

# Gospodar in gospodinja

LETO 1938

22. JUNIJA

STEV. 25

## Češnje so zrele

Kdo se ne veseli tega prvega poletnega sadu, ki je že na zunaj tako prikljiv in vabljev, pa tudi tako okusen in osvežujoč! Žal, pa po nekaterih izrazito češnjevih krajih češnjevo drevje bolj in bolj propada, ker se ne skrbi za naraščaj, starejše drevje se pa premalo ali celo nič ne neguje. Tudi temu sadnemu plemenu bo treba posvetiti od merodajne strani več pažnje in podpore.

Češnje so izvrstno tržno blago, ker so prvo sadje in zaradi tega povsod močno zaželjene. Po nekaterih krajih, kjer posebno dobro uspevajo, dbe zanje lepe denarje. Dasi je to sadje zelo nagnjeno k hitremu propadanju — saj začne gniti že čez par dni, ko ga potrgamo — vendar razmeroma dobro prenese tudi daljše prevoze, ako je primerne sorte, ne prezrelo in pravilno potrgano, pravilno »zapokano« v majhnih zračnih posodah.

Za razpošiljanje, torej za namizno rabo so najprimernejše debeloplodne, trdomesnate sorte (hrustavke) belice in in črnice. Take sorte bi bilo treba bolj zasajati, namesto malovrednih, drobnih in mehkih sort.

Češnje, ki so namenjene za trgovino, je treba obirati nekoliko prej, preden so prezrele. Seveda je vprav v tem oziru težko zadeti pravi trenutek, ker šele popolnoma zrela češnja ima svoj pravi okus, ki se razvije šele zadnje dni pred popolno zrelostjo. Vedeti moramo tudi, da češnja v shrambi ne pozori tako, kakor n. pr. hruška ali breskev. Zelo napačno je tedaj trgati češnje, ko se komaj dobro začno barvati. Takrat še nimajo pravega okusa niti na težo še niso dorasle. Od preranega trganja imamo torej dvojno škodo.

Namizne češnje moramo trgati s peclji. Iz češenj brez pecljev, zlasti pri mehkih sortah, se poceja sok, kar jako pospešuje razkrajanje in še hitrejše propadanje. Take češnje se tudi rade umažejo, so mastne in zaradi tega ne posebno slastne. Namizna češnja mora biti suha.

Taka pa ostane le tedaj, če ima peclj. Češnje brez pecljev nimajo v trgovini nobene cene in se morejo porabiti le za dom. Niti za vkuhanje niso dobre, ker se izcedi iz njih ves sok.

Češnje obirajmo le v suhem vremenu, ob hladnih jutranjih ali vsaj dopoldanskih urah. Mokrih ali od sonca zelo pregretih češenj ne obirajmo, ker take se še hitreje pokvarijo! Ob dežju je obiranje češenj tudi bolj nevarno, ker so veje opolzke. Sploh je treba pri obiranju češenj, zlasti na starih, visokih drevskih, velike previdnosti. Marsikdo je preveliko neprevidnost že plačal z življenjem. Za uspešno in hitro trganje češenj moramo imeti primerne, lahke pa zanesljive lestve, ki se dajo prislanjati tudi od zunaj drevesnega vrha, da dosežemo tudi skrajne veje, kjer so navadno najlepši in najbolj zreli plodovi. Vajen in spreten obrač nabere na dan 50—70 kilogramov češenj. Seveda ako so dobro obrodile in so drevesa polna.

Nabrane češnje je nositi v kak hladnem, zračen prostor, kjer se razgrnejo v bolj tankih plasteh, da se ne zgrejejo, kar bi silno pospešilo gnitje. Sicer je pa skrbeti za čim skorajšnjo odpremo. Za to moramo imeti že vse vnaprej pripravljeno: odjemalca, posodo, delavce, voznika in potreben čas za napolnjevanje posod (zapokavanje).

Češnje preneso razmeroma dobro tudi daljši prevoz z železnico ali avtom, ako ne traja dlje nego dan in noč ali tudi kaj malega čez, zlasti če je vreme hladno in se posode med prevozom prevečkrat ne prekladajo. Češnje polnijo v pletenice ali gajbice, iz letvic ali remeljcev, ki imajo svojo določeno mero in drže okoli 10 kg sadov. Posode obložimo z močnim ovojnim papirjem, ki ga upognemo zgoraj navzven. Češnje, ki morajo biti popolnoma zdrave, napolnimo v posode čim tesneje, kar dosežemo na ta način, da med polnjenjem s posodo večkrat potrskamo ob mizo, da se plodovi med seboj

čvrsto vležejo. Sadje naj sega nekaj nad zgornji rob gajbice ali pletenice. Nazadnje zganemo konce papirja čez sadje ter privežemo pokrov, ki trdno pritisne na gornjo plast plodov. Tako dosežemo, da se posamezni plodovi med prevozom ne morejo premikati, če bi se posoda ali na kakršenkoli način obrnila.

Češnje se dajo tudi v domačem gospodinjstvu s pridom uporabiti. Sveže so priljubljena slaščica za staro, zlasti pa za mlado. Pripravne so pa tudi za vsakovrstno predelavo v trpežno obliko. Najbolj običajno konserviranje je vkuhanje. **Vkuhanе češnje** (češnjev kompot) je zelo okusna in priljubljena jed zlasti za bolnike in za dobo, ko zmanjka svežega sadja. Nekatere bolj mesnate sorte se dajo tudi sušiti. Iz češenj se da narediti zelo okusen sok. Vkuhan s sladkorjem je dober nadomestek za malinovac. Kadar jih je prav veliko, bi se dale uporabiti tudi za mezo ali marmelado.

Kakor vse drugo sadje, tako obračajo tudi češnje vse preradi za žganje, kar je gotovo najslabša predelava, zlasti če bi jih lahko prodali ali na kak drug način bolj s pridom uporabili. Predelava v žganje je opravičena samo tedaj, kadar je zaradi oddaljenosti ali iz drugih razlogov vsaka druga uporaba velike obilice sadja, ki zori vse obenem, nemogoča.

Kdor češnje za namizno rabo kupuje, naj jih pred uživanjem opere. To pravilo velja sicer za vse sadje, ki ga uživamo v presnem stanju, prav posebno pa še za češnje. Ponekod po kmetih je grda navada, da jedo češnje s koščicami vred. To ni le neokusno, ampak tudi nevarno posebno za otroke. Koščica je neprebavna in je le veliko breme za prebavila. Pokazalo se je tudi, da voda na češnje povzroča včasih prav občutne in celo nevarne motnje v želodcu. Po češnjah je pijača sploh nepotrebna, ker imajo same na sebi dovolj vode. H.

## Kaj bomo delali v juniju

V sadovnjaku se bo v tem mesecu delo omejilo skoraj samo na borbo z boleznimi in škodljivci sadnega drevja. Med najnevarnejše bolezni štejemo škrlup, ki napravi vsako leto našim sadnim vrtovom ogromno škodo, ki se da težko preценiti. Nobenega sadjarja ne bi smelo biti, ki bi tej škodljivi bolezni ne posvetil vse pozornosti. Škrlupa se obvarujemo, če smotno in vestno škropimo. Prvo škropljenje je bilo treba opraviti takoj po cvetenju, nato 2 do 3 tedne pozneje škropljenje ponoviti. Kdor tega še ni storil, naj ne odlašaja. Škropiti je treba tudi taka drevesa, ki nimajo nič gori, da se listje obvaruje škrlupa. Pri soparnem in vlažnem vremenu naj se škropljenje še tretjič ponovi vsaj pri zlahnejših sortah. Kot škropivo uporabljamo — kakor že zadnjič omenjeno — 1/2% nospirasit, ki mu ni treba ničesar dodajati, ali pa 2% žvepleno-apneno brozgo, kateri dodamo 300 g aresina ali meritola na 100 l tekočine.

Poleg škrlupa so sadnemu drevju nevarni še razni živalski škodljivci, kakor jabolčni zavijač, jabolčni molj, listne uši in tu pa tam krvave uši. Proti jabolčnemu zavijaču napravimo v drugi polovici junija goseničje pasti na ta način, da okoli debla ovijemo v višini 1,5 m zavitek

lesne volne ali otave in prevezemo z debelejšim papirjem, da se napravi nekaka strešica. Konec junija te goseničje pasti pregledamo, nakar jih vnovič naložimo in na ta način tudi drugi zarod tega škodljivca polovimo. Toda omeniti moramo, da je uspešen boj proti zavijaču mogoč le, če se zatiranja lotijo vsi sadjarji in ne samo nekateri, dočim ga drugi na svojem sadnem drevju naravnost rede!

Jabolčnega molja zatiramo, da gnezda odrezujemo in sežigamo. Kjer drevje redno škropijo z arsenikovimi škropivi, je jabolčnemu molju zapisana gotova propast. Proti listnim ušem uporabljaj 1 do 1 1/2% tobačni izvleček in mazavo milo. Proti krvavim ušem pa je sadjarju najboljši zaveznik osica aphelinus mali, ki v kratkem času zatre to zajedavko.

Vse letos precepljeno drevje je treba v teku junija pregledati. V bližini cepišča odgnale mladice stare sorte odstranimo, da ne ovirajo v razvoju zlahntnih mladice. V vetrovnih legah privezujemo zlahntne poganjke na palice, da nam jih ne polomi veter ali ptice.

Po končani košnji se priporoča sadnemu drevju, ki je obloženo s sadjem, pognojiti z gnojnico, kateri dodamo pol do 1 kg rudninskega superfosfata na vsak hektoliter. To gnojenje mora biti izdatno:

na odraslo drevo vsaj 300 do 400 l. Gnojnica naj se nekoliko z vodo razredči, razvaža se pa le ob deževnem vremenu. Pri mladem drevju naj bi noben sadjar ne pozabil zrahljati drevesne kolobarje, da dobe korenine dovolj zraka in vlage. Poganjke na koreninskem vratu pa je treba sproti odstranjevati.

V vinogradu bo v juniju posvečena glavna skrb zatiranju peronospore in plesni (oidija). Proti peronospori je treba škropiti vedno tako, da je trta stalno zavarovana pred okužbo. Kakor hitro zrastejo večji novi poganjki, jih moramo poškopiti. Zlasti je treba skrbno poškopiti mlade grozde takoj po cvetju, da nam bolezen ne okuži jagod. Proti grozdnemu sukaču (senenem črvu) nastopimo pri drugem škropljenju, če nismo tega storili že pri prvem. Vzamemo lahko 120 g urania zelenila, pri čemer pa moramo zvišati tudi dodatek apna; lahko se pa poslužimo tudi 300 do 400 g apnenga arsenata.

V juniju bomo že tudi žveplali, posebno če bo vreme vroče. Najučinkovi-

tejšo sredstvo proti oidiju je žveplanje z zmletim in dvakrat ventiliranim žveplom. Žveplati je treba vedno ob suhem vremenu, tako da bo vse grozdje dobro poprašeno.

Važno junijsko delo v vinogradu je tudi mandanje (trebljanje mladice) na trsah. To delo je vsaj tako važno kot trsna rez. Mandamo takoj, ko je grozdje že toliko razvito, da ločimo rodovitne mladice od nerodovitnih. Pri trebljanju odstranimo vse nerodovodne mladice, pustimo le one, ki so potrebne za rez drugo leto oziroma le one, ki so potrebne trsu (če bi bilo rodovitnih premalo), da bo imel zadosti listja. Ikrali s trebljenjem bomo mladice tudi prvič privezali, paziti pa moramo, da ne podvežemo listja in grozdja.

V juniju bomo vinograd tudi drugič okopali, posebno še, če je močno plevelen in ako se je zemlja zaradi padavin zaskorjila. Poletne kopi naj bodo plitve, da je na ta način zemlja na površini vedno rahla in da se ohrani v zemlji potrebna vlaga.

## Na vzorno „Visoko“ planino!

Dočim je bila Gorenjska glede uvedbe kmetijskihboljšav v ravnih, dolinskih legah doslej vedno vodilna, je gorenjsko planinsko pogorje glede oskrbovanja in nege pašne ruše ostalo pretežno »pri starem«, čeprav so v zadnjem času agrarne operacije v Ljubljani zgradile v vseh planinskih pašnih legah mnogo vzglednih stanov, hlevov, potov in vodovodov. Vse te vzgledneboljšave dosežejo vendar le polovico svojega namena, ako ne oskrbujemo in negujemo pašne ruše in ne pripravimo te do primerne pridelka in primerne rasti.

Zaradi večjega zanimanja za izboljšanje pašne ruše med kmetovalci je kranjski okrajni kmetijski odbor priredil v letošnji zimi dva planšarska tečaja in smo stopili nadalje v stik z agrarnimi operacijami v Ljubljani.

»Na sv. Primoža dan bomo gnali živino na planino; ako hočete iti z nami, nas bo veselilo«, sporoči po nasvetu komisarja agrarnih operacij tajnik agrarne skupnosti Mošnje ob. Benedičič.

In zberemo se ob 1 ponoči v Globokem pri Radovljici: inšpektor Pirc, profesorica in profesor botaničar, tajnik

agrarne skupnosti Mošnje, dva živinorejca, mlad gimnazijec iz vasi, kateri izjavlja, da mu vzamejo edino veselje, ako mu ne pustijo na planino, dva fanta-gonjača in moja malenkost. Ob blede petrolejki se pripravimo v prostorni čumnat gorenjske kmečke hiše za pot, se okrepcamo s požirkom brinjevca in se založimo z okusnim domačim maslom in črnim kruhom.

Skoraj nato gremo v hlev. Gospodinja odveže kravo-voditeljico, ki že nemirno stopica in potrkuje z velikim zvoncec, odveže po starosti ostalo govedo: krave, telice, vole in teleta. Pred kravo-voditeljico hodi z veliko lučjo, dokler se do dobra ne zdani, gospodinja fantje gonjači in ostali spremljevalci pa pomagamo živino obdržati na pravi poti. Čestokrat je treba ob strmeh savskem pobočju največje previdnosti, da živinče ne stopi napačno in ne zdrkne v reko. Čestokrat je treba tudi na stranpot zašlemu ali utrujenemu živinčetu pomagati dalje.

Vedno višje in višje se vzpenjamo, časih pred, časih za živino. Tu in tam za-tegnjeno zapiska srna in hušne v gozd,

se oglašča čuk in jamejo gorski ptiči drug za drugim oznanjati v pomladansko-planinski razigranosti vstajanje dneva, veselja in življenja — — —

Dočim se odrasli spremljevalci stvarno pomenkujemo v vsakdanjih zadevah, ki se tičejo stroke, narave in poti, skušajo fantje-spremljevalci tekrovati, najprej tiše, boječe, potem vedno glasneje in odločneje v vriskanju.

Na odprti jasi se ustavimo. Živina se zarije v visoko pašo, mi pa se zagledamo v prekrasen gorenjski svet, ki leži v sveži jutranji zori pred nami: Radovljica z novim modernim kopaljščem, Lesce, Begunje z gradom in bele stene Karavank.

Ko odrinemo dalje proučujemo razne zvrsti planinskih trav, zelišč in cvetlic, ki se nahajajo ob naši poti in jih v dolini ni najti ter vmes ugibamo, kateri vrsti pripada ta ali oni žvrgoleči gorski ptič, ta ali ona po naši glasni družbi preplaščena divjad.

Skozi temne gozdove in redke golo-seke mimo zaraslih ogljenic in globokih vrtač dospemo končno do našega cilja, na približno 1400 m visoko Mošenjsko planino na Jelovci.

V vsej zeleni bujnosti ležijo pred nami v jutranjem soncu pašna pobočja, na katerih raste mlada trava tako čisto in sveže, kakor na malokaterem umetnem travniku v dolini.

Tajnik Benedičič pripoveduje, s kakimi težkocami so dosegli, da je država dovolila posekati les in izkrciti državni gozd ter zakoličiti 28 z gozdom poraslih

parcel, kačere marljiva srenja krči, čisti in spreminja v rodoviten pašnik.

Plevelnato brinje, ruševje in borovničevje so iztrebili, deloma kompostirali, deloma požgali. Napravili so apnenico ter izkrcena zemljišča potrosili z apnom. Danes je tu na pašniku tudi iznajdljivi in marljivi predsednik agrarne skupnosti g. Globočnik, ki bo poskusil priti žilavemu nadležnemu borovničevju s škropljenjem z bencinom in nato s požigom hitrejše do živega.

Nadležni plevel, ščavje, katero zavzema na mnogih naših planinskih pašnikih najrodovitnejše lege, je tu skoraj docela iztrebljeno. Polovica posebno zelenega pašnika je posejana s planinskimi travnimi mešanicami, katere je dodelil po znižani ceni kmetijski oddelek banske uprave v Ljubljani.

Sredi pašnika se nahaja ograjen prostor, v katerem preizkušajo razne planinske trave na njihovo uporabnost v planinskih razmerah.

Izza pastirskega doma je posebej ograjena senožet, s katere se prideluje suha krma za primer neurja in snega. Zemljišča pred pastirsko kočjo pa so vsa osušena.

Poseben ponos in upanje planine je nov moderen planinski stan, ki je pravkar v gradnji in ki obstoja iz 4 oddelkov hleva in 3 suhih svetlih stanovanjskih prostorov s tujskimi sobami z najlepšim razgledom na Karavanke. Slovesna otvoritev tega planinskega stana bo letos 7. avgusta. Wernig, Kranj.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Dajte nam svefih mater!

Nekdo, ki se je zamislil v naš čas, je rekel: »Mati umira...« Pa ne misli na kako posamezno mater, marveč na matere v splošnem, na mater, ki naj bo mati po svojem poklicu. Žalostno. Danes smo res že tako daleč: Mnoge žene nočejo več biti matere. Blesk krone materinstva je zbledel. Saj je to strašna zabloda. Žene hočejo biti danes športne kraljice, lepote kraljice, a krono materinstva zavračajo. Mati umira... Sveti Bog, pomagaj nam, ne daj, da bi materinstvo tako za-

miralo, vzbudi zakonskim ljudem njihovo vest!

Potrebujemo mater, a ne takih, ki bi hlastale za užitki, mi potrebujemo danes predvsem svetih mater.

Potrebujemo mater, ki molijo. Kako naj otroci molijo, kako naj jih mati navaja k molitvi, če pa otroci nikdar ali pa vsaj prav redko vidijo svojo mater, ki sklepa v molitvi svoje roke? Mati brez molitve začenja delo. Kakor ti danes, tako bodo tvoji otroci vedno. Mati naj bi predvsem skrbela, da se moli pred in po jedi, pred počitkom. Koliko je danes še mater, ki svoje otroke pokrižajo, kadar jih zvečer polože v posteljo? Koliko ma-

ter še uči svoje otroke molitvic in koliko jih nauči svoje otroke vsaj pokrižati? Saj bi človek ne verjel, pa žal prevečkrat sami to čutimo. V nekem kraju na Gorenjskem je katehet v šoli naredil zanimiv poskus: Ko so prišli otroci v prvi razred ljudske šole, je ugotovil, da 36% (šest in trideset odstotkov) otrok ne zna delati križa. To bi se reklo, da 36% mater ne vrši svoje osnovne materinske dolžnosti.

Tudi se zgodi, da otroci, recimo pri desetih letih, ne gredo v cerkev ob nedeljah. Zakaj otrok že majhen cerkev zasovraži? Ker mati ne hodi v cerkev, ker se starši ne brigajo zato. Boste rekli: Saj imamo pri nas šolski zakon, po katerem šoloobvezni otroci morajo v nedeljo k sv. maši. Je že res, hvala Bogu, a s tem nam je bore malo pomagano. Otrok bo moral hoditi v cerkev tudi takrat, ko ga zakon o ljudskih šolah ne bo več vezal. Kdo ga bo pa takrat peljal v cerkev? Otroka ne naredi dobrega zakon, marveč vzgoja, prava, resnična krščanska vzgoja, in to ne samo tista vzgoja, ki jo dobi v šoli, čeprav po katehetu, marveč tista vzgoja, ki jo otrok dobi doma, ki jo dobi pri svoji materi. Le to otroku ostane za vse življenje, če seveda ne pride v kake izredne razmere. Boste rekli morebiti, da so taki in podobni pojavi samo osamljene izjeme. Morebiti. Žal take primere niso več tako osamljene zlasti v industrijskih krajih. Tu nam zeva nasproti huđa in težka razpoka, velika rana, ki jo bo treba zaceliti. In kdo naj bo tu prvi poklican? Matere in spet matere same.

V resnici bi se marsikatera mati lahko izgovarjala, da so pač danes drugačni časi, da nima danes mati časa, da bi se toliko bavila z vzgojo in poukom otrok. Mati mora delati, mora v tovarno; ko se vrne, jo čaka sto poslov in res ne utegne. Tu pa ni krivda mater, tu je pa res kriv naš čas sam, ker je otrokom mater vzel. Včasih je mož vzdrževal družino, danes morata oče in mati oba v tovarno po skromni zaslužek, da se more družina preživeti. Žalostno je to in delavska zakonodaja bo morala iti za tem, da spet vrne otrokom njihovo mater, potem bo lahko marsikaj drugače. Sicer je pa tudi res, da bo mati, ki pojmuje prav svojo materinsko dolžnost, kljub temu še našla časa, ki ga bo posvetila svojim otrokom, kar nam tudi zgledi dovolj lepo dokazujejo. Gotovo to zahteva več žrtve, a prava mati zmore tudi to.

Tudi, kar se teh socialnih razmer tiče, bi zakoni mogli veliko pomagati, a vsega nam zakon nikdar ne bo dal. Treba je pravega, duhovnega materinstva, ne samo telesnega, in tega more dati le solidno, versko življenje. Pravo materinstvo nam bo dalo šele resnično in dosledno krščanstvo, ki hoče svetih mater.

## Shranki

Doba sadja se je pričela. Že se nam ponujajo vabljive češnje in razne vrste jagod in kmalu bo dozorelo še drugo poletno sadje. Pametna gospodinja skrbi, da družina uživa presno sadje v polni meri, saj so ravno poletne vrste take, da ne trajajo dolgo. Včasih pa sadja ni mogoče pojesti vsega sproti, niti prodati. V takem primeru skrbna gospodinja če le more, nekaj teh boljših darov shrani za take čase, ko ni sadja ne te ne one vrste. Podobno je z zelenjadjo. Tudi te je včasih mnogo na domačem vrtičku in je ni mogoče porabiti sproti. Toda okusen grab bi se prilegel tudi pozimi za prijetno spremembo ali zgodaj pomladi; ravno tako pa tudi stročji fižol in cvetača, kumare in paradiznik.

Vse naštetu lahko na razne načine spravimo za zimo. Tako dobimo razne shranke, kakor vkuhanu zelenjad in pa sadje (kompote), marmelade in sadne sokove. In ravno iz poletnega sadja se da do napraviti prav okusni in hvaležni izdelki z malo denarja in stroškov. Tudi tovarne izdelujejo razne shranke kar na debelo, vendar so več vredni domači, če so skrbno napravljeni v steklenih kozarcih, ki je najboljši material za ta namen.

Kot stalna hrana shranki ne pridejo v poštev, ker ne morejo nadomeščati sveže hrane in ker so za splošno rabo predragi. Pač pa so dobrodošli ob mnogih prilikah, ker pomagajo gospodinjim iz marsikake zadrege, n. pr. ob nenadnem obisku, in ji odvezamejo precej dela. Kako prav pride shranek sadja ali zelenjadi, če je v hiši dogotrajnejša bolezen, pa tudi zap raznike. Vse poletno sadje je kaj prikladno, da ga shranimo. Jagode vseh vrst dado osvežujoče sadne sokove in okusne marmelade, za katere se izplača žrtvovati malo sladkorja in časa. Boljši in cenejši način shranjevanja je sušenje, posebno ono na zraku in soncu, a je bolj primeren za jesenske pridelke.

Če gospodinja količkaj utegne, naj po svojih močeh poskrbi, da pride vsaj nekaj sadnih in zelenjadnih dobrot v obliki shrankov v jedilno shrambo. Kako z veseljem bo posegla po tem ali onem pozimi, v veliko zadovoljstvo vseh domačih in tujih gostov. Seveda bi bilo nespametno, ako bi hoteli vse, kar dobimo svežega, predelati v shranke. Ti imajo sicer nekaj vrednosti kot živilo, vendar jih nikoli ne moremo primerjati s svežim blagom. Samo kar svežega ne moremo porabiti, smemo shraniti. K shrankom pa ne prištevamo alkoholnih pijač. S tako predelavo gre vsa redilna vrednost v izgubo in smo dragoceno živilo prav za prav za prehrano uničili.

Med shranke iz zelenjadi prištevamo tudi kisló zelje, ki je najbolj zdrava konserva sploh. Sami ga pa oškodujemo s tem, da ga največ pripravljamo kuhane-ga, kar seveda zmanjša njegovo vrednost za hrano. V soli vloženi fižol, kot ga ponekod pripravljajo, nima nobene vrednosti. Slana voda, ki se napravi, zabranjuje vstop bakterij, a obilica vode, ki pri tem pride iz zelenjadi, pobere obenem vse rudninske in druge važne snovi. Ostane samo težko prebavljiva staničnina, ki se zmešča šele po dolgotrajnem kuhanju, jed pa je brez vsake prave vrednosti.

Sedaj je pravi čas, da mislimo na zalogo za zimo. Pregledamo posodo, ki jo že imamo v ta namen doma in napravimo malo načrta, kaj bi konservirali in koliko bi lahko utrpeli za sladkor in morebitno novo posodo. H Š

## KUHINJA

**Sveža surova jajca za bolnike.** Surova jajca so lahko prebavljiva, zato so zelo priporočljiva slabokrvnim in bolnikom med okrevanjem. Da so lažje vžitna, se pripravljajo na več načinov: 1. Celó jajce se prav dobro raztepe, doda se mu žlica sladkorne sipe in par žlic vina. Spenjeno jajce je zelo okusno. 2. Celó jajce se dobro stepe, doda se mu žlica sladkorne sipe, nekaj žlic mleka in žlica konjaka. 3. Rumenjaki se mešajo s sladkorjem toliko časa, da se spenijo. Iz beljakov se napravi trd sneg in se rahlo primeša rumenjacom. Spenjenino stresem v skledo. Njeno površino potrese-m z jagodami, malinami, ribezlom ali dodam vkuhano sadje. 4. Rumenjaki, ste-

peni s sladkorjem in zmešani z beljakom, se potresejo nalahko z naribano čokolado in okrase z malimi piškoti.

**Šparglji s kisló smetano.** ¼ kg špar-gljev osnažim, operem in skuham v slanem kropu. Kuhane zložim na podolgast krožnik jih polijem s tremi žlicami kisle smetane, potrese-m z drobtinami in zabelim z dvema žlicama razgretéga surovega masla. Potem jih postavim za 10 mi-nut v pečico. Dam jih po juhi na mizo.

**Kuhana solata z graham.** Veliko pest solatnih listov osnažim, operem in skuham v slanem kropu. (Za kuhano solato so dobri obkrajni listi.) Kuhano solato odcedim in polijem s svežo vodo. Liste nato prav drobno sesekljam in denem na bledorumeno prežganje, ki sem ga napravila iz žlice masti ali surovega masla in pol žlice moke. Jed zalijem z osminko litra juhe ali kropa ter dodam polno pest z mastjo in zelenim peteršiljem dušenega graha. Ko vse skupaj še pre-vre, dam kot prikuho na mizo.

**Pražena bržola.** Bržole operem, potolčem, nasolim in malo s poprom potrese-m. Nasoljeno meso pustim pol ure stati. V kozico denem žlico masti ali košček surovega masla. Segreto mast pokrijem s surovim olupljenim in na listke zrezanim krompirjem. Na krompir denem sesekljano čebulo, na to pa na eni strani z moko potreseno meso. Na meso zopet krompir s čebulo. Jed zalijem z juho ali vodo toliko, da ta pokriva krom-pir. Kozico dobro pokrijem in dušim na štedilniku ali v pečici toliko časa, da se krompir zmešča. Nazadnje pridam še eno žlico kisle smetane. Dušeno bržolo dam s solato ali posiljenim zeljem na mizo.

**Češnjevi rezki.** Prav dobro mešam 4 dkg surovega masla z 2 rumenjacom in s 5 dkg sladkorja. Za dober duh dodam malo limoninih lupinic ali vanilije. Mešanici dodam sneg 2 beljakov, 2 dkg zmletih orehov, lešnikov ali mandeljev ter 6 dkg moke. Pekačo dobro namažem, potrese-m z moko in zravnám testo za prst na debelo po njej. Češnjam odstranim peške in pečlje in obložim testo z njimi. V pečici pečem pol ure.

**Holandsko čistilo:** Operi in razreži 16 g polaja in 16 g žajbelja. Temu primešaj 16 g razrezane sasaparile in ravno toliko sassafrasa in 3 suhe smokve. Zalij z litrom vode in kuhaj, dokler ne povre za ¼ litra vode. Tega pij po kupici na tešče.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

g Ljubljana, dne 15. junija. Voli I. vrste din 5.75 do 6, II. 5 do 5.50, III. 4 do 4.50; telice I. din 5.75 do 6, II. 5. do 5.50, III. 4 do 4.50; krave I. din 5 do 5.25, II. 4 do 4.50, III. 2.50 do 3.50; teleta I. din 8, II. din 7; prašiči špeharji din 10 do 10.50, pršutarji din 9 do 9.50 za 1 kg žive teže. Goveje surove kože din 8 do 10, telečje din 12, svinjske din 6 za 1 kg. Na sejem so prignali 32 volov (prodali 13), 27 krav (4), 11 telet (7), 72 konj (5) in 97 prašičev (75) v starosti od 6 do 12 tednov. Ti prašiči so šli po din 120 do 200 komad.

g Na zadnjem ponedeljskem sejmu v Kranju dne 13. junija je imela živina sledeče cene: voli I. vrste din 6, II. 5.50, III. din 5; telice I. din 6, II. 5, III. 4.50; krave I. din 4.50, II. 4, III. 4; teleta I. din 7.50, II. din 7; prašiči špeharji din 10.50, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje din 12, telečje din 12, svinjske din 8 za 1 kg. Na sejem so prignali 53 volov (prodali 59), 34 krav (17), 12 telet (12), 3 bike (2) in 145 prašičev razne starosti (81). Najboljši vol je dosegel ceno din 3.800, najboljša krava din 2.000.

g Na mesečni sejmu v Novem mestu 13. junija so prignali 268 glav goveje živine in 387 mladih pujskov. Kupčija pri goveji živini se je neugodno razvijala in je bilo prodanih komaj 23 glav živine, po večini vprežni voli. Cene pri klavni in vprežni živini so nazadovale, razen pri pitanih volih, ki držijo ceno od din 5 do 6.50 za 1 kg žive teže, in pri teletih, ki tudi držijo ceno. Cene so nazadovale kljub temu, da je sedaj krme že dovolj in da tudi pridelek sena kaže ugodno. Boljše kot pri goveji živini se je razvijala kupčija pri prašičih. Prodanih je bilo 315 pujskov raznih starosti po razmeroma ugodnih cenah od din 70 do 150 za komad.

g Iz Maribora poročajo o sledečih cenah za govejo živino: voli I. vrste din 5.50, II. 5, III. 4; telice I. 6, II. 5, III. 4.50; krave I. 4.50, II. 4, III. 3; teleta I. 7.50, II. 5.50 do 6; prašiči špeharji din 9.75, pršutarji din 7.50 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje din 14, telečje din 16, svinjske din 10 za 1 kg.

g V Konjicah so plačevali na zadnjem sejmu govejo živino tako: voli II. vrste

din 4 do 5, III. din 3.50; krave I. 3.50, II. 3, III. 2.50; telice I. 4.50, II. 4; teleta I. 5 do 5.50, II. 4.50 do 5; prašiči pršutarji din 6 do 7 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje din 8, telečje din 12, svinjske din 6 za 1 kg.

## CENE

g Ljubljana. Pšenica za 1 kg din 2.75 do 2.95, ječmen din 2.45, rž din 2.80, oves din 2.40, koruza din 1.85, fižol din 3, krompir (novi) din 4. Seno din 80 za 100 kg, slama din 30.

g Kranj. Pšenica 1 kg din 3, ječmen din 2.50, rž din 2.25, oves din 2 do 2.25, koruza din 1.20 do 2, fižol din 2.25 do 4, krompir (stari) din 1.25, seno 100 kg din 125, slama din 60.

g Maribor. Pšenica 1 kg din 2.75, ječmen din 2.25, rž din 2.60, oves din 2.35, koruza din 1.80, fižol din 2, krompir (st.) din 1.50, seno 100 kg din 80, slama din 55.

g Konjice Pšenica 1 kg din 2.25, rž din 2, ječmen din 2, oves din 2, koruza din 1.75, fižol din 2, krompir din 1.25, lucerna 100 kg din 60, seno din 45 do 50, slama din 20. Vino navadno (na debelo) din 4 do 5, kvalitetno vino din 6 do 8 za 1 liter.

## LJUBLJANSKI TRG

g Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg din 4.05 do 4.50, št. 2 din 3.85 do 4, št. 5 din 3.65 do 3.80, št. 6 din 3.50 do 3.55, kaša din 3.50, ješprenj din 3.50, otrobi drobní din 1.45, koruzna moka din 1.95 do 2.20, koruzni zдроб din 2.25 do 2.85, pšenični zдроб din 4.50, ajdova moka din 4.80 do 5.60, ržena moka din 3.80 za 1 kg.

g Zelenjava: glavnata solata 1 kg din 3, štrucarca din 3, ajserica din 4, cvetača din 3, zgodnje zelje din 5, ohrovt din 6, karfijola din 3, šparglji din 10 do 20, kolerabice din 2, špinača din 3, paradižnik din 12 do 16, kumare din 8 do 10, grah v stročju din 3 do 5, luščen grah din 12 liter, konoplja 1 kg din 8 do 10, laneno seme din 4, fižol v stročju (domač) din 6 do 8, čebula din 4 do 6, por din 1, česen din 6 do 10, krompir (novi) din 3.50 do 4, stari din 1.50, repa din 1, kislá repa din 2.50, jurčki merica din 4, korenje 1 kg din 10, peteršilj din 10, zelenjava za juho din 4.

## PRAVNI NASVETI

**Vinkulirana vloga. S. A. Z. T. V Ameriki** je pred dvema letoma umrla oseba, ki je v oporoki določila dediča za hranilno vlogo, ki jo je imela naloženo pod geslom pri nekem domačem zavodu. Dedič gesla ne ve, zavod pa noče izplačati vloge. — Dedič naj izposluje od zapuščinskega sodišča, da bo v prisojilu točno opisana vloga, ki jo je poddedoval. S takim uradnim odlokom, ki bo zadostno dokazoval njegovo pravico do vloge, bo po našem mnenju tudi brez znanja gesla dosegel izplačilo vloge.

**Rudarjev dolg na speceriji. P. I. Z. Dolg**, ki ga je naredila žena v trgovini za živila, ki so se uporabila v domačem gospodinjstvu, ste dolžni plačati. Tak dolg zastara v treh letih. Zastaranje pa prekine priznanje dolga, bodisi sodno ali izvensodno, pisмено ali ustno. Če je tedaj preteklo več kot tri leta, odkar je bil dolg storjen, oziroma odkar ste dolg na opomin priznali in ga obljubili plačati, potem je ta dolg zastaran in ni več uveljavlj.

**Darovanje pred smrtjo. A. S. Kar** vam je stric izročil gotovine in vrednostnih papirjev pred svojo smrtjo, to je vam daroval in je s tem postalo vaše. Zato nimajo dediči pravico zahtevati od vas, da se tudi ta denar in vrednostni papirji delijo kot ostala zapuščina med vse dediče.

**Pot v gozd. F. S. P. Novi lastnik** vam je prepovedal pot, ki pelje čez njegovo parcelo v gozd, čeprav ste vi z vašimi posestnimi predniki vred že preko 30 let isto pot uporabljali. Vprašate, kdo bo zmagal v pravdi. — Niste povedali, kakšen je dotični sosedov svet, po katerem pelje pot: če je to gozdna parcela, potem ima sosed prav. Kajti že od leta 1854 dalje se ne more več priposestvovati služnostna pravica pota po gozdnih parcelah. Če pa dotični svet ni gozdna parcela, potem ste lahko priposestvovali služnostno pravico pota in boste v morebitni pravdi to morali s pričani dokazati.

**Pomotoma preplačana krava. F. G. B. Prodajalec** krave je imel pravico od kupca zahtevati pogojeno kupnino. Če je kupec potoma odšel 5000 din več, kot je znašala kupnina, je opravičen ta denar zahtevati od prodajalca nazaj. V pravdi bo moral dokazati, koliko je bila pogojena kupnina in koliko je dejansko plačal več. To pa je prodajalec dolžan vrniti.

**Breja krava. S. A. R. Prodajalec**, ki je prodal kravo z zagotovitvijo, da je breja in celo pokazal in izročil pripustnico od biko-reja, vam jamči za to. Ker vam je strokovnjak ugotovil, da je krava res breja, ampak s kasnejšim datumom, ne pa od dneva vam izročene pripustnice, izgleda, da vam je prodajalec podtaknil drugo pripustnico. Svetujemo vam, da počakate, dokler krava

ne teleti. Takrat naj živinozdravnik ugotovi, ali je bila telitev pravočasna ali pa se je izredno zavlekla za več mesecev. Če bo zdravnik ugotovil, da je bila telitev normalna, po zahtevu prodajalca in po pripustnici pa je za več mesecev zakasnela, potem lahko za to dobo zahtevate odškodnino od prodajalca. Vaša škoda obstoji v tem, da ste za nekaj mesecev prišli prepozno do teleta in mleka.

**Račun za oporoko. J. M. S. Na vaše vprašanje**, če je notar pravilno računal nagrado za sestavo oporoke, ne moremo odgovoriti, ker nam niste sporočili vrednost zapuščine, s katero ste v oporoki razpolagali. Nagrada za sestavo oporoke zavisi od vrednosti imovine.

**Odstopitev zemljišča sosedu. H. M. Radi** bi hišo prezidali. Sosed vam pa noče prodati v to evrno potrebnega kosa zemljišča. Ali bi ga lahko k temu prisilili? — Ne bo mogoče sosedu prisiliti, da vam odproda kos svojega zemljišča.

**Gonja živine po tujem svetu. U. M.** Če ste skozi 30 let javno in nemoteno gonili svojo živino neprivezano, torej v čredi čez sosedovo gmajno, potem imate služnostno pravico živinogonje že priposestvovano. Sosed ne more zahtevati, da bi odslej morali krave privezane na vrvi goniti čez njegov svet, ko ste doslej gonili živino kar v čredi. Le hudobne krave, ki bi lahko postale nevarne, morate posebno zavarovati, da ne bodo na sosedovem svetu in njegovi živini povzročile škode.

**Strešna opeka. J. G. N. Ko ste dobili** po železnici dostavljen vagon strešne opeke, ste morali pošiljko pri razkladanju pregledati; če ni kakovost odgovarjala naročilu, bi bili morali, ali celo pošiljko ali del pošiljke grajati in jo staviti prodajalcu na razpolago. Ker tega niste storili, se smatra, da ste celo pošiljko odobrili, ker ste jo tudi prevzeli in zapeljali domov. Svetujemo vam, da tudi presežek naročene opeke zadržite, pač pa skušajte na lep način doseči popust na ceni; ne morete pa trditi k temu prisiliti, ker ste nepravilno in sploh sklenili nerodno pogodbo.

**Nesreča na paši. Š. M. S. Na paši** sta se spopadli dve kravi, kljub temu, da sta obe imeli vsaka svojega pastirja. Sosedova je bila poškodovana in vprašate, če ste dolžni povrniti škodo, katero je napravila vaša krava. — Po našem mnenju ste dolžni sosedu povrniti škodo le tedaj, če ste vedeli, da vaša krava bode, pa kljub temu niste poskrbeli, da bi bila na paši posebej zavarovana, n. pr. da bi jo pasel pastir na vrvi. Če krava sicer ni bodla, ste jo lahko pasli na skupni paši in za nesrečo, ki se je slučajno zgodila, ne odgovarjate.