

# Gospodar in gospodinja

LETO 1938

10. AVGUSTA

ŠTEV. 32

## Več sadja in zelenjadi

Ta klic odmeva v zadnjih desetletjih po vsem svetu. Tudi pri nas smo ga žuli že večkrat iz ust predavateljev, po tečajih, gospodinjskih šolah in raznih drugih prilikah. Tudi brali smo ga že v različnih časopisih. Toda kljub temu smo še daleč od pravega umevanja in potrebnega uvaževanja te važne zahteve. Še posebno velja to za sadje. Res, da si mnogo prizadevamo, da bi pridelali čim več lepega, okusnega, trpežnega sadja. Vendar pa imamo pri vsem tem pred očmi samo kupčijo. Če pa kaj ostane, tisto pa hitro v mlin, v prešo in v sod, ali pa celo v žganjarski kotel. Malokdo misli na to, da bi bilo treba odločiti tudi za domače potrebe za hrano neko količino sadja prav tako, kakor odločimo za dom zadostno množino krompirja, žita in drugih poljskih pridelkov. Ali veste, da smo med zadnjimi, kar se tiče domače uporabe svežega sadja?! Niti 10 kg ne pride povprečno na osebo in leto. So pa države, kjer znaša povprečni letni potrošek na osebo 40, 50 in še več kg svežega sadja.

Nekoliko boljše je glede zelenjadi, vendar pa tudi v tem oziru še davno nismo dosegli tiste najmanjše mere, ki je nujno potrebna. Razen zelja, repe in čez poletje solate, se pri nas uporabi premalo zelenjadi. Zlasti premalo se čišla v našem gospodinjstvu surova zelenjad. Mnogo je zelenjadnih rastlin, ki bi bile surovo pripravljene neprimerno bolj koristne nego prekuhane in na vse mogoče načine z različnimi dodatki pri ognju tako predelane, da niti ne vemo, kaj jemo. Vsa novejša znanstvena dognanja soglasno trdijo, da bi morala biti sadje in zelenjad bistveni del naše vsakdanje hrane. Neki švicarski zdravnik je izračunal, da bi morali njegovi rojaki (Švicarji) použiti šestkrat toliko zelenjadnih jedil, kakor jih uporabljajo sedaj. Ta račun velja najbrž tudi za nas, zlasti za premožnejše sloje in mestno prebivalstvo, ki misli, da

brez juhe, mesa, pečenke in raznih močnatih jedil ni obeda ali večerje.

Pa je tudi med kmečkim prebivalstvom, ki se hrani sicer po večini z rastlinsko hrano, še mnogo predsodkov glede presnega sadja in zelenjadi. Preprosti ljudje mislijo, da je sadje samo nekaka posladica za otroke in da odrasel človek prav lahko prebije brez sadja. Poleg tega so pri nas zlasti moški vse preveč navezani na alkoholne pijače, ki se res nikakor ne skladajo s sadno hrano. Vzmeti so dalje tudi glede redilnosti posameznih živil. Navadno mislijo, da so redilna le kruh, meso, močnata in duga običajna kruh, kuhana in pečena jedila. Ni pa splošnost še prepričana, da sta tudi sadje in zelenjad redilna, ker imata v sebi mnogo lahko prebavnega sladkorja in drugih snovi. Obenem pa sta tudi v nekem oziru zdravilna, ker imata v sebi neke snovi, ki jih druga živila nimajo, ki pa so za zdrav razvoj in odpornost človeškega telesa neizogibno potrebne. Zlasti so to vitamini, rudninske snovi, in še nekatere druge, še ne popolnoma raziskane sile, ki jih zastoj iščemo v drugih živilih.

Sredi poletne dobe smo. Čez mesec dni se bomo nagibali že proti jeseni. Sedaj so vrtovi polni razne zelenjadi, sadno drevo je vsaj ponekod obloženo z zlahtnim sadjem. Zdaj je čas, da z vso resnostjo in trdnim prepričanjem uvažujemo klic, ki je postavljen na čelo tega spisa. Vsaka gospodinja naj si vzame za geslo stavek: Vsak dan družini nekoliko sadja, vsak dan čim več sveže zelenjadi!

Odkar so se začele češnje, pa tja v november zori sadje raznih plemen, predvsem po sadovnjakih, pa tudi divje po gozdovih; sicer vsako leto ne povsod, vendar večinoma vsaj toliko, da ga je za domačo potrebo. Mnogo večji reveži so ubožni meščanski sloji. Sicer je sadja po trgih na pretek, toda je razmeroma drago. Kupiti si ga more le tisti, ki ima

vsaj nekaj malega več, nego potrebuje za najnujnejše vsakdanje potrebščine. — Usmiljenja so vredni zlasti otroci, ki tako hrepene po sadju, pa ga nimajo. Ni torej čuda, ako ga iščejo po tujih vrtovih.

Se laže je preskrbeti gospodinji, da ima družina vsak dan kaj zelenega na mizi. Izbiro je sedaj dovolj, ako smo se spomladi količkaj potrudili. Glavnata solata, endivija, zeljna solata, kumare, paradižniki, radič, na jesen in na zimo motovilec — to so zelenjadne rastline, ki zrastejo tudi na dobro obdelani njivi, če nimamo posebnega zelenjadnega vrta. (Poleg tega imamo razno korenko zelenjad, ki jo uživamo surovo (redkev, hren) ali pa kuhano (korenje), pesa itd.) Obilo naj se uživa pri vsaki priliki čebula, česenj, drobnjak, por in razno dišavno zelenje. Po teh migljajih se lahko sestavi kar za ves teden primeren jedilnik, da se doseže tudi primerna izprememba.

Ne zadostuje pa, da skrbimo za sveže sadje in zelenjad samo čez poletje. Tudi v zimskih mesecih sta sadje in zelenjad za vsakdanjo hrano prav tako potrebna. Te dve živili ste pa jako občut-

ljivi in malo trpežni. Ni jih mogoče shraniti tako lahko, kakor repo, korenje in krompir ali kakor fižol in žito. Ako ju hočemo imeti dovolj za celo zimo v dobri kakovosti, ju moramo znati **pravilno shraniti**. Predvsem je potrebna za to in ono primerna **shramba**, ki jo moramo že poleti pripraviti. Da po kmetih pozimi tako primanjkuje sadja in zelenjadi, je največkrat vzrok ta, ker nimajo potrebne shrambe, ali pa si je ne znajo pripraviti. Skoraj v vsaki hiši bi se dobil prostorček, ki bi bil varen pred mrazom, pred miši in drugimi zajedavci. Najhujši sovražnik sadja in posebno še zelenjadi je **gniloba**. Te se ubranimo vsaj deloma, če že ne popolnoma, le z največjo **snažnostjo** in skrbno **pazljivostjo** pri spravljanju sadja z drevoja in zelenjadi z vrta. O tem in onem pa pozneje. Za sedaj je važno samo to, da primeren prostor **najdemo** in ga sedaj »med mašami« (v dobi med Velikim in Malim Smarnom — t. j. med 15. avgustom in 8. septembrom) **temeljito pospravimo, osnažimo, pomijemo, prebelimo, zažveplamo** in svojemu namenu primerno opremimo. H.

## Naša kmetija v avgustu

Žito se je zaradi lepega vremena posušilo v kozolcih in križih ter je po večini že tudi omlačeno. Letos je pridelek žit v primeri s prejšnjimi leti zelo zadovoljiv. Od vseh strani se slišijo govorice, da je žito dobro plenjalo in da se je veliko in lepega zrna namlatilo. Hvala bodi Bogu, saj je naš kmet dobre letine zelo, zelo potreben! Iz nekaterih krajev poročajo, da bo pridelek rži znašal na ha po 9 do 11 centov, pšenice povprečno 12 do 14 centov in ječmena 13 do 15 centov. To so za naše razmere lepe številke in presegajo povprečje prejšnjih let za znatne številke.

V mesecu avgustu moramo posejati, v kolikor še nismo tega storili že konec julija, na še prazna strnišča rdečo deteljo (inkarnatko), ki nam da spomladi prvo zeleno krmno in dobro uspeva zlasti v peščenih ilovnatih tleh, če ji le nekoliko pognojimo z umetnimi fosfornimi gnojili. Prav tako je skrajni čas, da vsejemo strniščno repo, da bomo imeli čez zimo več krme za živino in prašiče. One njive, ki so določene za ozimna žita, pa ni

na njih zdaj nobenega sadeža, je treba spraviti v takšno stanje, da bomo v drugi polovici septembra lahko začeli s setvijo ječmena in rži. Ozimnim žitom se priporoča gnojiti s fosforjevimi in kalijevimi gnojili. Konec avgusta bo dozorel že nizki fižol, ki ga je treba hitro potrgati in čimprej spraviti na trg, v kolikor ga kmet ne potrebuje za dom. Zlasti znani »ribničan« mora priti v prodaj že meseca septembra, ker ga že v oktobru spodriva na trgu barvasti fižol iz Poljske, ki potisne cene znatno navzdol.

Na travnikih bomo meseca avgusta kosili otavo. Na travnikih, kjer je bilo seno zgodaj pokošeno, je otava že godna za košnjo. Suša je sicer marsikje zavrla rast trave, vendar so zgodaj košeni travniki glede otave na boljšem, dočim pozno košeni marsikje slabi, ker jih je suha vročina zaparila takoj po košnji. Zadnji dež je sicer nekaj pomagal, vendar ne bodo dali dobre druge košnje. Kljub temu je svetovati, naj se s košnjo otave ne odlašajo predolgo. Če se otava dovolj zgodaj pokosi, dobimo še tretjo košnjo (ota-

vič), če pa te ne, pa vsaj bujno pašo, ki jeseni mnogo zaleže.

Če bo po košnji otave kaj deževalo, priporočamo na travnike razvažati gnojnico, ki travam in deteljam še tudi v tem času koristi. Svarimo pa ponovno, da bi gnojnico polivali po suhih travnikih, ker bi travo gladko posmodila. Po deteljiščih pazimo, da se nam ne razraste predenica, ki se zdaj posebno bobotno pojavlja. Kako jo zatiramo, je bilo povedano že v prejšnjih nasvetih. Poiščite in preberite ter se po nasvetu v lastno korist tudi ravnajte!

Na sadnem vrtu letošnje vreme ugodno vpliva na razvoj sadja. Čim bolj se plodovi debelijo, tem bolj je treba paziti; da se veje ne lomijo pod težo pridelka. Zato skrbimo, da obloženo drevje pravočasno podpremo in da po navodilih, ki smo jih zadnjič objavili, preredčimo plodove na preobloženih vejah. Da preprečimo okužbo sadja po škrlupu, posebno pri občutljivih zimskih sortah, kakor so mošancelj, zlata parmena, londonski peping, boskopski kosmač, landsberška reneta itd., homo drevje čimprej poškopili s 1/2% bordoško brozgo. Če bi pa nastopilo soparno in vlažno vreme v avgustu, bo treba konec avgusta ali v začetku septembra škropljenje ponoviti.

Skrben gospodar si za vsako delo pravočasno pripravi vse potrebno. Tako bo tudi za obiranje sadja že zdaj uredil sad-

ne šrambe in kleti, kamor bo spravil pridelek. Police in orodje bo opral z vročim lugom, stene in strop pa prebelil z apnenim beležem, kateremu bo dodal 2 do 3 kg modre galice na 100 l beleža; pregledal bo košare in zaboje za obiranje, zbiranje in prevažanje v šrambo, v red spravil lestve in drugo potrebno orodje, da bo vse brez napake pri rokah, kadar bo čas obiranja. Glede obiranja velja pravilo, posebno pri ranih jabolkah in hruškah, da jih obiramo nekaj dni pred popolno drevesno zrelostjo, da se nam sadje bolje drži in je tudi boljše kakovosti.

Pri mlajšem sadnem drevju rahljamo kolobarje in zatirajmo listne uši z 1 1/2% tobačnim izvlečkom in mazavim milom. Gnilo sadje, ki ga je okužila monilija, otrsajmo in sproti zakopavajmo, da zabranimo prenašanje gnilobe na zdravo sadje.

Na zelenjadnem in cvetličnem vrtu bomo sejali še endivijo, repo in solato ter mesečno redkvico in sadili kolerabo. Proti koncu meseca sejemo že zimsko špinačo, zimsko solato in motovilec, pa tudi nantenski korenček. Pri cvetlicah sproti odstranjujemo uvenelo cvetje in suho listje. Ta mesec sadimo cesarski tulipan, žafran, lilije, narcise itd., ter okuliramo vrtnice s spečim očesom. Sejemo pa dvoletnice naprstec, mak, vjoličice, spominčice, pokalice in nekatere zvočnice.

## Slinavost in šepavost pri kuretini

Velika je nesreča, če pridere v hlev kuga na gobcu in parkljih, ki pobira govejo živino in prašiče. Doslej so splošno mislili, da perutnina ne more oboleti na tej bolezni, ki ji pravimo z drugim imenom slinavost in šepatost. Zato gospodinjje tudi niso pazile, da bi zabranile kuram dostop v hleve, v katerih je stala živina, okužena s to boleznijo. Toda to splošno razširjeno mnenje je zmotno in povzroča po eni strani, da se kuga na gobcu in parkljih tako hitro širi po vaseh, na drugi strani je pa ta zmotna tudi povod, da gine v velikih masah tudi perutnina sama, v prvi vrsti kokoši, posebno pa kurji piščanci in mlade goske.

Znaki (znamenja, simptomi) slinavosti in šepavosti se nekoliko razlikujejo od simptomov te vrste bolezni pri govedu. Ravno zato pa večini gospodarjev niti ne

pride na misel, da bi bila njegova kralata živad okužena in da gine za govejo slinavostjo in šepavostjo.

Znake, po katerih se javlja ta kuga pri goveji živini, večina gospodarjev pozna, zato tukaj ne govorimo o njih. Pri perutnini, napadeni od te — iste bolezni, pa se tvorijo mehurčasti izpuščaji na grebenih (rožah), na priuhkih, potem okoli kljunovega korena in ob kljunovem otvoru. Zelo redki, zato pa toliko nevarnejši so primeri, ko se tvorijo boleštni mehurčki na sluznici kljuna in v goltancu; v takih primerih napadena perutnina redno pogine. Pri vodni perutnini (race, gosi) se izpuščajo mehurci navadno na plovni kožici med prsti, redkeje pa na korenu kljuna ali celo v njegovi notranjosti. Ta okolnost je poleg drugih vzrokov, da povodna perutnina, če je popolnoma dora-

sla, slinavost in šepavost lahko preboli. — Mehurci na napadenih mestih se kmalu razpočijo in puščajo za seboj zardela mesta, ki so brez povrhnice, kakor nastajajo na človeški koži po močnejši opeklini. Bolna perutnina ima močno vročino, ne žre, preneha nesti in če se ji napravijo mehurji na nogah, tudi šepa — od tod ime boleznii.

V milejših primerih se poizgubi okuženje samo od sebe v kakih 8—14 dneh: če je pa napadlo organe v notranjosti kljuna, potem rado zaide še naprej v goišo — žival je obsojena na smrt.

Kako zabranite tej hudi sovražnici pot do svojih kokošnjakov? — Predvsem ne puščajte nobene krilate živali v hlev, kjer je kaka žival bolna, okužena na gobcu in parkljih; vaša perutnina ne sme na gnojjišče, kjer leži gnoj iz okuženih hlevov. Najbolj nevarno pa bi bilo, če bi dobile kokoši za hrano kake dele, morda od drobovja ali karkoli od živali, ki so bile zaklane v sili zaradi okuženja na gobcu in

parkljih. Posebno morate paziti, da vaša kuretina ne pride do posod, iz katerih napajate okuženo živino, zlasti če je v njih še kak ostanek pijače.

Če je kužno obolenje bolj mirne narave, potem največkrat ni treba posebej zdraviti perutnine. Če je pa poseglo okuženje v notranjost kljuna, priporočajo živinozdravniki, da namažete bolna mesta s 5 odstotno raztopino vijoličastega pyoktafina. Bolno perutnino morate seveda takoj ločiti od zdrave in jo pustiti v popolnem miru. Pitni vodi za bolne kokoši prilijete nekoliko octa (kisa), ali še boljše malce razredčene solne kisline; tista mesta na koži, ki so brez povrhnice, pa namažite z 2 odstotno galunovo raztopino ali pa s karbolovim oljem.

Če zaide ta kuga v golobnjak, zaprite takoj vse golobe, ki so okuženi in jih zdravite na isti način kakor kokoši. Če imajo mladiče, jih vzemite čim prej proč sami, sicer vam jih odvzame kuga.

oofr.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Otrokova hrana

Včasih smo zlasti po deželi veliko govorili o mestni grizi. Pod tem imenom smo razumeli mestnega otroka, ki je bil ves zanikern, slabo razvit, suh in zelen. Pa niso bile grize samo otroci mestnih revežev, ampak tudi otroci bogatih meščanov, ki jim ni ničesar manjkalo. Vzrok, da so bili telesno taki reveži, je bil pač v tem, ker je tem otrokom manjkalo gibanja, predvsem pa, ker so jih napačno hranili. Zalivali so jih s čajem, s kavo in pitali z mesom, mleka, sadja in zelenjave pa tak otrok skoraj ni poznal. Zato je bil kljub vsemu obilju v hiši tako slab in zanikern, resnična griza.

Dandanes v mestu griz skoraj ne poznamo več, razen morda onih otrok, ki morajo preživljati svojo mladost po barakah, vlažnih kletih in drugih luknjah. Sicer pa je mesten otrok danes v splošnem krepak, velik, močan, mestna griza je izginila. Mestni človek je začel vzgajati svojega otroka po zdravniških navodilih, pošiljal ga kolikor le mogoče na zrak, skrbi, da se lahko zadostno giblje, vodi ga na sprehode, na daljše nedeljske izlete, skrbi pa tudi za pravilno prehrano. Mestni otrok popije danes veliko mle-

ka, stalno mora biti pri hiši sadje, opoldne je na mizi špinača, zelje in druga zelenjava, mesa otrok skoraj ne pozna več, kave prav malo ali izvečine samo žitno. In to se otroku pozna. Rdečeličen je, okrogel, da ga je veselje pogledati.

Pač pa se je mestna griza danes žal preselila na deželo. Če smo včasih govorili, da je kmečki otrok zdrav, rdeč in krepak ko hrust, danes žal, o večini kmečkih otrok tega ne moremo več trditi. Res, da ima kmečki otrok še vedno dosti svežega zraka in gibanja, in to je, kar ga varuje, da popolnoma ne propade, toda njegova prehrana je postala slaba. Vse slabe navade, ki so v komaj minuli dobi vladale v mestu, prehajajo danes z mestno izobrazbo in drugimi mestnimi navadami v našo vas. Posebno v hrani se skuša naš kmečki človek približati meščanu. Kava in čaj so se udomačili v naših kmečkih hišah in slabe naš mladi rod. Mati misli, da najbolj ustreže svojemu ljubljencu, če mu postreže z malo kofetka. Otrok se ga kmalu navadi in noče ničesar drugega več jesti kot sam ljubi kofek. Kava za zajtrk, kava za večerjo, kava za malico in dostikrat tudi za kosilo. Pa če bi bila ta kava resnična žitna kava s sladkorjem, ki ima vendar še ne-

kaj redilnih snovi v sebi! Pa je navadno malo cikoriije in ker je sladkor drag, jo sladijo s saharinom, in tako ubogi otrok res skoraj nič drugega ne uživa kot samo barvano vodko. Potem pa se mati čudi, kaj je njenemu ljubljencu, da hira, da je suh in ves zelen. Čudež bi bilo, če bi bil ob takšni prehrani drugačen.

Tudi čaj se je v novejšem času silno udomačil po naših vaseh. Kmetica proda mleko v mesto, doma pa zaliva družino z vodo, ki ji pravi čaj, in misli, da bo to nadomestilo vse one redilne snovi, ki jih ima mleko v sebi. Včasih so otroci jedli mleko in žgance, mlečno kašo in močnik, mesa skoraj niso poznali, kaj je kava in čaj, niso vedeli, pa so bili krepki, močni in zdravi in kot taki so v resnici lahko z zaničevanjem govorili o mestni griži. Zato je zadnji čas, da se spet vrnemo na to zdravo in krepko kmečko hrano, če nočemo, da nam naš kmečki rod opeša.

Drugo, na kar mora mati paziti pri prehrani svojega otroka, pa je to, da pazi na red v hrani. Že dojenčka mora navaditi na to, da mu da jesti le ob določenem času, pa tudi pozneje se mora držati določenih obedov. Otroku naj je pri zajtrku, pri kosilu in večerji, dobi naj tudi malico dopoldne in popoldne, izven teh časov pa ne potrebuje hrane. Zelodec rabi nekaj časa, da zmelje in predela vso hrano. Če je pa vedno poln, svojega dela ne more vršiti, hrano slabo prebavlja in otrok kljub temu, da je dobro hranjen, ne uspeva.

Sladkarije dajaj otroku le od časa do časa. Popolnoma mu jih pa ne odteguj. Otrokovu telo rabi tudi nekaj sladkorja; že njegovo silno prepenenje po sladkorju nam o tem govori. Če pa sladkarij nikoli ne dóbi, postane želja po njih v njem tako silna, da ga tudi na pot kráje zavede. Preveč pa seveda ni dobro, kot sploh preobilnost nikjer ni prida. Kakor povsod, velja tudi za hrano: lepo po sredini. Ne preveč in ne premalo, obeje škodi.

Ha.

## Že zopet likanje

Nič ni čudnega, če poleti gospodinja zdihuje, kadar jo čaka velika košara, polna perila, ki ga je treba zlikati. Vroče dni likanje res ni prijetno delo, posebno ne za tisto gospodinjjo, ki ima veliko družino in je sama za vse; že vsa utrujena od drugega dela, se končno spravi k li-

kanju, a perila noče biti ne konea ne kraja, četudi opere vse vsak teden sproti. Razumljivo je tudi, da marsikatera ženska v splošnem raje pere kakor pa lika. Pranje je sicer precej utrudljivo, a likanje nič manj, samo na drug način.

Praktična gospodinja bi si gotovo rada to gospodinjsko opravilo olajšala in s tem pridobila čas za druge posle, ki so še bolj važni kakor likanje. Tu nam največ pomagaja izkušnje nekaterih iznajdljivih gospodinj, ki so na vse načine poskušale, kako urediti pranje in likanje, da v gospodinjstvu ne bo v preveliko breme.

Natančnost je v gospodinjstvu gotovo potrebna. Toda pretirana natančnost pri likanju povzroča ogromno delo, ki je prav za prav precej nepotrebno. Ali res na vsak način hočete, da je vsaka brisača, rjuha in cunja za posodo navlažena in zlikana od konca do kraja kakor bluzi ali predpasnik. Gospodinjji, ki vztraja na tem, bo težko pomagati. Pametna, prava gospodinja, ki dobro gospodari tudi s časom in svojo močjo, bo samo nekoliko premislila, pa takoj priznala, da je taka natančnost pri likanju odveč in samo v zamudo časa in trud. Zato bo hranila svojo spretnost in čas za take kose perila, ki morajo biti lepo zlikani, da jih lahko uporabljamo, n. pr. krilo in bluzi. To ni nikaka površnost ali malomarnost, ampak samo delo po pameti. Kjer sta samo dve roki za vse, tam je delo treba dobro pretehtati in ga opraviti pač kot se da. Kar je važno in mora biti lepo zlikano, pripravimo tako, da je prvo na vrsti, vse drugo pa posebej, ker bomo samo lepo zložili ali pa zlikali le po večjem, ne da bi bilo zato perilo manj uporabno ali grdo videti.

Pravijo, da se prične likanje že na vrvi; to se pravi, da je mnogo odvisno od tega, kako perilo obesimo, kadar ga damo sušiti. Čim bolj natančno ga mokrega raztegnemo v pravo obliko in potem lepo obesimo, tem lažje delo imamo z njim pri likanju. In ko imamo perilo suho pred seboj v košari, pripravljeno za likanje, bomo veseli in sami sebi hvaležni, da smo se potrudili pri obešanju. Perilo lahko prav lepo obesimo ali pa tudi narobe. V tem primeru imamo potem pozneje veliko več dela, preden spravimo čudno pretegnjeno perilo zopet v pravo obliko. Vsa pozornost pri obešanju se poplača pri likanju.



Ko smo zlikali obleke, moške srajce, namizno in drugo važno perilo, porabimo ostalo toploto likalnika, da spravimo v red perilo z drugega kupa, to je brisače, cunje za posodo, gladke rjuhe, triko perilo, triko srajce, bluze itd. Če je bilo to perilo pravilno obeženo, z njim nimamo drugega dela, kot da vsak kos malo pretegnemo, po robu prevlečemo z likalnikom, natančno zložimo, potem pa še malo pritisnemo, da se vleže. Kmalu bomo videli, koliko dela smo si prihranili in koliko preje smo z likanjem gotovi.

Zdaj pa še nekaj navodil za posamezne kose, ki jih moramo likati. Dolge spalne srajce, dnevne srajce in kombinirane; ki niso iz trikoja, zlikamo najhitreje in najlepše na deski, na katero jih nataknemo kakor krilo ali obleko. Toda preden smo gotovi z naramnicami, čipkami ali vezeninom na zgornjem koncu, se nam spodnji del že preveč posuši, da bi ga mogli hitro in čedno zlikati. Preden torej začnemo z likanjem zgornjega dela, zavijemo ostali del skupaj, da je v večjih plasteh in ostane vlažen; pa tudi vrh električnega likalnika se ne zadeva vanj.

Tudi vrhnje hlače ni težko zlikati, ako vemo kako. Najprej zlikamo žepne same (hlače obrnemo narobe), dokler niso suhi. Tako ne puste na hlačah nobenega roba, kot če jih likamo skozi hlačno blago. Nato se lotimo gornjega dela hlač tudi na narobni strani, vse raztegnemo in trdno polikamo do suhega. Potem izednačimo zunanje in notranje šive hlačnic, da pride pozneje guba na pravem kraju. Nato zlikamo na pravi strani najprej notranjo stran hlačnic, nato zunanjo do suhega, potem pa obe hlačnici skupaj in krepko zalikamo gubo.

## **KUHINJA**

**Drobnjakovi štrukeljci za v juho.** Najprej napravim vlečeno testo iz četrta litra moke, enega eljaka, malo soli, žlice olja ali koščka surovega masla in toliko mlačne vode, da bo testo bolj mehko. Dobro pogneteno testo pustim pol ure počivati. Med počivanjem testa napravim mazilo iz žlice masti ali toliko surovega masla, žlice kisle smetane, enega rumenjaka in iz enega beljaka snega. Vse te snovi dobro zmešam in jih po razvlečenem testu razmažem. Po vrhu mazila potresem polno pest drobno zrezanega drobnjaka in pest drobtin. Testo zvijem

od široke strani, da je štrukelj podolgast in ne predebel. Zvitke razdelim na dva prsta široke kose, ob zarezih dobro stisnem in zakuham v vreli juhi. Štrukeljčki naj vro 8—10 minut, nakar jih postavim na mizo. Take štrukeljčke lahko skuham zavite v snažen prtič in pristavljene na vrelo osoljeno vodo. Samo kuhati jih je 5 minut dalj, kot pa razvezane. Ko so štrukeljci kuhani, jih razvijem in zrežem na 2 prsta široke kose ter stresem v čisto juho.

**Omaka iz stročjega fižola.** Na koncih obrezane fižolove stroke zrežem na rezance, ali na poševno, za prst debele kose. Koščke skuham v slani vodi. Kuhane odcedim in denem na bledorumenno prežganje, ki sem ga napravila iz žlice surovega masla s prídátkom sesekljanega zelenega peteršilja in iz žlice moke. Omaki dodam ščep popra in žlico kisle smetane.

**Stročji fižol kot solata.** Fižolu odrežem končke in ga skuham v slani vodi. Kuhane odcedim, stresem v skledo, potresem s sesekljanim zelenim peteršiljem, s sesekljanim drobnjakom in sesekljano čebulo. Fižol zabelim z oljem in pokrijem. Ko se fižol shladi, mu prilijem kisa. Tako pripravljen počaka uporabe.

**Teločji zrezek z jajcem.** Košček teločjega mesa operem, potolčem, nasolim in po eni strani z moko potresem. V kozici razbelim žlico masti ali toliko surovega masla in spečem zrezek na obeh straneh zarumenjeno. Na zrezek dodam 1—2 žlici kisle smetane in par žlic juhe. Zrezek denem na krožnik in okrasim z jajčjim volovskim očesom. Potem polijem z omako in dam na mizo s koščkom limone, s praženim ali pire-krompirjem ali s praženim rižem.

**Sirov narastek.** V pol litra mleka zrežem 9 dkg surovega masla in pustim zavreti. Posebej zmešam 35 dkg zribanega sira (polovico parmezana, polovico švicarja) in 40 dkg drobtin. Na sir in drobtine zlijem vrelo mleko in pustim 20 minut brez mešanja stati. V ohlajeno mešanico zmešam tri rumenjake in iz treh beljakov sneg. Testo malo osolim in ga zravnám po namazani pekači in spečem v precej vroči pečici. Narastek pečem ¼ ure. Narastek dam s kakršnimkoli kompotom na mizo.

**V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!**

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Veljava denarja v avgustu: 1 napoleon 298.50 din, 1 turška zlata lira 359.70 din, 1 angleški funt 238 din, 1 ameriški dolar 43.30 din, 1 kanadski dolar 45 din, 1 nemška marka 15 din, 1 zlot 8.20 din, 1 belga 7.40 din, 1 peng 8.60 din, 1 braziljski milreis 2.60 din, 1 egipt. funt 240 din, 1 palestinski funt 257 din, 1 urugvajski peso 15 din, 1 argent. peso 11.60 din, 1 čilski peso 1.20 din, 1 turška papirnata lira 54.50 din, 100 albanskih frankov 1410 din, 100 franc. frankov 152 din, 100 švic. frankov 1000 din, 100 ital. lir 227 din, 100 holand. goldinarjev 2400 din, 100 bolg. levov 44.50 din, 100 romunskih lejev 32.50 din, 100 danskih kron 990 din, 100 švedskih kron 1100 din, 100 norveških kron 1075 din, 100 peset 250 din, 100 drahem 59 din, 100 čsl. kron 150 din, 100 finskih mark 95 din, 100 letonskih latov 810 din, 100 iranskih (perzijskih) rialov 100 dinarjev.

## ŽIVINA

g Ljubljana — okolica. Za začetek avgusta poročajo o sledečih cenah živine v bližnji okolici Ljubljane: voli I. vrste 6.25 din, II. vrste 5.50, III. vrste 4 din; telice I. vrste 6.25, II. vrste 6, III. vrste 5.50 din; krave I. vrste 5 din, II. vrste 4 din, II. vrste 3.50 din; teleta II. vrste 5 din; prašiči špeharji 10, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže.

g Novo mesto. Na redni mesečni sejem dne 1. avgusta so prignali 411 glav goveje živine (252 volov, 95 krav, 54 juncev, 29 telic in 3 teleta) in 592 prašičev (mladih in srednje odraslih). Prodali so komaj 48 volov, 16 krav, 9 juncev, 7 telic in 434 prašičkov. Pri prašičih je bila kupčija živahna, vendar se čuti zaradi pomanjkanja krme, ki jo je povzročila suša, rahlo nazadovanje cen. Prašički so se prodajali po 90 do 140 din glava. Zelo slaba je bila kupčija pri goveji živini, ki ji cena pada, tako da najboljša plemenska živina ni presegla 5 din za 1 kg, klavna živina pa komaj 5 din.

Kranj. Na redni ponedeljski sejem dne 1. avgusta so prignali skupno 128 glav goveje živine in 50 prašičev, prodali pa 87 komadov goveje živine in 52 prašičev. Cene: voli I. vrste 6.25, II. vrste 6,

III. vrste 5.25 din; telice I. vrste 6, II. vrste 6, III. vrste 5 din; krave I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4.50 din; teleta I. vrste 5.50, III. vrste 5 din; krave I. vrste 5.50, Prašiči špeharji 10 din, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov 140 do 210 din za komad.

g Maribor. Na sejem dne 26. julija so prignali 694 glav goveje živine, prodali pa 341 komadov. Cene: voli I. vrste 4.75 do 5.50, II. vrste 4 do 4.50, III. vrste 3.50 do 4.50 din; mlada živina 4 do 5 din, krave 2.50 do 5 din, teleta 4.50 do 6 din za 1 kg žive teže. Meso: govedina 6 do 12, teletina 8 do 14 din, svinjina 12 do 16 din za 1 kg.

## LJUBLJANSKI TRG

g Sadje: jabolka I. vrste 6 din, II. vrste 4 din, III. vrste 2.50; hruške I. vrste 8 din, II. vrste 6 din, III. vrste 5 din, češplje 4—8 din, breskve domače 6—18 din, marelice 14 din, grozdje 6—12 din, ringlo 4 din, višnje 16 din, maline 6—7 din, orehi 10 din, luščeni 34—36 din, dinje 6—8 din, lubenice 5 din za 1 kg.

g Žito: pšenica 1 kg 2—2.20 din, rž 1.90 din, ječmen 1.80 din, oves 1.80 din, proso 2.20 din, koruza 1.70 din, ajda 2.90 din, fižol prepeličar 2.60 din, grah 4.60—6 din, leča 4.60—7 din za 1 kg.

g Kurivo: premog tona 380 din 400 din, trda drva 1 m 80—90 din, žagana 115 do 120 din, mehka drva 70 din, oglje 1 kg 1.25—2.50 din.

g Zelenjava: glavната solata 1 kg 4 din, štrucarca 2 din, endivija 5 din, cvetača 4 din, zgodnje zelje 1 din, kislo zelje 3.50 do 4 din, ohrovt 2 din, karfjola 4 din, kolerabe 1 din, špinaca 6 din, paradižniki 4—5 din, kumare 2 din, kumare za vkisavanje 6—8 din, bučke 2 din, grah v stročju 3.50—4 din, fižol v stročju 3—6 din, čebula 2—2.50 din, por 2 din, česenj 6 din, krompir 1—1.50 din, repa 1 din, kislja repa 2 din, lisičke merica 2 din, korenje 4 din, peteršilj 4 din, paprika zelena kom. 0.25—0.50 din, rdeča pesa 2 din za 1 kg.

## SEJMI

do 21. avgusta:

15. avgusta: gov., svinj., konj. in kramarski Leskovec in živ. in kram. Toplice.  
— 16. avgusta: živ. in kram. Cerklje, Do-

leuja vas, živ. Lesce, živ. in kram. Lož, Škofja Loka, Šmarje, Trebnje, Vače pri Bitiji, Velike Lašče in Grad v Beli Krajini. — 17. avgusta: živ. Ljubljana. — 18. avgusta: živ. Šnabel-Stopiče. — 20. avgusta: gov., svinji. in kram. Mokronog, živ. in kram. Blagovca pri Kamniku in Stična.

## PRAVNI NASVETI

**Odpovedni rok.** R. Š. Odpovedni rok za delavca znaša najmanj 14 dni, če ni zanj pogodeno kaj ugodnejšega. Za trgovsko in ostalo višje pomožno osebje pa velja do 5 let službe šesttedenski odpovedni rok, in sicer tako, da se konča s potekom vsakega koledarskega četrtletja. Po dovršenih petih letih službe znaša odpovedni rok tri mesece, po dovršenih 15. letih službe štiri mesece in po dovršenih 25. letih pet mesecev.

**Prošnja za službo pri pošti.** A. O. T. - Vprašate, kam je treba vložiti prošnjo za službo pri pošti in kakšna šolska izobrazba se zahteva za tako službo? Dalje vas zanima, ali k železnici sprejemajo tudi ženske moči za pisarniško službo? — Za civilne drž. uslužbenke, kakor tudi za poštno telegrafске uslužbenke, velja zakon o uradnikih, ki predpisuje vse pogoje za sprejem v službo, in tudi ureja službeno razmerje uradnikov. Po tem zakonu se dele civilni državni uslužbenici na uradnike, uradniške pripravnike, zvaničnike in služitelje. Zvaničniki se že več let zaradi odredb finančnega zakona ne postavljajo. Če imate vsaj 4 razrede srednje ali višje enake strokovne šole, ste lahko postavljeni za uradniškega pripravnika I. skupine. S popolno srednjo šolo pa ste lahko postavljeni za uradniškega pripravnika IX. skupine. Zaradi pomanjkanja prostora vam ne moremo naštevati vseh važnejših predpisov uradniškega zakona. Oglejte si jih sami v »Službenem listu« z dne 15. aprila 1934, št. 25. Poštne uslužbenke nastavlja poštni minister. Kar se pa tiče službe pri železnici, se tudi ženske sprejemajo v pisarniško službo. Predpise o železniških uslužbenicah pa najdete v zakonu o državnem prometnem osebju, ki ga je objavil »Službeni list« z dne 10. junija 1931, št. 40. »Službeni list« si lahko ogledate pri domači občini.

**Prošnja za oprostitev vojaščine.** F. K. O. - Delavec, oče dveh malih otrok, je bil letos na »supervizitu« potrjen k vojakom. Če doma je že osem let, kot delavec preživlja ženo in otroke. Vprašate, ali bo upanje, da bo oproščen vojaške službe in kam je vložiti prošnjo? — Prošnje rekrutov za skrajšanje roka in za oprostitev službe v kadru se vlagajo pri pristoj-

nem poveljniku vojaškega okrožja. Prošnji je priložiti priloge, s katerimi bi prosilec mogel dokazati, da je edini hranitelj rodbine, t. j. da v njegovi rodbini ni nobenega člana družine, sposobnega za delo in pridobivanje in da rodbina plačuje manj ko 120 din neposrednega davka na leto. Med nesposobne rodbinske člane se štejejo moški člani pod dovršenim 17 in nad dovršenim 60 letom starosti, otroci vobče in ženske pod 18 in nad 45 let starosti, kakor tudi vsi rodbinski člani ne glede na leta starosti, ki so po posebnem zdravniškem pregledu ocenjeni za nesposobne za delo in za pridobivanje. Žene z najmanj dvema malima otrokoma se šteje tudi med nesposobne rodbinske člane ne glede na njih leta starosti. Pripominjamo pa, kakor smo že v drugem odgovoru na podobno vprašanje odgovorili, da za edinega hranitelja ni šteti onega, ki se po naboru pred vstopom v kader oddeli od rodbine in oženi ter postane s tem edini hranitelj žene in otrok. Takega vojaška oblast ne bo oprostila službe v kadru.

**Oprostitev službe v kadru.** B. I. - Delavec ste in imate edinega sina, ki je že poročen. Potrjen je kvojakom, vendar je nastop vojaške službe že tri leta odlagal. Stari ste 50 let in nesposobni za delo. Svoje zemlje imate le malo, preživlja vas sin s svojim skromnim zaslužkom. Vprašate, ali bi mogel sin doseči popolno oprostitev vojaške službe? — Če bo vojaška oblast vašega sina smatrala za vašega edinega hranitelja, utegne prošnji ugoditi. Za edinega hranitelja se pa smatrajo rekruti onih družin, ki se vzdržujejo izključno od osebnega dela in zaslužka rekrutovega in plačujejo na leto manj ko 120 din neposrednega davka in v katerih ni nobenega rodbinskega člana, sposobnega za delo in pridobivanje, niti takega, ki uživa pokojnino ali drugo drž. podporo, ali katerikoli drug stalen dohodek, zadosten za vzdrževanje družine. — Če bi vas torej vojaška zdravniška komisija spoznala za delo in pridobivanje nesposobnim, in če vas res edino sin vzdržuje ter plačuje na leto manj ko 120 din neposrednega davka, bi mogel biti sin oproščen vojaške službe; toda vaš sin je oženjen in ga vojaška oblast najbrž ne bo več smatrala za vašega hranitelja. Zakon namreč pravi, da ni šteti za edinega hranitelja rodbine onega, ki se po naboru pred vstopom v kader oddeli od družine in oženi ter postane s tem edini hranitelj žene in otrok.

**Kmetje! Vaša stanovska organizacija je Kmečka zveza!**