

# DOMOVINA

## in KMETSKI LIST

Upravništvo in uredništvo »DOMOVINE«, Ljubljana, Puccinijeva ulica št. 5, II. nad., telefoni od 31-22 do 31-26  
Račun Poštne hranilnice podruž. v Ljubljani št. 10.711

Izhaja vsak teden

Naročnina za tuzemstvo: četrtletno 6.— L, polletno 12.— L, celoletno 24.— L; za inozemstvo: celoletno 30.40 L. — Posamezna številka 60 cent.

### Pregled vojnih in političnih dogodkov

Glavni stan Italijanskih Oboroženih Sil je objavil 2. avgusta naslednje vojno poročilo:

**Na fronti v Egiptu akcije izvidniških odin.**

Naše letalske skupine so izvedle uspele napade v angleškem zaledju, zlasti na letališča v Bur el Arabu, Abukirju in Amiriji. Na področju ponovno zadetih objektov so nastali obširni požari in silne eksplozije. V teku borb so nemški lovci sestrelili dve sovražni letali, tretje pa je tresčilo na tla, zadeto od protiletalskega topništva trdnjave Tobruka. Naše letalstvo je bombardiralo Mikabo. Napad številnih sovražnih letal na pristanišče Navarin v Grčiji ni povzročil nobene škode.

Nemško vrhovno poveljništvo je objavilo 2. avgusta vojno poročilo, iz katerega povzemamo:

**Na jugu vzhodne fronte brzi oddelki in pehota neprestano zasledujejo sovražnika v smeri proti Kubanu**

ter so zlomili odpor njegovih zaščitnic. Številne obkoljene sovražne skupine so bile uničene. Oddelki letalstva podpirajo operacije vojske in bombardirajo zveze sovražnika v zaledju. V velikem loku Dona so nemške in italijanske čete zavzele sovjetsko mostišče. Pri nočnih napadih na sovražni ladijski promet je bilo pet sovražnih ladij potopljeno, pet nadaljnjih ladij in več brodov pa poškodovano. Severno od Rževa so sovjetske čete tudi včeraj ponovno napadale. V hudih borbah so bili sovražni napadi s krvavimi izgubami zavrnjeni. V Finskem zalivu so bojna letala poškodovala dva sovjetska tovorna parnika z bombami. Nekaj angleških letal je včeraj podnevi iz velike višine na svojih motilnih poletih vrglo bombe na razne kraje v zapadni Nemčiji. Bombe so padle po večini na stanovanjske okraje. Nastalo je nekaj škode na poslopih. Civilno prebivalstvo je imelo izgube. Dve sovražni letali sta bili sestreljeni. V borbi proti Angliji so nemška letala v pretekli noči brez lastnih izgub bombardirala vojne cilje v Norwichu.

Iz Rima poročajo: Italijanska vojska

**spet nastopa ob boku nemških in zavezniških sil v veliki bitki,**

ki poteka na južnem odseku vzhodnega bojišča. V Vzhodni Evropi so se ponovila dejanja italijanskega orožja, ki se je v Rusiji borilo najprej skupno z Napoleonovo vojsko, nato pa v sijajnih bojih na Krimu. Junaštvo italijanskega vojska je želo občudovanje zaveznikov, računati pa je moral z njim tudi nasprotnik sam vse od avgusta 1941. Danes zavzema sodelovanje fašistične Italije v odločilnem boju proti najsrdečjšemu nasprotniku evropske omike čedalje večji obseg. Italijanska armada je vse od začetka svojega nastopanja na vzhodnem bojišču znala uveljaviti sposobnost svojih poveljnikov in ponosen zagon svojih čet.

Agencija Domej objavlja izjavo, v kateri poudarja, da so bili vsemu svetu že sporočeni nameni, ki jih ima Japonska v zdajšnjih vojni glede Vzhodne Azije.

Zatorej je jasno, da Japonska nima nobenih poželjen po državah Južne Amerike. Izjava potem opominja vlado republike Peruja na dejstvo, da so bili navzlic temu stanju izdani ostri ukrepi proti Japoncem, ki bivajo v Peruju.

× 9000 let star medvedji okostnjak. Nekje na Danskem so rezali šoto in so našli na medvedji okostnjak, star okrog 9000 let. Okostnjak je zelo dobro ohranjen. Skoro vse kosti so še cele. Okostnjak bo prepeljan v živalski muzej v Kopenhagnu in bo pomenil zanj veliko pridobitev. Je to edini medvedji okostnjak, najden na Danskem,

### Marmelade so nekaj nadomestek zabele

**Spričo dobre sadne letine je priporočljivo napraviti si dovolj marmelade**

Pisali smo že o tem, da je najpreprostejši in tudi najzanesljivejši način shranjevanja sadja čez zimo sušenje. Skoro vse sadje se lahko suši, tako češnje, borovnice, jabolka, hruške, češplje, breskve in marelice. Za sušenje niso primerne le sladke slive, višnje, vrtno jagode in nekateri drugi sadovi. Sušiti lahko na več načinov, katere smo že navedli v zadnjih številkah »Domovine«. Kdor pa more, naj shrani sadje čez zimo tudi na druge načine. V »Sadjarju in vrtnarju« je Fran Kafol objavil članek o vkuhavanju sadja in je rekel med drugim:

»Vsestranska poraba sadnega pridelka, kakor jo poznajo drugi narodi, je pri nas šele v razvoju. Večji del pridelka je naš sadjar predelal v sadno piščo in tudi v žganje, nekaj malega pa v sadni kis. Vkuhavanje sadja so poznali samo imovitejši ljudje. Na kmetih so to uporabo smatrali bolj za potratno. Tudi sušenju sadja se ni posvečala potrebna pažnja. Razen v dobrih sadnih letinah, ko je sadje obilno obrodilo, so starejše gospodinje na prav preprost način sušile predvsem hruške, jabolka in slive v krušnih pečeh. V zadnjih letih se je na prizadevanje oblastev sušenje sadja bolj posplošilo, ker so sezidali veliko število dobrih sadnih sušilnic po deželi. Vse to je pa še premalo.

Marmelada se je kot važno hranilo v zadnjem času udomačila tudi v naših krajih. Pomanjkanje v prehrani je naše ljudi prisililo, da si pripravljajo predvsem marmelado za nekako zabelo.

Zdaj je čas, da se pripravimo na vkuhavanje marmelade iz raznega sadja, tako jabolk, hrušk, češpelj ali pa gozdnih plodov. Letos, ko je pričakovati razmeroma dobro sadno letino, bodo prišla za napravo marmelade predvsem jabolka v poštev. Za vkuhavanje te marmelade nam služijo navadni kotli, če so le dovolj veliki. Najboljši so tisti, ki so vzdani kje pod kako streho z lastno kurjavo in dimnikom. Za silo lahko uporabljamo tudi brzoparilnike, ki jih je pri nas dovolj na deželi. Nekatere podružnice Sadjarskega in vrtnarskega društva imajo na razpolago tudi posebne bakrene kotle, ki so v notranjosti pokositreni (pocinjeni) in drže najmanj 70 do 80 litrov. V takih kotlih marmelado ni potrebno toliko mešati.

Za kuhanje marmelade so potrebne lesene kuhalnice (greblje), večja in manjša sita, strgulje, razne žlice, škafi in kadi ali pa škaf s pokrovom za shranjevanje marmelade, kakor prihaja marmelada k nam iz raznih tvornic.

Za napravo marmelade uporabljamo le čisto zrelo sadje. Čim sladše je sadje, tem boljša je marmelada, tem manj sladkorja je potrebno za dodatek. Ako vkuhavamo še nezrelo sadje, je samo po sebi umevno, da ostane marmelada kislina in da moramo dodati precej sladkorja, če hočemo, da bo taka marmelada okusna in užitna.

Jabolka morajo čisto dozoreti (morajo se, kakor pravimo, zmediti) s tem, da jih pustimo vsaj pet do šest dni prizorevati na kupu. Hruške morajo tudi dozoreti (ne smejo pa biti zmečane). Pri češpljah se mora kožica okoli pecljev nagnančiti.

Naprava marmelade iz jabolk bo letos najvažnejša jabolka. Sadje moramo odbrati, umiti in nejša. V ta namen bomo vzeli dobro zrelo in razrezati v dobro osnažen kotel, kjer ga počasi razkuhamo v kašo. Dodajmo malenkostno količino vode, še boljše kislega soka, ki smo si ga napravili iz nezrelega sadja med poletjem. Jabolčni sok dodamo, preden napolnimo kotel s sadjem, in sicer v količini, da komaj pokrije dno kotla. Sok iz nezrelega sadja, ki smo si ga napravili med poletjem (hranimo ga v steklenicah na hladnem), je zelo važen dodatek, da se marmelada potem strdi. Zraven kotla postavimo dve

primerni kadi. V eno kad damo razkuhana jabolka, prazen kotel pa ponovno napolnimo s sadjem. Med tem časom razkuhamo sadno mezo pretlačimo (pasiramo) skozi sito, da ostanejo na situ samo deli, ki so neprebavljivi (peščiča, koža, pečke in podobno). V kotlu razkuhamo in pretlačeno mezo neprestano mešamo, da se ne prežge. Počasi dodajamo k prvi mezgi še drugo, ki smo jo med tem časom pretlačili.

Vkuhavanje marmelade traja približno osem do deset ur. Priporoča se, da si tisti, ki ima opravka pri kuhi marmelade, ovije roke s cunjami in pokrije delno obraz, da se obvaruje opeklin. Sadno mezo vkuhavamo toliko časa, dokler ne postane tako gosta, da se delajo kar kepe, odnosno dokler ne stoji kuhalnica v mezgi pokoncu, če jo postavimo vanjo. Navadno dodajo kuharice jabolčni marmeladi tudi barvila (žgan sladkor ali karamel, raztopljen v vodi, ali sok iz borovnic ali bezgovih jagod in podobno). Marmelada mora biti lepo rjavkaste prikupljive barve ter se mora dobro strditi. Ne sme se prelivati v posodi ohlajena. Dodatek sladkorja se ravna po okusu, seveda pa v današnjih časih po gnotnem stanju družine. Ni pa potrebno, da se doda ves sladkor k mezgi pri vkuhavanju. Glavno je, da sadno mezo vkuhamo kot marmelado, ohranimo tako, da se ne pokvari. Običajno dodamo na 1 kg sadne mezge 25 do 40 dkg sipe. Uporaba raznih ohranjajočih sredstev (salicila, mravljične kisline, natrijevega benzata in podobnega) ne se priporoča, ker so to bolj ali manj strupena sredstva.

Vkuhamo marmelado napolnimo še vročo v lonce ali v kozarce s širokimi vratovi, ki jih zavežemo s pergamentnim papirjem in shranimo na hladnem prostoru. Nekatere gospodinje dodajajo marmeladi dišave, nageljnovcove žbice, cimete, limonove olupke. Sadna mezga ali marmelada je navadno tem boljša, čim gostejše je vkuhana. Važno je tudi, da dodamo sladkor pri vkuhavanju šele proti koncu, ko je mezga že precej strjena. To pa zaradi lepe barve, pa tudi zaradi dobrega okusa. Nekatere gospodinje vlivajo marmelado kar na krožnike ali v skleda ali v lonce, ki jih postavijo potem v krušno peč, ko so spekle kruh. Marmelada se tedaj še bolj strdi in napravi na vrhu skorjo. Taka mezga je potem zelo stanovitna. Pred uporabo tako sadno mezo razredimo z vodo, da jo moremo mazati na kruh ali testo. Na enak način vkuhavamo tudi ostalo sadje v marmelado. Priporočljivo je tudi, da se sadje meša, to je da vzamemo na polovico jabolk ali hrušk ali jabolk in češpelj in tako naprej. Razna barvila (anilinskih barv) za lepo barvo marmelade ni treba uporabljati, ker so zdravju škodljiva in tudi prepovedana.

K temu bi pripomnili, da gospodinje, ki napravljajo manjše količine marmelade, lahko to preprosteje store, vendar po istih načelih, kakor so gori opisana. Smoter vsake gospodinje pač mora biti, da pripravi čim več hrane za zimo. Ni treba, da si nakuha le marmelade, temveč vkuha tudi celo, odnosno razpolovljeno sadje.

× Odpornost sadja je odvisna od prsti, kjer rase, in od gnoja. Danska kmetijska družba je naredila vrsto zanimivih poskusov, s katerimi je skušala rešiti vprašanje, kako bi se dalo doseči, da ne bi sadje prehitro segnilo. Preiskali so zemljo, na kateri rase sadno drevje, pa tudi gnoj, s katerim so to prst gnojili. Ugotovili so, da je v veliki meri odvisno, koliko časa se sadje drži, od tega, kakšna je zemlja, na kateri je zrastle in kakšen gnoj so uporabljali. S tem, da so uporabili neka določena gnojila, se jim je posrečilo doseči dosti večjo odpornost sadja pred različnimi vplivi.













