

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

9. AVGUSTA

STEV. 32

Mezga iz češpelj ali češpljevka

Predmet, o katerem hočem napisati nekoliko besedi, ni nov. Saj smo o njem govorili in pisali že pred, zlasti pa med vojno, ko je bila tako trda za živež. Zal, da se predelava češpelj v tako okusen in trpežen izdelek kakor je češpljeva mezga ali kakor ga hočemo odselej imenovati, **češpljevka**, pri nas kar ne more prav udomačiti. Pri Čehih je povidla narodna jed, prav tako tudi pri naših južnih bratih, zlasti pri Srbih, ki nakubajo vsako leto na vagone pekmeza. Pri nas pa le slivovka in sama slivovka!

Letos kaže prav dobra češpljeva letina, pa ljudje ugiba,jo kam s češpljami, ker vse se vendar ne da pokuhati v žganje. Tako je n. pr. nekdo vprašal, če bi se ne dale češplje z jabolki in hruškami zmaščiti in sprešati za »mošt«. Torej zopet pijača! Samo ob sebi je umevno, da češplja ni za tako rabo. Zakaj bi je pa ne predelali tako kakor delajo to drugod po svetu že od pamti-veka? Češplje imajo zelo čvrsto meso, ki ne da mnogo soka in so kakor nalašč za vkuhanje v mezo ali češpljevko. Poleg tega imajo, ko so dovolj zrele, obilo sladkorja, ki daje izdelku dober okus in pomaga, da je stanovitnejši. Tudi vkuhanje ni predolgotrajno.

Za dobro češpljevko treba, da so češplje zelo zrele. Čim zrelejši je sad, tem boljše je izdelek. Češplje se v tem oziru zelo razlikujejo od drugega sadja, zlasti od jabolk in hrušk, ki skoraj niso več za rabo, ako prezori. Češplja pa je vedno boljše, čim dlje je na drevesu, posebno kadar je ugodno jesensko vreme. Počakajmo torej z ukuhavanjem dotlej, da začno plodovi pri pečlju veneti.

V preprostem, kmečkem gospodinjstvu kuhamo češpljevko na prav enostaven način, ne da bi bilo treba za to kakih posebnih priprav. Če ni druge posode, zadostuje široka, plitva položena posoda (kastrola), kakoršno rabijo dandanes že povsod po kmetih, kjer kuhajo v štedilnikih. Boljši je bakren, znotraj pokositren (pocinjen ne pocinkan!) kotel, železni kotel, kakor ga

imajo po kmetih za pranje, ni kaj primeren za to rabo; še manj uporaben je pa pocinkan brzoparilnik. V pocinkan posodi dobi izdelek tako zopern okus po cinku, da je popolnoma neužiten in tudi škodljiv.

Za češpljevko zberemo zdrave (ne nagnite ali črvice) plodove, jih operemo, razpolovimo in odstranimo koščico. Potem jih kuhamo brez vode v kakem primernem loncu. Ko so popolnoma razkuhane, jih stresemo v posodo, kjer bomo mezo ukuhavali. To ponovimo tolikrat, da je posoda za ukuhavanje primerno napolnjena. Sedaj se prične najtežje delo: vkuhanje mežge v češpljevko. Pri tem poslu je paziti zlasti na dvoje in sicer, da ogenj vravnava prav enakomerno in kolikor mogoče na malo in pa da mezo neprestano mešamo, sicer se pripali in dobi slab okus in tudi preveč počrni. V velikih posodah in večjih množinah traja vkuhanje do 8 ur.

Češpljevka je dovolj vkuhana tedaj, ko je tako gosta, da obstoji v njej kuhavnica v vsaki legi kakor jo postavimo v njo in ko se pri mešanju začne sprijemati v kepe. Proti koncu vkuhanja dobi tudi nekako bleščečo barvo. Od gostote je zavisna trpežnost. Zato je zelo važno, da je češpljevka dovolj gosto vkuhana, sicer začne v posodi, kjer je shranjena, plesneti, zlasti če je prostor le količkaj vlažen.

Dovolj gosto vkuhana češpljevko napolnimo takoj vročo v pripravljene, temeljito osnažene posode. V to svrhu so dobri navadni kmečki lonci, ki so znotraj položeni, pa tudi lesene posode: deže, sodčki in tudi snažni, novi zabožki, ki jih znotraj obložimo s pergamentnim papirjem. Lončeno posodo napolnimo s češpljevko, postavimo lahko za nekaj časa v vročo krušno peč, da se naredi na površju skorja, ki še bolj zanesljivo varuje izdelek pred kvarjenjem.

Naposled je treba vsako posodo s češpljevko na ta ali oni način zapreti, ne sicer neprodušno, vendar kakor se da dobro, da obvarujemo izdelek pred prahom, pa tudi sicer pred zunanjim vplivom. Lonce zavežemo s pergamentnim papirjem ali z moč-

nim celofanom, deže, in sode s pokrovi, za bočke pa trdno zabijemo. Posode s češpljevko spravimo na popolnoma suh in po možnosti čim bolj hladen prostor.

Na opisani način dobimo najpreprostejšo češpljevko, ki je pa za navadne, skromnejše razmere prav dobra kot prigrizek h kruhu in tudi kot dodatek k raznim jedilom. Boljši, to se pravi za razvijen okus prijetnejši izdelek dobimo, ako razkuhane češplje, preden jih začnemo vkuhavati, pretlačimo skozi redko rešeto ali mrežo, da odstranimo kožice in morebiti tudi koščice, ako smo djali kuhati cele češplje. Še okusnejši pa bo izdelek, ako mu dodamo proti koncu vkuhavanja na vsak kilogram češpljevke 20—30 dkg sladkorja. V tem primeru tudi ni treba tako gosto vkuhavati, ker sladkor ne samo da izboljša okus, ampak tudi pripomore k večji trpežnosti. Tako dobimo pa že namesto navadne češpljevke češpljevo marmelado.

V večjih množinah se vkuhavajo češplje v velikih plitvih kotlih, ki drže po več sto litrov in ki jih priredijo za kuhanje kar na

prostem n. pr. v sadovnjaku samem, da češpelj ni treba na daljavo prenašati ali prevvažati.

Za tak obrat je treba že več oseb in več posod. V enih posodah češplje kar cele kuhajo, da razpadejo. Odnot jih potem pretlačijo skozi mrežo v obširne kotle, kjer mezo potem vkuhavajo toliko časa, da je dovolj gosta. Meša jo več oseb z dolgimi kuhlalicami. Delo se potem navadno nadaljuje nepretrgoma noč in dan. Češpljevko napolnjujejo kar sproti, ko je gotova, v majhne sode, ki se jim pri napolnjevanju in uporabi odpre dno.

V novejšem času vkuhavajo sadno mezo (tudi iz drugega sadja) v velikih dvojnatih kotlih, ki so tako prirejeni, da se meza med ukuhavanjem ne more pripaliti, čeprav se ne meša. V tvornicah imajo pa še drugačne priprave, ki samodelno spravljajo vse naštete posle vkuhavanja.

Češpljevki iz zrelih, sladkih češpelj ni treba dodajati nikakih dišav, ker je sama na sebi dovolj dišavna. H.

Še o orehih

Že zadnjič smo slišali o koristi orehov v našem gospodarstvu. Pa ne samo sad, marveč tudi orehovina slovi po svoji lepoti in trpežnosti. Prav radi tega so v nekaterih krajih skoraj popolnoma iztrebili oreh. Šele, ko je banska uprava z nekaterimi ukrepi to omejila, se je ustavilo sekanje. Namesto, da bi sedaj sadili na prazna in izsekana mesta nova, mlada, orehova drevesa posejajo gospodarji druga manjvredna drevesa, kot divji kostanj, lipo in druga.

Vzgoja mladih drevesc iz semen pa je kaj lahka. Za setev vzamemo orehe iz rodovitnega drevesa, ki rodi srednje debele in tanko lupinaste sadeže. Laški orehi so v resnici mnogo debelejši, a so trdo lupinasti in so jederca veliko manjša. Pa tudi rodovitna niso. Najbolje je, da vzamemo seme od domače vrste.

Seme posušimo na zraku, in ga že v jeseni vložimo v vlažno mivko v zaboj. Da pa ne pridejo miši do njih, jih pokrijemo. Najbolje je, da zaboj nato zakopljemo v kleti do roba v zemljo, da ne hlapi voda.

V mesecu marcu in aprilu prično orehi pokati, iz njih pa se prikaže kal. Take že odgnane orehe potem sadimo na prosto, lahko že konec aprila. Ako jih hočemo po-

saditi že na določeno mesto, izkopljemo pol metra globoko in prav toliko široko jamo, vanjo pa vsadimo 2—3 odgnane orehe. Prvo leto odžene navadno le 20—30 cm, a drugo leto že 1—1½ m dolgo steblo. Sedaj izberemo najlepšega, a ostala dva izpodrežemo. Seveda moremo tako mlade orehove drevesčke varovati s količi, da jih kdo ne uniči.

Čez zimo lahko tudi stebela zavarujemo s slamo.

Oreh pa ni samo drevo, od katerega lahko veliko skupimo za sad, marveč ima tudi dovolj listja za steljo. Pa tudi les je zelo dragocen in se uporablja v strugarstvu in mizarstvu.

Drugače pa z orehom nimamo nobenega dela. Ob ugodnih letinah dobimo na primernih mestih ogromno orehov, ki jih s pridom uporabljamo doma ali pa jih prodamo. Juvan Marjan.

Pri polni luni zastrí okna v spalnici in v šrambi. Lunini žarki vplivajo slabo na speče otroke; dognano je, da se pokvari mleko in druga živila, če sijejo nanje.

Izmij in razkuži takoj vsako najmanjšo ranico; vsaka, še tako drobna, lahko privede do smrti pot. Arnika, limona, jod, gomilična tinktura itd. so dobra razkužila.

Še nekaj nasvetov Gašperčkovega ščetinarja

Kakor gotovo že veste, ljubi Gašperček, rastele mi ščetinarji, ki nas zmerajo za pujsce in prašiče mnogi ljudje, ki sami nimajo nobenega pojma o snagi — v začetku pitanja precej hitro na teži; to pride odtod, ker se tvori v tem času v našem telesu različno tkivo, v katero se pozneje nasede tolašča, mast. Zato nam pa dajte, dobri očka v prvem roku pitanja le bolj težko prebavno, bonovlaknato krmo, ki vam pride prav poceni, dobra, prav dobra krmila bi bila v začetku pitanja le golo zapravljanje. Ko pa naše telo popolnoma doraste, ko začne pojemati naš tek, takrat pa nam dajajte krepke, lahko prebavljive in tečne hrane, ki jo skušajte napraviti tudi po možnosti okusno, potem boste videli, kako urno bosta naraščala na nas tolašča in meso. Pri teži 2 starih centov (112 kg) pridobimo na dan po 56 do do 84 dek, pri 1 centu (56 kg) torej po 28 do 42 dek. Pri tem se postavimo vedno bolje — za vaš žep namreč — kakor pa kak oven ali govedo. Če se namreč hoče zdebeliti vol za 1 kg, mora porabiti v ta namen 12 do 13 kg suhe krme, oven za 9 kg. Zelo veliko vredno je za vas, očka Gašperček tudi to, da dajemo mi, čedni pujsi ob zakotu le malo neporabnih ali pa vsaj manj vrednih odpadkov. Pri nas dobite na vsakih 100 kg žive teže 70—75, da celo po 80—90 kg mesa, pri ovnu samo 50 kg, pri goveji živini povprečno po 60 kg; iz tega lahko uvidite, da se izplača rediti prašiče, posebno ker porabimo vse raznovrstne ostanke iz kuhinje in gospodarstva in smo zadovoljni tudi z malo vredno krmo. Vi, oče Gašper, nam dajete mnogo, mnogo krompirja, toda sam krompir ne koristi mnogo, ekoraj polovica ga gre v izgubo. Sam krompir ne dela in ne daje mesa ali vsaj presneto malo; če bočete s pridom krmili h krompirju morate privedati zraven močnejših krmil, kakor sem vas opozoril že v najinem zadnjem pogovoru v 27. št. Gige (Gospodar in gospodinja, krajše »Giga«).

Danes bi vas rad prosil, oče Gašperček, oprimate se novega načina pitanja, kakor ga vrše že mnogo let na mnogih krajih, posebno v Št. Lovrencu ob Temenici na Dolenjskem v največjo korist tamošnjega prebivalstva. Fantje in možje, ogledite si o priliki tudi osebnega taka pitališča in dajte se poučiti o načinu krmiljenja in vsega ravnanja

s ščetinarji, ki jih pitajo. Posebno za manjše posestnike bi morala postati reja in pravilno pitanje najvažnejši del njihovega gospodarstva.

Kako malo ste se slovenski gospodarji in gospodinjice brigali pred nekaj desetletji za krave in mlekarstvo! Kako vse drugače pa gledate danes na goveji hlev tam, kjer imate dobro urejene mlekarne! Saj jasno vidite in čutite, da vam je postala krava eden izmed glavnih virov denarnih dohodkov, zato pa tudi skrbite, da bi bilo mleka vedno kolikor mogoče veliko. Pri nas prašičih se bo pa in se mora izprememba v vašo korist, oče Gašper, izvršiti še hitreje in še bolj temeljito. Potrebno je samo to, da prevzame misel o velikanskem pomenu prašičjereje vse člane vaše družine in jih navda s sklepom, da bodo vsi delali in pomagali z veseljem v dosego tega cilja; s tem bo postavljen temelj za vaš gospodarski napredek. Najbolje bi bilo, da bi imeli v vsakem gospodarskem okolišču, kjer biva kakih 5 do 6000 ljudi svoje skupno pitališče. Seveda je treba za vodstvo takega pitališča, zlasti pa za prodajo pitanega blaga in nakup krmil, izobraženih ljudi, ki bi imeli srce navdušeno za blagor našega kmečkega stanu, a tudi sami bi imeli pri tem mnogo veselja in pošten zaslužek.

Gospodarji in gospodinjice me že dolgo časa pogledujete tako vprašujoče, češ: Kako bomo pa izhajali, ako se lotimo intenzivnejše, obenem pa naravnije reje prašičev in njihovega najbolj pravilnega pitanja, kakor nam ga priporoča sam župnik Anton Oblak v knjižici »Naša prašičjereja«. G. Oblak vodi že dolga leta pitališče v Št. Lovrencu, zato si omislite njegovo poučno knjižico, ki stane zelo malo, jaz, vaš vdani ščetinar pa naj vam podam iz nje par zgledov, iz katerih lahko sami izprevidite, je-li se izplača na umen način rediti nas prašiče ali ne. Knjižica je bila tiskana leta 1927, velja torej za tržne razmere tedanjega časa; izpremembe, ki so veljale za naš čas, boste upoštevali gospodarji sami. Dne 19. dec. 1926 smo dobili v pitališče 7 prašičev v teži 307 kg, povprečno so imeli torej po slabih 44 kg. Plaćali smo jih po takratni ceni 11,25 din za 1 kg žive teže (ž. t.). Bile so jih skoraj same kosti, da jih je mogel vsak le z žalostjo pogledati. Krmili smo jim posneto mleko,

nekaj pese ter koruzne in pšenične moke. Povprečno so dobili na dan vsak po 1 in pol kg te zmesi. Dne 1. marca 1927 smo jih oddali. Tehtali so 715 kg, torej vsak po približno 102 kg; v 80 dneh smo pridobili 408 kg. Cena je bila 13,5 din za 1 kg. Dali smo zanje 3453,55 din, dobili pa 9652,50 din. Pri vsakem smo priredili na dan po 11 din, zredil se je pa vsak za 72,8 dek na dan.

Kakor vidite, oče Gašperček, se da služiti pri nas ščetinarjih le z dobrim krm-ljenjem; kdor hoče pri krmi prašičev var-čevati, tam krmi najdražje! Najlažje boste gospodarili, ako spravite prašičerejo v ozko zvezo z mlekarstvom. O posestnikih, ki lahko za dobro ceno prodajo sveže mleko, seveda tukaj ne govorim, ampak le o velikem šte-vilu onih, ki svežega mleka ne morejo ko-ristno vnovčiti. Ti bi si naj napravili skupne mlekarne, v katerih bi izdelovali fino su-rovo maslo ali pa sir, posneto mleko, ozir-sirratko pa bi porabili za rejo in pitanje prašičev.

Naj navedem še par drugih zgledov iz pitališča v Št. Lovrencu. Dne 11. avgusta 1926 smo dobili slabega mladiča, ki je tehtal 52 kg, oddali smo ga 13. jan. 1927, torej po 5mesecih reje. Tehtal je 180 kg. Na dan se je zredil za 82,9 kg (skoraj 83) dek. Plačali smo zanj po 11,50, torej 598 din, prodali smo ga po 12,50 din; čiste prireje je bilo 1752 din, kar pomeni za vsaki dan po 11,23 din. V pitališču v Št. Lovrencu se zredi vsak preišč na dan za 50 do 70 dek. Seveda se mora domača krma popolnoma izrabiti, da zadostuje 120 kg močnih krmil za tak pri-rastek v težih.

Dne 16. maja 1927 smo dobili lepega mla-diča domače reje. Mati je bila prav lepe domače pasme, kakor smo jo uvedli pri na-

ših ljudeh v okolici Št. Lovrenca. Imel je 62 kg. Dne 30. junija 1927 je tehtal 108 kg, pršutar in nizkih nog, da se kaj lepšega pri-nas ne dobi. Pridobil je v 45 dneh 41 kg na-teži ali vsak dan dobrih 91 dek. Porabili smo zanj vsak dan okoli 2 in pol-kg žitne obloke, 2 litra mleka in nekaj detelje. Tako agodni uspehi se seveda ne dosežejo pri vseh živalih. Zgled navajamo le zato, da poudarimo, da je prvi pogoj za uspešno prašičerejo kolikor mogoče dobra, da naj-boljša pasma!

Nekateri rejci dosežejo doma še boljše uspehe kakor pa pitališče. Reven delavec iz Št. Lovrenca je kupil 21. februarja 1927 dva mladiča, ki sta imela okoli 20 kg za 275 din. Doma je imel še nekaj repe, pozneje pa travo in deteljo. V pitališču je kupil 120 kg krmilne moke. Dne 23. maja 1927 je oddal obe živali. Tehtali sta 120 kg. V 13 tednih sta se pujsa zredila za 82 kg. Vsak se je na dan zredil za 45 dek, kar je pri takih mladi-čih zelo veliko. Čistega je imel od teh prašičev 700 din.

Neka posestnica iz Prapreč je imela je-senčke 1. 1926, katere je hotela rediti do je-seni 1. 1927. Februarja pa se je odločila za naglo pitanje z močnimi krmili. Mladiči so rasli kakor kvas. Dne 12. maja 1927 je teh-talo 7 mladičev v osmem mesecu starosti 861 kg. Dobila je zanje mnogo več, kakor pa bi bila dobila šele jeseni. Skupno je naba-vila zanje okoli 800 kg močnih krmil. Ko se ločim od vas, oče Gašperček, vam za slovo še enkrat polagam na srce: Preštudirajte temeljito Oblakovo brošuro »Naša prašičje-reja«, razgovorjajte se o njej s sosedi, zasuka-ajte gospodarstvo po njenih navodilih in pričrčali se boste, da vam je vaš ščetinar-ček dobro svetoval.

ovfr.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Plenice

Ena izmed najbolj neusmiljenih navad komaj minule dobe so bile gotovo plenice. Ko si videl ubogega otročička, kako so ga tesno povitega prestavljali in prenašali iz kraja v kraj kot mrtvo stvarco, se ti je mo-ral v srce smiliti. Ne samo, da revše že itak ne more povedati, kaj hoče in kaj trpi, ga mučijo še celo oni, ki so mu v varstvo dani in mu iz same ljubezni in skrbi branijo, da bi mogel pokazati, da je živo bitje.

Res so povoji dandanes le še po nekate-rih krajih po deželi v navadi. Večinoma

pa se je ta povoj že zrahljal in mlade ma-tere uporabljajo ponajveč le še plenice, v katere lahko povijajo otroka. Kmalu tudi te odpadejo in otrok nosi le še hlačke-ovi-jačke z gumijasto podlogo.

Koliko gorja bi bilo otročičkom prihra-njenega, če bi se lahko že takoj s početka prosto gibali! V novejšem času tudi to že poskušajo in so te poskušnje dognale, da se tak otrok veliko bolje razvija in postane veliko preje krepak in močan kot pa otrok, ki mora vse mlade dni preživeti v tesnih, dostikrat mokrih in smrdelih povojih.

V današnjih časih, ko tako visoko ceni-

mo telovadbo in šport, so začel govoriti tudi že o telovadbi dojenčka. Seveda se more na kaj takega spraviti le nekdo, ki je o tem strokovno poučen, ki ve, kako sme pregibati ta ali oni ud malemu neboljjenčku, da mu kaj ne zvije ali ne zlomi. Saj je vse tako nežno in mehko. Materi pa, ki tega strokovnega znanja nima, zato ni treba zdihovati, češ da zdaj njen mali ne bo dobro razvit. Tudi ona lahko s svojim dojenčkom telovadi, o in še kako imenitno telovadi. Tu je potrebno samo eno znanje: da svojega malega pustiš, da se po mili volji preteguje. Boš videla, kako imenitno bo telovadil. Kakor hitro leži otročiček na trdi podlogi, po možnosti brez obleke in samemu sebi prepuščen, že začne gibati svoje ude in je pri tem srčno vesel. Zadovoljno brunda in se pogovarja s svojo ročico ali nožico. Najprej taca z nogami kot žaba in se tega neverjetno dolgo ne naveliča. Če ga pa položiš na trebušček, že skuša plezati in kobacati po kolenih. Z rokami pa si ne zna še tako hitro pomagati. Če pa ga večkrat pustiš, da se lahko svobodno giblje, bo tudi roke začel kmalu uporabljati pri svojih plezalnih vajah. Paziti pa seveda moraš, da je otrok ob takih prilikah na varnem prostoru in ne more nikamor pasti in se mu sploh ne more pripetiti nikaka nesreča. Zdrav otrok je že po prvih mesecih zadosti močan, da svoje telo sam krepí s takim gibanjem. Ze takoj zmladega mu moramo posteljico epremeniti v majhno telovadnico. To je nekaj, kar otrok potrebuje za svojo okrepitev. Njegovo ležišče naj bo ravno in bolj trdo. Na perju se ne da telovaditi pa tudi ne dobro počivati. Odeja na otrokovi postelji ne sme biti težka, o povojih pa sploh ni, da bi še govorili. Posebno podnevi, ko je otrok zbujen, naj bo v svojih kretajah popolnoma prost, čeprav ga čez noč bolj tesno zavijemo iz strahu, da se nam ne bi prehladil. Posebno v zimskem času je nevarno, da se otrok ne zbrca in se potem prehladi. V četrtem ali petem mesecu se začne otrok tudi že sam obračati. S hrbta se prevali na trebuh, s trebuha nazaj na hrbet. Te vrste telovadba je za otroka še posebej važna, ker si s tem krepí hrbtenico. Da se otrok preveč ne razgali, mu priveži odejo pod ramení s preprostim trakom, ki je speljan preko blazine. Tako se otrok lahko vrti na vse strani, pa vendar ostane pokrit.

S takim gibanjem pripraviš otročičku gotovo veliko veselja. To ti potrjuje njegov zadovoljni obraz in njegovo zadovoljno grčanje.

KUHINJA

Rezine s sirom. Od male ržene štruce narežem prav tanke rezine. Te rezine prav na tanko namažem s surovim maslom in med 2 in 2 vložim prav tanke rezine sira, ki mu odstranim kožo. Potem trdno stisnem obe kruhovi rezini skupaj in še malo povežem z nitko. Tako pripravljene rezine pomakam v raztepeno jajce in ocvrem na dobrem in zelo razbeljenem olju. S temi rezinami okrasim grah ali stročji fižol. Okrasim tako, da so rezine kakor venec okoli graha ali fižola.

Pražen grah. Grah zberem, operem in denem na razbeljeno mast, v kateri sem precvrkla precej zelenega petršilja in čebule. Ko je grah mehak, je pripravljen za na mizo. Grah, ki ni več zelo mlad, prilijem med praženjem vrele juhe ali krompirjevke.

Stročji fižol zabeljen. Fižolu odstranim koščke in morebitne nitke ter ga do mehkega skuham v slani vodi. Kuhan fižol odcedim, potresem s seseklanim zelenim petršiljem, pomešanim z drobnjakom ter zabelim s surovim maslom.

Rezine z malinami. Od belega kruha narežem tanke rezine in jih na surovem maslu lepo rumeno ocvrem. Maline štarem z vilicami, osladkam s sladkorjem in namažem po rezinah. Take rezine dam kot popoldansko južino.

Koleraba na priprost način pripravljena. Kolerabi osmučem srednje lepše perje. Sad olupim in prerežem čez polovico. Potem oboje skupaj skuham v slani vodi. Ko je korenina kolerabe mehka, jo odcedim in v toliko shladim, da jo potem lahko iztržem, če je žiljava. Če je mehka, jo pa kar stlačim. Perje narežem na rezine in oboje denem na bledormeno prežganje, ki sem ga odisavila s sesekljano čebulo in seseklanim zelenim petršiljem. Malo popražim, dobro premešam in zalijem z juho ali s krompirjevko. Nazadnje dodam še ščep popra in dam s praženim ali pire krompirjem k mesu na mizo.

Potvorjena gos. Kos mastnega svežega svinjskega mesa narežem, tako da dobim velik zrezek. Ta zrezek malo potolčem, malo popopram in prav dobro zdrgnem z majaronom. Dvoje ali troje jabolk olupim, narežem na debele rezine in zložim po mesu. Potem meso trdo skupaj zvijem in povežem z vrstico ter še od zunaj zdrgnem s poprom in majaronom. Pečenko denem v pečico in na vroči masli pečem 1 in pol ure. Pečeno

meso zrežem na lepe kose in polijem s sokom, v katerem se je pečenka pekla. Če je soka premalo, mu prilijem malo juhe, prevrem in polijem po mesu.

Jabolčni kruh. Pol kilograma jabolk olupim, zrežem na rezine in pražim na surovem maslu s pridatkom sladkorja in ščepom cimeta. Ko so jabolka napol zmečhana, jih

zmešam s kruhom, ki sem ga na kocke zrezala in na surovem maslu ocvrla. Za pol kg jabolk rabim 12 dkg kruha. Skledo ali kozico namažem s surovim maslom, potrese s moko in zravnam mešanico po posodi. Kozico pokrijem in pražim jed toliko časa, da se jabolka zmečhajo. Nazadnje potrese jed s sladkorjem in dam na mizo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Na mariborski svinski sejem 4. avgusta je bilo pripeljanih 278 svinj. Cene so bile sledeče: mladi prašiči 5—6 tednov stari 75 do 100 din, 7—9 tednov 105—120, 8 do 4 mesece 175—235, 5—7 mesecev 300—420, 8 do 10 mesecev 430—510, 1 leto 700 do 900 din komad. 1 kg žive teže 6—8, 1 kg mrtve teže 8—11 din. prodanih je bilo 89 svinj.

Ljubljana. V začetku avgusta so bile cene živine sledeče: voli I. vrste 5.50—6, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50; telice I. vrste 5.50—6, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50; krave I. vrste 4—4.50, II. vrste 3.50—4, III. vrste 2.50—3; teleta I. vrste 6.50—7, III. vrste 6—6.50, domači prašiči špeharji 9—9.50, pršutarji 8—9 din kg žive teže.

Slov. Konjice. Voli II. vrste 4.50, III. vrste 4; telice II. vrste 4.50, III. vrste 4; krave II. vrste 4, III. vrste 3.50; teleta I. vrste 4.50, II. vrste 4; prašiči špeharji 9, pršutarji 8 din za kg žive teže.

Litija. Voli I. vrste 5—5.25, II. vrste 4.50—5, III. vrste 4—4.50; telice I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4—4.25; krave I. vrste 3.50—4.50, II. vrste 3—4, III. vrste 2.50—3; teleta I. vrste 6—6.50, II. vrste 5—6; špeharji 8, pršutarji 7—8 din kg žive teže.

Brežice. Voli I. vrste 5—5.50, II. vrste 4—4.50, III. vrste 3.50; telice I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; krave I. vrste 4.75, II. vrste 3.50, III. vrste 2.50; teleta I. vrste 5.50, II. vrste 4.50; špeharji 8.50, pršutarji 7 din kg žive teže.

Celje. Voli I. vrste 5.50, II. vrste 4.50—5, III. vrste 4; telice I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4; krave I. vrste 4.50, II. vrste 3.50, III. vrste 2.50—3; teleta I. vrste 5, II. vrste 4—4.50; prašiči špeharji 8—9, pršutarji 7—8 din kg žive teže.

Dol. Logatec. Konec julija beležijo naslednje cene vižine: voli I. vrste 5—6 din, II. vrste 5, III. vrste 4—5; telice I. vrste 6,

II. vrste 5.50, III. vrste 4; krave I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3—4; teleta I. vrste 8, II. vrste 7; prašiči špeharji 10—11, pršutarji 9 din kg žive teže.

CENE

Pšenica v Ljubljani 1.90—2.20, Logatec 2, Litija 1.60—1.70, Brežice 1.50, Celje 2, Konjice 2, Maribor 1.80, Ptuj 1.50, M. Sobota 1.50, Lendava 1.45 din za kg.

Ječmen v Ljubljani 1.95—2.20, Logatec 1.80, Litija 1.40, Brežice 1.40, Celje 1.90, Konjice 1.75, Maribor 2, Ptuj 1.25, M. Sobota 1.40, Lendava 1.25 din kg.

Rž: Ljubljana 1.95—2, Brežice 1.40, Celje 2, Konjice 2, Maribor 1.88, Ptuj 1.50, M. Sobota 1.35, Lendava 1.20 din kg.

Oves: Ljubljana 1.95—2.30, Logatec 1.70, Litija 1.70, Brežice 1.30, Celje 2, Konjice 1.50, Maribor 1.85, Ptuj 2, M. Sobota 1.20, Lendava 1.20 din kg.

Jabolka: Ljubljana 3—8, Brežice 1—3, Celje 2—3, Maribor 3—6, Ptuj 1.60—3, M. Sobota 1.25—1.75 din kg.

Vino liter pri vinogradnikih: Litija 3—5, sortirano 6, Brežice 4.50—5, sort. 6—7, konjice 4—5, sort. 6—7, Ptuj 3.50—5, sort. 5.50—8, M. Sobota 3, Lendava 3.50—4.50, sort. 5—6 din.

Koruzka: Ljubljana 1.65—1.85, Logatec 1.40, Litija 1.50—1.60, Brežice 1.35, Celje 1.70, Konjice 1.75, Maribor 1.80, Ptuj 1.50, M. Sobota 1.20—1.30, Lendava 1.20 din kg.

Drva (trda) kub. meter: Ljubljana 100—110, Logatec 75, Litija 65—70, Brežice 70, Celje 90, Maribor 102.50, Ptuj 80, M. Sobota 80, Lendava 105 din.

Fižol: Ljubljana 3—4, Logatec 2.50, Litija 4, Celje 2.50—3.50, Konjice 2, Maribor 3.75, Ptuj 2.75, M. Sobota 1.70, Lendava 2.50 din kg.

Krompir: Ljubljana in Logatec 1, Litija 0.60—0.70, Brežice 2, Celje 1, Maribor 1.50, Ptuj 0.65, M. Sobota 0.60, Lendava 0.78—0.80 din kg.

Gospodarski nasveti

Pri živini bo v tem mesecu morala biti posvečena glavna skrb obrambi živine pred tremi činitelji, ki ji povzročajo škodo. Prvi je vročina, ki jo tudi živali težko prenasa, posebno goveja živina in prašiči v zahtolih in razgretih hlevih in svinjakih. — Zato veljaj naša briga v prvi vrsti zmanjšanju vročine v stajah s tem, da skrbimo za zadostno in pravočasno zračenje in pa za kopanje živine. Govejo živino kopajmo pomožnosti v tekoči vodi, pazimo pa pri tem, da je ne prehladimo: če je razgreta in potna, se ne sme kopati, pa tudi ne, če je voda zelo mrzla. Glede kopanja naj bi si naši gospodarji omislili primerno kopališče v tekališču.

Drugi škodljivce, ki zelo nadleguje živino v avgustu, so muhe in brenclji. Tudi v hlevih je to nesnage dovolj, posebno, če se kmet ne briga za snago v hlevih in na živini. V nečistem hlevu se mrčes dosti rajši zadržuje kakor v lepo očiščenem in pobeljenem; tudi dosti huje napada nečisto živino. Če je pa kljub skrajni snagi še vedno te nadleže mnogo, si pomagaj tako, da živino poškopriš ali namažeš s 3% tobaknim izvlečkom ali pa z ocedkom kuhane orebovega listja.

Tretja nevarnost preti od bolezní. Posebno pri prašičih je treba velike pazljivosti, da jih ne napade rdečica ali pa svinjska kuga. Naj bi se naši kmetje ne upirali pravočasnemu cepljenju — ko je že bolezen v svinjaku, je pomoč pač prepozna. Tu velja pregovor: bolje je, drži ga, ko lovi ga!

Zgornja navodila veljajo za govejo živino in prašiče. Nič manj pozornosti je treba pokloniti kurnici, ki se na kmetih kaj rado nanjo pozabi. Ko se pa perutnina ne razvija prav zaradi nadležnega mrčesa, zlasti uši, je pa vse drugo krivo, le nesnaga ne, ki je je ponavadi v kurnici na kupe. Da bi bilo treba zamenjati slabo v gnezdlah in vso kurnico razkužiti s »slitomc« ali s praškom proti kurjim ušem, za to ni potrebe in ne časa. — Vendar svetujemo kmečkim gospodinjam, da tej stvari obrnejo nekaj več skrbi kot do sedaj. Se bo dobro izplačalo!

V vinogradih je bil razvoj trsja v juliju zelo bujen; prav tako — hvala Bogu — tudi grozdja, za kar nam seveda gre. Ker smo imeli lepo in suho vreme, se peronospori ni posrečilo da bi se razširila. Če smo sredi julija poškopili trsje z ena in polodst.

bordoško brozgo, nam ne bo treba več škropiti. Seveda pa to ne velja za letos posajeno trsje in ne za cepljenke po trsnicah. Pri enoletnih trséh ne bomo mladice vršičkali, marveč jih pustili, da se do konca razvijajo.

Kakor pa bomo varni pred peronosporo, tako nam bo letos zaradi zelo toplega vremena nagajal palež ali vidij, ki se razširja na listju in grozdju. Čeprav smo ga s ponovnim žveplanjem zatrli, je vendarle na mestu največja pazljivost, da se nam bolezen ne vgnezdi. Če se pa kje pokaže, je treba takoj okužene trse in vso okolico dobro požveplati. Ne smemo pa nikoli tega dela izvršiti ob hudi opoldanski vročini, temveč dopoldne ali proti noči, ko je grozdje sicer še suho (ne rosno), a ni prevročje.

Nekako sredi avgusta bomo trsje vršičkali. Kdaj napočí za to delo pravi čas? Ko se prično mladice na spodnjih delih barvati in se vršički izravnaajo. Vršičke odrežemo zato, da prihranimo trti redilne snovi, ki bi jih sicer porabile mladice za svojo rast, za razvoj grozdja. Vršičkanje opravimo tako, da odstranimo vršičke nekaj nad koljem, v višini kakih dveh metrov. Istčasno odstranimo tudi zalistnike, oziroma jih priščipnemo na en list.

V avgustu bomo vinograde še tretjič prekopali, posebno tam, kjer imamo zemljo zapleveleno in zbito. To kop bomo izvršili plitvo in z njo ob suši ohranili v zemlji vlago. Le v enem primeru tretje kopi ne priporočamo: v zelo strmih legah. Če bi prišlo neurje, bi nam prekopano zemljo voda odnesla. Zato plevel samo požanjemo, požeto travo pa pustimo kar na mestu, da varuje zemljo pred pripeko.

SEJMI

14. avgusta: gov., svinj., konj., kram. Jeskovec. Živ. in kram Toplice. — 16. avgusta: živila in praš. Trbovlje, živ. in kram. Mozirje, živ. Sevnica na Savi, živ. in kram. Vuzenica; živ. Ljubljana, živ. in kram. Cerklje, Dolenja vas, živ. Lesce, živ. in kram. Lož, Škofja Loka, Šmarje, Trebnje, Vače pri Litiji, Vel. Lašče, gov. Rakičane. — 17. avgusta: živ. Smihel-Stopiče, gov. in kram. Kapela pri Brežicah, živ. in kram. Šmarje pri Jelšah. — 19. avgusta: gov., svinj., kram. Mokronog.

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

PRAVNI NASVETI

Uvoz pridelkov z dvolastniških posestev. N. O. - Vprašate, ali morajo obmejni prebivalci, ki imajo posestva onstran meje v nemški državi, za svoje pridelke pri uvozu plačevati carino? — Finančni minister je odredil, da je dovoljeno vsem dvolastnikom nasproti bivši Avstriji in nasproti Madžarski uvažati brez carine letošnje kmetijske pridelke in sadeže, pridobljene na njih dvolastniških posestvih v sosednem obmejnem pasu. Izkazati se morajo z dvolastniškimi prehodnicami. Carinske oblasti morajo upoštevati količino letošnje letine po podatkih iz dvolastniških prehodnic. Za prenos teh pridelkov in sadežev določijo carinarnece sporazumno z občinami ustrežajoči rok, kakor pač posamezne vrste sadežev dozorevajo in to za vsako vrsto sadeža ali pridelka posebej. Ta rok se šteje od dne priobčitve interesentom po pristojni občini. Samo izjemoma smejo dovoljevati carinarnece, ocenjujeje opravičenost vsake proučje posebej, prenos posameznih vrst sadežev in pridelkov tudi izven določenega roka.

Bogat dolžnik, a reven upnik. I. Z. - Dolžnik, ki je kmet, uživa zaščito. Upnik, ki je trgovec, je bil včasih imovit, zdaj pa je popolnoma obubožal. Ali bi mogel izterjati ves dolg od dolžnika? — Po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov, dolžniki-kmetje ne uživajo zaščite, če so v boljšem gmotnem položaju od svojih upnikov. To pa velja le tedaj, če je bil dolžnik že na dan 26. septembra 1936 leta v boljšem gmotnem položaju, kakor njegov upnik. Gmotni položaj dolžnikov in upnikov se namreč ocenja po njihovem imovinskem stanju na dan 26. septembra 1936, t. j. na dan, ko je stopila uredba o likvidaciji kmetijskih dolgov v veljavo.

Prošnja za službo pri policiji. J. G. - Za službo pri policiji se mora vložiti prošnja pri banski upravi. Če je bil brat kaznovan, ne more biti to ovira, da se prosilčeva prošnja ugodno reši.

Spor med stanovalci v isti hiši. L. A. - Prvi stanovalec je drugega obdolžil kaznivega dejanja. Drugi je pa zato prvega udaril. Prvi je izročil stvar advokatu, drugemu pa zdaj gospodar grozi z deložacijo. Radi bi vedeli, kaj bi storili v tem položaju. — Najbolje bo, da se stranki zlepa pobotata, ker bi bili drugače lahko obedve kaznovani. Ena zaradi žalitve, druga pa zaradi udarca. Gospodar lahko najemniku v predpisanem odpovednem roku vedno odpove, ne da bi moral navajati kakšen razlog za odpoved.

Neiztožljiva obljuba. Z. O. S. - Oče vam je obljubil, da vam bo dal posestvo. Pogodbe pa niste napravili nobene. Zdaj ste se poročili. Oče pa noče izročiti posestva,

češ da so že ostali bratje in sestre, ki bi premalo dobile. — Če je bila izročilna pogodba točno dogovorjena in nezapisana, jo morete iztožiti. Očetova obljuba, da bo dal posestvo, brez točno izgovorjenih protida-jatev, bi bila le darilna obljuba, ki pa je neizterljiva, če ni napravljena pred notar-jem.

Terjatev proti mojstru. I. P. - Učili ste se mizarske obrti in nato delali kot pomočnik pri istem mojstru. Mojster vam je ostal dolžan večji znesek plače. Vprašate, ako ga lahko tožite? — Terjatev iz službenega razmerja, kakor plača, odškodnina itd., zastarajo v treh letih, ko so zapadle v plačilo. Če je že minulo tri leta, odkar ste zapustili službo, s tožbo proti mojstru ne boste več uspeli.

Trošarina od vina. K. S. - Kupiti name-ravate večjo množino vina za lastno upo-rabo. Vprašate, ali morate tudi v tem pri-meru plačati trošarino? — Trošarino morate plačati. Kakor hitro prejmete vino, ga morate javiti najkasneje v 24 urah kontrolnemu organu ter plačati banovinsko in občinsko trošarino.

Zastopniški stroški. V. Š. V. - Po dveh razpravah pri okrajnem sodišču ste se z nasprotnikom poravnali izven sodišča, tako da je nasprotnik tožbo umaknil in se je vsak zavezal trpeti svoje pravdne stroške. Vaš zastopnik je zahteval od vas za stroške 4500 din, kar se vam zdi pretirano, ker tudi nasprotnikov zastopnik, ki je napravil še tožbo, ni toliko računal. — Če niste svojemu zastopniku račun že priznali in se ga zavezali plačati v obrokih, vam svetujemo, da predlagate pri sodišču, kjer je pravda tekla, da sodišče odmeri stroške vašega zastopnika. Proti tej odmeri imata obe stranki še pritožbo na okrajno sodišče. Sodišče bo stroške odmerilo po odvetniški tarifi.

Vknjižba za dolg. V. Š. V. - Materi je hčerka posodila večjo vsoto denarja in ji je mati dovolila, da se vknjiži. Zaradi boleznih pa mati ne more priti k sodišču. Vprašate, kako bi napravili vknjižbo? — Vsak, kdor dovoljuje obremenitev svojega posestva, mora na tozadevni listini svoj podpis sodno ali notarsko overoviti. Če mati ne more k sodišču, zaprosite na sodišču, da pride sodni uradnik, ki overovlja podpise, na vaš dom. Ta vam bo tudi pojasnil, koliko bo to poslovanje izven sodišča stalo.

Gozd. K. Š. V. - Če je sestra kupila in plačala gozd, prepisati ga je pa dala na mater, potem z gozdom razpolaga le mati kot zemljknjižna lastnina. Mati more gozd prodati, obremeniti, sploh razpogajati z njim. Materini upniki se lahko na ta gozd vknjižijo in zahtevajo tudi prisilno dražbo tega gozda, ki ga morajo smatrati kot materino last, čeprav ga je hčerka s svojim denarjem kupila.