



## Za konec leta

Čeprav so žasli izredni, se vendar dan hitro umakne dnevu in spet smo ob zatonu leta, ki je bilo tako polno dogodkov, kakor jih je bilo doslej malokatero v naši zgodovini. Zlasti naš kmet, ki je navezan na svoj večji ali manjši kos zemlje s tisočermi vezmi, je v tem letu znova spoznal, kako je zemlja dobra mati njim, ki jo imajo prav radi. Sedaj ob koncu leta bi bilo prav, če bi vsak kmečki človek napravil, kakor stori orač, ki dospe s svojo živino na konec njive: ustavi se za trenutek, si obriše potno čelo in se ozre nazaj na zorano brazdo. Ali je dobro urezana in leži prav? Ali je treba kaj popraviti pri drevesu in vpregi, da bo delo opravljeno kakor je treba?

Vprašajmo se danes zase: ali smo v preteklem letu živeli in gospodarili dobro ali slabo? Marsikomu so izredne razmere onemogočile, da bi bil mogel svoje življenje in svoje gospodarstvo sukati po svoji volji; marsikdo je imel pred seboj lepe načrte, ki jih pa ni mogel izpeljati; niso pa redki tudi kmetje, ki jim je letina v miru bogato obrodila in so s svojo letošnjo gospodarsko bilanco lahko zadovoljni.

Ni danes ta dan vprašanje, kako so posameznemu gospodarju zunanje okoliščine prizanašale ali kako so tega in onega dogodki bolj ali manj prizadeli. Nobenega dvoma ni, da je naše podeželje in naš kmečki stan prestal v tem letu težko preizkušnjo. Vprašanje je, kako so posamezni gospodarji in njihove družine to preizkušnjo napravili: ali odlično ali dobro ali nezadostno in slabo. Od tega izida je za bodočnost mnogo odvisno; za bodočnost psamezne domačije, nič manj pa tudi za bodočnost kmetskega stanu.

Prvo in glavno vprašanje, ki ga kmečkemu človeku postavlja v večnost toneče leto je, ali je vsak na svojem mestu izpolnil tudi v sedanjih razmerah svojo poklicno dolžnost do konca. Kdor se ni zavedal in se ne zaveda, da je kmet rednik in krušni oče svojega naroda po svoji poklicni in stanovski dolžnosti, pa naj bodo razmere tako ali drugačne, ta ne bo mogel ob koncu leta ponosno reči, da je rešil svojo nalogo dobro. Ni je rešil zadovoljivo ne gospodarsko in ne poklicno. Gospodarsko delo in prizadevanje namreč ni nikomur glavni življenjski

namen. Gospodarstvo je samo sredstvo, a nameni so vse višji in lepši. Kmetijskemu gospodarstvu je namen, da prideluje vsakdanji živež zase in za one, ki opravljajo drugačne gospodarske posle, kot n. pr. delavci v tovarnah, obrtniki in drugi. Vsi morajo imeti vsakdanji kruh, ki ga prideluje kmet. Njegovo gospodarstvo torej služi splošni blaginji in s tem izvršuje že višjo nalogo. Se višja je ta naloga, če jo pogledamo od verske strani. Mi vsi smo na tem svetu, da dosežemo svoj končni namen, ki je večno blaženstvo pri Bogu. Če kmet s svojim gospodarstvom pridobiva sredstva za tužesko življenje, je vključen tudi s svojim gospodarskim delom v ta božji red. In če kdo svoje naloge ne izpolni, ni odgovoren samo v gospodarskem pogledu svoji kmetiji, ki propada namesto da bi trdno stala, ampak reda.

bo dajal odgovor tudi kot član tega božjega

V letih, kakršna so sedanja, ko so svetovna pota za prevoz gospodarskih dobrin presekana, in so posamezne dežele navezane same nase, se pomen kmečkega poklicnega dela pokaže še prav posebno in izredno ostri luči; a na dan pride v resnici le ono, kar je zmeraj res, samo da v rednih razmerah ni tako očitno. Kdor današnji dan pri pogledu na staro leto ne more občutiti v svoji duši zavesti, da je gospodarstvo svoje kmetije v minevaajočem letu napel do skrajnosti in izlislal iz zemlje res vse, kar je mogla dati, ne bo mogel prestopiti praga v novo leto s prepričanjem, da je do konca izpolnil dolžnosti svojega poklica, čeravno mu čisti gospodarski račun kažejo lep uspeh. Kajti vse gospodarstvo služi — kakor smo dejali višjim stvarim in ni samo sebi namen.

»Domoljub« je vse leto zvesto spremljal gospodarsko delovanje kmečkega stanu in v svoji gospodarski prilogi izpodbujal in svetloval, dajal strokovna navodila in opozarjal na razna gospodarska vprašanja. Koliko vas je, ki berete te besede za staro leto, pa bi lahko mirno zatrdili, da ste vse naevete in navodila prebrali in jih — če že ne porabili — vsaj resno pretehtali? Imate odličan strokovni list »Orač«; kako ste upoštevali njegove tehtne misli? Kdor se za vse to ni brigal, mieleč, da je do kraja izučen

v svojem poklicu in ne potrebuje nobenega pouka in nobenega nasveta, niti v teh izrednih gospodarskih časih ne, ne bo mogel s prepričanjem ugotoviti, da je vse storil za napredek v svojem gospodarstvu in v svojem poklicu.

Doba, ki jo preživljamo, je v gospodarskem oziru nestalna. V vojnih časih je vedno tako. Zato tudi kmečki gospodar in gospodinja ne moreta z gotovostjo delati gospodarskih računov, kakor sta jih v mirnih časih. Pa, še takrat niso bili čisto zanesljivi! Sedaj pa posebne razmere zahtevajo vrsto posebnih odredb, ki globoko posegajo v gospodarski obrat našega kmeta. A zavedati se je treba, da je v drugih panogah gospodarstva podobno.

En račun je pa prav gotovo zanesljiv. Ta namreč, da danes ne gre za posebno dobičkanost posamezne kmetije, ampak za obstoj celotnega kmečkega stanu in naroda. Ni gospodarsko za pojedino kmetijo, vzeti pod streho in hraniti človeka, ki je po nedolžnem izgubil streho in premoženje, toda za celoto je to prav gotovo koristno. Razen tega pa vemo iz svoje vere, da ni vse tisti, ki seje in žanje, ampak tisti, ki rast daje. Kmetovo gospodarstvo je v dvojnih rokah: v gospodarjevih in v božjih. Brez božjega

blagoslova ni uspehov. Ali se je vsaka domačija v preteklem letu zavedala te resnice? In je tudi ravnala v tem smislu? Vsaka ne, velika večina pa! Zato je val komunistične revolucije zadal pri kmečkemu stanu ob nepremagljivo steno njegove vere in življenja po njej. Kdor Kristusov nauk nosi v svoji duši, pri vsem svojem delu in v vsem udeleževanju, mu je komunistična modrost plehka potvorba božjega nauka o ljubezni do bližnjega. Kdor ima v svoji roki goloba, se ne bo pehal za vrabcem. Tako je storil tudi slovenski kmet in odločno odklonil komunistični »raj«, ki se je nato hipoma spreminil v pekel. Tudi temu peklju je kmet kjuboval in s tem prestal največjo in najtežjo preizkušnjo, ki je kdaj v naši zgodovini bila postavljena slovenskemu človeku.

Mislím, da je ta postavka v bilanci leta, od katerega se poslavljamo, za slovenskega kmeta tako velika, da vse ostalo splohne v brezpomembnost. Leto 1942 je leto velikega trpljenja in velikih žrtev, ki jih je kmečki stan položil na oltar svoje domovine — a leto 1942 je tudi leto zmagozslavja, v katerem bodo govorili še pozni rodovi. Kmečki stan je opravičil svoj sloves, da je jedro naroda. Kdor je veroval v kmečkega človeka — kakor pieec teh vrstih — danes ob koncu leta ni razočaran.

## K O L I N E

### II.

2. Soljenje s kvašo (paco ali salamuro), ki jo pripravimo takole: Na 50 kg mesa vzamemo 3 kg soli, 4 dkg solitra, 4 dkg sladkorja, pest brinovih jagod, nekoliko majeronovih plev, 2 dkg celega popra, olupke ene limone in pa glavico česna. Zmes stresemo v 15 l vode in pristavimo k ognju, da zavre. Ko se kvaša popolnoma ohladi, jo zlijemo na meso, ki smo ga prav na tesno zložili v lesen čeber ali v primeren škaf. Naslednji dan pokrijemo meso s pokrovom in obtežimo s kamnom, da stopi kvaša čez meso. Manjši kos ostanejo v kvaši 8—10 dni, plečeta 3 tedne, slanina 3—4 tedne, gnjati (šunke) pa 4—6 tednov. Meso je treba v slanici vsak dan obrniti in preložiti.

Sušenje in prekajevanje. Razsoljeno meso obesimo nato v dim ali pa na zračen, suh in mrzel prostor, da se osuši. Prekajevanje ni samo ohranjevalno sredstvo, ampak le nekako dopolnjuje razsol in daje mesnini svojstven priljubljen okus. Primorci prekajajo meso v dimniku nad ognjiščem. V Sloveniji imajo mnogi gospodarji ob dimnikih nalasše zato narejene »dimne kamre« ali prekajevalnice. Z zmernim osušenjem v dimu se meso namreč pozneje dalj časa in bolje ohrani. Najvažnejše pri prekajevanju

je suh in ne prevroč dim. Ako pride vroč dim do mesa, se začne mast izcejati, meso pa postane sajasto in trdo, ker se preveč izsuši. Ko obesimo nato sajasto slanino in meso na mrzel prostor, vpije mast saje, zaradi česa postane slanina v notranjosti rumena in tudi slabšega okusa. Ogenj ne sme goreti s plamenom, ampak mora samo tleti, kar dosežemo najlažje z žagovino iz bukovega lesa. Bukovo klado pokrijemo z žagovino in zanetimo. Nekajkrat zanetimo tudi z brinjem, kar daje mesu prijeten okus. Nikoli pa ne smemo kuriti s premogom, z mokrimi in trhlili drvmi ali z mokro žagovino. V deževnem vremenu skrbimo za hitro cirkulacijo dima. »Dimna kamra« naj ima tako napravljena vratca, da jih po potrebi lahko več ali manj zapremo, odnosno odpremo. Meso prekajamo v presledkih, t. j. vsak drugi dan. En dan kurimo, drugi dan prekajevalnico odpremo in meso ohladimo. Meso je dovolj prekajeno, ko postane lepo rumenkasto in na površju osušeno.

Preden denemo meso ali slanino v dim, jo moramo dobro zbrisati in obesiti vsaj 24 ur na mrzel preprih, da se posuši. Prekajeno meso obesimo v suh, temen, hladen in zračen prostor, kjer se nato dodobra osuši. Okno šrambe zavarujemo z mrežo, da ne morejo poleti muhe do mesa. Ako opa-

zimo na mesu plesnobo, odrgnemo posamezne kose najprej z mokro in nato še s suho cunjjo ali s papirjem. Naposled pa namažemo meso z mastjo (slaninsko kožo) ali z močno solno raztopino. Da se načeta salama ali gnjat ne izsušita, prevlečemo rezno ploskev z mastjo ali pa položimo nanjo nasoljen papir. Kdor nima primerne šrambe za meso, naj ovije posamezne kose v časopisni papir ter položi v zaboj z bukovim pepelom ali apnenim prahom. V apnenem prahu se meso ohrani najdlje sveže in okusno. Zaboj z mesom shranimo lahko v vsakem suhem in zračnem prostoru, samo da v njem ne zmrzuje.

### Krvavice, jetrnice in riževke.

**Krvavice s kašo.** 2 l kaše polj z vrelo vodo, odcedi in nato oplakni z mrzlo vodo. Skuhaj kašo na pol, stresi na rešeto in ohladi. Posebej skuhaj četrt prašičje glave, polovico pljuč, srce in nekoliko šepahovih kož. Skuhano sesekljaj in deni v kašo. V ponvi razgrej 2 žlici ocvirkov, prideni žlico zrezane čebule in nekoliko majeronovih plev. Dodaj liter precejne krvi in 1 in pol litra juhe, v kateri si kuhala glavo. Zmes osoli in popopraj ter dobro premešaj! Nato napolni čreva. Krvavice kuhaj toliko časa, da se ne pokaže več kri, ko jih s pletilko prebodeš. Voda sme le narahlo vreti. Kuhane položi za trenutek v mrzlo vodo, nato pa na desko. Ko so že nekoliko ohlajene, jih obrni.

**Jetrnice.** Kuhaj četrt uro polovico prašičjih jeter. V drugi posodi kuhaj četrt glave. Ko zavre, dodaj korenike peteršilja, pol čebule, strok česna in košček korenja. Kupa nstrgaj na strgalniku ali pa zmelji. Skuhaj na pol še 1 in pol litra riža, ki ga odhano glavo sesekljaj z zelenjavo vred, jetra cejenega in ohlajenega deni v skledo, pri-mešaj sesekljano glavino in jetra, dodaj nekoliko majeronovih plev, žlico sesekljane in v masti precvrte čebule, ščep cimeta, 2 stroka na drobno zrezanega česna ter nekoliko soli. Prilij juho, v kateri se kuhala glavo, vse dobro premešaj, nadevaj čreva in kuhaj kot krvavice.

**Riževe klobase.** Liter riža operi, skuhaj na pol, odcedi in ohladi. Posebej skuhaj četrt prašičje glave, srce in polovico pljuč. Kuhano meso sesekljaj, prideni riž, žlico zrezane in v masti precvrte čebule, žlico zrezanega zelenega peteršilja, žlico majeronovih plev, ščep cimeta, primerno soli ter juho, v kateri si kuhala glavo. Zmes dobro premešaj in napolni čreva. Klobase kuhaj v vreli neslani vodi 10 minut. Kuhane pomoči za trenutek v mrzlo vodo, nato jih položi na desko, da se ohladi. Preden jih pečeš, vtakni klobaso v krop in jo nato povajljaj v moki.

Pomni! Da krvavice, jetrnice in riževe klobase pri kuhanju ne razpočijo, pazi, da

voda v kotlu premočno ne vre. To preprečimo, ako dolivamo po malem mrzlo vodo. Tu in tam potonemo in obrnemo klobase pod vodo. Tudi jih prebodem s pletilno iglo. Krvavice so kuhane, ko izstopi pri vbodu mast, jetrnice pa, ko zaslišimo po vbodu rahlo cvrčanje. Kuhane klobase oplakujemo v mrzli vodi ter jih položimo nato na desko, da se ohladi.

**Mesene klobase.** Mesene klobase napraviš iz odrezkov prašičjega surovega mesa. Predvsem moramo vedeti, da meso za klobase ne sme biti premastno. Saj bi zato ne bile klobase sočnejše, ker bi se mast pri pečenju itak izcedila. Zato vzemi za klobase le bolj pusto meso. Lahko pa prideniš prašičjemu mesu tudi nekoliko govedine. Meso zrežemo na primerne kose in ga nato zmeljemo ali, kar je še boljše, sesekljamo z noži. Na 3 dele mesa dodamo 1 del sesekljane trdne slanine. Zmes posolimo (približno 2 dkg soli na kg mesa), pridenemo nekoliko žlic mrzlega odcedka, v katerem smo namakali na drobno zrezan česen, kšep zmelega belega in nekoliko zdrobljenega črnega popra, prav malo solitra, sok limone in malo vina. Zmes nato dobro mešamo najmanj eno uro.

Za mesene klobase uporabi tenko črevo. Med polnjenjem zbadaj črevo z iglami, ki jih v ta namen zapišiš v plutovinast zamašek. Na ta način odstraniš zrak iz čreves. Posamezne klobase na konceh zašpili ali trdno z vrstico zaveži. Klobase pusti nato en dan na zraku, da se nekoliko osuše. Šele potem jih obesi v dim 2—4 dni. Ako jih pa hočeš ohraniti za poletje, jih pusti v dimu teden dni. Nikar jih ne obešaj v prevroč dim, ker se začne iz njih cediti mast. Tudi postanejo v prevročem dimu okajene klobase pozneje rade žltave. Klobase so dovolj okajene, če so zlatorumene barve in jih čutimo pod prsti suhe. En dan jih pokadimo, drugi dan ohladimo. Prekajene klobase obesimo na zračen in hladen prostor. Lahko jih zalijemo tudi v mast, kjer se še najbolje ohranijo. Te pa pustimo v dimu le 2 dni, nato jih obesimo še par tednov na zrak. Obrisane položimo v glinast ali kamnit tonec. Na dno denemo 2 prsta na debelo masti, nato zložimo klobase tesno drugo k drugi, dodamo toliko mrzle masti, da so klobase pokrite ter to ponavljamo, dokler ni posoda napolnjena do vrha. Paziti pa moramo, da ne ostane med mastjo in klobasami kaj praznega prostora. Posodo s klobasami shranimo na hladnem.

**Salame.** Za salame vzemi prašičjo pečenko (prato) ter meso gnjat in plečet. Meso zreži na kosec in sesekljaj s sekiro. Na 10 kg mesa dodaj 2 kg na kocke zrezane slanine, 30 dkg soli, 3 dkg solitra, 2—3 žlice na debelo stolčenega popra ter glavico zrezanega in stolčenega česna. Vse dobro mešaj najmanj 1 uro, da zmes otrdi. Go-

veja čreva, ki jih dobiš pri mesarju, razreži na  $\frac{3}{4}$  m dolge kose, ki jih na enem koncu z vrvice trdno zavežeš ter s polnilnim strojem prav na tesno napolniš z mesom. Črevo polni previdno in počasi. Pri tem delu črevo sproti zbadaj z iglo, da gre ven zrak. Rapolnjeno salamo trdno preveži še na drugem koncu ter napravi zanjko, da lahko salamo obesiš. Salame obesí najprej en dan na zrak, nato 6—7 dni v dim, naposled pa na hladen in zračen prostor. Dobro osušene salame podrgni z oljem, ki mu primešaš nekoliko soli in česna. Povallaj jih nato v ajdovi ali fižolovi moki ali presejanem lesnem pepelu ter jih zopet

obesi na zrak. Poleti zavij salame v papir ter položi v zaboj s presejanim lesnim pepelom, da se preveč ne izsuše.

**Domače salame na drug način.** Vzemí 3 kg govedine, 5 kg prašičevine, 2 kg slanin, 30 dkg soli, 2 dkg solitra, 10 dkg sladkorja in 2 žlici zdrobiljenega popra. Govedini odstrani toliščo in žile ter zmelji z mesoreznicco. Prašičje meso pa sesekljaj s sekuro. Slanino zreži na majhne kocke. Mesu dodaj sol in začimbe. Nato gneti zmes vsaj eno uro. Šele nato dodaj slanino in vse skupaj dobro premešaj. Za salame uporabi dobro očiščena goveja čreva, ki jih hrani v prekuhani česnovi vodi.



## ŽIVINOREJA

### Kakšna je naša govedoreja

#### II.

Kakor sem že omenil, smo že od nekdanj velikó živine vzrejali, zlasti junčke. Pitali pa so vole predvsem v sodnih okrajih: Trebnje, Mokronog, Stična, Žužemberk, Ljubljana, Vrhnika, Logatec, Lož.

Vole so pitali predvsem z deteljo in repo. Pitali so jih večinoma 3 mesece. Najboljši voli za pitanje so bili svetli enobarvni — križanci domače pasme z mariadvorci. Vendar so večinoma živali pitali samo na pol. Taki voli so šli večinoma čez Bloke v Trst.

Ne redki so bili primeri, ko je par volov tehtalo 17 centov v šestem letu starosti.

Mesarji so zlasti cenili domače plavce zaradi izvrstnega mesa in dobrega ukolja.

Javno, da so vole uporabljali predvsem za vožnje, saj konj je dolenski in notranjski kmet malo redil.

Z mlekarstvom se izvzemši v okolici Ljubljane tedaj niso bavili. Zato so krave v splošnem zelo slabo krmili.

Cena volom je bila zelo spremenljiva — če so prišli tuji kupci, je cena porasla, sicer je pa bila nizka. Novo zgrajene železnice so vedno bolj spodbivale uprege, kmetska kriza se je vedno večala. Res je, da so ljudje z intenzivnejšim obdelovanjem dobivali večje dohodke iz kmetijstva, vendar vse to ni moglo nadomestiti izpadlih dohodkov od voženj, ki so jih imeli naši ljudje do tedaj. Z razširitvijo železniškega omrežja so narasla zlasti Trst in druga mesta. Povpraševanje po mleku je vedno bolj naraščalo. Zato je bila na dlani preusmeritev naših kmetijskih gospodarstev t. j. živinoreje, na pro-

produkcijo mleka. In v resnici, začela se je vnetá propaganda in delo na dvigu mlečne produkcije. Gradile so se tudi mlekarn, predvsem z namenom, da bodo odpošiljale mleko v obmorska mesta.

Hkrati s to akcijo, ki jo je deželni odbor Kranjski vzel zelo resno, so se začele ustanavljati živinorejske zadruge, ki naj bi izboljšale našo živinorejo, zlasti kar se tiče mlečnosti. Uvažat so začeli predvsem plemenjake, ker so z njmi skušali izboljšati mlečnost, uvažali pa so tudi krave in telice. Ustvarjeni so bili novi pasemski okoliši. Dolenjska je pripadla sivorjavemu okolišu — notranjski del pa simodolskemu. Logaški okraj, kakor tudi vsi hriboviti kraški kraji z manj sočno krmo, kjer je bila doma voloreja, in kjer prevladuj gozdno gospodarstvo, se reje simodolcev niso oprijeli. Mehki parklji te živine niso bili za trda kraška tla. Kraji okoli Ljubljane z obilico krme pa so se poprijeli simodolcev. Hitra ravnost, lepa teža n prikupna barva je navdušila zlasti večje rejce. Pri tem moram poudariti, da v te kraje niso uvažali iz Švice samo bikov, ampak tudi krave in telice — po večini prav dobro blago. Naši živinorejci so tudi zboljševali z javnimi podporami travnike, le tako so smeli pričakovati, da se bo obdržala žvina na primerni višini. Seveda je nova pasma marsikje tudi razočarala, a to se ob uvozu novih pasem dogaja vedno in povsod. Ustanovljene živinorejske zadruge so imele nalogo v tem okolišu vzgoyiti krajevnim razmeram vsestransko orgovarjajočo živino z močnim poudarkom na mlečnosti, saj je bila v tem okolišu ustanovljena tudi mlekarska šola, in sicer na Vrhniki.

Les dobi lepo rjavo barvo, če ga namažemo z jodovo tinkturo.

