

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

28. JULIJA

STEV. 30

Iz mezge marmelada

V zadnjem članku je bilo opisano, kako se na preprost način v domačem gospodinjstvu izdeluje iz raznega sadja sadna mezga. Za suhim sadjem je ta sadni shranek v našem gospodinjstvu najvažnejši, ker se da pripraviti na popolnoma preprost način in s pripomočki, ki so v rabi v vsakem, še tako skromnem gospodinjstvu. Shraniti se da v preprostih in cenjenih posodah, ako je le dovolj gosto vkuhan in morebiti še nekoliko oslankan. Prav gosta mezga se dobro drži celo v lesenih zaboječkih, ki so znotraj obloženi s pergamentnim papirjem. Sadna mezga je torej cenen izdelek, ki ga lahko pripravimo ob dobri sadni letini v večjih množinah ali tako rekoč za vsakdanjo hrano. Poudarjati treba tudi, da je ta izdelek jako okusen in redilen dodatek h kruhu, zlasti za otroke. Najbrž bi se pa tudi odraslim ne upiral in bi bil za marsikoga bolj zdrav prigrizek nego kranjska klobasa.

Navadna, preprosta sadna mezga, ki je pripravljena brez vsakršnega dodatka, se pa da s sladkorjem zelo izboljšati — vsaj za okus; poveča pa se ji s tem tudi redilnost. Tako bolj ali manj osladdano mezgo imenujemo marmelado.

Izmed mnogovrstnih sadnih shranokov je marmelada po vsem svetu menda najbolj razširjena in najbolj čislana. Na tisoče je po svetu tvornic, ki predelavajo sadje v marmelado kar na debelo. Tudi v gospodinjstvu je ta shranek skoraj najbolj znan tudi že pri nas. Žal, da ga izdelujejo le bolj v premožnih in gospoških hišah, pa še ondi samo za oblike in navadno samo iz marelic.

Marmelada ni prav za prav nič drugega nego sadna mezga, ki jo, ko je že skoraj do kraja vkuhana, osladdamo s sladkorjem. Od navadne mezge se razlikuje tudi v tem, da je še manj občutljiva za razkrajevalce, torej bolj trpežna nego sama mezga, ker tu pospešuje trpežnost še sladkor, ki ga dodamo mezgi 50 do 100%, to se pravi na vsak kilogram mezge 50—100 dekagramov.

Za marmelado se dá uporabiti vsako zrelo sadje. Tudi slabejše, drobno, prezrelo, za kupčijo in drugačno uporabo nesposobno, je za ta izdelek prav dobro. Kakor že omenjeno, je pri nas v navadi posebno marmelada iz dragih marelic. Toda prav tako izvrstna marmelada se dá pripraviti tudi iz raznega drugega koščičastega in jagodičastega sadja, pa tudi iz jabolk, ki je pa neprimerno cenejša nego iz marelic. Posebno moramo priporočati jabolčno marmelado, ker tega sadja pridelamo pri nas največ in je zaradi tega najcenejše. Jabolčna marmelada nič ne zaostaja za izdelkom iz drugega, navadno mnogo dražjega sadja. Prav isto velja za marmelado iz češpelj.

Jabolčno marmelado pripravimo takole: Zrela jabolka, kislih sort operimo, razrežimo in denimo kuhati z malo vode. Ko se razpuste, vroče pretlačimo. Jabolčno kašo nato vsaj približno stehtajmo in jo vkuhavajmo, kakor je bilo v zadnjem članku opisano. Ko je mezga dovolj gosta, ji pridamo na vsak kilogram pol kilograma sladkorja v prahu ali pa sipe. Potem vkuhavamo še nekaj časa, da se sladkor raztopi in prav dobro vmeša med mezgo. Čim dlje se sladkor z mezgo kuha, tem bolj lepa, svetla barva porjavi. Zato je zelo važno, da pridenemo sladkor šele tedaj, ko je mezga že skoraj dovolj vkuhana in potem marmelado razgrevamo le še toliko časa, da se sladkor dobro vmeša in razdeli po mezgi.

Marmelada iz koščičastega sadja. Marelice, breskve, češplje, razne slive, češnje, višnje itd. dajo vsaka zase ali pa tudi v poljubni mešanici izvrstno marmelado. Sadje operemo in denimo kuhati kar celo (s koščicami vred) in navadno brez vode. Ko začne razpadati, ga pretlačimo in kašo vkuhavamo kakor povedano pri jabolčni marmeladi. Šele nazadnje, ko je izdelek že popolnoma zgoščen, pridenemo sladkor, še nekoliko pokuhamo in delo je končano. Važno je, da se vkuhanje izvrši kar se da hitro med

neprestanim mešanjem, sicer marmelada močno potemni in tudi izgubi njej lastni vonj.

Marmelada iz jagodičastega sadja. Zrele jagode (vrtne ali gozdne, borovnice, maline, robidnice, bezgove jagode) dado dobro marmelado, ki jo pripravimo na prav enostaven način. Jagode otrebimo pecljev, jih operemo, potem kar surove ali pa brez vode malo pokuhane pretlačimo in gosto vkuhamo in nazadnje dodamo na vsak kilogram mezge tri četrt do 1 kg sladkorja.

Marmelada po angleškem načinu. Jako dobra je marmelada, izdelana po angleškem načinu, tako da oprano in otrebljeno sadje celo ali razrezano stresemo v vrelo sladkorno raztopino (pol do tri četrt kilograma sladkorja na liter vode) in ga

potem med neprestanim mešanjem vkuhavamo do zadostne gostote. Taka marmelada, ki jo Angleži imenujejo **žem** (james), je zelo čislan sadni shranek, ker ima boljši vonj (arome) nego navadna marmelada.

Sadni sir dobimo, ako navadno, močno zgoščeno marmelado za prst na debelo namažemo na pergamentni papir, ki ga razgrnemo po primerni podlagi in jo na zraku ali v topli pečici počasi posušimo. Celo posušeno plast odluščimo potem od papirja in jo razrežemo v enake četverokotnike, ki jih hranimo vložene v zabojčkah na prav suhem kraju. Sadni sir ne sme biti presuh, ampak še toliko voljan, da se dá prav izlahka rezati, a se vendar trdno drži skupaj.

Najbolj znan je sir iz kutinj. H.

Čebele pred ajdo

Sv. Ambrož, ki so ga čebelarji predniki postavili za čebelarskega patrona in priprošnjika, je tudi letos do sedaj gledal na slovenske čebelarje z enim samim očesom, pa še to bolj mižé. Vreme nam je veliko škode naredilo in nam jo še dela. Spomladanska paša je šla rakom žvižgat, na hojo smo zastonj upali — preostane edini in zadnji up — ajda. Zdi se, da bo po vsej deževnosti letošnjega leta vsaj jesen suha in lepa, pa topla. Če se bo to zgodilo, potem se bo ajda obnesla in bomo čebelarji vsaj rešeni skrbi, kaj bo s čebelicami čez zimo.

Ajdova paša se sicer ne prične povsod istočasno, vendar velja kot začetni dan nekako 10. do 12. avgust, kot končni pa prvi dnevi septembra. Paša torej traja tri tedne, včasih nekaj delj, kakor je pač ajda posejana. Da ob ugodnem vremenu ajda zelo izdatno medí, je znano tudi ljudem, ki niso čebelarji. Za medenje pa je treba ugodne lege njiv in pa pravega vremena. Saj izkušeni čebelarji dobro vedo, da na nekaterih mestih ta rastlina leto za letom zelo malo ali pa nič ne medí, četudi je drugod paša prvovrstna. Nekateri kraji so že znani kot neugodni za medenje ajde, četudi so sicer dani vsi ostali pogoji. Za vse kraje pa velja, da je medenje odvisno od vremena. Posebno se čebelarji bojino mrzlih vetrov, ki čisto gotovo pri najlepšem vremenu medenju ustavijo.

Toda te stvari ne spadajo v čebelarjevo območje, zaradi česar ni mogoče kaj ukreniti, da bi bilo po njegoví želji. Je pa vse

polno stvari, ki so odvisne od čebelarja samega, ali bo imel v ajdovi paši uspeh ali ne. Odločilne važnosti je, kakšne čebele postaviš v ajdo. Se zgodi, da ajda izvrstno medí le nekaj dni, ali pa medí ob gotovih dnevih, vmes se pa paša utrguje. Ni vseeno, koliko izletnih čebel lahko posamezna družina v tistem srečnem dnevu vrže na pašo. Če je družina močna in v redu, prinese panj 4, 5 ali pa še več kilogramov; če je družina šibka, pa komaj 1 ali kvečjemu 2 kg v istem času. Recimo, da je takih mednih dni vsega skupaj pet. Prvi panj bo nabral nad 20 kg medu, drugi pa komaj kakih 6—8 kg. To so velikanske razlike, ki se posebno v ajdovi paši močno občutijo, ko je v kratkem času čebelam treba veliko opraviti. Dočim boš iz prvega panja točil, drugi v istem času ni nabral niti sam zase za zimo! To si velja, dragi čebelarji, zlasti začetniki, dobro zapomniti. Mlad čebelar je vesel v prvi vrsti števila panjev, starejši pa, ki imajo skušnje, dobro vedo, da je uspeh odvisen mnogo bolj od moči, od živalnosti, kakor pa od števila panjev.

Kateri praktični nauk sledi iz tega?

Najprej ta, da slabiči za v ajdo niso in jih je treba še pred ajdo združiti. Pravim: pred ajdovo pašo. Marsikateri mlad in navdušen čebelar si misli, da je za združevanje še dosti časa po ajdi, češ v ajdi naj družine pokažejo, kaj zmorejo. Prepričani so tudi, da več panjev več nese. Toda povedali smo jim že, da v če-

belarstvu ta račun ne drži. Skušnje kažejo, da en močan, živahen panj nabere v ajdi več kot dva slabiča, včasih celo več mimo treh revežev. Iz tega sledi, da modro in čebelarstvo pravilno ravna tisti, ki v ajdi ne gleda na število panjev, pač pa na njihovo moč. Zato vsi pametni čebelarji **združujejo družine že pred ajdo**. Priporočamo vsem čebelarjem, ki berejo naša navodila, da z ozirom na lastno korist upoštevajo ta navet.

Združiti je treba čim prej, da se združena družina nekako uživi, notranje uredi. Kdor bi združeval dan, dva pred pašo, bi elabo ravnal, ker na ta način družine zamujajo pašne dneve, recimo zunanje zadeve zaradi notranjih. Glede združevanja ne bomo na tem mestu dajali obsežnih navodil. Dobijo se v čebelarških knjigah. Kdor pa še ni nikoli združeval, naj se obrne v tem pogledu na izurjenega čebelarja, da mu pokaže. To bo več vredno, kakor učenost iz knjig!

Urejevanje družin za zimo že pred ajdovo pašo, oziroma na združevanje, pa tudi brez njega, je zelo priporočljivo tudi iz tega razloga: družina s satovjem in zalogo v njem je zaključen organizem, ki mu pravimo čebelec. Kakor hitro so čebelne družine po rojenju uredile svoje notranje zadeve (izdelale satje, oprahšile matice itd.), se takoj prične skrb za zimo. Ko zunaj z vso silo pripeka sonce, čebeli v svojem nagonu že mislijo na zimo. Ta skrb obstoja

v smiselnem urejanju gnezda, ki mora biti za dolge zimske mesece pravilno sestavljeno. Vsaka potrebna stvar mora biti na svojem mestu, zlasti pa obnožina, ki jo bo treba prihodnje spomlad za zalogo, in pa med, ki je prvi pogoj za uspešno prezimovanje. Ko si v ajdi družina nabira zalogo za zimo (na čebelarjev lonec čebele prav nič ne mislijo!), jo pravilno razvršča, da ji bo pozimi najbolj pri roki in se ji bo najbolj pravilno mogoče pomikati za njo. Po končani ajdovi paši je torej za zimo v gnezdu že vse do kraja urejeno. Zdaj pa premislite: pride čebelar, ki vidi, da šibke družine ne bodo mogle shajati čez zimo in jih je treba združiti, pa z nevesčjo ali pa magari z veščjo roko poseže v ta lepi red. V vsakem primeru napravi tako zmedo, da je čebele ne morejo več dobro popraviti. Naslednje pomlad se pa jezi, če mu družine slabo prezimijo, ali pa pri polnih satih od lakote poginejo, ker je bil med slabo porazdeljen!

Glede prevoza v pašo (kdor ima za to dovoljenje, ki ga uredba predpisuje!) ni kaj posebnega omeniti, razen onega, kar smo v našem listu že enkrat obravnavali. Glavno je, da so panji trdni, dobro zaprti in da ima žival v vročini dovolj svežega zraka. Tega ni nikoli preveč! — Kaj je čebelarjeva dolžnost med ajdo, bomo — če Bog da — popisali sredi avgusta, ko bo stvar na dnevnem redu. Vsem našim ljubim bralcem čebelarjem pa že zdaj želimo medeno ajdo!

Telic in bikov ne prepuščajmo prezgodaj

Veliko in nepopravljivo napako delajo živinorejci čisto s tem, da prezgodaj pripuščajo mlade telice k biku. To je tudi eden glavnih vzrokov, da radi tega v rasti znatno zaostanejo in se ne morejo nikdar tako razviti, kot bi bilo treba. Telice ne pripuščajmo nikdar prej, preden ne pričnejo menjati prvih zob. Sicer je res, da postanejo krave boljše mlekarike, ako so bile pripuščene kot telice bolj zgodaj k biku, toda prezgodaj obrejena telica zaostane navadno kot krava v razvoju života; obstoji pa tudi nevarnost, da težko teleti radi preozke in nerazvite medenice, zaradi česar sta mnogokrat mati in tele v nevarnosti. Tako kravo moramo pozneje bolje oskrbovati kakor navadno, boljše krmiti in prenehati

z molžo rajši pred časom, da ista ne zaostane preveč v razvoju života.

Kot smo videli, prezgodnje pripuščanje telic ni nikdar dobro, prav tako pa tudi prepozno ne, ker oboje vpliva na mlečnost krav. Priznati je treba, da je prepozno obrejena telica kot krava navadno slabjša mlekarika. Premočne in predebele telice, ki so pozno zaskočene, so prav tako manj vredne za pleme in mlečnost kakor prezgodaj ubrejene, ki zaostanejo v rasti, se težko otelijo in poleg tega imajo slaba teleta.

Vedno moramo upoštevati razvoj posamezne živali in pa zgodnjo oziroma pozno dozorelost posameznih pasem. Zgodaj dozorelih telic nikakor ne pripuščajmo pred

enim in četrť letom, pozno dozorelih ne pred poldrugim do enim in tričetrť letom starosti.

Nekateri se boje, da bi se telice pozneje ne ubrejile, če se ne pripuste takoj, ko se prvič ali drugič pojajo. To se lahko dogodi tedaj, če se pripustijo šele po poldrugem letu starosti. V takih primerih se včasih primeri, da se mlada žival začne debeliti in njena rodovitnost pešati; pojatev je vedno redkejša in končno popolnoma izostane.

Ako se telica predolgo časa ne poja in če je drugače popolnoma zdrava in brez bistvenih telesnih napak, jo izpodbudimo k pojanju s tem, da ji pokladamo boljše krmo, najboljšo seno in otavo ter da jo spuščamo vedno na prosto, ker to pospešuje spolni nagon. Dobro je tudi pokladati dnevno dva do tri litre zdrobljenega ovsu, kateremu primešamo nekoliko soli. Oves moramo pokladati več tednov. Nekateri postavijo tako telico v bližino bika. Istih sredstev se prav uspešno poslužujemo tudi pri kravah, ki se dolgo časa ne pojajo. Prav tako se priporoča tudi pokladanje živinske soli.

Upoštevatı moramo še drug slučaj. Če je telica dobro rejena in se dolgo časa ne mara pojati, je dobro, da ji prikrajšamo krmo, jo postavimo v hlevu v bližino mlajšega bika ter jo spuščamo večkrat na prosto, posebno na pašo; vsaki dan ji damo nekaj ovsenega zdroba.

Včasih pa se začno telice že premlade pojati, v tem slučaju moramo skrbeti, da jim ne damo pobude za ta pojav. V hlevu jih postavimo daleč od bika; na pašnikih jih pasemo če le mogoče oddaljene od bikov in krav.

Zelo previdni moramo biti pri otelitvi krav, zlasti pryesnic. Ko se prvič pojajo, jih se smemo takoj pripustiti k biku, temveč

šele po preteku dveh do treh mesecev, ko so se že dovolj opomogle od otelitve in dojitve teleta. Prehitra obrejitve vpliva slabo na mlečnost, kakor tudi na zdravje živine.

Prezgodnje pripuščanje telic je kvarno, ravno tako ni koristno prepozno, zato pa se moramo držati vedno zlate srednje poti. Istotako škodljivo je tudi skakanje premladih bikov.

Mladega bika ne smemo pripuščati prezgodaj k plemenjenju, nikakor ne pred poldrugim letom, ker je to za bika škodljivo. Bik, katerega začnemo prezgodaj pripuščati, se predčasno izrabi, ne podeduje povoljno dobrih lastnosti na potomce in proizvaja v splošnem manj vredna teleta.

Mladega bika izpod dveh let ne smemo pripuščati več kot enkrat dnevno; pri nas pripuščajo včasih živinorejci bika tudi dvakrat in trikrat dnevno in se potem še čudijo neuspehom. Krave ostanejo večkrat jalove ali pa imajo prav slaba teleta.

Prav tako opazimo večkrat tudi na naših planinskih pašnikih kako skačejo mladi in stari biki čisto poljubno. Na planini bi morali biti ločeni od krav, kar pa je pri naših razmerah težko izvedljivo. Posebno mlajši biki se s tem prezgodaj in zelo izrabijo; njihova plemenska sila pojeuja vsled tega predčasno, in sicer takrat, ko bi morali najuspešnejše plemeniti.

Dobre bika rabimo za plemenitev do pet let, ker do te dobe dobro podedujejo svoje lastnosti na dorod. Da ne postanejo preveč debeli, jih vpregamo za lahke vožnje, ker jim gibanje zelo koristi.

Ne pripuščajmo torej telic in bikov nikdar prezgodaj, ker prezgodnje pripuščanje je tudi v gotovi meri krivo nazadovanju živinoreje.

Melioracije in vodne zadruge

Namakanje in osušitev zemljišč imenujemo s kupnim imenom melioracija zemljišč. Pod tem razumemo vsa ona dela, ki nam omogočajo izkoristiti po naravi dane, stalne pogoje (tla, vodo, podnebje) za trajno povečanje čistih dohodkov zemljišč. S tem, da se zemlja trajno izboljša, se povečajo donosi. Ti morajo biti večji kot so bremena iz obresti kapitala, potrebne za izvesticijo in vzdrževanje melioracijskih del.

Tem delom se je posvečala že pred vojno tudi v Sloveniji večja pažnja Vodne zadruge, ki so bile ustanovljene radi

osušitve in namakanja zemljišč, so bile zaščitenе s posebnimi zakonskimi odredbami. Podnebje in lega Slovenije sta zahtevali predvsem osuševalna dela, dočim je bilo in je še sedaj namakanje samo v povojih. Večja in manjša osuševalna dela se vrše tudi sedaj v raznih predelih Slovenije in cele države. Vsa ta dela podpirajo državne, banovinske in samoupravne oblasti z izdatnimi podporami.

V času, ko ıtarejo našega kmeta težke gospodarske skrbi, je treba temu vprašanju posvečati čim več pozornosti. Ne gre samo za to, da skušamo doseči z iz-

boljšanjem zemljišč vsako leto večje pridelke; v prvi vrsti moramo stremeti za tem, da dosežemo z majhnimi stroški kakovostno boljše pridelke, kajti le tako bomo mogli uspešno tekmovati na domačem in tujem trgu. Prav dobro vemo, da so naše sosedne države v tem oziru mnogo naprednejše in da povprašuje svetovni trg le za blagom boljše kakovosti.

Pri nas je zemlja revna v primeri z bogatimi pokrajinami na jugu. Poljski pridelki ne krijejo niti domačih potreb. Edina panoga kmetijstva, od katere more naš kmet živeti, je živinoreja in deloma sadjarstvo. Živinoreja pa je zopet odvisna od dobrih travnikov, katerih si pa ne moremo misliti brez izvršenih melioracij. Pomislimo samo, kako velikanske ploskve so še v Sloveniji, na katerih prevladujejo samo nič vredne kisle trave. Koliko je zemljišč, ki so izpostavljena vsakoletnim poplavam. Ogromne vsote gredo v izgubo leto za letom. Pa ne samo, da uničijo poplave pridelke, tudi zemljišče samo izgubi na vrednosti. Zemlja izpostavljena delj časa preveliki mokroti, skisa; na njej uspevajo le manjvredne rastline; o škodljivosti krme pa, ki je bila tik pred košnjo poplavljena, niti ne govorimo.

Prva naloga vsakega gospodarja naj bi bila, da izrabi vsak tudi najmanjši del še neobdelanega sveta v proizvodjalne svrhe, obenem pa skrbeti, da so stroški za proizvodnjo čim manjši. Z osušitvijo močvirnih zemljišč, ki so navadno več v škodo kot pa v korist posameznika in splošnosti, z odprtimi jarki ali drenažo, nadalje s pravilnim namakanjem travnikov in polja dosežemo, da se proizvodnja kmetijskih pridelkov poviša, proizvodjalni stroški pa zmanjšajo. Ako prispevajo kmetovalci, kateri imajo koristi od izvršene melioracije k stroškom s svojim delom, potem je najbolje, da še melioracije izvršujejo tekom zime, ko imajo kmetje največ časa. Vsi stroški za melioracijska dela — tako za namakanje kot za osuševanje, so poplačani že v prvih letih, četudi ti stroški niso ravno majhni.

Stroški za drenažo 1 hektarja znašajo približno 6000 din. Ako hočemo ta kapital plodonosno naložiti, mora vrednost bodoče proizvodnje presegati dosedanj toliko, da se ta znesek redno obrestuje in v gotovem času amortizira. V najboljšem slučaju naj bi se kapital obrestoval s 7% in amortiziral v 15 letih. Radi tega

se mora vrednost proizvodnje povečati za te obresti, t. j. v enem letu za 420 din in za amortizacijski delež 400 din, skupaj torej letno za 820 din.

Na močvirnih travnikih ne moremo letno dobiti več kot 20 meterskih stotov kislega sena in otave na 1 hektarju, in to zelo slabe kakovosti. Zelo visoko računano, naj bi se prodalo to seno za povprečno tržno ceno 30 din za 1 met. stot, za kar bi dobili 600 din. Dohodek travnikov po melioraciji bi moral znašati torej 600 din in 820 din, skupaj 1420 din.

Na podlagi raznih statističnih podatkov se poviša proizvodnja po izvršeni melioraciji na najmanj 40 met. stotov na en hektar, obenem pa se zviša vrednost prvovrstnega sena od 30 din na povprečno letno tržno ceno 45 din. Izkupiček za to seno bi znašal torej 1800 din. Iz tega je razvidno, da se navedeno melioracijsko delo dobro izplača.

Ni treba posebej poudarjati, da se zavedajo važnosti melioracije vsi umni kmetijski gospodarji, ki stremijo za tem, da jih, kjer je treba, čimprej izvrše. Važnosti melioracij se zaveda v polni meri tudi državna in banovinska oblast, ki podpira ta dela z vsemi razpoložljivimi sredstvi. V prvi vrsti obstoji pomoč v tem, da stavijo na razpolago brezplačne strokovne moči, ki izvrše vse potrebne melioracijske načrte za vsak posamezni slučaj. Pa tudi za izvršitev melioracij samih dovoljuje — v kolikor so za to na razpolago potrebna sredstva — država in banovina primerne podpore. Posamezniki podpor ne dobivajo, pač pa občine,

Malokateremu gospodarju je dana možnost, da bi svoje zemljišče izboljšal z lastnimi sredstvi. Poleg tega tudi težko najdemo eno samo strnjeno zemljišče, ki bi pripadalo samo enemu gospodarju. V splošnem pripadajo zamočvirjena zemljišča večim posestnikom. Za izvršitev take melioracije je treba neke skupnosti, zveze posestnikov. Ako bi se nahajala zemljišča, ki se naj meliorirajo, samo v eni občini, bi končno lahko prevzela izvedbo teh del občina sama. Toda upoštevati je treba, da večina občanov ni prizadeta pri teh delih, ampak samo del občanov, da torej to ni delo občine kot celote, ne glede na to, da mora občina skrbeti za nešteto drugih zelo važnih zadev in da njena sredstva skoraj nikdar ne bi zadostovala za take naprave. Še večje težave pa nastopijo, ko se melioracijsko ozemlje razteza preko dveh ali več občin.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Paradižnikova juha. Dva debela paradižnika razpolovim in oprazim na žlici masti s pridatkom par kosov čebule. Oprazene paradižnike pretlačim na bledorjavo prežganje, katero sem napravila iz žlice masti, žličice sladkorja in žlice moke. Jed potem dobro zmešam in zalijem z juho ali s kropom. Ko juha nekaj časa vre, jo zlijem na na kocke zrezane in popečene žemljice.

Riževa juha s paradižniki. Štiri pesti riža oprazim na žlici surovega masla. Posebej pražim na surovem maslu ali pa masti dva razpolovljena paradižnika. K masti sem pridedala par kosov čebule. Oprazene paradižnike pretlačim na riž, zalijem z juho in kuham še dober četrt ure. Nazadnje potresem po juhi še žlico zribanega parmezanskega sira.

Riž s paradižniki. Za vsako osebo oprazim dve pesti riža. V oprazen riž pretlačim par kuhanih ali oprazenih paradižnikov, dobro zmešam, nato pa zalijem s kropom ali juho toliko, da ta pokriva jed. Ko jed vso tekočino posrka, zopet zalijem s kropom ali juho in jed pražim pol ure. Riž mora biti gost in nerazkuhan. Riž potresem v skledo in posujem s parmezan-sirom. Tak riž je dober kot prikuha ali kot samostojna jed.

Kumare s krompirjem. Olupljen in opran krompir skuham v slani vodi. Kukan krompir odcedim, zmešam in stlačim kot za piré. Posebej sem oprazila dve kumari. Kumare sem olupila, narezala na tanke rezine, osolila in pustila pol ure stati. Zmeščane kumare sem potresla z moko. Ko se je moka oprazila, sem primešala krompir in ga zalila s krompirjevko, ki sem jo odcedila. Tako pripravljene kumare rabim lahko za juho ali za prikuho. Razložek je v tem, da mora biti juha bolj redka, prikuha pa gosta. Ako jedema pridenem žlico kisle smetane, se okus znatno zboljša.

Piška v papriki. Osnaženo piško operem in zrežem na kose. V kozici razbelim masti ali surovega masla. V maščobi zarumenim drobno zrezano čebulo. Na čebulo zložim kose piške, jo posolim, posujem dve noževi končnici paprike, na papriko zlijem štiri žlice vina in šest

žlic vode. Posodo pokrijem in pražim piško do mehkega. Zmeščano piško potresem z moko. Ko se moka oprazi, dobro zmešam, malo zalijem in pridenem par žlic kisle smetane. Kose mesa zložim na krožnik in omako precedim na nje. Kot pridatek je dober pražen riž, piré krompir, makaroni ali kakršnikoli žličniki.

Sladki kruh. Dva rumenjaka prav dobro zmešan s 7 kdg sladkorja. Mešanici pridenem par žlic ruma, drobno zrezane limonine lupinice, sneg dveh beljakov, 7 dkg moke iz 5 dkg stopljenega, a ne vročega surovega masla. Podolgasto pekačo namažem z maslom, posujem z moko in namažem testo enakomerno po pekači. Kruh pečem pol ure v srednjevroči pečici. Ko se sladkarija ohladi, je zrežem na poljubne kose.

Ledena kava. Prav močno kavo skuham. Kuhano nalijem do polovice v kozarce za čaj. Potem postavim kavo na led ali v mrzlo klet. Svežo sladko smetano stepem v skledi, da se speni, ji primešam po potrebi in po okusu sladkorja in naplnim kozarce s kavo. Pustim še na ledu, da se smetana ohladi. Na mizo dam z drobnimi piškoti.

DOMAČA LEKARNA

Mazilo za krče in mrtvoud: Stolci 6 žlic lavorjevih jagod, dve žlici brinjevih in zmešaj s toliko neslanega surovega masla, da bo gosta maža. To omeči tudi trde bute.

Za bolečine v glavi si naveži kadulje (divji žajbelj), za protin in trganje se koplji v izkuhi te zeli.

Lipovo oglje ustavi prehudo potenje, če ga vzameš zjutraj in zvečer žličko na mleku. Oglje si pripravi lahko vsak doma, če pokuri par lipovih vej, pogasi še goreče in stolce ogorkę v prah. Dobiva se tudi v lekarni. Lipovo oglje vsrkava strup, celo strihninov. Zato bi ga mogla imeti vsaka gospodinja doma, da nudi prvo pomoč pri zastrupljenju dokler ne pride zdravnik. Tudi če si si zastrupil kri, pomaga, če vzameš takoj žlico oglja in ponavljaš to vsako uro. Če si zavžil strupene gobe, zmešaj par žlic oglja na vodi in pij, v čreva vbrizgni mlačni klistir vode z ogljem. Uživaj ga tudi za pljučne in jetrne bolezni, za napenjanje, za pešanje pri vročinski bolezni, za bolečine v prsih, za krvavi kašelj. Lipovo oglje suši in celi rane in mokre lišaje, če ga trosiš nanje. Za gobe stolci žajbelja z ogljem, to varuje gobe gnilobe.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Devizni promet na ljubljanski denarni borzi je znašal v preteklem tednu 6 milijonov 828.000 din, v primeri z 9.643.000 din v prejšnjem tednu. Za posamezne tuje valute so plačevale banke sledeče zneske: holandski goldinar 24.01 do 24.16 din, belgijski belg 7.30 do 7.35 din, švicarski frank 9.96 do 10.03 din, angleški funt 216 do 218 din, ameriški dolar 43.11 do 43.47 din, francoski frank 1.61 do 1.63 din, češka krona 1.51 do 1.52 din, italijanska lira 2.27 do 2.31 din.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Ljubljani 21. julija. Na sejem je bilo prignanih 298 komadov živine, in sicer: 45 volov, 45 krav, 23 telet, 110 prašičkov za rejo in 75 konj. Prodanih pa je bilo 33 volov, 24 krav, 18 telet, 60 prašičkov in 26 konj. Od konj je bilo prodanih 13 komadov za Dunaj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 5.50—6 din, voli II. vrste 4.75—5.25 din, voli III. vrste 4—4.50 din; krave debele 4—4.50 din, krave klobasarice 2.30—3.50 din; teleta 7—8 din za 1 kg žive teže. Prašički 6—12 tednov stari 140 do 240 din komad. Konje so plačevali po velikosti in kakovosti 400—3500 din za 1 komad.

g Živinski sejem v Kranju 19. julija. Cene goveje živine 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 5.50 din, krave II. vrste 5 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. — Od zadnjega sejma so ostale cene goveje živine in prašičev neizpremenjene.

RAZNO

g Izvoz sadja. Začel se je izvoz svežih jabolk na Češkoslovaško, v Nemčijo in v Avstrijo. Prvi izvoz svežih sliv pričakujejo za prihodnji ponedeljek. Za zgodnje slive se sklepajo kupčije pri nas na bazi 1.50 do 3 din.

g Žetev pšenice v Bački. Po informacijah gospodarskih krogov v Bački se računa, da bo letošnja žetev pšenice približno 30 odstotkov slabša kot pa je bila lansko leto. Razlog za tako slabo žetev je v slabih vremenskih prilikah, ki so bile lansko jesen,

ker se je setev izvršila s precejšnjo zamudo. Pod vplivom vesti o slabi žetvi, nastajajo tudi prve cene novi pšenici. Tako se potiska pšenica za termin za mesec avgust zaključuje po 155 Din, severna Bačka 145 Din, a drugi vojvodinski kraji po 145.50 Din za 1 meterski stot.

g Pšenična letina. Letošnjo letino pšenice cenijo na okrog 250.000 vagonov proti 290.000 vagonov v l. 1936. Po odbitku za prehrano in za setev bodo proizvajalci pšenice imeli za prodajo okrog 125.000 proti 170.000 vagonom v l. 1936. Po današnjih cenah znaša to 2200 milijonov dinarjev, dočim je lansko leto po tedanjih cenah znašala vrednost pšenice, ki je bila za prodajo na razpolago, okrog 2900 milijonov dinarjev, čeprav je bilo 45.000 vagonov več pšenice za prodajo. Torej bodo letos proizvajalci pšenice dobili za pšenico skoraj toliko, kolikor so dobili lansko leto pri boljši letini, za kar se morajo zahvaliti letošnjim boljšim cenam. Slovenija bo glede uvoza žita letos močno prizadeta.

Sušenje sadja v gospodinjstvu. Kako pripravimo priprasto, pa praktično sušilnico za sušenje sadja na štedilniku, nam pove slika z navodili v knjižici: **Kuhaj varčno in dobro.** — Cena 3 din. — Knjigarne običajen popust. Plačljivo tudi v pisemskih znakmah. Dobi se pri upravi »Vigredic v Ljubljani, Masarykova cesta 12.

Legvart R., **Govedoreja.** Knjiga je namenjena našim živinorejcem zlasti voditeljem živinorejskih zadrug. Pisana je na moderno-znanstveni podlagi in se nanaša na praktične zglede in preizkušnje. Nevezana Din 60. Knjigo dobite v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

Vratiče ali mrzličnik je pravi sovražnik vseh devetdesetih sort in vseh sort glist. Star recept pravi: V novi prsteni lonček deni pest vratiča, zalij s pol litrom vode in pokrij s kruhovo skorjo, v sredi skorje izdolbi luknjo, da izhaja sopara. Ko se je pokuhalo polovica vode, odlij izkuho in jemlji dvakrat na dan po 3 žlice. To prežene mrzlico in trganje, udnico in vodenico, ker žene vratiče na pot in na vodo. Vratiča naberi in nastavi na olju. Ko je stalo 3 tedne na solncu, odlij. S tem oljem maži maternične žile, devaj gorkoga na trebuh za krče v mehurju in v maternici. Za udnico odpomore tudi, če se koplješ v gorki vratičevi izkuhi in se mažeš s tinkturo. Kuha se za čaj listje in cvetje. Premočan čaj ni na mestu.

PRAVNI NASVETI

Trgovski dolg na prevzetem posestvu. M. I. P. Mati vaše žene je napravila pri trgovcu dolg v letu 1931. V letu 1932 ste se priženili na posestvo svoje žene, ki je posestvo vam izročila. Za dolg tašče sploh niste vedeli. Sedaj vas trgovec terjaja na plačilo dolga in preti s tožbo. — Prevzemnik posestva je dolžan plačati tudi dolgove, ki so v zvezi s prevzeto movino. Če je prevzemnik kak bližnji svojec, n. pr. sin, hči, mož, zet, potem le tedaj ni dolžan plačati tak dolg, če dokaže, da ob prevzemu posestva za tak dolg ni vedel niti ni mogel vedeti. Vi pa lahko ugovarjate tudi zastaranje trgovskega dolga, ki je nastal pred več kot tremi leti.

Za plačani dolg zaščita ne velja. G. Š. V hranilnici ste bili dolžni večjo vsoto denarja, ki ste ga pa že vrnili odnosno dolg poravnali s hranilnimi knjižicami. Radi bi vedeli, če bi zaradi uredbe o zaščiti kmetov mogli doseči, da vam posojilnica nekaj povrne. — Takega predpisa uredba o likvidaciji kmetijskih dolgov ne pozna. Po čl. 4 navedene uredbe se upniku, ki je ubral izza dne 20. aprila 1932 od dolžnika-kmeta višje obresti, kot so priznane s prejšnjim zakonom in uredbami o zaščiti kmetov ter odobrenimi odplačilnimi načrti združnih zvez, odbije presežek od glavnice dolga. Ni pa dolžan vračati glavnice, ki mu jo je dolžnik poravnal.

Bolniški stroški v umobolnici. F. L. Občina je s silo odpravila umobolnega občana v bolnišnico za duševne bolezni ter sedaj zahteva od bolnikove žene, da plača stroške. Vprašate, kdo je dolžan plačati bolniške stroške? — Bolniške stroške so dolžni plačati bolniki sami ali pa rodbina po veljavnih določbah občega državljankega zakona. V državnih bolnišnicah za duševne bolezni davčni zavezanci z letnim neposrednim davkom do všteti 400 Din, ne plačajo bolniških stroškov. Vprašanje bolnikovega posestva bo rešilo skrbstveno sodišče in se v tej stvari obrnite nanj. Če je potrebno za zaščito umobolnika mu sodišče postavi začasnega pomočnika, brž ko se sprejme v umobolnico ali ko se uvede sodni postopek zaradi prekliea. Začasni pomočnik se razreši poslov, ko njegova zaščita ni več potrebna, ali če se predlog za preklie pravomočno zavrne, ali če se postavi umobolniku skrbnik ali pomočnik.

Bolniški stroški v Zagrebu. I. P. Hčerka je bila v bolnišnici v Zagrebu in sedaj terjajo očeta, da plača stroške. Vprašate, če mora oče plačati, ker ima samo malo kmetijo. — Po pravilniku o bolničnih pristojbinah za zdravljenje v državnih in banovinskih bolnišnicah in bolniških ambulancah davčni zavezanci z letnim neposrednim davkom do všteti 100 Din ne plačajo

nikakršnih bolniških stroškov v III. razredu. Drugače pa so dolžni plačati bolniške pristojbine bolniki sami, ali drugi, ki so po zakonu za to zavezani, razen če pristojna občina potrdi obče upravno oblastvo prve stopnje pa overovi, da ne morejo plačati bolničnih stroškov.

Izročilna pogodba. F. P. D. — Z možem ste izročili posestvo nečakinji in si vsak izgovorila po 15.000 din poleg drugega priboljška. Pri sestavi pisma pa vašega izplačila niso vpisali. Pisma vam niso hoteli dati v roke, tako da ste šele po ovinkih zvedeli, da ni vpisano. Vprašate, če lahko naknadno zahtevate, da se pismo popravi. — Če je bilo izročeno posestvo tudi vaša last, potem ste morali pismo (izročilno pogodbo) vsekork tudi sama podpisati. Pred podpisom pri notarju vam je bila pogodba gotovo prebrana. Takrat bi morali paziti in premisliti, če je res vse tako zapisano, kot je bilo doma izgovorjeno, pa ne bi prišli v tak položaj, da morate prevzemnika tožiti na izpolnitev ustmeno dogovorjene izročilne pogodbe. Da ne bo pravde in nepotrebnih stroškov vam svetujemo, da se s prevzemnikom posestva dogovorite in vam na sodišču podpiše izjavo, s katero vam dovoli vknjižbo za 15.000 dinarjev.

Nepopravljena krivica. K. J. — Pred vojno je bilo posestvo takrat umrlega očeta na dražbi prodano. Kupnina je znašala 1000 K več kot vsi dolgovi. Sodišče je odredilo, da ostane ta znesek 1000 K vknjižen na prodanem posestvu na prvem mestu za vas, ki ste bili mladoletni. V letu 1920 ste postali polnoletni; vendar niste zahtevali od kupeca izplačila dote, ker je med tem kupec postal vaš oče. Vprašate, če lahko sedaj zahtevate od kupeca, da vam izplača v dinarjih toliko, kar bi odgovarjalo predvojnimi 1000 kromam. — Vrednost avstrijskih kron je bila določena v razmerju 1:4 to je, medvojnje ali pa povojne krone. Zahtevati smete tedaj le 250 dinarjev z zakonitimi 5% obrestmi za zadnja 3 leta. Res je to krivica, ki jo morate trpeti vi kakor tudi mnogi drugi. Temu je pač kriva vojna, ki je mnogim dolžnikom pomagala, da so lahko plačevali stare dolgove.

Poroštvena izjava. G. M. B. — Pri neki trgovki ste imeli shranjeno hranilno knjižico. Ko ste pred par leti hoteli dvigniti denar iz hranilnice, vam je trgovka odsvetovala, češ da ne vzamete denarja iz hranilnice, saj ga boste vedno lahko dvignili, kadar boste hoteli in da bo ona plačala, če ne bi dala hranilnica. Ker je med tem hranilnica šla pod zaščito, vprašate, če lahko tožite trgovko, da vam plača, kot je obljubila. — Če se je trgovka res izjavila, da bo ona plačala, če ne bi hranilnica, potem je to poroštvena izjava. Za veljavnost take poroštvene pogodbe pa je potrebno, da se prok pismeno zaveže. Radi same ustne obljube trgovke ne morete tožiti.