

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

25. AVGUSTA

STEVI. 34

Ne več tako!

Poleg pravega časa je sila važen za kakovost sadnega pridelka tudi način **spravljanja**. Saj pa tudi pri spravljanju nobenega drugega pridelka ni toliko prilike za kvarjenje nego prav pri sadju. Nabaja se namreč večinoma visoko od tal in so večkrat najlepši plodovi vsaj težko, včasih celo nepristopni. Zato ni čudna, ako si je prvotni sadjar delo olajšal na ta način, da je pri spravljanju čakal, da mu je prišla na pomoč narava sama, ki je plodove, ko so dozoreli, spustila na tla, kjer jih je človek brez vsakega truda samo pobral. Če pa se mu je zdelo čakanje le predolgo, je z grda opozoril drevo na njegovo dolžnost s tem, da ga je temeljito stresel — če je bilo še mlado — kar celo, starejše pa po posameznih vejah. In če se je še kaj upiralo, ter ni hotelo spustiti zaroda, je bilo tepeno včasih tako neusmiljeno, da je moralo dati s sebe še celo zametek (rodni les s cvetnic brstjem) namenjen za drugo leto. Samo češnja se je popolnoma uprla temu divjemu početju. Kdor je hotel uživati njene sladke sadove, je moral plezati na njo in trgati plodove.

Umevno je, da je bilo pri takem spravljanju pokvarjena večina pridelka. Redek je bil plod, ki je odnesel zdravo kožo in ostal brez kake večje ali manjše okvare. Čim višje je bilo drevo in čim nežnejši in občutljivejši so bili plodovi, tem večja je bila škoda. Toda človek se je bore malo brigal za to škodo, kajti za v sadni mlin in za prešo je bilo tudi pokvarjeno sadje dobro. Če je bila pa prilika za prodaj, se je že nabralo nekaj lepšega, manj obolelega. Sicer pa tudi kupec v tem oziru ni bil tako natančen, ker se sadje navadno ni hranjevalo, ampak se kupovalo le bolj za sproti. Na majhne praske, udarce in obtiske, ki se izpočetka na koži niso kaj prida poznali, se je tako malo pazilo, kakor n. pr. na črvičnost, kraste in na vsakofake druge naravne poškodbe.

Tako je bilo do pred nekaj deset-

letji še vsesplošno. Dandanes so se pa razmere popolnoma spremenile. Svet bolj in bolj čista **presno sadje**. Na mizi ga hoče imeti vsak dan skozi celo leto, torej tudi čez zimo in na pomlad. Tudi sicer so se razmere v življenju zlasti v mesčanskih krogih silno spremenile. Ljudje so vedno bolj razvajeni in zahtevni. Pri uživanju raznih plodov ne gledajo samo na okus, ampak jim je **zunanja prikupljivost** mnogokrat še bolj pri sreju nego notranja vrednost.

Pomisliti moramo dalje, da se po drugih naprednejših pokrajinah že dije časa na vse kriplje prizadevajo, da bi ustregli željam uživalcev in da so zato vravnali pridelovanje sadja popolnoma tako, da v vsakem oziru ustrezajo zahtevam novodobne sadne trgovine. Zato pa svoj pridelok lahko izpečajo in vse bolj počasne in neodložne odrivajo s svetovnega sadnega tržišča.

Žal, da moramo k takim počasnejšem in neodložnejšem prištevanju mnogo naših sadjarjev. Res, da se je tudi pri nas v zadnjih dveh, treh desetletjih obrnilo precej na bolje. Vendar pa moramo priznati, da prav v sadjarstvu **prepočasni** napredujemo. Koliko je še sadjarjev, ki se kar ne morejo sprijazniti s sodobnim negovanjem sadnega drevja in si nikakor ne dajo dopovedati, da kdor boče dandanes sadje prodati, se mora brezpogojno ukloniti zahtevam kupca in porabnika, pa če se to še tako upira njegovim navadam in se mu zdi še tako nespametno. Vrhu vseh drugih sprememb v negovanju sadnega drevja, je torej najno, da spremenimo tudi **način spravljanja sadja** tako, da vsaj tistih jabolk, hrušek in češpelj, ki so namenjene za prodaj, ne bomo več tresli, ampak **kar najskrbneje** obirali ali trgali, ter tudi pozneje ravnali z njimi tako, da jih bomo ohranili nepokvarjene.

Kakor pa potrebujemo za vsako delo primerno orodje, tako moramo imeti tudi za spravljanje sadja razne priprave in si-

cer: lestvice, obiralnike in posodo za na drevo, za razbiranje pod drevesom in za prevažanje v shrambo ali na kolodvor. Vse te potrebščine pripravimo o pravem času, da jih imamo v rokah, ko pride čas za spravljanje.

Lestev je treba več za razne višave in prilike. Vse pa morajo biti razmeroma lahke, pa popolnoma zanesljive. Zanesljivost lestve preizkusimo na ta način, da jo položimo na vodoravna tla in jo na obeh koncih poožimo s kakim lesom, da pride okoli 20 cm od tal. Nato stopimo v sredi na njo. Ako nas drži, je popolnoma zanesljiva v vsakem položaju.

Obiralnik. Najboljši obiralnik je človeška roka. Na vsakem večjem drevesu pa je nekaj plodov in navadno najlepših, ki jih z roko ne moremo doseči. V roke treba vzeti obiralnik. Kdor ga ne more kupiti, naj si ga naredi sam. Na lahek dolg drog pritrdimo obroček iz debele žice. Nazadnje pribijemo na obroček primerno vrečico in preprost obiralnik je gotov. Obroček naj ima na enem mestu do 3 cm globoko zajedo, s katero sad odtrgamo, da pade v vrečico.

Zelo važna potrebščina pri spravljanju sadja je razno **posodje**. Da obvarujemo sadje pred obtiskami, je neogibno potrebno, da je vsa posoda znotraj obložena s kako mehko tvarino (lesna volna, predivo, bombaž, mah, otava) in obšita z vrečevino ali s platnom. Tudi to se lahko naredi doma brez kakih imena vrednih stroškov.

Za na drevo treba pripraviti **košarice z locnjem**, ki drže po kakih 5 do 6 kg sadja. Na locnju naj bo pritrjen močan kavelj, da posodo lahko obesimo na vejo in pa trdna vrstica, da z njo spuščamo posodo s sadjem na tla. Vsak oberoč naj bi imel dve posodi; ko eno spusti na tla, obira v drugo. Tako gre delo hitro od rok.

Posode, v katere na tleh sad vlagamo in ga prenašamo in prevažamo, naj ne bodo prevelike, da jih je moči, ko so polne, prenašati ali djati na voz. 30 do 40 kg je primerna teža. Tudi te posode naj bi bile obložene s kako mehko tvarino. Sedaj so v to svrhu vpeljani jako pripravi holandski zaboji, v katerih se sadje lahko proda ali tudi shrani čez zimo.

Ureditev gnojišča

Dobro urejeno gnojišče je za vsako kmetijsko gospodarstvo neprecenljivega pomena. Samo na pravilno urejenem gnojišču je mogoče pridobivati prvovrsten gnoj. Zelo mnogo se piše vedno o tem, kako moramo postopati z gnojem v hlevu, na gnojišču in pa na polju. Vse skupaj pa nam prav nič ne pomaga, ako nimamo zato primerne gnojišča.

Gnojišče je nekako zrcalo posestnika, po katerem lahko presodimo, če je dotični posestnik res dober gospodar, ki zna ceniti gnoj in gnojnico ter ravnati z gnojem tako, da dobro dozori in se je nič ne izgubi. Kako žalostno je pogledati razna zanemarjena gnojišča. Gnojnica se izgublja ali pa teče na neprimeren prostor in močen smrad se širi na vse strani. Tudi iz zdravstvenih ozirov je to zelo slabo. Nadalje moramo pomisliti na to, kakšen vtis napravijo zanemarjena gnojišča na tujca zlasti v bližini večjih cest.

Gnojnica vsebuje razne hranilne snovi, katere služijo kot prvovrstna hrana rastlinam; še v večji meri velja to za gnoj. Ako pa se na gnojišču suši, izpira in nepravilno zori, izgubi skoraj vse rastlinske hranilne

snovi. Gnoj in gnojnica predstavljata za vsako gospodarstvo precejšno denarno vrednost. Zato pa moramo z gnojem in gnojnico umno ravnati, tako da ostanejo vse te hranilne snovi ohranjene. Zlasti v današnjih časih, ko so umetna gnojila tako draga in so le redki oni posestniki, ki jih morejo kupiti, je to še posebno velikega pomena. Vsak razumen gospodar mora gledati na to, da bo imel čim več prvovrstnega gnoja, poleg tega pa mora znati tudi gnojnico čim bolj koristno uporabiti. S takim gnojem bo lahko zopet vrnil zemlji velik del onih hranilnih snovi, katere so rastline že preje izčrpale iz nje. Tako bo zemlja še nadalje dobro rodila; če pa jo nezadostno gnojimo in uporabljamo poleg tega še slab gnoj, se sčasom popolnoma izčrpa in pridelki so vedno manjši. Škoda, da se tega še vsi ne zavedajo, oziroma nekateri vse premalo vpoštevajo. Samo malo dobre volje je treba in marsikaj bi se lahko izboljšalo.

Da ohranimo dragocene hranilne snovi v hlevskem gnoju in gnojnici, moramo napraviti poleg hleva gnojišče, katerega dno je treba dobro nabiti z ilovico ali pa ga ce-

mentirati. Pri gnojšču napravimo tudi zbirališče za gnojnico. In sicer gnojnično jamo, ki ne propušča. Gnojnična jama mora biti nižja kot je gnojnišče ali pa biti pod njim tako, da se gnojnica tudi z gnojnišča lahko odteka v jamo.

Po možnosti naj leži gnojnišče na vzhodni ali pa na severni strani poslopja. Gnojnišče ne sme propuščati nikake gnojnice in mora tako ležati, da ne prihaja vanj deževnica iz okolice. Zemljo moramo izkopati približno 1 meter globoko in najprej vdelati četrt metra debelo plast gline, ki jo moramo dobro stlačiti. Nato sledi plast trdega lomljenega kamna, ki ga po vrhu zalijemo s cementom. Tako leži dno gnojnišča približno pol metra globoko. Da se gnoj lažje naloži in ob straneh bolje stlači, je treba napraviti okoli gnojnišča približno pol metra visok zid z dosti globokim temeljem; obenem zadržuje zid tudi dotok vode z dvorišča. Priporočljivo je, ako posadimo okoli gnojnišča drevesa, ki obsenčujejo gnoj, da se manj izsuši. Ako je potrebno, potegnemo okrog gnojnišča primerno globok jarek, da odvajajo deževnico, ki se zbira z dvorišča in okolice.

V svrhu ureditve gnojnišč je bila pri nas v Sloveniji že pred leti zasnovana od strani oblasti zelo širokopotezna akcija. Že bivši oblastni odbori so prispevali v te svrhe velike denarne vsote, pozneje tudi banovina. Uspehi so bili dobri. Vsled velike gospodarske stiske in pomanjkanja denarnih sredstev, to delo ni več mogoče tako nadaljevati, kot je bil prvotni načrt. — Posamezniki dobivajo točna navodila, načrte in denarne prispevke za zgradbo vzornih gnojnišč samo v toliko, kolikor to dopuščajo denarna sredstva. — Nekateri posestniki pa, ki so razpolagali z zadostnimi denarnimi sredstvi, so napravili betonirana gnojnišča na svoje lastne stroške.

Marsikateri posestnik bi rad pridobival dober gnoj, toda nima denarja, da bi si napravil betonirano jamo. V tem slučaju si lahko pomagamo s tem, da napravimo gnojnišče iz zemlje. — Dobra zemlja ima lastnost, da vsrka vase in potem tudi obdrži razne tekoče in plinaste snovi, zlasti rastlinsko hrano, kot n. pr. kalijeve soli, fosforno kislino, amonijak itd. To svojstvo in delovanje zemlje imenujemo absorpcijo. Vsa navedena hranila tvorijo pravo vrednost hlevskega gnoja. V te svrhe nam najbolj služi težka ilovnata zemlja; skozi njo voda sicer pronica, toda ona vsrka raztopljeno rastlinsko hrano in jo ohrani za gnojenje.

Gnojnišče iz zemlje napravimo v bližini hleva, lahko pa tudi zunaj na polju. Zemljo je treba približno en četrt metra globoko zrahljati in nato nanjo navoziti cestnega blata. Na tako pripravljeno gnojnišče začnemo voziti hlevski gnoj, toda ne po vsem prostoru, ampak na manjšo površino. To je potrebno zaradi tega, da doseže kup prej primerno višino od vsaj poldruga metra in pride gnoj čimprej pod pritisk; tako začne hitro zoreti. Gnoj je treba pri vsakem zlaganju dobro stlačiti. Ko je kup dosti visok, pokrijemo vrh z zemljo. Poleg prvega kupa napravimo drugega, nato tretjega itd., dokler ni ves prostor napolnjen. Ko vozimo gnoj na njivo, ga začnemo jemati pri najstarejšem kupčku. Pri razvažanju gnoja zmešamo tudi zemljo iz vrha in iz tal z njim, ker zaleže toliko kot gnoj. Izpraznjeno gnojnišče napolnimo zopet s svežo zemljo ali pa ga preložimo na drug kraj.

Naprava takega gnojnišča ne zahteva nobenih denarnih žrtev. Kdorkoli pa more, naj si napravi betonirano gnojnišče, od katerega bo imel, če bo z gnojem pravilno ravnal, veliko korist. Č.

Jesenski velesejem v Ljubljani

od 1. do 12. septembra

Prireditve bo obsegala celo vrsto kulturnih in gospodarskih razstav, ki bodo zavzemale okrog 40.000 m² prostora. Največja izmed teh razstav bo razstava slovenskega novinarstva, ki bo zavzemala 4 razstavne zgradbe. Tu bo podan prikaz in razvoj naših pisanih in tiskanih novin, novin v podobli, govornjenih in petih novin ter novin v živi sliki. Vse to bo poživiljeno z raznimi stro-

kovnimi razstavnimi objekti. Tako bo razstavljena moderna tiskarna v obratu, model tovarne papirja v obratu itd. Tekom razstave bo izhajal sejemski dnevnik, ki ga bodo urejevali kar tam na velesejmu. Slovenski misijonarji prirede etnografsko in misijonsko razstavo »Indija«. Ta razstava nam bo prikazala tajne in čare nam tako tuje Indije, njeno kulturo, v glavnem pa delovanje

slovenskih misijonarjev. Razstavo »Materi za otroka« priredi Zveza gospodinj v Ljubljani. Razstava bo obsegala higijeno, zdravstvo in vzgojo otroka v predšolski in šolski dobi, prehrano, obleko, igrače itd. Javnost bo tudi tokrat zanimala umetnostna razstava slovenskih likovnih umetnikov. Cvetlično razstavo priredi »Klub ljubiteljev cvetlic« v Ljubljani, ki bo gotovo zelo pestra. Izpopolnjena bo pa ta razstava še z razstavo eksotičnih ribe in pa z razstavo metuljev. Ljubitelji sadjarstva si bodo mogli ogledati vzoren sadni vrt, zasajen s plemenitim špallirnim sadnim drevjem. Med nami je zelo mnogo rejcev malih živali. Zato na velesesjmu ne bo manjkala razstava malih živali, ki jo priredi društvo »Živalca«. V posebnem živalskem vrtu pa bo na ogled dlakasta in pernata divjad naših gozdov. Pri vsem tem pa seveda ne bo manjkalo razstav raznih industrijskih in obrtniških proizvodov, med

njimi tudi slavno znana razstava pobištva. Harmonika je postala naš splošen narodni inštrument. Jugoslovanski harmonikarji se bodo udarili za jugoslovansko prvenstvo v nedeljo, dne 12. septembra. Utrujenim in zabaveželjnim bo na razpolago lepo zabavišče, kjer se bodo mogli odpočiti in okrepiti ob izvrstnih domačih jestvinah in pijačah. Koncerti, ples, velikomestni variete s prvovrstnimi atrakcijami bo nudil dovolj zabave. Pri popoldanskih varietejnih predstavah, ki bodo na prostem, ne bo vstopnine. Na železnicah ima vsak obiskovalec polovično vozino. Na odhodni postaji naj poleg cele vožnje karte do Ljubljane kupi še rumeno železniško izkaznico za 2 din. Na velesesjmu bo dobil velesesjsko legitimacijo in potrdilo o obisku, nakar bo imel brezplačen povratek. Potovanje v Ljubljano je dovoljeno od 27. avgusta do 12. septembra, povratek pa od 1. do 17. septembra.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Zakaj vsak dan solato?

Solata je tako priljubljena poletna jed, da skoro ni nikogar, ki je nebi hotel imeti vsak dan na mizi, četudi kar dvakrat, opoldne in zvečer. Ker je mrzla in kislá, nas v vročini zelo osveži in nam mnogo bolj tekne kakor razne kuhane jedi.

Redno uživanje solate pa ima še drug, važnejši pomen. Večina izmed nas živi skoro zgolj ob kuhani hrani. Edino s solato dobimo vsaj nekaj presne (nekuhane) zelenjadi, ki bi morala tvoriti prav za prav važen del naše prehrane. Solata ni torej nič drugega kakor sirova zelenjad, o kateri so nekateri mnenja, da je sploh neužitna. Kadar govorimo o solati, seveda ne mislimo na zeleno solato, ampak na vso zelenjad od kraja, kajti vsako lahko prinesemo na mizo v obliki solate. Presna zelenjad ali solata ima mnogo prednosti pred kuhano.

Solata iz sirove zelenjadi ima v sebi mnogo sirove staničnine. Ta se ne prebavi popolnoma, ampak kot nekako dražilo pospešuje prebavljanje in skrbi za redno odvajanje. Olje, s katerim solato zabelimo, znatno poveča njeno redilnost, kis ali citronov sok pa ima to dobro lastnost, da pospešuje prebavljanje boljakovine. Če

prinesemo solato na mizo z mesnimi ali jajčnimi jedmi, to ni samo navada. Ta živila imajo namreč v sebi obilo beljakovine in jih laže prebavimo, če jih za- užijemo skupno s solato. Jajca v kakršnikoli obliki, ki bi jih sicer težko prebavili, nam ne delajo težav, če uživamo poleg njih solato. Zelo važna sestavina solate so tudi redilne soli, ki so neobhodno potrebne našemu organizmu, ako hočemo ostati zdravi. Med temi je v zeleni solati precej železa in sicer se nahaja v listnem zelenilu. Ker je v solati dosti vode, ima lastnost, da hladi in osvežuje, zato se nam še posebno pričeže v vročem letnem času. Voda v solati pa ni navadna voda, ampak ima v sebi nakopičenih obilo dragocenih rudninskih snovi ter je brez bakterij. Glede redilnosti solate sicer ne smatramo kot samostojno jed, zato je pa toliko bolj važen dodatek drugi, redilnejši hrani. Zelo zdravo je tudi, če jo uživamo k težjim močnatim jedem.

S solato pa je v kuhinji tudi manj dela kakor s kuhano zelenjadjó. To je za poletje, pa tudi drugače precejšnja pridobitev. Tudi prihranek na kurivu nekaj pomeni, posebno tam, kjer ga je treba drago kupovati ali kjer kuhajo s plinom ali elektriko.

Če upoštevamo pri pripravljanju solate vse zelenjadne vrste, nam ne zmanjka

izpremembe. Nasprotno — izbira je tolikšna, kakor pri malokateri drugi jedi. Pomislimo malo, koliko je samo raznih zelenih solat. Poleg teh pa se dajo uporabiti v ta namen vse druge zelenjadne vrste, razen krompirja in fižola, ki ga za solato skuhamo. Sedaj se pridno vrste kumare, paradižnik in zelena paprika. Prav dobro solato nam da tudi na rezance zrezana špinača, nastrgan korenček, repica in koleraba. Karfižola, zelena in pesa pa so dobre kot surova in kuhana solata, kakršno pač napravimo.

Pa tudi sadje se poda kot dodatek k solati, n. pr. jabolka, bruske, orehi. Zrežemo ga drobno na kocke ali listke ali pa nastrgamo in pomešamo vmes. Kot začimba sta jako važna čebula in česen, potem pa vsa ostala domača dišavna zelišča. Solimo solate le malo, pri presnih pa sol lahko čisto opustimo.

Končno pa ne smemo pozabiti, da je ravno solato treba pripraviti vedno z vso skrbjo in natančnostjo. Dobra solata zavisi od lepe in sveže zelenjadi, od olja, kisa in začimb, pa tudi mnogo od tega, kako jo pripravimo. Važno je, da jo natančno operemo, dodobra ocedimo, potem šele zabelimo in krepko zmešamo. Bolj trde solate napravimo malo prej in denemo do obeda na mrzlo. H. Š.

KUHINJA

Paradižnikova juha s krompirjem in stročjim fižolom. Debel paradižnik skuham do mehkega v slani vodi. Z mrzlo vodo pristavimo osnažen, opran in na polevne kose srezan stročji fižol. Ko fižol nekaj časa vre, mu pridenem olupljen, opran in na kocke zrezan krompir. Za duh pridenem vejico majarona, vejico peteršilja, vejico zelene, strok s soljo strtega česna in en lavorov list. Nato napravim prežganje iz žlice masti in žlice moke. V prežganju zarumenim drobno sesekljano čebulo. Prežganje razredčim z mrzlo vodo, stresem v jed in pustim jed vreti še nekaj minut. Med zadnjim vrenjem pretlačim kuhan paradižnik. Jed dam kot juho na mizo.

Posiljeno zelje. Zelje zrežem na rezance. Potem ga osolim, popopram, okisam in mu pridenem malo kumene. Zelje pokrijem in postavim za eno uro na toplem prostoru. V kozicij razbelim mast, v masti zarumenim malo sladkorja, stresem zelje v

to zmes in pražim pokrito do mehkega. Nato prav malo posujem z moko, še nekaj časa pražim in po potrebi zalijem s kropom, krompirjevko ali juho. Na mizo dam jed kot prikuho s praženim ali pire krompirjem k mesu.

Okisane buče. Mlado bučo olupim, operem, ji odstranim peščice in jo zribam na ribežnu kot kislo repo. Rezance osolim, potresem s kumno in s ščepom popra ter polijem s par žlicami kisa. Skledo z bučami pokrijem in pustim eno uro stati. V kozici napravim bledorujavo prežganje in stresem buče notri. Ko se nekaj časa med pridnim mešanjem pražijo, jih s kropom ali z juho zalijem. Na mizo jih dam kot prikuho s krompirjem ali z makaronami.

Spravljanje malih kumaric. Malim kumaricam odrežem končke, jih denem v skledo in dobro nasolim. V soli jih pustim štiriindvajset ur. Potem vsako kumarico prav trdo zbrišem in jih gosto nalagam v pripravljene kozarce. Med vrste kumaric mešam: vršičke janeža, kopra, pehtrana, peresca višnje, liste vinske trte, par šalotk in tje in sem kako majhno zeleno papriko. Ko so kozarci napolnjeni, jih do vrha nalijem s hudim prekuhanim in ohlajenim kisom. Da se kumarice ne morejo vzdigovati, jih obložimo z upogljivo deščico ali z močnimi janeževimi stebelci. Na vrh nalijem za prst visoko olja, kozarce pa zavežem s pergament-papirjem. Papir poprej namočim in dobro zbrišem. Kozarce spravim na suhem in hladnem prostoru.

Majhne gobe (jurčki) v kisu. Gobe morajo biti mlade, zdrave in trde. Gobe kuham deset minut v dobro osoljenem kropu. Po tem času jih stresem na rešetko, da se dobro odtečejo. Nato jih zložim v kozarce. Med vlaganjem primešam strok česna, majhne šalotke in lavorove liste. Napoljene kozarce zalijem s prekuhanim hladnim vinskim kisom. Na vrh nalijem za prst dobrega olja. Kozarce povežem s pergament-papirjem in spravim na suhem prostoru.

Narezane spravljenе gobe. Zdrave gobe osnažim, slabšim odstranim spodnji del in jih zrežem na narezine. Potem jih poparim s kropom, osvežim z mrzlo vodo in oprажim na masti, s pridevkom strtega česna, sesekljane peteršilja in s ščepom popra. Vložim jih potem v majhne kozarce malo čez polevico kozarca in pustim čez noč stati. Drugi dan razbelim

mast in jo vlijem po gobah toliko, da so gobe s strjeno mastjo, za dva prsta na debelo pokrite. Strjeno površino potreseš še s soljo, nakar zavežem kozarce in jih spravim.

Sirovi cmoki. Sedem dkg surovega masla mešam z dvema celima jajcema. Nato pridenem en krožnik zribanega sira, pol krožnika belega zdroba, pest drobtin ter dva decilitra moke. To dobro zmešam in oblikujem okrogle cmoke, katere skuham v slanem kropu.

Navadne buče kot komot. Navadne buče olupim, jim odstranim peščice in jih zrežem na različne oblike, kakor: kocke, podolgate rezine, okrogle rezine, ali s strojčkom v zvezdice. Čez noč jih namočim v navadnem kislu. Drugi dan jih skuham s temile pridatki: za 1 kg buč potrebujem pol kg sladkorja, pol litra vode in četrt litra močnega kisa. Vodo, kis in sladkor pustim vreti 15 minut. V krpico ali vrečico vložim odreske limonine lupinice, koščke cimeta, koščke vanilije, nekaj zrn popra in nekaj nageljnih klinčkov. Krpico ali vrečico dobro zavežem in pridenem kuhanju. Buče stresem potem, ko se je sladkor s kisom in drugimi pridatki kubil 15 minut. Buče so kuhane tedaj, ko postanejo prozorne. Ko se ohladi, jih vlijem v kozarce, dobro zavežem s pergamentnim papirjem in spravim na suh prostor.

Ponvičnik z drobnjakom in zelenim peteršiljem za juho. Žlico surovega masla ali toliko masti zmešam prav dobro z dvema rumenjaka. Dve žemljici zrežem na kocke in namočim v mrzlem mleku. Žlico drobnjaka in malo zelenega peteršilja, ki je dobro seseklano, primešam žemljicam in oboje pridenem mešanici maščobe in jaje. Nazadnje primešam še prav na rahlo sneg dveh beljakov. Podolgasto obliko namažem z maslom, zravnam testo enakomerno za prst na debelo po pekači ter spečem v srednjetopli pečici. Pečem 20 min. Pečeno testo zrežem na poševne kose, dam v vrelo juho in takoj na mizo. Te vrste juha ne sme stati ker se koščki preveč namočijo in zgube na okusu.

Kumare kot okraski k mesu. Kumare olupim in podolgem zrežem na štiri dele. Vsak del zaokrožim na koncu. V kozici razbelim žlico masti ali žlico surovega masla. V tej maščobi zarumenim žlico sladkorja, osolim in potreseš z belim poprom. Ko so koščki kumare malo zarumeneli, jim prilijem nekaj žlic kisa. Kot pridatek jih dam k goveji pečeni, pečenemu koštrunu

DOMAČA LEKARNA

Zlahtni babji zob ali roženkravt ima tudi v sebi zdravilno moč. Nekateri rastlinslovcji mu pripisujejo iste lastnosti, kakor jih ima divji. Za glavobole in za grižo ga uživajo na kavi ali na jajcu. Za vnete oči in trganje po glavi pomagajo obkladki roženkravtovih listov, ki razženejo tudi bodenje, zasedeno kri in druge bolečine. Gotovo ni bil roženkravt kar tako v taki časti po Slovenskem, bil je tudi zel, ki vleče bolezen nase in jo prežene.

Boreš (Gurkenkraut) pridevamo solatam in ne vemo več, kako je bil upoštevan v zdravilstvu. Za časa Napoleona je slovela sestava dr. De Lorme: »Naberj po pesti boreša, petoprstnika, regreta, pirike, cikorijske, kislisce in jagodnjaka. Razreži in operi, zalij s 5 litri vode in kuhaj dve uri. Odstavi in zalij še z litrom mrzle vode, kar vzame izkuhi grenkobo. Ta voda odganja kamne, prepreči zažlebanje krvi, ureja prebavo in brani, da se te lotita mrzlica ali vročinska bolezen.« Parižani so pili to vodo na tešče in pred večerjo. Cesarska armada je vozila cela vadera te pijače s seboj in v vsaki bolnišnici so jo imeli. Borešev pepel prevrež z medom in izpiraj bolna usta in grlo. Če te zbada, če imaš gramotno kri, jemlji po dve žlici soka na dan. Za slabosti stolci borešev cvet s sladkorjem, vnete oči izpiraj z izkuho. Borešev cvet so pristevali k zdravilom, ki okrepcajo srce. Za nemirno srce prevrež pest boreša in pest mališe na vinskem kislu, namoči otevačo in deni na srce. Cvetje in listje operi in pij, to žene na pot in izčisti kri strupenih snovi, razvedri možgane in prežene zlatenico. Za šen prevrež boreševo korenino na olju, zmešaj z ječmenovo moko in naveži.

Masleni grint kuhaj za kožne bolezni in koplji se v izkuhi. Grint prevrež na dobri evinjski masti, iztlačj mast in naveži obliž na bodeče otiske, zasedenine in žulje.

Za krč v mečih pomaga, če naterješ boleče mesto z lastno slino in gneteš nogo od prstov do kolen. Nekaterim pomaga, če uprejo nogo v končnico postelje. Varuj nogo mokrote in prehudega napora. Dobro je, če naterješ noge vsak dan z oljem, na katerem se je namakala prežiljka.

Za zobobol si deni v uho kos korenine žličastega tropotca (pa ne v sluhovod), žveči drugi kos korenine in izplakuj usta z izkuho listov.

g Petmesečni gospodinjski tečaj se prične 15. oktobra na kmetijsko gospodinjski šoli ub. šolskih sester v Št. Jerneju. Dekleta, ki ga žele obiskovati, naj se zglase pri vodstvu šole.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denar. Cena denarja na ljubljanski borzi je dosegla v pret. tednu sledeče najvišje številke: avstrijski šiling 8,53 din, holandski goldinar 24,09 din, nemška marka 17,58 din, belgijski belg 7,36 din, švicarski frank 10 din, angleški funt 218 din, ameriški dolar 43,43 din, francoski frank 1,64 din, češka krona 1,52 din, italijanska lira 2,50 din. V zasebnih kupčijah dosežajo cene tujemu denarju deloma nekoliko višje, deloma nekoliko nižje številke kakor so gori navedene.

ŽIVINA

g Izvoz živine v Italijo. Po uredbi o organizaciji Zavoda za pospeševanje zunanje trgovine z dne 30. marca letos čl. 7 od. 2 je pooblaščen Zavod, da more pobirati prispevek za izravnavo trgovskega dobička od izvoza posameznih proizvodov, ki se izvažajo s posebnimi ugodnostmi. Sedaj piše »Jugoslovanski kurir«, da je Zavod na podlagi tega pooblastila sklenil pobirati še po 200 din poleg že obstoječe takse 20 din od vsakega izvoženega komada goveda, od vsakega prašiča pa 50 din poleg že obstoječe takse 25 din. Ta prispevek izvozniki že plačujejo od 16. avgusta dalje.

Računajo, da bo ta izredni prispevek dal Zavodu letno okoli 15 milijonov din dohodkov, pod pogojem seveda, če bo vsota prispevka ostala neizpremenjena. To je pa seveda odvisno od razvoja cen za naše govedo in prašiče v Italiji. Dohodke bo zavod porabil za kritje izgub pri izvozu na druga tržišča.

RAZNO

g Hmelj. Obiranje hmelja je v polnem teku in tudi vreme zaenkrat še ne nagaja preveč. V ponedeljek je sicer lilo kakor iz škafa in obetala se je prava deževna doba, toda včeraj in danes je zopet prav lepo vreme za obiranje. Nabrano blago je zelo lepo, težko in gladko zeleno v barvi. Kupčija se seveda še ni pričela, ker še ni na razpolago dovolj za prodajo zrelega blaga. Le semtertje se je že kupilo nekaj za vzorce, deloma po ceni, ki se bo pozneje ustanovila, deloma pa se je končnoveljavno plačalo po 25—30

din za kg. Prava kupčija se bo seveda šele pričela in razvila, ko bo na razpolago dovolj obranega in suhega pridelka. Inozemski kupci so večinoma že prispeli in zanimanje za savinjsko blago je prav znatno.

g Na kaj se pri uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov ni mislilo. Privatni upniki kmetov, katerih terjatve so nastale po 20. aprila 1952, so se večinoma takoj vknjižili, kakor hitro so začele zaščitne odredbe. Dasi njihove terjatve niso spadale pod uredbe o zaščiti, vendar si ti upniki niso prav upali prijeti, ker so bili s svojimi terjatvami precej slabo zavarovani z ozirom na predidčo vknjižbo. Bili so, kot pravimo, na sori. Vsled uredbe o likvidaciji kmečkih dolgov, ki določa za dolžnike s skupno zadolžitvijo do din 25.000—50% znižanje dolga, za dolžnike nad 25.000 din pa znižanje na podlagi cenitve in sklepa sodišča, se je položaj teh upnikov znatno izboljšal. Če prej niso bili gotovi, da bi v primeru prodaje za njihovo terjatev sploh še ostalo kaj kritja, vsled česar tudi niso izterjevali, je pa sedaj vsled znižanja predidčih terjatev njihova terjatev dobila polno kritje; zato je zrastel tudi njihov pogum in vedno bolj pogosti so primeri, da taki upniki ženejo kmeta na boben. Tako postaja vse znižanje kmečkih dolgov brez haska in s tem seveda tudi vse žrtve denarnih zavodov in države pri takih dolžnikih. — (»Narodni gospodar«).

g Sadno vino ali sadjevec. Navod kako ga izdelujemo in kako z njim ravnamo, da dobimo okusno in stanovitno pijačo. Po novejših virih in lastnih izkušnjah za slovenske sadjarje priredil M. Humek, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, cena 10 din. — Knjižica je namenjena predvsem kmetovalcem - sadjarjem in vsem onim, ki imajo sadne vrtove in si iz sadja, ki je posebno primerno za izdelovanje sadjevca pripravljajo današnjim težkim časom res okusno, ceneno in trepežno pijačo. Vsa navodila glede priprav, orodja in ravnanja pri pripravi te pijače so v knjižici dobro razložena, kakor glede kipeanja, kletarstva, uporaba tropin, izdelava kisa in sadnih sokov so v knjižici strokovnjaško obdelani. Zato to knjižico toplo priporočamo.

PRAVNI NASVETI

Rodbinska pokojnina omožena hčere. O. M. — Hči državnega upokojenca se je pred leti omožila. Sedaj je sodno ločena in živi pri očetu ter je mož ne podpira. Ona očetu in materi gospodinj. Vprašate, ali bo dobila ločena hči po očetovi smrti pokojnino, ker očetu gospodinj. — Hčere izgube z omožitvijo pravico do rodbinske pokojnine. Le če obvdove imajo pravico do pokojnine po očetu, vendar samo tedaj, če dokažejo, da nimajo pravice do rodbinske pokojnine po možu, niti katerega koli drugega vzdrževanja. Ločenim hčeram pa uradniški zakon ne priznava rodbinske pokojnine.

Vzdrževanje občinske ceste. F. B. — Pri tožujete se, ker Vam je občina naložila preveč ceste za vzdrževanje. Zupan trdi, da je odpadlo na Vas toliko, kolikor je v sorazmerju z Vašimi davki. Vi plačujete poleg zemljiškega davka tudi pridobnino in zgradarino. Mnenja ste, da bi se morali pri razdelitvi popravila ceste ozirati samo na zemljišni davek in vprašate, ali je Vaše mnenje pravilno. — Po zakonu o samoupravnih cestah, se občinske ceste II. reda grade in vzdržujejo redno s prispevki davčnih zavezancev v onih krajih, ki so jim te ceste poglavito namenjene. Po razdelitvi teh prispevkov določa občinski odbor po neposrednem davku zavezancev. Zakon torej govori o neposrednem davku, med katere spada tudi zgradarina in pridobnina. Ako mislite, da odredba občine ni pravilna se proti isti pritožite in v pritožbi obrazložite svoje mnenje. Tako boste izzvali odločbo druge stopnje. Če še s to ne boste zadovoljni, boste pa lahko vložili tožbo na Upravno sodišče. Zato bi bilo naše mnenje v tej stvari preuranjeno.

Znižana vožnja nezaposlenih delavcev. V. K. — Radi bi vedeli, kdaj imajo nezaposleni delavci pravico do znižane polovične vožnje. — Nezaposleni delavci imajo po pravilniku o znižani vožnji pravico do polovične vozne cene v III. razredu potniških in mešanih vlakov na vseh državnih železnicah in v III. razredu ladij v državni eksploataciji, kadar potujejo zaradi zaposlitve iz enega kraja v drugega bodisi poedinci ali v skupinah. Pravico do znižane vožnje imajo nezaposleni delavci, če se ugotovi, da so dejanski najmanj tri dni brez posla v dotedanjem bivališču, pa tudi preden mine ta rok, če podajo pismen verodostojen dokaz o zaposlitvi v drugem kraju; ali če ne morejo dobiti posla v svojem bivališču, pa obstoji verjetnost, da se zaposlijo v drugem kraju; in dalje, če se ugotovi, da glede na svojo dotedanjo nezaposlenost in višino zaslužka, kakor tudi glede na posebne rodbinske in gospodarske okolnosti ne zmorejo plačila celotnih potnih stroškov z lastnimi sredstvi. Objave za znižano vožnjo izdajajo javne borze dela, njih

podružnice in izpostave; zunaj sedeža navedenih ustanov pa izdajajo objave občinska oblastva samo do prve javne borze dela, njene podružnice ali izpostave; vendar sme občina, če ima delavec poziv, naj nastopi delo, ki ga je prejel po borzi dela, izjemoma izdati objavo do kraja dela. — Večkrat nastane spor o tem, koga je smatrati za delavca. Pravilni predpisuje, da se za delavca smatra vsakdo, brez razlike spola, ki daje svoje telesno ali umsko dejavno moč v službo drugim osebam, bodisi za nagrado, bodisi zaradi lastnega izučevanja. Uživanje znižane vožnje torej ni omejeno na delavce obrtniških, industrijskih, trgovinskih, prometnih, rudniških in njim podobnih podjetij. Dijaki-gojenci kakršnihkoli tehniških ali obrtnih šol nimajo pravice do znižane vožnje, ker se ne smatrajo za delavce po zakonu o zaščiti delavcev.

Dolžnik ni plačal prvega obroka. N. N. — Dolžnik, ki je zaščiten kmet Vam je dolžan večjo vsoto denarja. Obračunala sta že in se sporazumela na dolžni znesek, vendar Vam še ni izplačal ničesar. Vprašate, če lahko sedaj izterjate ves dolg. — Člen 36. odstavek drugi uredbe o likvidaciji kmet-skih dolgov res predpisuje, da se mora prvi obrok plačati do 15. novembra 1936. Temu predpisu pa nasprotuje obrazec obveznice, ki ga je predpisal pravilnik za izvrševanje uredbe o likvidaciji kmet-skih dolgov v členu 9. Po besedilu obrazca odplačajo dolžniki zmanjšane dolgove privatnim upnikom po odplačilnem načrtu, ki je predisan v čl. 6. uredbe. Po tem odplačilnem načrtu je moral dolžnik na dan 15. novembra 1936 plačati samo 3% obresti. Šele za 15. november 1937 predpisuje ta odplačilni načrt poleg plačila obresti tudi prvo anuiteto. Zato ni gotovo, da bi uspeli, če dolžnika tožite že sedaj na plačilo celotga dolga.

Sadno drevje ob sosedovi meji. A. O. — Ob sosedovi hiši nameravate zasaditi sadno drevje. Sosed se pa temu upira, češ da bo drevje povzročalo senco v njegovih šrambah. Vprašate, ali res ne smete zasaditi sadnega drevja ob sosedovi hiši. Samo radi sence vam sosed ne bo mogel ubraniti zasaditve sadnega drevja. Če drevje zasadite vprimerni razdalji — kakor to delajo sadjarji — sence ne bo takšna, da bi bila sosedova šramba manj uporabna, kakor je sedaj. Kakšna razdalja od meje ni nikjer predpisana. Vendar bo dobro, da drevje zasadite tako, da korenine in veje ne bodo rastle v sosedovo lastninsko območje. Sosed vam bo veje, ki bi rastle v njegov značni prostor, lahko porezal. Ravno tako tudi korenine, ki bi šle v njegovo zemljišče.

Hiralnica. F. J. — Staro sestro bi radi dali v hiralnico in vprašate, koliko bi bilo treba plačevati zanjo. — Pišite vodstvu hiralnice, ki vam bo gotovo takoj sporočilo sprejemne pogoje.