

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

9. SEPTEMBRA

STEV. 36

## Sladosok v sodih

Najpreprostejša posoda za shranjevanje sladosoka je steklenica, ker se da lahko neprodušno zapreti in je tudi razgrevanje prav enostavno. Nekoliko težje je ravnanje s sodi. Ta posoda je lesena in jo je težje tako zapreti, da bi bila vsebina popolnoma varna pred zunanjim zrakom. Tudi razgrevanje dela nekaj več težkoč in je treba seveda tudi vobče večje pazljivosti že zaradi tega, ker imamo opraviti z večjo količino, ki jo je težje obvladati kakor majhno. Vendar pa to nikakor niso take ovire, da bi se ne dale premagati, ako se ravnamo po navodilih preizkušenih praktikov in smo pri tem delu skrajno natančni in snažni. Dandanes se sladosok povsod shranjuje v večjih in manjših sodih, v lesenih in kovinastih. Pri tvorniški predelavi sadja v sladosok so v rabi velikanski kovinasti in betonasti sodi, ki drže po več sto hektolitrov.

Za domačo proizvodnjo sladosoka hodijo v uporabo samo majhni leseni sodi, ki drže kvečjemu par hektolitrov. Začetnik naj vzame čim manjši sod, ker bo imel tako lažje delo in manjšo škodo, če bi mu pri prvih poskusih kaj spodletelo.

Sod za sladosok mora biti močan, iz debelih *dog*, čvrsto nabit z železnimi obroči, že rabljen, toda popolnoma čist in zdrav, brez kakega slabega duha. Tudi zunaj ga temeljito osnažimo, posušimo in dvakrat prepleskajmo z vročim firnežem, da se mu zapro vse luknjice v lesu. Razen dobrega soda so potrebne še nekatere priprave, brez katerih ni mogoče izhajati. Če hočemo sladosok točiti iz soda tako kakor vino, moramo imeti posebno pipo, ki pri točenju ne pušča zraka v sod. Namesto navadne vehe vrhu soda, moramo takoj izpočetka namestiti zračno cedilo (filter), skozi katerega prihaja prečiščen zrak v sod, ko sladosok odtakamo. Pri razgrevanju je potreben tudi toplomer, ker drugače ni mogoče niti približno določiti, kdaj je sok

dovolj razgret. Nikdar namreč ne smemo soka tako razgrevati, da bi vrel, ker dobi pri taki vročini jako slab okus, ki se potem nikdar ne more odpraviti.

Tik preden sod nalijemo s sokom, ga z vrelo vodo izperimo, da se razkuži. V čepovo odprtino zavijemo kovinsko pušico (en del pipe), ki jo zamašimo s prekuhanim zamaškom. V to pušico bomo potem zabili odtočno pipo.

Že v zadnjem članku je bilo omenjeno, da dajo jabolka najboljši sladosok. Primešamo jim lahko tudi nekaj moštnic. Še boljši je seveda izdelek iz grozdja, sicer za vino manj prikladnih kislih sort. Sadje mora biti zrelo in zdravo. Vse, kar je kakorkoli pokvarjeno, nagnito, gnilo ali močno krastavo, ni za te vrste izdelek.

Preden prešamo, treba sadje temeljito oprati. To je bistvene važnosti, ako hočemo, da bo sladosok res prvovrsten.

Sok, ki priteče iz stiskalnice, moramo precediti, da se odstrani, kolikor mogoče, vsaj debelejša goščava. Potem ga je treba pa nemudoma, t. j. tisto uro razgreti, na 75—80° C. 70° C, kakor je bilo v zadnjem članku pomotoma navedeno, je nekoliko premalo. 75° C naj bo enkrat za vselej tista najnižja stopinja toplote, do katere se mora sok razgreti, da se s popolno gotovostjo zamore kvasnice in tako prepreči kipeenje. Čez 80° C ga pa zopet ne smemo razgreti, ker se mu s tem pokvari okus, kakor je bilo že omenjeno.

Sok, ki ga nameravamo hraniti v sodu, razgrevamo na razne načine. Najenostavnejši je razgrevanje v odprti posodi, n. pr. v žganjarskem kotlu, ko mu snamemo kapo, ali pa v kakem drugem kotlu, ki pa ne sme biti pocinkan, ampak bakren, aluminijast itd. Med razgrevanjem sok večkrat pomešamo z leseno lopatico. Toplomer je neogibno potreben,

da vemo, kdaj moramo nehati kuriti. Ko sok doseže 75° C, še malce počakamo, potem ga pa takoj vročega prelijemo v pripravljen sod. Najlepše se naredi, ako kotel toliko drži kakor sod. Če pa je sod večji, treba pač razgrevati hitro kotel za kotlom, dokler soda ne napolnimo. Ko je poln, ga takoj, dokler je sok še vroč, zamašimo z zračnim cedilom, ki ga moramo prej tudi razkužiti.

Boljši izdelek dobimo, ako sok razgrevamo v vroči vodi. V kakršenkoli dovolj velik kotel denemo na dno leseno podlago; na njo pa postavimo primerno posodo, napolnjeno s sladokom (n. pr. mlečni vrč ali kaj podobnega). Potem nalijemo v kotel vode, da sega do blizu vrha posode s sokom in jo razgrevamo. Med tem sok v posodi večkrat pomešamo. Ko se segreje na 75° C, ga pustimo pri tej toplini kakih 10—15 minut, potem ga pa prelijemo vročega v sod, kakor je bilo prej povedano.

Še bolj popoln izdelek dobimo, ako sok razgrevamo s pomočjo nalašč v to svrhu narejene priprave, ki ji pravimo s tujo besedo sterilizator. Taka priprava razgreva popolnoma samodelno. Posodo s surovim sladokom postavimo nekoliko višje nego stoji sterilizator. Od ondot teče sok po cevi sam skozi sterilizator, naravnost v pripravljeni sod. Med potom se razgreje in razkuži. Prednosti takega razgrevanja so velike, ker je delo

zelo lahko in zanesljivo. Sok teče ločen od zraka skozi pripravo v tanki plasti in se v trenutku zadostno razgreje. Razkužba je enakomerna in popolna. Priprava se da hitro in temeljito očistiti. Okus pri razgrevanju skoraj nič ni trpi. Najmanjša taka priprava razgreje in razkuži na uro 60 litrov soka.

Možno je dalje razgrevanje sladokov s paro kar v sodu. V to svrho napolnimo sod s surovim sokom, pa samo 9/10 vsebine. (Pri stoliterskem sodu naj ga manjka 10 litrov.) V sok v sodu napeljemo paro n. pr. iz brzoparilnika po močni gumijeji cevi, ki se konča v pol metra dolg kos, ki je okrog in okrog preluknjan, na koncu pa zadelan. Ta preluknjani konec cevi vtaknemo v sok v sodu in spuščamo po cevi paro v sod. Ko začutimo, da je sod od zunaj topel, sok premešamo in zmerimo s toplomerom njegovo toplino. Ko je razgret na 75—80° C, je delo končano. Sod treba takoj pravilno zapreti s primernim zračnim cedilom in ga spraviti na hladen prostor, kjer se sladok popolnoma učisti. Pravi okus dobi šele čez več mesecev, ko nekako dozori.

Na najnovejši način razgrevajo sladok s električnim razgrevalcem. Še to jesen bo Sadjarsko in vrtnarsko društvo skušalo prirediti nekaj tečajev, kjer se bodo razni načini predelave sadja — zlasti jabolka in hrušk — v sladok, praktično izvajali. H.

## Zastrupljenje prašičev po pesinem in repinem perju

Meseca avgusta t. l. so se v ljubljanskem okraju dogodila kar 4 zastrupljenja prašičev po pesinem in repinem perju. V vseh teh primerih so ljudje mislili, da gre za svinjsko rdečico. Stvar je sedaj pojasnilo okrajno glavarstvo in bo te dni razglašena po občinah.

Pesino perje, kakor tudi repino, ima v poletnih mesecih, ko pesa in repa še nista zreli, v sebi neki strup. Čim bolj so dnevi vroči ali soparni, temveč je tega strupa v rastlini; nasprotno pa ga je tem manj, čim bolj hladni so dnevi. Strup ni samo v perju, marveč tudi v repi ali pesi sami. Količina strupa se posebno pomnoži, če se repa ali pesa, posebno pa, če se repino ali pesino perje kuha v kotlu, v katerem se krma še čez noč pari.

### Znamenje zastrupljenja.

Prašiči navadno z velikim veseljem pridejo h koritu, kadar se vanj sipa krma. Vsi so popolnoma zdravi. Tisti, ki so najbolj požrešni, hlastnejo po krmi, jo zagrabijo enkrat, dvakrat, dobe naenkrat hude krče in v nekaj sekundah poerkajo, ne da bi se jim pojavila kakršnakoli znamenja po telesu. Le včasih postane koža plava na tisti strani, na kateri je crknjena žival obležala. Crknjeni prašič se hitro napne. Drugi prašiči ostanejo ali zdravi, se jim strup ne pozna, ali pa se kakor pijani optekajo in se težko drže na nogah: povrh tega še bljujejo. Kasneje izmed teh prašičev še eden ali drugi pogine.

Ko dekla ali gospodinja prinese prašičem krme, jo ponavadi zlije v korito in

svinjak takoj zapre. Prašičev potem ne vidi vse dotlej, dokler jim spet ne prinese krme. Takrat pa najde enega ali dva med njimi erknjena, druge pa ali zdrave ali pa boreče se s smrtjo.

Pri zastрупitvah te vrste je živinozdravniška pomoč navadno zaman. Bolne živali je treba klistirati s toplo vodo in jim dati zdravila za čiščenje. Na noben način pa se jih ne sme zalivati, ker gre v tem primeru vsa tekočina takoj v pljuča.

#### Navodila

Da se te vrste zastрупitve kar najbolj preprečijo, je priporočil ljubljanski okrajni živinozdravnik naslednje:

1. Ne nabirajte pesinega in repinega perja v vročih ali soparnih dneh!

2. Dodajte pesinemu in repinemu perju vselej, kadar jih uporabljate za krmo, naj-

manj polovico druge krme, na primer: korenja, krompirja itd.!

3. Kadar kuhate krmo v kotlu, jo vselej prej, preden jo daste živalim, nekajkrat dobro premešajte, da se ohladi!

4. V poletnem času ne dajajte prašičem gorke kuhane krme, marveč rajši sirovo! Posebno dobra je za prašiče črna detelja poleg ječmena in koruze!

5. Kadar ni vroče, naj se prašiči pasejo po travi!

6. Svinjaki naj bodo povsod obrnjeni proti soncu! Pred sončnim pripekem zavaruje živali z vejami ali s čim drugim!

7. Posebno pa ne krmite prašičev preveč s pesinim in repinim perjem, zlasti ne s kuhanim!

Vse občine so dobile naročilo, da v tem pogledu pouče vse one, ki rede prašiče, da ne bodo imeli nepotrebne škode.

## September v čebelnjaku

Kar je z ajdo do Male maše, je, potem ni ž njo nič — tako pravi čebelarški pregovor starih naših čebelarjev, ki dobro poznajo naše čebelarske razmere. In imajo prav! V nekaterih letih se ajda s cvetenjem zakasni in cvete tudi še čez Malo mašo. Kaže, da bo zaradi deževnega vremena v avgustu tudi letos ponekod tako. Toda vedeti je treba, da cvetje sicer bo, toda medu ne. In bodo čebelarji, ki pričakujejo morda še kaj donosa, morali spoznati, da se naši čebelarški očetje niso motili. Dogodi se jim pa lahko, da bodo (posebno začetniki z majhno čebelarsko prakso), sodeč po živahnosti okrog panjevih žrel, mislili, da živalca še pridno nabira, v resnici se bo pa ropala. Zato nikakor ni brez pomena, da vsak čebelar ve, kdaj je ajdove paše konec. Kajti tisti dnevi so najusodnejši za pričetek velikega ropanja, o katerem smo govorili v našem listu že prejšnji mesec. Paša se utrga, žival je pa še čisto pašnega razpoloženja, zato ni čuda, če prične stikati okrog tujih žrel in iskati, kje bi se prišlo do sladke tekočine, ki po naravnem gonu tako silno godi njenemu bistvu.

Pazljivost, ki smo jo priporočali med ajdovo pašo, je sedaj še prav posebno na mestu. Oni čebelarji, ki so postavili čebele v tujakraj na pašo, napravijo dobro delo, ki bo njim in domačim koristilo, če po Mali maši svoje čebele čim prej odpeljejo. Sebi bodo koristili, ker z ropa-

njem družina veliko utrpi na živali, domačinom pa, ker jih bodo obvarovali škode in jim prihranili razburjenje in jezo, kar je tudi nekaj, prav za prav veliko vredno za bodoče mirno sožitje prevažalcev in domačih čebelarjev.

Meseca julija smo na tem mestu poudarjali, kako važno je, da pridejo v ajdo močne, zelo živalne družine, ker le take morejo v lepih dneh, katerih je za časa ajdove paše večkrat malo, popolnoma izkoristiti pašo z množico izletenih čebel. Letošnja paša je nazorno pokazala, kako smo imeli prav! Kako je bilo? Nekaj dni dež, eden ali dva lepa sončna dneva z dobrim medenjem, spet dež, spet dan dobre paše, nato ponovno slabo vreme in tako naprej. Slabiči so letos prav gotovo slabo odrezali. Tista peščica čebel, ki so ob lepem vremenu zletele na pašo, je nabrala malenkost; močni panji pa, ki so vrgli v pašo cele roje, so pa vendar — to boste sami videli — nekaj nabrali! Komur beseda ni zalegla, upamo, da mu bo zalegla izkušnja, ki pravijo, res, da je najboljša učiteljica, samo od zlodja je draga!

Kaj bomo s svojimi panji počeli po ajdi, ko smo pri žrelih vse potrebno ukrenili, da se ropanje ni moglo razviti? Odgovor je kratek: nič. Štirinajst dni nič! Kdor bi tik po končani paši panje odpiral, urejeval ali celo kaj točil, bi ga bilo treba prijeto. Uredba o prevozu čebel v ajdovo

pašo itak predpisuje, da se to ne sme. Kdor bi kljub vsemu brskal po panjih tik po ajdovi paši, bo kaznovan. Saj pametnega človeka že njegova lastna glava uči, da ne gre slami, ki jo od ene strani vneta polivamo z vodo, da se ne vname, na drugi strani podtikati gorečo baklo!

Panje bomo torej pregledali šele v zadnji tretjini meseca septembra. Takrat pa temeljito. Čebele bodo že čisto mirne in bo delo lahko in prijetno. Kdor je po naših navodilih že pred ajdo čebele pripravil za zimo, bo imel sedaj malo dela. Družin samih ne bo treba veliko pregledovati, razen zastran matice in medene zaloge. Več opravka bo imel sedaj seveda tisti, ki je pustil za ajdo vse, kakor je bilo. Vsem tem moramo povedati (posebno velja to za mlade čebelarje, ki so veseli velikega števila družin), da morajo ostati čez zimo samo lepe in močne družine. Zakaj?

Prvič je splošno znano, da prezimujejo dobro le močne družine, ki lahko kljubujejo vsem nevšečnostim zimskega časa. Samo močna družina si lahko vzdržuje v hudi zimi zadostno mero toplote, ki je z nobeno odejo ni mogoče nadomestiti, ker odeja ne proizvaja toplote, marveč jo samo ohranja. Toploto proizvaja družina sama. Samo močna družina se v redu lahko pomika za medom. Samo močna družina se uspešno ustavlja bolezenskim napadom, posebno griži. Šibke družinice kmalu podležejo.

Drugič vemo, da se slabiči spomladi obupno počasi razvijajo in da ni z njimi vse prihodnje leto nič. Od njih ne bo ne

rojev in ne medu. Kaj ti torej koristi kopicca slabičev, od katerih ne boš imel prihodnje leto nič drugega kakor sitnosti in nejevoljo!

Tretjič je treba računati: dva slabiča bosta recimo v kranjičih porabila v teku zime (do srede aprila) kakih 7 do 8 kg medu, to je skupaj 15 kg. Štirje rezevi torej skoraj 30 kg, kar je v denarju najmanj 360 din. Ako iz teh napraviš dve močni družini, bosta obe porabili skupaj kakih 17 do 18 kg za 210 din. Prihranek je čistih 150 din na medu. Za ta denar si boš spomladi kupil kapitalnega kranjiča in boš imel na ta način namesto štirih piškavih družinic ter krepke plemenjake, od katerih lahko v koljičkej ugodnem letu pričakuješ lepe roje. Kaj je boljše?

Isto načelo velja v še večji meri za moderne panje. Letos se bo tehnosti teh razlogov pridružila še sila in jih podprla. Kajti slabi panji gotovo niso nabrali v ajdi zimske zaloge in jih bodo čebelarji zaradi stroškov raje družili, kakor pa sladkor kupovali. Žal bodo to napravili samo dobri čebelarji. Zaradi človeške slabosti, ki ji pravimo malomarnost in brezbriznost, bo pa tudi nekaj takih, ki ne bodo s takimi slabimi panji kljub našim opominom nič napravili. Ne združili in ne sladkorja kupili, ampak vse lepo pustili, češ, bo že kako. Ti ne spadajo v čebelarske vrste: kdor pušča, da mu pridna živalca v mukah počasi od lakote poginja, je brezvestnež, ki ne spada ne med čebelarje in ne med ljudi! O zimski zalogi pa prihodnjič.

## V Kmetijski šoli na Grmu

V banovinsko kmetijsko šolo na Grmu pri Novem mestu se sprejme še nekaj učencev v letno in v zimsko šolo. Letna šola traja eno leto, zimska pa dve zimski po 5 mesecev in se to zimo, ki pride, vrši I. tečaj, drugo zimo pa II. tečaj. Pouk se prične v začetku novembra.

Vsi učenci stanujejo v zavodu (internatu), kjer imajo vso oskrbo. Sprejemajo se pridni, dovolj nadarjeni sinovi kmečkih staršev, ki bodo po končanem šolanju ostali na kmetiji.

Lastnoročno pisane prošnje za letno ali pa zimsko šolo, kolkovane z banovinskim kolkom za 10 din, je poslati ravnateljstvu Banovinske kmetijske šole na Grmu pri

Novem mestu takoj. V prošnji je brezpogojno navesti točen naslov in pošto. Prošnji je priložiti:

1. krstni list;
2. odpustnico, odnosno zadnje šolsko spričevalo;
3. spričevalo o нравnosti pri onih prosilcih, ki ne pridejo v zavod neposredno iz kake druge šole;
4. izjava staršev odnosno varuha (banovinski kolek za 4 din), s katero se zavežejo plačati stroške šolanja, in
5. obvezna izjava staršev ali varuha (banovinski kolek za 4 din) za one, ki reflektirajo na banovinsko ali kako drugo štipendijo iz javnih sredstev, da bo njih sin

ali varovanec ostal pozneje na domači kmetiji, v nasprotnem slučaju pa, da povrnejo zavodu sprejeto podporo iz javnih sredstev.

Starost najmanj 16 let in z dobrim uspehom dovršena osnovna šola.

Pri vstopu v šolo napravijo učenci kratke sprejemni izpit iz slovenščine in računstva, katerega so oproščeni absolventi dveh ali več razredov meščanske šole ali kake nižje srednje šole. Hkrati se preišče njih zdravstveno stanje po zdravniku zavoda.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Škodljivci v gospodinjstvu

Živila in druge snovi v gospodinjstvu zalezuje cela vrsta mrčesa, ki postane zelo neprijeten in napravi lahko tudi precejšno škodo, ako se razmnoži. Najboljša obramba proti tem škodljivcem je stroga snaga. Če pa navzlic temu opazimo, da se pojavlja ta ali oni mrčes, moramo takoj poskrbeti, da ga zatremo.

Teh neprijetnih živalic je več vrst: ene preže na živila, druge se spravijo na oblačila, tretje pa se lotijo človeka. K prvi skupini, to je k hišnim škodljivcem, ki se hranijo z živili, spada v prvi vrsti ščurek in njegovi sorodniki.

Ščurke so zanesli k nam iz Azije in Amerike. Njim sorodni so rusi ali švabi, o katerih lahko trdimo, da so najbolj nadležni domači mrčesi. Rusi so dolgi 10—14 mm, podolgastega života, plosčati, rumenkastorjavi in krilati. Kuhinjski ščurki pa so 20—26 mm dolgi in črnorjavi, samci imajo krila, prisamiceh, ki so večje, pa so krila čisto kratka, krnasta.

Ta nadloga se razmnožuje največ zaradi nezadostne snage. Ščurkom in rusom ugajajo topli in vlažni prostori, posebno če puščamo smeti pod mokrimi cunjami, če ne pospravimo vedno vseh ostankov jedil, drobtin, olupkov in tako dalje. Ako se pojavijo v večji množini, napravijo lahko dosti škode. Lotijo se jestvin kakor krompirja, kruha, kuhanega mesa, masti, medu, sladkorja itd. Ogrizejo pa včasih tudi knjige, slike in obleko.

Ako kuhinjo in ostale prostore pridno snažimo in skušamo zamašiti vse špranje, te škodljivce lahko zatremo. Uničujemo jih tudi s tem, da jim nastavljam

Celotna oskrbnina znaša do nadaljnjega mesečno 300 din. Vendar pa dovoljuje kr. banska uprava potrebnim znižanje po njih premoženjskih in družinskih razmerah, tako da se giblje oskrbnina med 25 do 300 din mesečno, kar se plačuje mesečno naprej. Prosilci za omenjeno znižanje morajo priložiti davčno ali občinsko potrdilo o velikosti posestva in višini letnih davkov, z navedbo družinskih in gospodarskih razmer.

strupene snovi v špranje in kote, kjer se skrivajo (v ta namen so naprodaj razna sredstva). Pri uporabi strupov pozor! Naprodaj so celo pasti za ta mrčes, ki jih napolnimo s temnim pivom, gnijočimi jabolčnimi olupki, koščki sira in sljčnim. Ujamemo jih tudi, ako jim nastavimo zvečer mokre cunje ali krtače, napojene s pivom. Ko se ščurki spravijo na to vabo, jih uničimo. Dobro sredstvo je borova kislina v prahu, ki jo nasujemo po kotih.

Drugi neprijeten gost je hišna mravelja. Mravelj je več vrst, izmed katerih je najpogostejša 1½ mm dolga, rdečkastorumena mravelja. Mravlje so lahko prav nadležne, ker se naselijo vsepovsod, se lotijo skoraj vseh živil, ki jih deloma uničijo, deloma napravijo nerabne. Najlaže se jih iznebimo, če jim popolnoma uničimo gnezdo. Sicer pa pomagata tudi, ako jim nastavimo gobo, namočeno v sladkorno vodo. Ko so se spravile mravlje nanjo, jo vržemo v vrelo vodo. Če pa pridenemo sladkorni vodi boraksa, je parjenje nepotrebno. Za zatiranje mravelj pomaga tudi aloja (pomešana s sirupom) ali alicol, ki ga namažemo na kraje, kjer je največ mravelj. Alicol je eno najboljših sredstev zoper mravlje, ker ga ni treba mešati s sladkimi snovmi, a vendar privlačuje mravlje. Privabi celo skrite matice, kar je posebno važno, ako hočemo, da se nam živalice ne rede dalje. Z alicolom mravlje v gospodinjstvu popolnoma zatremo.

Velika poletna nadloga so ponekod ose, ki so zelo nadležne in preže na vsa sladka živila. Še sadje na drevju nima miru pred njimi. Razen tega je osji pik kaj boleč in včasih lahko celo nevaren. Tudi osam nastavljam pastiče, ki jih napolnimo s sirupom, sladkorjem ali vinom,



Lahko pa uničimo tudi gnezdo, in sicer moramo napraviti to takrat, ko je osja družina zbrana v njem. Osje pike zdravimo z obkladki očetnokisle gline. Osja gnezda v zemlji polijemo s tetraklorogljikom, gnezda na drevesih pa požgemo z bakljami (natakne mo čebelarsko kapo). V stanovanju jim nastavimo poseben kozarec s sladkorno tekočino, v katerega se vlove. Š. H.

## KUHINJA

**Močnati ponvičnik za juho.** Iz dveh beljakov napravim trd sneg. Vanj zmešam rumenjaka dveh jajc, dve žlici mleka in dve polni žlici moke. Vse to narahlo zmešam in zravnam po namazani pekači ter spečem v pečici. Pečeno zrežem na poševne kose in dam v čisto juho.

**Kumarična omaka.** Olupljeno in oprano kumaro skrhljam na krhlaču. Kumare polijem s par žlicami kisa in primerno osolim. Pokrite postavim na topel prostor. Po eni uri jih trdo ožmem in denem na svetlorujavo prežganje, ki sem ga napravila iz 4 dkg masti in 3 dkg moke. V prežganju sem zarumenila drobno sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Kumare pražim 10 minut, potem jih malo zalijem z juho ali s krompirjevko, jim pridenem strok strtega česna in pustim še četrť ure vreti. Nazadnje kumare popoprnam in jim primešam žlico kisle smetane. Na mizo jih dam z mesom in praženim ali pire krompirjem.

**Surove kumare s slanino zabeljene.** Kumare olupim, operem, skrhljam ali zrežem na listke, osolim in pokrite pustim nekaj časa stati. Ožete zabelim z razbeljeno na kocke zrezano slanino. Slanina je lahko sveža ali suha. V razbeljeno maščobo vlijem primerno kisa. Ko kis prevre, ga polijem po kumarah. Kumaram lahko pridam kuhanega, olupljenega in na listke zrezanega krompirja. Kumaram pridenem tudi precej na listke zrezane čebule in ščep kumene.

**Zelenjavina mešanica.** Zeleno kolerabo zrežem na listke, perje na rezance, korenje na listke, rumeno kolerabo na kocke, stročji fižol na poševne kose, karfijolo razdelim na majhne rožice, stebelca zrežem na listke, krompir pa na kocke. Vse zelenjave skuham do mehkega; krompir, ki je najhitreje kuhan, kuham posebej. Prežganje napravim iz žlice masti, žlice olja, žlice moke, s pri-

devkom sesekljane čebule. Zarumenelo prežganje zalijem z juho, vodo ali krompirjevko. V vrelico stremem vso zelenjad in dobro zmešam. Ko prevre, dam na mizo k mesu ali k pečenki.

**Goveje meso s hrenovo omako.** Pol kilograma kuhanega govejega mesa zrežem na ploščice in zložim na krožnik. Polijem ga s sledečo omako: V kozico denem dve žlici kisle smetane, žlico moke, polno žlico naribanega ali nastrganega hrena, ščep popra in žlico kisa. Jed zalijem s četrť litrom juhe. Ko jed nekaj časa vre, jo premaknem v stran, da se nekoliko shladi. Ohlajeni omaki primešam en rumenjaki in potem polijem po mesu. Površino potresem s parmezanom in z drobtinami ter zabelim z razgretim surovim maslom. Politu meso postavim za deset minut v pečico. Za pridatek mi služijo kakršnikoli cmoki ali polenta ali praženo riž.

**Spravljanje zelenih paradižnikov.** Majhne in trde zelene paradižnike operem, zbrišem in nasolim. V soli jih pustim 24 ur. Po tem času jih zopet zbrišem in trdo vlagam v široke kozarce. Med vlaganjem privedam narezane paprike, šalotko, liste višnje, liste vinske trte, cel poper, vršičke janeža ali kopra. Ko so kozarci polni, jih napolnim s hudim prekuhanim kisom. Na vrh nalijem malo olja. Kozarce zavžem s pergamentom in spravim na suhem prostoru. — Tudi večje paradižnike lahko spravim. Razloček je v tem, da te prerežem in jim odstranim peščiče. Vse drugo delam tako, kot je zgoraj opisano. Paradižniki pa morajo biti trdi in zeleni.

*S strašnico so podkajevali božjastne in razburljive.*

*Mrtvaško kost* preženeš, dokler je še mehka, če utiraš v njo petroleja, ali če prilepiš amonijakov obliž. Kost se pogubi, če tolčeš večkrat rahlo z lesenim batom po njej. Velike kostne izrastke odstranijo v bolnišnici. Križanje z mrliško (ali mrtvaško) kostjo ne pomaga, tudi če se to dela o polnoči in o ščipu in govori: »Mladi mesec nosi preč, kako došlo tako prošloc.

*Za pekoče in boleče bule* vlij v prsteno posodo: 3 žlice lanenega in 3 žlice terpeninovega olja. Primešaj žlico štupe virhove korenine. Ko je zmes prevrela, namaži na platno in naveži še gorko. Za protin stolci virhove korenine, ajbiša in trpotca, da bo kakor kaša, prevri na medu in devaj gorko na kraj bolečin. Za stare kostne rane prevri za oreh virha na ½ litru belega vina in izpiraj rane z mlačnim vinom.

# GOSPODARSKE VESTI

## Zapomnimo si za prihodnje leto

Očividno vročina ne prija znanim škodljivcem na našem rastlinju, sicer ne bi v letošnjem hladnem poletju prikazali tolike požrečnosti in še tolikega števila. Mnog gospodar si že beli glavo, kako bo drugič kos breznožnim živalicam. Pozno je že za zatiranje te golazni. Potrebna je vroča voda okoli 55 stopinj Celzija, s katero poškrbimo rastline. Jako učinkovita je nadalje raztopina mazavega mila ali voda s primešano kuhinjsko soljo. Važno je uničevanje bub, ki se v septembru pojavijo na zidovju in drevesnih deblih. Še uspešnejše je zatiranje jajčec spomladi. Samica jih zalega na spodnjo stran listov in jih vidimo v zlatorumenih kupčkih. Kmalu se izležejo gosenice, ki jih pa spomladi ni zelo veliko. V juliju je že drugi rod metuljev, ki zaplodi gosenice v veliko večjem številu. Septembra meseca se zabubijo na zidovju, drevesnih deblih in živih mejah itd. in pridejo celo v hiše. Če hočemo preprečiti nadlego teh gosenic, moramo uničevati jajčeca že spomladi. Dobro pregledamo zelje po spodnji strani listov in poiščemo značilne zlatorumene kupčke, v katerih so združena jajčeca. Lahko jih je zmečkati ali pa jih pomočimo v petrolejsko vodo ali pa opalimo s svečo. Treba si je to zapomniti za prihodnje leto.

## Svinjska kuga

V zadnjem času se je pojavila v treh občinah ljubljanskega okraja pri prašičih svinjska kuga. Bolezenska znamenja te nevarne živalske kužne bolezni so naslednja: Vse živali v enem svinjaku zbole skoraj istočasno, čeprav so različne starosti. Kadar se prašičem prinese krma, pridejo h koritu, nekoliko žro, pa se spet vležejo. Sploh prašiči s to boleznijo radi leže, in sicer zariti v steljo. Bolni prašiči tudi nekoliko pokašljujejo. Pri hoji se jim opaža, da se z zadnjimi nogami zapletajo. Oči nimajo čistih. Iz kota pri očesih jim leze zamazana, včasih tudi bela gnojna sluz. Ušesa, posebno vrhi, postanejo plavi. Če se pa natanč-

neje pogleda, se vidi v plavi barvi točkaste krvavitve. Takšne točkaste krvavitve se sempatja pojavijo tudi na hrbtu ali na trebuhu v večji ali manjši meri. Poleg tega dobe oboleli prašiči hudo vročino. Med tem se nadalje pojavi še griža. Prašiči hitro hirajo ozir. hujšajo. Če žival takoj ne pogine, preide bolezen v kronično in namesto prejšnjih krvavitv nastanejo kraste, tako da prašič izgleda, kakor da bi imel ošpice.

Zdi se, da so to bolezen zanesli k nam z žitom, zlasti s koruzo, iz drugih delov države.

Občinske uprave v ljubljani. okraju so dobile naročilo, da opozore vse one, ki rede prašiče, da skrbno pazijo na zdravje svojih živali in da vsak sum svinjske kuge takoj naznanijo pri občini. Gre za to, da se bolezen takoj prepreči in da se po okuženih svinjakih vsaj na videz še zdrave živali rešijo. Okrajni živinozdravnik bo v vsakem takšnem primeru posredoval brezplačno, ker nosi v takih primerih vse stroške država.

## RAZNO

**g Potreba sladkanja letošnjih vinskih moštov.** Stanje vinogradov je letos precej zadovoljivo, le skrajno neugodno vreme v drugi polovici meseca avgusta je vplivalo na razvoj grozdja slabo. Mokrota je povzročila, da so pričele nekatere sorte, kakor beli burgundec, klevna, silvanec že gniti. Le sončno vreme septembra in oktobra lahko popravi, da bo letošnji vinski pridelek kakovostno dober. V nasprotnem primeru pa bo letos potrebno z dodatkom sladkorja mošte izboljšati. Na vsak način pa bo to potrebno tam, kjer je toča tekom poletja trsje poškodovala. Radi tega opozarjamo merodajne oblasti že sedaj, da pravočasno omogočijo vinogradnikom dobavo trošarine prostega sladkorja. Pri lanski uporabi trošarine prostega sladkorja so imeli namreč vinogradniki težkoče, ker so ga dobili prepozno, v že povrelih vinih pa pozneje dodani sladkor ni več povrel. Da bi pa uporabljali vinogradniki sladkor, ki se prodaja v trgovinah, je nemogoče, ker sedanje vinske cene to popolnoma onemogočajo.

V VSAKO HIŠO „DOMOLJUBA“

## PRAVNI NASVETI

**Neresna snubitev.** B. V., K. V. Če vam je dal fant besedo, da se bosta vzela in ste bili s tem tudi vi zadovoljni, sta pač s tem drug drugemu obljubila zakon. Če pa niste za ta od fanta, ki še ni odslužil vojakov, obljubljeni zakon imeli nobenih priprav, in si niste pripravljali bale, niti niste zaradi tega odbili druge resne snubee, ker jih sploh ni bilo, zato nimate sedaj nobene dejanske škode, ko vam je fant povedal, da s snubitvijo sploh ni mislil resno. Ne žalostite se zaradi takega lahkomišelneža, ampak veselite se še naprej svobode samskega stanu.

**Dolžnik v stiski.** M. N. Zadolžili ste se po letu 1932 radi nakupa zemlje in radi pravd. Radi bi se okoristili z zaščito, toda upniki na to ne pristanejo in zahtevajo takojšnje plačilo dolgov. Uvedli so proti Vam izvršbo. Vprašate, ali imate pravico do kake olajšave, ali pa ste popolnoma prepuščeni na milost in nemilost svojim upnikom. — Uredba o zaščiti kmetov velja samo za kmetске dolgove, ki so nastali do 20. aprila 1932. Kmetje, ki so se zadolžili po tem datumu, ne uživajo zaščite. Zato se morate z upniki sami poravnati, da Vas ne bodo gnali na boben.

**Bolnične pristojbine za očeta.** F. F. Vprašate, ali je sin dolžan plačati bolnične pristojbine za očetom, od katerega je dobil posestvo. Oče si ni izgovoril ničesar za primer bolezni. — Ze po moralni dolžnosti je sin dolžan skrbeti za očeta, zlasti še, če je od njega prejel imovino. Pa tudi po zakonitih predpisih morajo otroci preskrbovati svoje starše, če so isti njihove pomoči potrebni. Seveda spadajo tudi zdravniški in bolniški stroški v preskrbovanje, v kolikor sin, ki je posestnik, nikakor ne more plačati bolniških stroškov in ne plačuje niti 100 dni neposrednih davkov, naj vložil prošnjo za oprostitev plačanja.

**Na sorodnikovem posestvu.** C. C. Presešli ste se na sorodnikovo posestvo. Sorodnik je brez otrok in Vam je povedal, da je že vse uredil, da bo posestvo po njegovi smrti Vaše in da boste morali le nekatere deteže plačati drugim sorodnikom. Ne upate se pa vprašati sorodnika, ali je napravil testament. Radi bi vedeli, ali bi bilo dobro, da se čimprej napravi »pismo«, koliko bo stroškov, koliko bodo znašali procenti. Ali bi kazalo napraviti kupno pogodbo, ali je sorodnik lahko brez Vas napravil testament itd. — Najpomembnejše bo, da se s sorodnikom odkrito pomenite. Če Vam je zaupal, da je že vse ukrenil, da boste Vi njegov naslednik, Vam bo tudi povedal, če je napravil testament in kje. Testament se lahko napravi brez Vas. Seveda se lahko vsak čas spremeni. Kaj drugega pa je z izročilno pogodbo. Pogodbe se enostransko ne morejo spreminjati, ampak morata biti oba pogodnika sporazumna. —

Taksa od dediščin in darilnih pogodb je odvisna od vrednosti podedovane ali darovane imovine in oddaljenosti sorodstva. Tako na primer plača nečak za po stricu ali teti podedovano imovino v vrednosti nad 25.000 do 50.000 din 8% državne takse, dočim bi plačal v primeru darilne pogodbe le 3% drž. takse. Pri kupnih pogodbah pa znaša drž. taksa 4% od vrednosti nepremičnin. Poleg državne takse pa je treba plačati tudi banovinsko takso na dediščine in od prenosa nepremičnin. Od vsakega prenosa nepremičnin v območju dravske banovine se pobira 2% banovinska taksa. Od prenosa kmečkih nepremičnin na kmetih med živimi se pobira polovica gornje takse, če so odsvojitelji in pridobitelji med seboj sorodniki v prvi črti, ali so s takimi poročeni ali zaročeni. Isto velja za prenose kmečkih nepremičnin med možem in ženo, kot tudi med ženom in nevesto z ženitovanjsko pogodbo. Od dediščin se pobira banovinska doklada v višini 20% na državno osnovno takso. Dedno takso je dolžan plačati pridobitelj zapuščine, t. j. dedič odtodno volilojmenik.

**Oprostitev plačevanja davkov očeta,** ki ima 9 otrok. D. T. — Vprašate, ali je oproščen od plačevanja davkov od svoje plače uslužbenec bolnišnice, ki ima 9 otrok v starosti 1 do 16 let. — Plačevanja neposrednih davkov in doklad razen samoupravnih so oproščene osebe, katerih davek po vseh davčnih oblikah ne presega 500 din in ki njih najmlajši otrok ni starejši od 14 let. To velja torej tudi za uslužbenca bolnišnice.

**Rodbinska pokojnina.** V. — Oče, državni uslužbenec je umrl 1888 leta. Pri vdovi živih hči, ki ji streže. Ali dobi hči po materini smrti pokojnino, da-si mati ni vplačevala v uradniški pokojninski sklad. Ali je možno plačati v uradniški sklad zamujeno vsoto za nazaj do leta 1931. — Rodbinam državnih uslužbencev, ki jim je pripadala rodbinska pokojnina preden je stopil uradniški zakon iz leta 1931 v veljavo, ostanejo pokojninski prejemki po predpisih prejšnjih zakonov. Zato ne morejo naknadno vplačevati v uradniški pokojninski sklad. V primeru materine smrti naj hčerka prosi za milostno pokojnino, ako nima nobene imovine.

**Plačilo prvega obroka.** S. R. — Prvega obroka ne morete plačati privilegirani agrarni banki letos. Kam bi se obrnili, da bi se vam dovolil odlog plačila na drugo, ko bi plačati prvi in drugi obrok naenkrat. — Uredba o likvidaciji kmetских dolgov ne predvideva možnosti odložitve plačila prvega obroka, razen v primerih elementarne nezgode, zaradi katerih je bil dolžnik oproščen plačila davkov. Obrnite se vsekakor na privilegirano agrarno banko.

**Prometni davek.** J. K. — Ali je dolžan plačati prometni davek od teleta, ki ga kmet proda gostilničarju za zakolj, kmet ali gostilničar. — Gostilničar je dolžan plačati prometni davek.