

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

27. OKTOBRA

STEV. 43

Jabolka v zimski shrambi

Jabolka — ta naš najvažnejši zimski pridelek — so pospravljena. Kar jih ni predelanih v sadjevec in v druge izdelke, in kolikor jih ni prodanih, so v shrambi, bodisi da so namenjena za dom ali za poznejšo prodajo. Tu so pa izpostavljena raznim notranjim in zunanjim vplivom, ki povzročajo njihovo večjo ali manjšo, hitrejšo ali počasnejšo spremembo, razkroj in večkrat tudi popola propad.

Zimska jabolka — samo le-te imamo v mislih — prav za prav niso užitna takoj, ko jih vzamemo z drevesa. Za uživanje pozorijo šele v shrambi — nekatera prej, druga pozneje. Postajajo namreč čimdalje slajša, ker se v njih škrob spreminja v sladkor. Izgublja se pa bolj in bolj tudi kislina. Meso se zmeči, postane prhko, ker se zrahlja zveza med stanicami. Spreminja se jim pa tudi njihova zunanost. Koža dobiva bolj svetle, zagorele barve. Okus je vedno prijetnejši in tudi vonjive snovi se razvijejo in udarijo na dan. O tem se prepričamo, ako stopimo kadarkoli od pozne jeseni dalje v shrambo, ki je založena z jabolki.

Vsi ti pojavi, ki jih leto za letom opazujemo, nam pričajo, da je plod — pa najsi bo od kateregakoli pridelka — živa stvar, ki diha in uprav zaradi dihanja spreminja svojo notranjost. Na dihanje, torej na delovanje zračnega kisika pa vpliva zlasti **toplota, svetloba in vlaga**. Čim hladnejši je zrak, v katerem se sadje nahaja (velja seveda do 1° C nad ničlo), čim manj svetlobe ga obseva in čim primernejša je zračna vlaga, tem počasneje diha in zato tudi tem počasneje zori. V kurjeni sobi, kjer je zrak razmeroma topel (15—20° C), poleg tega pa tudi suh in je sadje na svetlem, mnogo prej dozori nego v hladnem, nekoliko vlažnem in temnem prostoru.

Seveda tudi vsaka dobra stvar ima svoje meje. Če odneha toplina do ničle ali seže celo kako stopinjo pod ničlo, sadje zmrzne in se zaradi tega prav naglo pokvari. Prav tako preveč vlage v

zraku škoduje, ker pospešuje gnitje in naglo propadanje. V presuhem zraku pa sadje vene. Tema pa na noben način ne more škodovati, ampak le koristi, ker znatno ovira zorenje, kajti dokazano je, da svetloba prešinja ves plod noter do peček, kar vpliva na hitro zorenje.

Navedeni trije činitelji (toplina, vlaga in svetloba) so torej pri vsaki sadni shrambi največjega pomena. V naših preprostih razmerah po kmetih so najboljše sadne shrambe v prizemeljskih ali podzemeljskih kletih, ker tu najlaže dosežemo vsaj prilično enakomerno nizko toplino, ki vsaj 8—10° C presega. V trdi zimi pa se da skrčiti celo na 2—5° C. Tudi vlažni so taki prostori ravno prav, ali pa se dajo z zračenjem tudi v tem oziru povoljno urediti. Najlaže vravnavamo svetlobo, ako okna pripravimo z lesenimi zaklopnicami ali pa sadje pokrijemo s primernimi odevjami. Tudi močnejši papir zadostuje.

Majhne količine jabolk radi shranjujejo med okni zakurjenih sob, kjer prav lepo zorijo. Vendar za daljše shranjevanje ta prostor ni pripraven, ker je pretopel in presvetel, torej sadje v njem prehitro zori.

So pa še drugi vplivi, ki na razne načine jabolka kvarijo. Posebno hud sovražnik našega sadja — tudi zimskih jabolk — so razne glivice, ki povzročajo **gnilobo**. Okužbo prinese sadje največkrat že s seboj v shrambo. Pa tudi v shrambi sami v zraku, na posodah, policah, po zidu je vse polno trosov gnilobnih glivic, ki se vlegajo kot neizmerno droben prah po sadju. Kjerkoli se nahaja kaka najmanjša ranica v koži, že skali tak nepridiprav in s svojim nevidnim podgobjem se zajeda v plod bolj in bolj na široko in globoko ter ga v kratkem času spremeni v rjavo ali črno, zoperno dišečo gmoto ogabnega okusa.

Na dva načina se ubranimo teh nevidnih, pa tem hujših sovražnikov.

1. Spravljajmo v sadno shrambo samo taka jabolka, ki so obrana in popolnoma brez vsake napake!

2. Sadno shrambo vsako leto temeljito osnažimo, tla razkužimo, stene pobelimo, police ali predale s sodo operimo in presušimo na soncu. Nazadnje pa ves prostor zažveplajmo, da se zamore tudi tisti trosi, ki so po raznih špranjah in zakotjih, kamor nismo prišli z razkuževalnimi sredstvi.

Kdor hoče, da bodo prišla v sadno shrambo samo jabolka brez vsake najmanjše poškodbe na koži, naj jih pusti par tednov po bratvi na kupih, ki jih pokrije s slamo. V kupu se razvije precejšnja toplota, sadje se poti in hitreje zori. Ko tak kup čez dva, tri tedne odkrijemo in jabolka preberemo, se prav lahko odločimo, kaj je za hranitev, kaj pa ne, kajti vsak plod, ki je bil količkaj načet, je nagnil. Zdravi so ostali samo plodovi,

ki imajo celo kožo in taki so za hranitev. Prevelika vlaga in toplota jako pospešujeta delovanje glivic, torej kvarjenje (gnitje) jabolk.

Posebno žlahtna, debela jabolka z rahlim mesom se najbolje držijo, ako jih hranimo na policah drugo poleg drugega. Leže naj na muhi. Vsa trdnejša jabolka, kakor so n. pr. mošangar, bobovec, boikovo jabolko, šampanjska reneta in dr. se pa mnogo lepše ohranijo v debelejših plasteh, zlasti če je prostor bolj suh, ker na debelo nasuta manj venejo.

V pravilno urejeni sadni shrambi, kjer hranimo večje količine namiznih jabolk, zlasti ako so za trg, ne bi smeli shranjevati razen sadja nobene druge reči. Zlasti pa ne takih stvari, ki imajo kak poseben duh, kakor kislje zelje, mesovje in dr., ker jabolka imajo lastnost, da se kaj rade in hitro navzamejo tujih duhov, kar jim zelo kvari vrednost. II.

Spravljanje korenjstva in gomoljstva

Največjo skrb povzročata letošnje jeseni kmetu spravljanje korenjstva in gomoljstva, saj neprestano dežuje in ničesar ni mogoče spraviti pod streho ob suhem vremenu. Vsi letošnji pridelki so zelo podvrženi gnilobi, ker niso mogli v vlažni zemlji pravilno dozoreti ter se osušiti. Tako je bil na pr. pridelek krompirja še kolikor toliko zadovoljiv, toda kaj pomaga, ko ne vemo, kako se bo čez zimo držal v kletih in shrambah, ko že sedaj na kupu gnije. Zato ga je letos čim skrbneje odbirati in spravljati tako, da je čim bolj obvarovan pred gnilobo.

Krompir, peso, repo, korenje moramo letos, preden jih spravimo v zimske shrambe, temeljito osušiti na prostem zračnem prostoru, da izgube vsaj del previšne vlage. Najbolje jih je spraviti pod kozolec ali na kak zračen pod, kjer je dovolj prepriha, ki izhlapevajočo vlogo takoj odstrani. Dalje je zemljo, ko se na pridelkih osuši, oddrgniti stran, ker ta zadržuje vlogo in pospešuje gnilobo. Ko je gomoljstvo ali korenjstvo dovolj suho, tedaj ga je skrbno odbirati.

Pri krompirju izberemo srednje debelo gomolje za seme za prihodnje leto. To ne sme imeti nobene poškodbe, nobenega znaka gnilobe ali druge bolezni. Dobro je tudi, če tu pa tam kak gomolj

prerežemo, da vidimo, če ni napaden po obročkasti bakteriozi. Tak krompir ni za seme; in če je ves tak, moramo menjati seme, ker se ta bolezen kaj rada širi; Največjo skrb moramo posvetiti semenskemu krompirju, kajti od tega je odvisen pridelek prihodnjega leta. Pa tudi krompir za hrano in za prodaj moramo previdno odbirati, ločiti vsega drobnega, objedanega, nasekanega, nagnjilega in vsakega sumljivega. Ta se da že sedaj porabiti deloma za hrano, deloma za krmo prašičem, ki se po njem kaj dobro opitajo. Sedaj se da tak še dobro izkoristiti, medtem ko bi, če bi ga spravili z zdravim, še tega pokvaril. Torej načelo mora biti: spravi v shrambe samo popolnoma zdrav in nepoškodovan krompir.

Taisto velja tudi za peso, repo, korenje. Tudi to korenjstvo moramo skrbno odbirati, očistiti zemlje, temeljito osušiti in šele potem spraviti. Kar je ranjenega, nasekanega, objedanega, nagnilega, porabimo tapoj za krmo; samo popolnoma zdravo se da brez škode hraniti. Pa tudi tu odberemo sedaj za seme tiste rastline, ki jih hočemo prihodnje pomladi posaditi za pridobivanje semena. Od popolnoma zdravih odberemo samo take, ki imajo najlepši, ne najdebelejši koren.

Ta mora biti enakomerno razvit, krepak, lepe oblike in primeroma dovolj debel. Paziti moramo, da mu srca ne ranimo. Vzeti moramo več korenov, kot jih nameravamo saditi, da jih imamo nekaj v zalogi, če se nam kateri pokvari. Tako za seme odbrano korenstvo nekoliko osušimo v senci, potem spravimo v ne pretoplo klet, kjer ga potaknemo v pesek, da se čez zimo preveč ne osuši.

Ko je gomolstvo in korenstvo skrbno odbrano in dovolj osušeno, ga spravimo v zimske shrambe. Pri tem igra vreme veliko vlogo. Tega dela ni vršiti ob deževnem, vlažnem, meglenem ali toplim vremenu; najboljša je suho, vetrovno, nekoliko mrzlo, do 2 stopinj pod ničlo. Tak mal mraz tem pridelkom ne škoduje, ampak jih še bolje ohrani. Vлага in megla pa pospešujeta gnilobo.

Shramba za te pridelke mora biti kolikor se da suha, ne pretopla, pa tudi ne premrzla; lahko se naj da prezračevati. Betonska tla so dobra, toda bolje je na nje postaviti deske, drugače zlasti krompir rad na njih pomrzne. Pred spravljanjem je tudi stene in strop prebeliti z apnenim beležem, ker apno uniči vse škodljive glivice in ohranjuje pridelke zdrave.

Ko je shramba tako pripravljena, potrosimo tla z apnenim prahom. Z njim ne smemo štediti, kajti to je najboljša sredstvo za ohranitev vsega gomolja in korenstva zdravega, v kolikor ni bolno že v notranjosti. Na to šele začnemo polagati pridelke na apneni prah. Ko je plast 15 do 20 cm visoka, jo potresemo z apnom

in tako vsako nadaljno, da je vsak del vsaj nekoliko z njim potresen. Apno varuje gomolje pred zunanjo okužbo. Če je pa znotraj bolan, tedaj ga seveda ne more ozdraviti, pač pa prepreči, da se bolezen ne širi na druge. Do sedaj nimamo boljšega sredstva za ohranjanje korenstva zdravega čez zimo, kakor je apno. To tudi ni škodljivo zdravju, niti človeškemu niti živalskemu. Nasprotno živalim celo koristi, ker nadomešča klajno apno, to je fosforokislo apno, ki je potrebno za zgradbo kosti. Za hrano se gomolje opere in pri kuhanju se apno itak odstrani. Apneni prah se dobi kot odpadek iz apnenic in se rabi tudi kot umetno gnojilo.

Ko smo tako spravili te pridelke za zimo, smo storili vse, kar se je dalo, da se prepreči njih pokvara. Pozimi pa moramo shrambe večkrat prezračiti, kajti gomolje in korenje so še žive rastline, ki tudi spravljenih dihajo. Pri prezračevanju pa je paziti, da ne pride tja mraz, ki bo to blago poškodoval. Če je hud mraz, moramo okna dobro zadelati, da gomolje ob njih ne zmrzne. Če je vzlic temu v shrambi mrzlo, pokrijemo blago z vrečami ali odejami, dokler traja mraz.

Če je vzlic tako skrbnemu spravljanju gomolje ali korenstvo v kleti začelo pozimi gniti, nam ne preostane drugega, kot da ga ponovno preberemo in odstranimo vse gnilo iz kupa. Bolje žrtvovati nekaj več dela pozimi, kot pa se bati, da dobimo spomladi kup gnilobe namesto zdravega gomolja ali korenstva L.

Gnojimo krmskim rastlinam zdaj v jeseni

V zadnjih letih so se izvedli mnogi gnojilni poskusi na travnikih, na deteljščih in lucerniščih z namenom, da se dožene, kdaj naj jih gnojimo z umetnimi gnojili. Skoraj vsi ti poskusi so nepobitno dokazali, da so umetna gnojila za trave, deteljo in lucerno mnogo bolj učinkovita, če gnojimo z njimi že jeseni in ne šele spomladi. Edino tam, kjer imamo mokre travnike, se je spomladansko gnojenje bolje obneslo. Količina in kakovost travniškega, detelnega in lucerninega sena sta bili tedaj najboljši, če smo navedenim

krmskim rastlinam gnojili v novembru ali v početku decembra.

Nekateri naši kmetovalci še vedno mislijo, da travniku, detelji ali lucerni ni potrebno gnojiti in posvečajo navadno več pozornosti le njivam. Da se njivam mora gnojiti je jasno. Pomisliti pa moramo, da je živinoreja eden glavnih virov dohodkov za našega kmeta v Sloveniji. Žita iz Slovenije ne izvažamo, pač pa ga moramo uvažati. Izvažamo pa lahko živino in krmo. Če hočemo zdaj, ko so nam po dobrih trgovskih pogodbah od-

prta inozemska tržišča, izvoziti dobro živino in dobro krmo ter s tem dvigniti ugled naše živinoreje in kar je glavno, doseči za živino dobro ceno, moramo pred vsem živino dobro krmiti s tečno in dobro hrano.

Mnogo se govori in toži o izčrpanih travnikih, o slabi donosnosti njiv. Kmetovalec pravi, da bi rad gnojil, nima pa za to denarja. Denarja res ne bo imel, če ne bo gnojil, če ne bo več pridelal in več prodal po primerni ceni. Te osnovne pojme kmetovanja so v drugih kmetijsko naprednih državah že davno spoznali, pri nas pa čakamo, da nas drugi prehitijo in potem se pritožujemo, da se nas zapostavlja. Pomisliti moramo tudi, da se za slovenskega kmetovalca še nikoli ni toliko storilo od strani kr. banske uprave, ko zadnja leta.

Povedali smo, kdaj naj gnojimo, sedaj pa hočemo še obrazložiti, kako naj gnojimo, da bo gnojenje dobičkanosno in kmetovalcu v korist.

Najprvo naj vsak posestnik ugotovi, če je dovolj apna v njegovi zemlji, ker tedaj, ko primanjkuje apna, tudi umetna gnojila ne morejo tako uspešno delovati, kakor bi želeli. Tam, kjer primanjkuje apna in je zemlja radi tega kislja, naj se na en oral raztrosi približno 800—1000 kg apnenega prahu in to vsakih 4—5 let.

Travnike, ki jih nismo pognojili z gnojnicami ali hlevskim gnojem, naj se gnojijo zdaj v jeseni z umetnimi gnojili. Na en oral travnika je potrebno 100 kg apnenega dušika in 100 kg 40% ne kalijeve soli. Obe gnojila zmešamo in raztrosimo enakomerno po travniku, ki ga nato prevlečemo še s travniško brano. Če gnojimo obenem še s fosfatno žlindre, ki je za travnike zelo dobra, tedaj naj se tudi ta raztrosi že jeseni po travniku, ko je končano gnojenje z apnenim dušikom in kalijevo soljo. Na oral travnika je potrebno 200 kg fosfatne žlindre. Če pa damo travniku fosforno kislino v obliki superfosfata, ga lahko trosimo jeseni ali pa brez škode tudi rano spomladi. Na oral travnika ga je treba toliko ko fosfatne žlindre, to je 200 kg.

Domača ali črna detelja potrebuje mnogo apna, fosforne kisline, predvsem pa kalija. — Pridelek 60 stotov deteljnega sena odvzame zemlji 100 kg dušika (600 kg apnenega dušika), 50 kg fosforne kisline (200 kg superfosfata) in 110 kg kalija (275 kg 40% ne kalijeve soli). Du-

šik detelja sama nabira iz zraka. Priporoča se pa, da vsaj v prvem letu pognojimo vsak oral deteljišča tudi s 50 kg apnenega dušika. Redno pa je potrebno na en oral deteljišča 75—80 kg 40% ne kalijeve soli in 100 kg superfosfata (ali 120 kg fosfatne žlindre), ki jih zmešamo in enakomerno raztrosimo ter prevlečemo z brano.

Najboljša krmska rastlina je pa lucerna (nemška detelja). V zemlji za lucerno mora biti predvsem dovolj apna. Kjer manjka apna, ga je treba spraviti v zemljo v enaki količini, kakor je bilo prej omenjeno, kar zadostuje za 3 do 4 leta. Poleg apna je pa glavna hrana lucerne prav tako ko pri črni detelji kalij in fosforna kislina. Hitro padanje pridelka pri lucerni, včasih že v drugem letu, se po pravici pripisuje zlasti pomanjkanju kalija in fosforne kisline. Takozvana »trudnost zemlje« za lucerno ima svoj vzrok v nezadostni kalijevi hrani v zemlji. — Tudi lucerna prejema potrebno dušično hrano iz zraka, vendar naj se tudi njej gnoji z apnenim dušikom prav tako, kakor je bilo prej navedeno za črno deteljo. Kakor travnike in deteljišča naj se tudi lucerno pognoji vsako leto jeseni v novembru ali decembru. Na vsak oral lucernišča je potreba raztrositi (skupaj zmešano) 100 kg 40% ne kalijeve soli in 150 kg superfosfata (ali isto količino fosfatne žlindre) ter prevleči potem z brano.

Posestniki, ki so izvedli poskuse in so se zadnja leta ravnali po teh navodilih, so dosegli največje pridelke in prvovrstno krmo. Tako je n. pr. posestnik Josip Farkaš iz Vučje vasi pri Ljutomeru gnojil lani v novembru kakor je bilo prej omenjeno črni detelji in pridelal na enem oralu pognojene parcele 11.500 kg deteljnega sena, na oralu negnojene parcele pa samo 6750 kg pri 4 košnjah. Krma je je bila izborna in polna redilnih snovi. Gnojenje mu je dalo izvanredno lep čist dobiček. Takih poskusnih primerov je polno v dravski banovini in se bodo lahko še priobčili.

Kmetovalci, ravnajte se po teh navodilih, ki so se preiskusila na naših domačih kmetijah, potem vam bo živinoreja delala vedno več veselja in donajala tudi boljše dohodke.

K. P.

V vsako hišo „Domoluba“!

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kuhano ali presno

Da more človek rasti, uspevati in doseči najpopolnejše zdravje, bi moral vsak dan velik del svoje hrane užiti v presnem, to je sirovem, nekuhanem stanju. Ako je bolezen na pohodu, jo je kajkratov moči preguati z nekuhano hrano. Mnogi zdravniki so dosegli na ta način zelo lepe uspehe. Tudi otroci ob sirovi hrani čudovito uspevajo. Pri odraslih pa kmalu izginejo razne motnje, kakor zapeka, glavobol in nagnenje k prehladu. Nekateri bolezniki, ki jim drugače ni mogoče blizu, začno pojemati, telesni stroj se krepi.

S kuhanjem oslabimo nekatere vitamine, druge celo čisto uničimo, pa tudi redilna vrednost rudninskih snovi se po večini izgubi. Pokvari se pa s kuho tudi tečnost, ker kuhanih jedi moremo pojesti mnogo več, ne da bi zadostili potrebi. Vročina hrano spremeni, da je mnogo manj vredna.

Čim delj časa kakšno živilo kuhamo, tem slabše je in tem manjša je njegova vrednost za našo prehrano. Z napačnim pripraviljanjem živil za hrano oškodujemo sami sebe, ker s tem naravnost zmetujemo dragocene darove, ki nam jih nudi narava za našo hrano. Ako bi prehranjevali živali s samo zelo kuhano hrano, bi poginile. Tak poskus so napravili z opicami, ki so jim dajali kuho iz parnega lonca in so ob tej hrani poginile tekom 100 dni.

Čim manj jemo presne hrane, tembolj raste poželenje po jedi in po dražilih kot so sol, alkohol, mesna juha, kava, čaj, čokolada, kis in podobno. Pozneje se pojavi pomanjkanje teka, in za njim prihaja bolezen. Posledica vsega tega je prevelika, nezdrava slast po jedi, ki skupno z vkoreninjenimi slabimi navadami in zablodami v okusu povzročata, da človeku posebno prija topla, kuhana hrana. Taka hrana namreč zadovolji naše organe za okus, ki so vsi oslabiljeni od močnih dražil, ki jih uživamo. Čim bolj je človek že oškodovan, tembolj se boji mrzlih jedil. Če ga hitro in trajno zebe, misli, da bo s toplo, kuhano jedjo dosegel potrebno toploto in si tako izboljšal svoje slabo stanje. V resnici pa bo

kroženje krvi še slabejše in mrazenje še hujshe.

Mirno lahko trdimo, da naše kmečke gospodinje v tem oziru mnogo manj greše nego meščanske in razne finejše kuharice. Vendar je ravno sedaj čas, da opozorim na nekatera živila, ki jih še vedno radi in prav brez potrebe kuhamo in s tem izpostavljammo vročini, ki jim znatno zmanjša njih vrednost. Večkrat smo že omenili, da je presno užitno vse sadje in zelenjad razen krompirja in fižola. Zato glejmo, da bomo jedli jabolka in hruške presne, suho sadje pa samo oprano in namočeno v mrzli vodi. Komur je sadje v resnici pretrdo, naj ga na strgalniku (ribežnu) primerno nastrga. Če je zelo kislo in slabše kakovosti, mu pridenemo še malo mleka in medu, pa dobimo prvovrstno jed, ki mnogo presega vsako kuhano sadje že po okusu, kaj šele po hranilni vrednosti.

Ne kuhajmo vedno kislega zelja, ki je presno tako izvrstno in nam daje tako zdravilno hrano (če ga namreč jemo nekuhanega). Upoštevajmo solato iz navadnega in modrega zelja, iz razne korenaste zelenjadi in drugih vrtnih in poljskih pridelkov.

Zadar premišljujemo, kaj bomo prinesli na mizo, ne pozabimo, da mora biti vsaj polovico naše vsakdanje hrane nekuhane, to je, da moramo

jesti čim več presne hrane.

Š. H.

KUHINJA

Krompirjeva juha s paprike. Par debelih krompirjev olupim, zrežem na rezine ali na kocke in skuham v slani vodi. Med kuho pridenem en lavorov list, vejico zelene, vejico majarona in vejico timiža. Ko je krompir kuhan, ga stresem v prežganje, ki sem ga takole napravila: V razbeljeno žlico masti denem eno celo srednjedebele in drobno sesekljano čebulo. Ko ta bledó zarumeni, pridenem ščep paprike in polno žlico moke. Ko se moka malo oprži, stresem krompir z vodo vred vanjo in pustim dobro prevreti. Ako ji med vrenjem pridam žlico pretlačenega paradiznika, je okus znatno boljši.

Sladka repa z mlekóm. Repo olupim, zrežem na kocke in skuham v slani vodi. Posebej napravim prežganje iz žlice masti, žlice slad-

korja in žlice moke. V zarumenelo prežganje stresem odcejeno repo, jo zalijem z zajemalko toplega mleka in toliko z juho ali s krompom, da jo ta pokriva. V repo dam med vrenjem ščep kumne. Dobro premešano repo pustim dobro prevreti, nakar jo dam s pirèkrompirjem kot prikuho na mizo. Ako je repa grenka, kar se večkrat zgodi, odlijem vodo in jo zopet zalijem z vrelim krompom. Da se hitro in mehko skuha, pazim, da prav hitro zavre.

Sladka repa s koštrunovim mesom. Pol kilograma koštrunovega mesa poparim s krompom, operem v mrzli vodi in dam kuhat v pol litra vode. Ko je meso napol kuhano, mu dodam dve olupljeni, oprani, na rezine zrezani repi, košček kumne in primerno soli. Med kuhanjem primešam polno žlico blede rumenega prežganja. Pokrito kuham toliko časa, da je repa mehka. Meso naložim po repi, ki sem jo stresla v skledo.

Okisana sladka repa. Repo olupim, operem in zribam na ribežnu kot za kiselu repo. Na zribano repo zlijem par žlic kisa, jo osolim, potresem s kumno in pustim eno uro pokrito na toplem prostoru. Po tem času jo dam z mrzlo vodo kuhat. Vode nalijem samo toliko, da jo ta pokriva. Med kuhanjem dodam polno žlico blede-rumenega prežganja. Repo dobro premešam in pustim, da se do mehkega skuha.

Pljučna pečenka v omaki. Kos pljučne pečenke operem, ji odstranim kože in žilice, jo osolim in pustim deset minut, da se razsoli. Potem jo denem v kozico, pridam žlico masti in žlico vode. Pečenko denem v pečico, da se praži. Posebej kuham korenino peteršilja, koreninico zelene, par odrezkov korenja, par odrezkov rumene kolerabe, pol čebule, en majhen lavorov list, par zrn popra in vejico majarona. Te dišave skuham do mehkega. Mehke pretlačim na zmeščano pečenko. potresem z moko, pustim nekaj minut pražiti, nakar dobro premešam, zalijem z juho, okisam z žlico kisa in pridenem par žlic kisle smetane. Med smetano sem vmešala dve oenaženi in pretlačeni sardelici. Meso zrežem na kose in ga polijem s precejeno omako. Nekaj omake dam posebej na mizo. Pečenko dam s krompirjevimi ali kruhovimi cmoki ali z jajčno polento na mizo.

Cesarski pečenjak (šmorn). Štiri decilitre smetane ali mleka dobro zgodljam s štirimi rumenjaki, dvema decilitroma moke, malo soli, s snegom štirih beljakov in z dvema pestema rozin. Godljanje zlijem na razbeljeno kuhano ali surovo maslo in denem v pe-

čico, da se lepo rumeno zapeče. Zapečeno zdrobim z vilicami, denem na krožnik in posujem z vanilijnim sladkorjem. Na mizo dam z jabolčnim kompotom ali jabolčno čežano.

Jajčna polenta. Trdo kuhano polento zrežem na debele rezine, jo zložim v ekledo, potresem s parmezanom in zabelim z razbeljenim surovim maslom. Površino polijem z enim ali dvema raztepenima jajcema in denem toliko v pečico, da jajce zakrknje.

LJUBLJANSKI TRG

Tržne cene v Ljubljani dne 20. okt. 1937. Meso: govedina I. vrste din 12 do 14, govedina II. vrste din 10 do 12, govedina III. vrste din 6 do 10; teletina I. vrste din 14 do 16, teletina II. vrste din 12 do 14; svinjina sveža sremska din 12 do 16, domača din 15 do 18, prekajena svinjina din 16 do 20, svinjska mast din 18 do 20, slanina hrvaška din 16, domača slanina din 15; volovske kože din 16, kravje kože din 15, bikove kože din 10, telečje kože din 17, svinjske kože domačih prašičev din 10 za 1 kg.

Sadje: jabolka I. vrste din 5, jabolka II. vrste din 3, jabolka III. vrste din 2 za 1 kg; hruške I. vrste din 8, hruške II. vrste din 5, hruške III. vrste din 3; češplje suhe I. vrste din 8, češplje II. vrste din 6, češplje suhe III. vrste din 4 za 1 kg.

Poljski pridelki: pšenica din 250 za 100 kg, ječmen din 195, rž din 195, oves din 180, koruza din 155, fižol din 220, krompir din 85, seno din 45 do 60 po kakovosti, slama din 30 do 35. — Mleko liter din 2, vinski mošt din 10, čisti med din 18 do 21.

TRG V KRANJU

Sadje: jabolka I. vrste din 3,50, jabolka II. vrste din 3, jabolka III. vrste din 2,25 za 1 kg; hruške I. vrste din 5,50, hruške II. vrste din 5, hruške III. vrste din 3,75, suhe češplje I. vrste din 9,50, II. vrste din 8,50, III. vrste din 8 za 1 kg.

Tržne cene v Kranju. Meso: govedina I. vrste din 10 do 12, govedina II. vrste din 8 do 10, govedina III. vrste din 7 do 9 za 1 kg; svinjina din 16, svinjska mast din 19, suha slanina din 20 do 24; goveje surove kože din 12 do 14, telečje surove kože din 14 do 16, svinjske surove kože din 9 do 11.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstrijski šiling 9.02 din, holandski goldinar 24.09 din, nemška marka 17.53 din, belgijski belg 7.35 din, švicarski frank 10.03 din, angleški funt 216 din, ameriški dolar 43.34 din, francoski frank 1.47 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje kakor pa jih zaznamuje ljubljanska borza.

ŽIVINA

g Na sejmu v Ljubljani dne 20. okt. 1937 je imela živina naslednje cene: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 6, voli III. vrste din 5.50; telice I. vrste din 6.50, telice II. vrste din 6, telice III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 5, krave II. vrste din 4, krave III. vrste din 3; teleta I. vrste din 8, teleta II. vrste din 7. Prašiči sremški din 8, domači prašiči din 7 do 8 za 1 kg žive teže Na sejmu so prignali 77 volov (prodali 22), 58 krav (prodali 19), 26 telet (prodali 18), 101 konj (prodali 50), 28 velikih prašičev (prodali tri) in 620 prašičkov (prodali 88 glav po din 100 do 200).

g Na semanji dan 18. oktobra v Kranju se je živina prodajala tako-le: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 5.75, voli III. vrste din 5.25 za en kg žive teže; telice I. vrste din 6.50, telice II. vrste din 5.75, telice III. vrste din 5.25; krave I. vrste din 5.50; krave II. vrste din 5, krave III. vrste din 4.75; teleta I. vrste din 8, teleta II. vrste din 7.50 za 1 kg žive teže; prašiči špeharji din 9, pršutarji din 8

g Na Lukeževem sejmu v Novem mestu dne 19. oktobra, ki velja v Novem mestu za glavni letni sejem, je bila kupčija živahna, cene nespremenjene. Prodajali so živino največ na ožez, le rejni voli so šli na vago. Živine so prignali 732 repov govedi in 29 konj. Cena goveji živini se je sukala od 3—5.75 din. Prašičev so pripeljali 2180 glav. Cena je radi pomanjkanja krme nazadovala. Mladiči so šli od din 50 do 120 glava v starosti 8 tednov, pršutniki din 5 do 6, špeharji največ din 7 za 1 kg žive teže.

g Na svinjskem sejmu v Mariboru dne 15. oktobra t. l. so se prodajali prašiči:

5 do 6 tednov stari po din 70 do 100, 7 do 9 tednov stari po din 85 do 105, 3 do 4 mesece stari po din 130 do 170, 5 do 7 mesecev stari po din 210 do 340, 8 do 10 mesecev stari po din 350 do 440, 1 leto stari po din 6.20 do 780. Na vago so plačevali 1 kg žive teže po din 6 do 7.50, 1 kg mrtve teže po din 9 do 11. Pripeljanih je bilo 343 glav, prodanih je bilo pa 128 glav.

RAZNO

g Najnižje odkupne cene za oljnate plodove. Ministrstvo za trgovino in industrijo je odredilo tele najnižje odkupne cene za oljnate plodove za 100 kg: repica 250 din, sončnično seme 160 din, seme belega maha 300 din, sezamovo seme 350 din, bučno seme (bučnice) 220 din, laneno seme 300 din. Kupci lahko plačajo pridelovalcem omenjenih semen tudi do 10 odstotkov manj. Za razlika mora biti za kritje manipulativnih in režijskih stroškov, za posredovniške nagrade in davščine za sklad po členu 6 uredbe o preskrbi domače industrije semenskega olja z oljnatimi semeni.

g Kontingenti za izvoz v Nemčijo. Na zadnjem sestanku mešanega gospodarskega odbora v Dubrovniku nam je Nemčija odobrila tele posebne kontingente za izvoz: živa perutnina 5000 meterskih stotov, zaklana perutnina 500 met. stot., gosi 500 met. stotov, perutnina -divjačina 500 met. stot., evinjska mast 10.000 met. stot., sir kaškavalj 1000 met. stot., hmelj 7000 met. stotov. Za zdravilne rastline nam je bil odobren uvozni kontingent v vrednosti pol milijona mark. Izvzete pa so zdravilne rastline iz 35% splošnega kontingenta za uvoz surovin.

g Letošnji pridelki pšenice, koruze, ječmena in rži. Po podatkih ministrstva za kmetijstvo znaša letošnji pridelek pšenice v naši banovini 534.048 meterskih stotov, koruze 585.216 met. stotov, ječmena 157.525 met. stotov, rži 268.954 met. stotov. Pšenice in koruze se je letos pridelalo manj kot lani. Letošnji pridelek ječmena in rži je sicer višji kot lanski, vendar pa zaostaja za povprečjem petletja 1933 do 1937. Letošnja slaba letina pšenice in koruze bo še bolj povečala pri nas pasivnost v prehrani, ki je občutna že v letih z normalnim pridelkom.

PRAVNI NASVETI

Vodstvo hranilnice. I. V. M. Vprašate, če je prav, da hranilnico in posojilnico upravlja in vodi le ena oseba. — Če je hranilnica in posojilnica zadruga, potem ima svoje načelstvo in nadzorstvo. Koliko članov šteje načelstvo in koliko nadzorstvo, je razvidno iz pravil vaše zadruge. Kateri člani so v načelstvu in nadzorstvu, to je pa razvidno iz zapisnikov občnega zbora. Iz pravil, oziroma po eklepih občnega zbora, ali pa tudi po eklepih sej načelstva mora biti razvidno, kateri člani načelstva smejo poslovati za zadrugo. Če ste član zadruge, vprašajte za pojasnilo kakega člana načelstva. Če ne bi dobili dovoljnega odgovora, pridite na občni zbor in tam povejte, kar vas teži.

Pot k novi hiši. P. Z. H. Sosed ima pravico voziti čez vaš svet na njivo in pridelke z njive domov. Sedaj namerava na tej njivi postaviti hišo. Vprašate, če vas lahko prisili, da mu napravite stalno pot, ki je doslej ni bilo. — Ne. Dosedanjega obsega priposestvovane služnosti poti ne more sosod brez vašega privoljenja povečati. Glede voženj stavbnega materiala, kakor tudi glede kasnejše izdatnejše uporabe vaše poti se mora sosod posebej z vami pogoditi, sicer bi ga vi lahko tožili zaradi neupravičene razširitve služnostne pravice.

Sneg s sosedove strehe. A. F. Sosed je slamnato streho na svoji hiši odstranil in jo pokril z opeko. Dočim se prej sneg ni vdiral s hiše, se sedaj takoj, čim zapade, vdere na vašo stran in vam zamaka zid ter s tem povzroča škodo. Radi bi vedeli, ali morete soseda prisiliti, da napravi na svoji hiši snežne držaje, kakor ste jih napravili vi na svoji. — Nikakor niste dolžni trpeti, da bi se sneg s sosedove strehe vdiral na vaš zid in vam delal škodo. Kako sosod to prepreči — ali s snežnimi držaji, ali drugače — je njegova stvar. Če tega ne bo hotel storiti zlepa, ga boste lahko tožili.

Kako bi dobil od meščanske šole šolsko spričevalo? S. K. Ljudsko šolo ste dovršili v šoli na Primorskem. V vojni ste zgubili vsa spričevala. Pisali ste po duplikat, pa vam je šolsko vodstvo odgovorilo, da vam ga ne more izdati, ker so bili vsi šolski arhivi v vojni uničeni. Kako bi dobili spričevalo, ki ga rabite v državni službi? — Ne bo drugače, kakor da boste morali opraviti izpit na ljudski šoli, kjer stanujete. Tako predpisuje pravilnik o privatnih izpitih na ljudskih šolah, ki ga je izdal prosvetni minister.

Znižana voznina za nezaposlene delavce. R. P. Delavci, kadar potujejo iz enega kraja v drugega zaradi zaposlitve, kakor tudi, kadar se vračajo z dela domov, bodisi posamezno ali v skupinah, imajo pravico do polovične voznine v III. razredu potniškega in mešanega vlaka in v III. ali najnižjem razre-

du ladij v državni eksploataciji (uporabi). Za delavca velja vsakdo brez razlika spola, ki daje svoje telesno ali umsko delovno moč v službo drugih oseb, bodisi za nagrado, bodisi zaradi svojega izučevanja. Pravico do voznega popusta imajo delavci, kadar potujejo zaradi zaposlitve. Če se ugotovi, da so bili v dotedanem stanovanjskem najmanj tri dni brez posla, pa tudi pred pretekom tega roka, če predložijo pisмени verodostojni dokaz o zaposlitvi v drugem kraju, ali da ne morejo dobiti v svojem stanovanjskem delu, je pa verjetna zaposlitev v drugem kraju; da glede na svojo dosedanjo nezaposlenost ali višino svojega zaslužka, kakor tudi glede na posebne rodbinske ali materialne okoliščine ne zmorejo iz svojega vseh stroškov potovanja. Objave za znižano vožnjo izdajajo javne borze dela, njih podružnice in poverjeništa; zunaj sedeža teh občinske uprave, in sicer samo do prve javne borze dela, njene podružnice, izpostave ali poverjeništa. Če pa ima delavec pozivnico, naj nastopi delo, ki mu jo je poslala kakšna borza dela ali bratovska skladišnica, mu sme občina izjemoma izdati pri potovanjih zaradi zaposlitve objavo do kraja, kjer naj nastopi delo. Poleg objave mora imeti delavec legitimacijo s fotografijo.

Povračilo škode neupravičeno obsojenim osebam. M. O. Vprašate, ali ima »po nedolžnem obsojenju« pravico do povračila škode. — Pravico do povračila imovinske škode ima oseba, ki je bila pravomočno obsojena, pozneje pa je zaradi obnove kazenskega postopanja, dopuščenege v njeno korist, obnovljeno kazensko postopanje pravomočno ustavljeno; dalje v vseh primerih, kjer je bila pravomočno obsojena oseba pozneje s pravomočno sodbo oproščena obtožbe ali se je ta zavrnila, razen če se je zavrnila zaradi nedostajanja predlogov ali zahtevkov ali zaradi odstopa zasebnega tožilca ali zaradi nepristojnosti. Toda zahtevke na povračilo škode ni dopusten, če je povzročil obsojenec s svojim lažnim priznanjem ali drugače namerno svojo obsodbo, kakor tudi ne, če ni uporabil zoper sodbo prve stopnje, s katero je bil obsojen, pravnega sredstva ali ni zaprosil zoper sodbo, izrečeno v njegovi odsotnosti, iz skrajne malomarnosti niti za postavitev v prejšnji stan, kjer je to dopustno. Upravičenec se mora obrniti zaradi povračila škode najprej na pravosodnega ministra. Če se ne doseže poravnava ali če ne prejme upravičenec v enem mesecu rešitve od ministrstva pravde, sme podati v šestih mesecih od dne, ko se mu je priobčila pravomočna sodba, s katero je bil oproščen, ali je bila obtožba zavrnjena, ali rešitev o ustavitvi, svoj zahtevke za povračilo škode kazenskemu sodišču prve stopnje, ki je izreklo prejšnjo razveljavljeno sodbo. Sodišče prve stopnje je pristojno za uvedbo postopanja in za poizvedbo. O zahtevku samem pa odloči kasacijsko sodišče.