot po travniku. Vsled tega vam priporočamo, da se s sosedom zmenite morda za stalno pot, ki bi jo lahko v celem letu uporabljali preko bivšega travnika. Če se ne moreta sporazumeti, boste pač morali sosedu tožiti na priznanje doseganih vaših pravic. Kot priče boste morali predlagati take ljudi — domače ali tuje —, ki bodo lahko potrdili, da ste vi, oziroma vaši posestni predniki v zadnjih 30 letih javno in nemoteno vozili preko sosedovega travnika in tam odlagali in nakladali les.

Smrdljivi odpadki. S. J. T. Tovarna je pred 2 leti v neposredni bližini vaše hiše napravila veliko jamo, kamor odvažajo odpadke, ki pa v vročih dneh povzročajo neznošen emrad, tako da ne morejo stanovanjski najemniki vzdržati v vaši hiši. Vprašate, koliko lahko zahtevate odškodnine. — Smrad ni samo neprijeten, pač pa razpadajoči odpadki okužujejo zrak in je to zdravju škodljivo. Zato naprosite občino, da zahteva od tovarne, da to odpravi. Če občina ne bi nič hotela ukreniti, potem pa vi tožite tovarno za škodo, ki jo imate, ker zaradi smrada ne morete oddati stanovanja. Sodišče bo pač moralo zaslišati izvedence o tem, da je vsled tako zasmrajnega ozračja nemogoče po običajnih cenah v vašem kraju oddati stanovanje, pač pa le proti znižani najemnini. To razliko vam bo morala tovarna povrniti, dokler zasmrajnosti ne odpravi.

Vojna vdova. M. Z. Prošnjo za priznanje invalidnine kot vojni vdovi naslovite na invalidsko sodišče pri dravski divizijski oblasti v Ljubljani. Navesti morate točno vse podatke: kdaj in zakaj vam je bila leta 1927 pokojnina vzeta, in koliko znaša sedanji vaš davčni predpis. Potem boste prejeli rešitev, ali se vam prizna pokojnina ali ne. Proti tej rešitvi se lahko pritožite preko invalidskega sodišča v Ljubljani na višje invalidsko sodišče v Beogradu. Verjetno pa je,

da bo — po sedanjem invalidskem zakonu — vaš aprošnja zavrnjena, ker niste v letu 1929 prosili za prevedbo po novem invalidskem zakonu.

Dražbena taksa. A. K. R. Če boste na sodni dražbi kupili gozd za 7000 din, boste morali plačati 4% državne in 2% banovinske takse, torej skupaj 6% odkupnine.

Meja ob novem vinogradu. J. M. H. Če se bojite, da bo sosed sedaj, ko je iz njive napravil vinograd, vsako leto kopal v vaš breg, vam svetujemo, da svoj breg zamejite ali z ograjo ali pa na gosto zabijete kole kot mejnike. Na ta način bo meja ostala dovolj vidna in se ne bo mogla tekom let spremeniti v vašo škodo.

Obljubljena dota, ki jo mora dati brat. I. R. Če je brat prevzel posestvo staršev in se zavezel sestri ob poroki izplačati določeno doto in je vse to zapisano v notarski pogodbi, potem ima sestra pravico, da sedaj, po poroki, zahteva od brata izplačilo dote. Če je noče dati z lepa, ga lahko toži. — Starši, ki so obljubili sinu, da mu bodo izročili po poroki posestvo, in rekli da se bo tozadevno zapisala pri notarju izročilna pogodba, so dolžni, da ta dogovor po sinovi poroki izpolnijo. Seveda, če sin ne more izročiti staršem obljubljenega izročnine, ker še ni dobil dote od žene, tudi starši niso dolžni sinu izročiti posestva, dokler ne dobe od sina izgovorjene izročnine.

Gabrov plot. R. I. Sosed je 25 cm od meje zasadil gabrov plot, ki vam dela senco, tako da nič več na meji ne raste. — Svoj svet lahko sosed do meje izrablji, kot sam hoče. Tudi živo mejo sme zasaditi tik na meji, če ne posega s tem v morebitne vaše že priposesitvovane pravice. Plot, bodisi iz plank ali tudi živa meja, navadno ne vpliva tako pogubno na rast ob meji, da bi bila običajna raba zemljišča s tem prizadeta. Zemljišče pač mora biti ograjeno. Le kakšne posebne ograje, ki so za rast zelo škodljive, bi se morale odmakniti od meje.

Skrajšan rok. J. B. R. — Pozabili ste navesti rojstne podatke obeh sinov in vaše. Brez teh ne moremo ugotoviti, če ima sin pravico do skrajšanega roka.

Bolniški stroški. O. A. — Vložite prošnjo za oprostitev, odnosno znižanje bolniških stroškov na upravo bolnišnice, v kateri ste se zdravili.

Služba pri mornarici. S. P. Za predčasen vstop v vojaško službo lahko zaprosite pri poveljstvu vojnega okrožja.

Obresti očmovega posojila. F. Z. Če dolžnik ne uživa kmetske zaščite in niso bile dogovorjene nobene obresti niti ni bilo dogovorjeno brezobrestno posojilo, je dolžan na zahtevo upnika plačati zakonite 5% obresti in to za tri leta nazaj. Ako pa je dolžnik po zaščiten kmet, pa ima plačevati obresti po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov, o kateri smo že večkrat pisali