

Priprava za domačo uporabo jabolk

Kakor vse kaže, bo ostalo letos precej jabolk doma in bo treba kaj ukreniti, da se bo pridelke čim najkoristnejše porabil v domačem gospodarstvu in gospodinjstvu. Toh pa ni tako lahko, ker je pridelek zelo različen in poraba vsakovrstna — bolj ali manj gospodarska. Pri nas je sadno gospodarstvo vse preveč usmerjeno na alkoholno uporabo, ki je pa vsekako najslabša. Zato pa ponovno pozivamo vse uvidevne in za dobro stvar vnete gospodarje in gospodinjce, da se v tem oziru preusmerijo na ta način, da bodo čim več pridelka obrnili za hrano in brezalkoholne pijače (sladosok) in čim manj za običajni mošt, sadjevec ali pravilno povedano za sadno vino. To je letos še posebno važno, ker imamo razen jabolk še obilo drugega sadja, ki je za kuho žganja še bolj zapeljivo nego jabolka.

1. Čim več jeseni doma preostalih jabolk shranite za prodaj pozimi in pa za domačo porabo v svežem stanju! Po drugih naprednejših deželah použijejo neprimerno več svežega sadja nego pri nas. Po nekod pride na glavo in leto 40—50 kg, pri nas pa niti 10 kg.

Za zimsko uporabo je shraniti vse trpežne, navadne jabolčne sorte, zlasti če tiste na trgu nimajo slovesa in prave veljave, za dom so pa izvrstne, kakor so n. pr. dolenske trdike, gorenjski šrobei, vahne in še mnogo drugih. Za zimsko shranjevanje navadnih, trdih in neobčutljivih jabolk ni treba posebnih shramb in polie. Taka preprosta trpežna roba se prav dobro ohrani v precej debelih plasteh, n. pr. na tleh na slami ali v raznih posodah, zabojih, čebricah itd., samo da je zanesljivo zavarovana pred mrazom. Tudi lepša in občutljivejša namizna jabolka, ki so skrbno obraza in razbrana, se dobro drže v debelejših plasteh, ako je le prostor primeren: sušen, ne prevlažen, temen in čimbolj hladan. Prav dobra posoda v ta namen je holandski zaboj, ki drži okroglo 40 kg jabolk, in ki se da nakopičiti v visokih skladih na majhnem prostoru.

Odločilen za dobro prezimovanje jabolk je pač prostor, ki ga je pa treba že zdaj meseca avgusta pripraviti. Za tako delo so vroči poletni dnevi. Najprej spravimo iz prostora, ki ga mislimo prirediti za sadno shrambo, vse, karkoli se da premakniti. Popolnoma izpraznjeni shrambi najprej temeljito posnažimo stene, in strop dvakrat pobelimo; nazadnje pomijemo tudi tla, ako so lesena ali iz cementa. Tla iz ilovice pa temeljito pometemo. Nazadnje zažgemo kos žvepla, zapremo okna in vrata, ter pustimo prostor nekaj dni zaprt. Žvepleni dvokis je najhujši strup za vse glivice, ki se nahajajo po takih prostorih v silnih množinah. Kar jih ne zamori apneni belež, jih ugonobi do čistega žvepleni dvokis, ki se tvori pri izgorevanju žvepla. Žveplo zažgemo najlaže na ta način, da postavimo v eredo prostora v kovinski posodi nekoliko žarečega oglja in nanj natrosimo stolčnega žvepla. Čez nekaj dni odpremo okna in vrata, prostor dobro prezračimo, pa je temeljito osnažen. Nazadnje postavimo nazaj vse premakljive predmete kakor police, posodje i. dr., pa šele potem, ko smo vsoto upravo temeljito oprali in posušili na zraku in na soncu. Kdor bo tako pripravil sadno shrambo, bo imel malo škode od gnilobe.

2. Jabolka so izvrsten sad za sušenje. Za domačo rabo so dobri preprosti domači krljji, ki jih dobimo, ako prerežemo jabolko čez pecelj in muho na štiri enake dele. Lepo posušeni krljji se tudi lahko prodajo, zlasti ko bi bilo dobiti nekaj vagonov takega blaga. Za kupčijo so pa bolj primerni jabolčni krožki iz olupljenih jabolk. Z roko pa gre to delo zelo počasi. Imamo pa stroje, ki jako hitro lupijo, izpehavajo peščišče, režejo v krožke, in sicer vse obenem. Le žal, da so taki stroji predragi in si jih posameznik težko kupi. Podružnica SVD bi pa za svoje članke laže utrpela te stroške. Tak stroj dela zelo hitro in ga lahko uporablja precej gospodinj, ako si delo razdele. Pri jabolkih je

to posebno lahko, ker niso tako občutljivi, da ne bi počakale, če treba, tudi več tednov. Sušenje olupljenih jabolčnih krožkov gre jako hitro od rok, ker se neprimerno hitreje suše nego debeli krljci. Tudi cena za tak izdelek je mnogo ugodnejša nego za navadno robo v preprostih, neolupljenih krljih. Kar gre v izgubo z olupki, se pa pridobi s hitrim sušenjem in boljšo ceno.

Kdor hoče torej jabolka s pridom sušiti in sicer ne samo za dom, ampak tudi za prodaj, naj zdaj čez poletje pripravi sušilnico in kar še spada k sušenju. Marsikje treba popravil, da se bo z delom lahko začelo, čim pride za to ugodni čas.

3. Tretja stvar, katero prav toplo priporočamo vsem gospodarjem in gospodinjam, ki bodo imeli jabolka za dom, je **predelava v sladokok**. Tudi o tej uporabi jabolk smo že pisali večkrat in priznati moramo, da ne zastoj. Letos bo pa še posebna prilika, da storimo v tem velik korak naprej, ker bo izvoz jabolk najbrž nezadosten in poleg tega so pa obrodile še hruške, ki so za sušenje in sladokok, zlasti v mešanici z jabolki, tako zelo primerne.

Za napravo sladokoka imamo po kmetih, kjer že od pamtikeva delajo sadno vino, najlepšo priliko. Saj ni treba drugega, nego da jabolčni ali hruškov sok, ki

smo ga do sedaj pustili, da je pokipel, razgrejemo na 75° C in ga potem vročega neprodušno zapremo ali v steklenice ali pa v za to posebno prirejene sode ali druge posode, odkoder se da točiti, ne da bi se mogla vsebina spet zatrositi s kvasnicami. Sadjarsko in vrtnarsko društvo ima v zalogi vse potrebne pripomočke za ta način uporabe jabolk in hrušk.

Začetniku dela največje težave **razgrevanje mošta** in pa **neprodušno zapiranje**. Najpreprostejši način je pač ta, da sveže izprešan sok precedimo, napolnimo v steklenice, dobro zamašimo in napolnjene ter zamašene steklenice razgrevamo v primerno vroči vodi (75° C) kakih 10—15 minut. Ako bi razgrevali v vreli vodi (100° C), bi se okus sladokoka močno pokvaril. Za večje množine, ki jih nameravamo hraniti v sodih, je treba pač priprav, ki nekaj stanejo. Tu opozarjamo spet na podružnice SVD, ki si vse potrebne pripomočke lahko nabavijo in potem posojajo svojim članom. Namesto sodov imamo n. pr. posebne vrče (kante) iz aluminija, v katerih se mošt segreva in iz njih potem tudi toči kakor iz sode. Taka posoda, ki je narejena nalašč za sladokok, seveda nekaj stane, je pa potem tako rekoč za vedno in jako olajša pripravo te tako zdrave in redilne pijače.

H₁

O trotih

Misl, ki jih bomo v sledečih vrsticah navedli so bolj teoretičnega značaja, vendar pa tudi za praktično čebelarstvo tako važni, da mora vsaj glavne nauke vedeti sleherni čebelar, ki se hoče res po pravici tako imenovati. Zadnjič smo nekoliko razmislili o maticah, trote pa omenili samo mimogrede, zato si pa danes ogledimo še poglavje o trotih!

Trot je v slovenski govorici nekaj nepotrebnega, kar škodljivega, zlasti, če se ta beseda rabi v zvezi s človekom. Tudi mnogi čebelarji imajo trote za nepotrebno zlo, ki se ga pač ubraniti ni mogoče. Vendar nimajo čisto prav. Zakaj ne, bomo kmalu slišali. Najprej se pa seznanimo z nekaterimi teoretičnimi podatki o trotu.

Čebela-delavka, pa tudi matica se izleže iz oplojenega jajčeca. To se pravi: matica pri zaleganju vsako jajčece, preden ga spusti v celico, gredoč oplođi s trotovim semenom, ki ga iam spravljenega v posebni nalašč zato ob koncu zadka nameščenji yrečici

ali mošnjčku. Dokazano je torej, da matica jajčka po svoji volji sproti oplojuje. Med jajčkom za čebelo in med onim za matico ni torej prav nobene razlike, in vendar: kako velika razlika je med obema, ko se izležeta. Odkod to? Čebele-dojilke, ki pitajo mlado zalego, dajejo jajčku za matico mnogo boljše hrano in v mnogo večjih porcijah, poleg tega ima matična zalega večjo celico (matičnik), zaradi česar se iz takšnega jajčka razvije popolno razvita samica, dočim je navadna čebela nepopolno razvita samica. Katero jajčece bo za matico, je prav za prav odvisno od čebel!

Druga je pri trotih. Trot se izleže iz neoplojenega jajčka. Čudno je to. In vendar resnično in že stokrat dokazano. Tore noben trot nima pravega direktnega očeta, marveč samo deda, to je onega trota, ki je oplemenil njegove matere mater. Zato se od strani trota dedujejo lastnosti družine v drugačnem postopku, kakor od strani matice, namreč v indirektnem ali posrednem. To dejstvo je

pri reji čebel ne samo kaj zanimivo, marveč tudi važno. Morda bomo o priliki prav o tej stvari kaj več zapisali, za danes pa naj to kar smo povedali, zadostuje.

Ko matiča zalega trotje celice, spušča vanje neoplojena jajčka in iz vsakega takšnega jajčka se izleže trot. Znano je, da zalega opešana stara matiča ali pa nesprašena mlada sama neoplojena, torej trotja jajčka; prav tako najdemo iz istega razloga v »trotovcu« (družini, kjer zalega namesto matice nekaj čebel) samo trotjo zalego, ker čebele, ki zalegajo niso oplemenjene in torej ne morejo jajčkov oplojevati.

Kako je mogoče, da se kljub neoplojenemu jajčku vendarle razvije živo bitje, kar imenujemo v znanstvu partenogenezo (deviško rojstvo), je vprašanje, ki ga na tem mestu ne moremo obravnavati. Povemo lahko samo še to, da to ne velja izključno za čebele, marveč še za neke druge žuželke.

Trot potrebuje za svoj razvoj največ časa. Dočim je za matico treba komaj 16—17 dni, za čebelo 21 dni, se trot razvija kar 24 dni. Tudi to vsi vemo, da je zanj treba normalno večje celice, ker je znatno močnejši mimo čebele. Nastane pa vprašanje: čemu trot? Odgovor je na dlani: za oplemenitev mladih matic. Toda spet novo vprašanje: Za vsako mlado matico je potreben en sam trot, čemu jih je pa toliko? Na to vprašanje je treba nekoliko obširneje odgovoriti. Predvsem moramo povdariti, da je narava v mnogih ozirih zelo razsipna: nudi mnogo več, kakor je potrebno. To velja posebno za razplojevalne možnosti in potrebe. Če je torej v enem panju mnogo preveč trotoev, gre deloma to na račun narave, še bolj pa na račun — čebelarja, ki naravo v tej razsipnosti brez potrebe podpira. Čebelarji že vemo, kako!

Toda po opazovanjih je dognano, da družina v gotovi dobi trote mora imeti. Natura družine zahteva, da je med množico čebel tudi precej trotoev. Čemu jih čebele potrebujejo, je vprašanje zase; neki pomen že morajo imeti za čebele, ker bi jih drugače takoj iz panja spodile. Saj vemo, kako neusmiljeno jih odganjajo, kadar jih več nočejo. Tako kruta je ta vojska, da se ubogi troti človeku kar smilijo.

Iz te ugotovitve sledi za čebelarja jasen nauk, da bi bilo premočno omejevanje trotovske zalege kvarno, preveč trotoev je pa spet škodljivo, ker ti tiči mnogo hrane potrebujejo. So tršati in zelo ješči! Torej: v modernem čebelarstvu bomo trotovinu omejili in kako tretjino samega sata, kar je za družino in za čebelarjev lonec, ki čaka na med, dovolj. Čisto omejiti jih ne smemo.

Čisto jasno je, da iz vseh panjev troti niso enako dobri. Zato smo zadnjih rekli, da imajo na plemenitih postajah posebej odbrane odlične družine z velikim številom trotoev za oplemenjevanje mladih matic. Toda narava tudi sama brez plemenitih postaj skrbi, da slabiči ne oplemenjuje matice. Matiča gre na praho (oplemenitev) v zrak in se dvigne visoko in leti dokaj hitro in daleč. Za njo se požene roj trotoev. Še prden pride do oplemenitve, so slabi troti že opešali in ostanejo le močni in dobro razviti. In od teh gre v smrt po navadi eden izmed najboljših. Na ta način že narava sama skrbi za selekcijo trotoev. Če naravi v tem oziru še čebelar pomaga na ta način, da so troti izbrani iz prav posebno dobrih družin, je za bodoče pleme še bolj poskrbljeno. In da je pleme dobro, je v znatni meri odvisno od trota, kajti vse bodoče čebele in vse matice, ki jih bo zalegla določena matiča, imajo v sebi lastnosti družine, iz katere je izšel trot.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Skupnost v družini

Skupnost v trpljenju je težko doseči, posebno kadar misliš, da je trpljenje samo tvoja stvar, o kateri se z drugim ne moreš porazgovoriti. Kdor pa trpljenje prav prenaša, bo kmalu čutil njegov blagodejni vpliv. Nikdar se pa trpljenju ne upirajmo. Sprejmimo ga raje s pripravljenim srcem nase. To je težko in zahteva junaštva, a v skupnosti z drugimi se prenese.

Trpljenje, ki ga skupno prenašata, združuje duši moža in žene bolj kot vse drugo. O tem nam pričajo številni primeri iz vsakdanjega življenja. V družinah, kjer je doma huda skrb za obstanek, je navadno lepše soglasje, kakor pa v družinah, koder žive v izobilju. Pa tudi zgodovina nas uči, da izhaja vsak razvoj iz siske, in da narodi izumirajo v splošnem takrat, kadar se izobilje preveč razpase v njih. Vendar pa je trpljenje plodno le takrat, če ga nosimo v zaupanju v božjo Previdnost. Le takrat bo trpljenje za nas vir življenja, le takrat

se bo naša duševna sila v njem okrepila, da bomo lahko napeli vse svoje zmožnosti in izvršili stvari, ki bi nam jih sicer nihče ne prisodil.

Pri tem mislimo v prvi vrsti na stiske in težave, ki jih vsak dan sproti doživljamo, n. pr. nepopolnost našega lasnega dela, bolezen, denarna stiska, težave moževega poklica, neprijetnosti s posli, predvsem pa težave pri vzgoji otrok. Otroci dostikrat trmasto vztrajajo pri svojih željah in mislih, starši pa so mnenja, da je koristno in potrebno ravno nasprotno. To je gotovo težava, ki je ni moči odpraviti z oblastno besedo, ker starši s takim postopkom lahko svoje otroke notranje zgubijo. Če pa bodo dali v takih težkih primerih občutiti otrokom svojo globoko ljubezen, svojo pripravljenost, pomagati jim, bo otrokova trma izginila in tako otroci kakor starši bodo našli pot iz zagate, ki pa bo najbrž popolnoma drugačna, kakor smo si sprva mislili.

Pri majhnem otroku se to še ne pokaže tako jasno. In vendar je tudi tu naloga matere, da prime malega za roke in mu pomaga preko težav.

Pa še nekaj o veselju. Tudi veselje nas spremlja na vseh potih našega življenja, le opazimo ga navadno ne tako jasno kot pa žalost in trpljenje. Brez dvoma je naloga matere, da ustvari za veselje pravo ozračje. Veselje v domači hiši, veselje za ustvarjanje prijetnosti, domačnosti, za olepšavo doma, to je naloga žene. Iz hišnega veselja morata oče in mati zajemati, da jima ni treba hoditi iskati veselje po drugih krajih, morda po gostilnah. Tako skupno doživljanje veselja prav tako kot žalosti in trpljenja ustvari v hiši skupnost, ki je največji viharji življenja ne morejo podreti. Prav v težkih časih mora mati storiti vse, da je dom vesel in ne gleda iz vsakega kota čmerikavost.

Poseben vrelec veselja so staršem gotovo otroci. Tu mora mati skrbeti, da tudi bližnji oče živi skupaj z družino, da tudi on zve za vse pridnosti pa tudi porednosti svojih malih. So hiše, v katerih je oče skoraj izločen iz skupnega družinskega življenja. Če se je otrok kaj pregrešil ali če se mu je primerila kaka nesreča, potem je v hiši samo ena skrb: da oče ne bo zvedel. Oče mora in sme vedeti samo za dobre in hvalevredne strani svojih otrok, od slabih strani pa oče svojega otroka ne sme poznati. Potem pa pride enkrat trenutek — in prav gotovo mora priti — ko

se vsa ta namišljena stavba zruši, ko pred očetom otrokovih napak ni več mogoče skrivati, in potem je ogenj v strehi. Vsa hiša trepeče, največ pa trpi morda oče sam, ki se mu je mahoma podrla vsa vera in ponosna zavest, da ima pri hiši same dobre in pridne otroke. Seveda je navadno oče sam kriv s svojo preveliko strogostjo, da se vsa družina pretvarja pred njim in mu nikoli ne pokažejo otroških duš takih, kakršne so v resnici. Pa se to prej ali slej navadno prav nad očetom samim masčuje. V skupnosti se lahko nosijo težave, v skupnosti postaja veselje dvojno, v skupnosti se pa tudi težave lažje premagujejo kot če se mora le en človek boriti proti njim.

Liza in Breza

(Nadaljevanje.)

Marsikak trebušnik ali pa ravno taka njegova boljša polovica, vsa gosposko oblečena, je namreč ravno tako zabita — oprosti mojemu kravjemu izražanju! — kakor ti, toda na semnju strmi s široko odprtimi očmi kakor kaka sova in dela šunder kakor razdražene šoje v hosti; videz je tak, kakor da sta vzela v zakup vsaj 90 odstotkov vse modrosti tega sveta. To ti povem jaz, krava Breza, iz šole svojega življenja; zdaj pa lepo poslušaj! Povedati ti hočem, kaj ti je storiti, če hočeš, da ostanem zdrava in ti dam veliko in dobrega mleka.

1. Tukaj v tvojem hlevu ne morem napraviti mnogo mleka. Pod mojimi nogami je večno močvirje, le poglej, koliko je blata in gnojnice, ki se nima kam odteči! Tudi nastiljaš zelo zanikrno. Stelja je po večini samo smrečje in drugo iglovje, ki ni vredno pipe tobaka; tak nastilj ne vsrkava dragocenih gnojnih snovi, pa tudi nam ne nuja zdravega in suhega ležišča. Nastiljaj nam s slamo, ne prodajaj nobene slamnate bilke od hiše ali si oskrbi vsaj dobro pra-protno steljo iz gozdnih tal; izvrstna roba je tudi zdroljena šota, kjer jo morejo dobiti, žaganje pa nastiljaj debelim svinjam, ne pa nam! — stori tako in jaz bom zdrava kot riba, pa tudi gnoj bo izvrsten in žetev po njem bo taka, da se boš čudila. Smrdljive pare, ki se dvigajo iz gnoja, učeni ljudje jim pravijo »amonijak«, zgoščujejo nažo kri, prinašajo bolezen v naša pljuča in srce, iz naših vimen pa odpihavaajo mleko! Me pošene hrave potrebujemo suho stojišče in ležišče, predvsem pa dobrega, svežega zraka in pa svetlobe, luči, sonca. Bolj temačen hlev se spodobí samo za vole

in prašiče tiste tedne, ko jih pitaš, da se tako polagoma privajajo na večno temo, ki sledi za pitanjem pri mesarju. Me krave izdihavamo uro za uro slab zrak, ogljenčeva kislina je glavna njegova strupena sestavina, in ta zrak grozno zastruplja hlev. Zato smo pa imele pri prejenjem gospodarju lep, prostoren svetel hlev in prav izvrstne zračne luknje za izmenjavanje zraka; obiskovalci z mesta so hvalili to »ventilacijo« (prevetravanje), ki je odvajala slab, topli zrak, od zuna, pa dovajala dober, svež zrak. Tvoj hlev je pa temačen kakor kaka zaduhla klet, zato me tolikokrat boli glava in tišči v prsih; umela boš, da v takih razmerah ne morem dati mleka, kajti to dragoceno robo proizvaja edino le zdravo telo. Zato bodi tako ljubeznjiva in mi na pravi suho ležišče, daj vdolati vsaj še eno okno v steno, pa tudi zračnic ne pozabi! Seveda pa mora biti tvoja skrb, da ne nastane potem v hlevu prepih, ker bi prišla takrat iz dežja naravnost pod kap.

2. Tu v vašem hlevu je enkrat premrzlo, drugikrat pa prevroče; uboge pare zdaj zmružemo, ob drugem času pa se potimo. Vi ljudje si lepo zakurite, kadar vas zebe, če je pa vroče v sobi, odprete okna na stežaj, da prostore korenito prezračite; z eno besedo, nase že mislite, na svojo ljubo živinico, na nas pa pozabljate. In koliko muh in drugega mrčesa je v tem hlevu! Zato sem po vsej koži opikana in otečena. Vi ljudje nastavljate muham lepljiv papir, na katerem se jih ulovi na tisoče, če se pa me branimo proti njim, ko nas zbadajo in mučijo, kadar molzete, nas pa še surovo sujete in bijete; kakšna pamet je vendar to? Dobro si zapiši v možgane, Liza! Če hočeš od nas mesec za mesecem, leto za letom veliko mleka, skrbij, da bo naš hlev pozimi topel, po leti pa hladen, da bo toplomer kazal leto in dan vedno isto toplino, 16 do 18° Celzija. Vselej tudi čisto izmolzi in iztisni vime do zadnje kaplje, kajti zadnje mleko je najboljšje. Proti muham nam pomaga blaga gospodinja, če večkrat skuha orehovega listja in nas s tisto grenko vodo omije, so tudi posebna olja (francosko olje), pred katerim imajo muhe nekaj respekte in strahu, najboljšje sredstvo pa je, svetel, snazhen hlev ob njegovem stropu pa par lastovičjih gnezd. Te lastvice ti pomedo vso letočo zalego iz hleva, v naše vime pa pričarajo nove litre mleka.

3. Zelo na kratko si me privezala k jaslom. Ko bi ti vedela, kako je to neumno. Največ mleka bi dobila od nas krav, ko bi

nas sploh ne privezovala, da bi se lahko kolikor toliko prosto gibale v grajah. Sedanje suženjsko stanje na enem in istem mestu ovira naš razvoj, pa tudi razvoj mleka v vimenu. Venaj za kake ure nas spusti vsak dan ven v naravo na sonce ali pa na dež, da nas vsaj nekoliko spere prahu in gnoja!

4. Snaga je pol življenja, ne samo za vas ljudi, ampak tudi za nas rogato živino! Dobričkonosno mlekarstvo pa se pričinja in končuje s snago, z največjo čistočo. Zato te prosim, obdrzni (oštroglijaj) in okrlači nas sleherni dan, saj vidiš, da se krave same ne moremo. Potem bomo rasle in uspevale kravice, da bo veselje, pa tudi ti boš vesela obilnega mleka in kovačev, ki ti jih prinese. Seveda, ljuda gospa Liza, moraš biti pa tudi ti sama čedna. Kadar molzeš, nam vselej osnaži z mokrim prtom vime, skrbno si zravnaj lase in umij roke. Čista bodi golida, v katero molzeš, snažne latvice in blekeče čista mlečna ehramba. Potem se ti ne bo kvarilo mleko in surovo maslo bo krasne barve in okusa, ne pa kolomaz, da bi ž njim mazali osi. Tvoje dosedanje mlekarjenje bi bilo morda na mestu pri kakih Hotentotih, ki so še ljudožrci, ne spodobí se pa zate, Liza, ki hočeš biti vendar zgledna slovenska gospodinja. ovfr.

KUHINJA

Prisiljeno zelje. Glavico zelja razdelim na tanke rezine. V kozici segrejem 4 dkg masti ali toliko surovega masla, pridenem žlico sladkorja. Ko sladkor zarumeni, vržem na zarumenenje sesekljano čebulo, da malo zarumeni. Potem dodam rezano zelje, ga potresem s kumno in po potrebi osolim. Zelje dušim pokrito toliko časa, da se zmehča. Proti koncu praženja potresem zelje s 3 dkg moke, dobro premešam, okusam po okusu in zalijem z juho ali s krompirjevo ali s krompom ter dam kot prikuho k mesu na mizo. Zraven dam pražen ali pire krompir. Lahko tudi kar zabeljen krompir.

Zabeljen krompir. Krompir olupim, zrežem na kose in skuham v slani vodi. Kuhan krompir odcedim v toliko, da mu ostane nekaj žlic tekočine. Krompir stresem v skledo in zabelim z mastjo ali s surovim maslom, v katerem sem precvrla sesekljane čebule, sesekljan petersilj in drobnjak. Krompir potresem z razrezano kumno in ga pretrese, da se zabela in kumna enakomerno razdelita po krompirju. Ker tak

krompir ne sme stati, pazim na to, da je kuhan takrat, ko ga rabim. Tak krompir je najboljši sedaj, ko še ni vležan.

Močnat ponvičnik za juho. 4 dkg surovega masla mešam toliko časa, da se speni. Potem dodam polagoma 2 rumenjaka in 1 celo jajce, eno osminko litra mrzlega mleka, 4 dkg moke, malo soli in sneg 3 beljakov. Ko je vse narahlo smešano, zdravnam na s papirjem pokrito namazano pekačo za prst na debelo in spečem v pečici. Pečen ponvičnik zrežem na poševne kocke, denem v skledo in vlijem nanje vrele precejene juhe ter dam na mizo. Juho potrese s drobnjakom.

Jabolčna kača. Za jabolčno kačo rabim: četrt kg lepe moke, 15 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja, malo soli, sok in sesekljano lupino drobne limone, 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka in za noževno konico jedilne sode. Te snovi prav hitro zgnetem v testo. Testo trikrat zaporedoma prevalljam kot masleno testo. Potem testo zavijem v prtič in denem za pol ure na hladno. Spočito testo razvaljam, za nožev rob na debelo, v podolgasto krpo. V sredo krpe naložim nadev, ki sem ga pripravila iz 6 olupljenih nakrbljanih jabolok, potresla z 2 žlicama sladkorja, s pestjo rozin, s ščepom cimeta in s pestjo v surovem maslu porumenelih drobtin. Nadev zavijem s testom, pomagam z jajcem in spečem v pečici. Pečeno kačo zrežem na lepe kose, potrese s sladkorjem in dam gerko ali pa mrzlo na mizo.

Nadevana telečja prsa. Kos telečjih prs operem, izločim rebra in napravim žepke, kamor potisnem nadev. Nadev napravim iz 4 dkg surovega masla, 2 rumenjakov, 1 in pol v mleku namočene žemlje, sesekljam zelen petršilj in drobnjak, 3 dkg drobtin in sneg iz 2 beljakov. Nadevano meso osolim, hitro opečem in potem denem v pečico, da se lepo rumena speče. Med pečenjem meso pridno polivam s sokom, ki ga vsebuje meso. Pečeno meso razrežem na lepe kose in dam s solato na mizo. Sok polijem po mesu ali ga posebej serviram v omačnici ali skodelici.

DOMAČA LEKARNA

Za udnico je poslal pruski kmet kralju Frideriku Viljemu I. 30 poličev deževnih glist in 12 žakljev mravelj in jajčec, in štiri žaklje smrekovih storžev. Naročil je, da postavijo gliste in mravlje z jajci vred v žganju. S tem naj utirajo kralja po vsem ži-

votu. Vsak dan. Iz storžev naj mu pa pripravijo kopel. Kralj je sledil kmetovemu navodilu in je ozdravel.

Zobje — dragocen zaklad. Stari ljudje tožijo, da nima nobena jed slasti. To dela pomanjkanje zob. Škrbine v ustih so polne ostankov in slin in zagrenijo jed. Treba si je izpirati usta pred in po jedi, kakor so to delali poprej. Za izpiranje ust je boljša topla kakor mrzla voda; najboljši je gomilični ali žajbeljev čaj. Posebno kuharice morajo paziti, da si izpirajo usta, da jim ne brizga iz votlin ali umetnih zob v jed. Narejene zobe je treba tudi v ustih izpirati, ker se nabira okrog njih še rajši kakor pri pravih. Kdor izpostavlja golo glavo prepihu, dobi trganje in to uniči zobe. Zdaj, ko je vse razkrito in ostriženo, so tudi zobje slabši. Pogosti nahodi škodujejo očem in zobem.

Večkrat ne more zdravnik dognati, odkod naj bi bila bolezen. Ko bi pogledal v naše domove, ko bi poznal naša nehygienične navade, bi se mu takoj zasvitalo.

Če stoji hiša na podtalni vodi, biva v njej dosti bolezni.

Barako razkuži in izčisti. Bolnikovo perilo namoči v borakovi raztopini, posodo umivaj v raztopini. Zličko boraka razstopi na litru vode, pa imaš razkužila za glavo, ako začnejo izpadati lasje. Kolobarje, ki jih naredi pleša, zmoeči večkrat z raztopino — marsikomu se je zarašila pleša po boraku, ki ubelil kožo in odpravi lišaje.

Otroka ki ima slabe kosti, nosi na travo in na sonce. Ne dajaj mu težkega kislega kruha, ne mačnih močnatih jedi. Če ne more sedeti, ga podloži z mahom materino dušico in meto. Kopaj ga vsak teden dvakrat v izkuhi materine dušice in oteri po kopeli rahlo s flanelo.

Nezdravo je, če imaš v sobi od tobakovega dima prepojeno obleko, še bolj nezdravo, če spiš v zakajeni sobi. Tako sobo je treba prezračiti, preden greš spat; zakajeno obleko pusti pred sobo. Otrokom škoduje tak zrak še prav posebno.

Časopisni papir pod podplatom vleče bo-

lezen nase.

Golša in ribe. Golša nastane navadno zaradi pomanjkanja joda v hrani. Primorci vseh dežel nimajo golše, ki se zdí poštenemu Tirolcu nekaj potreben ud. In to gotovo zato, ker uživajo primorci veliko rib. Profesor Lunde v Stavangerju je preiskal več vrst rib in dognal, da ima slanik 0.67 miligramov joda (na kilo svežega mesa), sveža polenovka 5.17, šola 0.72 miligramov. Naša navadna živila imajo samo 0.01 do 0.1 miligramov joda. Odrasel zdrav človek ga potrebuje na dan 0.05 miligramov. Vidimo torej, kako važno živilo so morske ribe, ki imajo v ikrah in koži veliko tega važnega dopolnila. Masne ribe so seveda bolj polne joda kakor puste. Profesor Lunde misli, da bi se preprečilo razvijanje golše, ko bi po goratih krajih uživali morske ribe,

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. V drugi polovici julija je volja živina takole: voli I. vrste 5.50—6 din, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50; telice I. vrste 5.50—6, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50 din; krave I. vrste 4—4.50, II. vrste 3.50—4, III. vrste 2.50—3; teleta I. vrste 6.50—7, II. vrste 6—6.50; prašiči-špeharji domači 9 do 9.50, sremski špeharji 10—10.50, pršutarji domači 8—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 12, telečje 16, svinjske 11 din za 1 kg.

Novo mesto. Za konec julija javljajo te cene živine: voli I. vrste 5.50, II. vrste 4.75, III. vrste 4.25; telice I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4; krave I. vrste 4.25, II. vrste 3.50, III. vrste 2.75—3; teleta I. vrste 5.25, II. vrste 5; prašiči-špeharji 9, pršutarji 7.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 12, svinjske 6 din za 1 kg.

Maribor. Na sejmu dne 25. julija so plačevali kupci živino takole: voli I. vrste (debeli) do 5.50 din, poldebeli voli do 4.25, III. vrste 3.25—4; klavni biki 3.25—4.25; klavne krave (debele) 3.50—4.50, plemenske krave 3.50—4.50, klobasarice 2—3; mlada živina 3.70—5.25, teleta 4—6 din za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali 676 glav, prodali pa 285 glav.

Šmarje pri Jelšah. V zadnjem času poročajo o naslednjih cenah živine: voli I. vrste 4.50—5.50, II. vrste 3.50—4.50, III. vrste 2.50—3.50; telice I. vrste 4—5, II. vrste 3—4, III. vrste 2—3; krave I. vrste 4—5, II. vrste 3—4, III. vrste 2—3; teleta I. vrste 5.50—6.50, II. vrste 4.50—5.50; prašiči-špeharji 9—10, pršutarji 7—9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 6—8 din za 1 kg.

CENE

Ljubljana. Pšenica za 1 kg 1.90—2.10, ječmen 1.95—2.20, rž 1.95—2, oves 1.95 do 2.30, koruza 1.65—1.85, fižol 4, krompir 1.25; seno 100 kg 60—80, slama 50 din. Sadje: jabolka I. vrste 8, II. 6, III. 5; hruške I. vrste 8, II. 6, III. 4 din za 1 kg. Svinjska mast 2—2.2, čisti med 18—20 din za 1 kg.

Novo mesto. Pšenica za 100 kg 200 din, ječmen 180, oves 160, koruza 125, fižol 300, krompir 200, lucerna 100, seno 80, slama 50 din. Sadje: jabolka I. vrste 3—4, II. 2.50

do 3, III. 1.50—2 din za 1 kg; drva 1 m³ 60 din, mleko 1.50 din za 1 liter, surovo maslo 26—32 din za 1 kg. Navadno mešano vino pri vinogradnikih 4—4.50 din, finejše sortirano 5—6 din za 1 liter.

Les. Po podatkih ljubljanske borze so se zibale konec julija cene lesa takole:

Smreka, jelka. Hlodi I./II. monte 150 do 190 din za 1 m³, brzojavni drogovi 170 do 190 din, bordonali 190—210, filerji 5 1/4' 210—220 din, deske-plohi od 16 cm dalje 360—410 (parjeni), brusni les za celulozo 135—145 din.

Bukev. Hlodi I./II. od 30 cm naprej 100 do 130 din za 1 m³, hlodi za furnir 200 do 230 din, deske-plohi naravnih 250—290 din, parjeni 320—630 din.

Hrast. Hlodi I./II. od 30 cm dalje 200 do 300 din za 1 m³, bordonali 750—850 din, deske-plohi 730—900 din, frizi I./II. 700 do 920 din.

LJUBLJANSKI TRG

Cene mesa in mesnih izdelkov. **Govedina** 8—14 din, jezik 14—16, vampi 8, pljuča 6, jetra 10—12, ledvice 12—14, možgani 18 do 20, loj 6 din.

Teletina: 12—16, jetra 18—20, pljuča 10 do 12, možgani 20—22, ledvice 14—16 din za 1 kg.

Svinjina: 14—18 din, pljuča 8, jetra 12 do 14, ledvice 18, glava 6, domača slanina 14—15, salo 18, prekajeno meso 16—20, jezik 18—20 din. — **Drobnica.** Kostrunovo meso 8—10 din, jagnjetina 12—14, kozličevina 16—18 din za 1 kg.

SEJMI

do 13. avgusta

7. avgusta: živ. in kram. Ribnica, Novo mesto, živ. in kram. Martjanci. — **8. avgusta:** živ. in kram. Kamnik, Studenec pri Krškem, svinj. Ormož, živ. Ljutomer, konj. in kram. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — **9. avgusta:** gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu, Žužemberk. — **10. avgusta:** živ. in kram. Dob. pri Kamniku, Rovte pri Logatcu, Ig. St. Lovrenc ob Temnici, kram., gov., svinj. Brežice, živ. in kram. Gornja Radgona. Početrtrek, Razkrižje, Slovenj Gradec, Turnišče. — **11. avgusta:** svinj. in drobn. Maribor. — **12. avgusta:** živ. Rakek, svinj. Brežice, Celje, Trbovke ter živ. in kram. Sv. Jurij pri Celju.

PRAVNI NASVETI

Dota. M. M. B. B. Starši so dolžni dati hčeram, kadar se može, svojemu stanu in imovini primerno doto. Če je oče upokojevec in nima nobene vidne imovine, mu ne bi moglo sodišče naložiti plačila dote, ker pač nima nobene imovine, pokojnina pa zadostuje komaj za lastno preživljanje.

Poškodba krave. W. A. Z. V. Na poti na vaški pašnik je tuja krava poškodovala vašo ter ji odbila rog. Lastnik napadalke vam bo moral vrniti vso škodo, če boste dokazali, da je vedel, da njegova krava bode, ker take ne bi smel brez potrebnega varstva pustiti na skupno pašo.

Dvomišljiva odškodninska zahteva. J. K. P. D. Pravite, da je bila prevzemna pogodba, ki sta jo sklenila tast in zet, od sodišča razveljavljena zato, ker je bilo več dolgov, kakor jih je oče navedel v pogodbi in da zahteva sedaj prevzemnik povračilo škode, ki jo je utrpel radi razveljavljene pogodbe. To odškodnino, uveljavlja napram zapuščini medtem že umrlega izročitelja. — Pogodba je morala biti razveljavljena le s posebno tožbo. Tako tožbo sta lahko vložila oba pogodnika, ali pa tretja oseba, ki je bila vsled te izročilne pogodbe oškodovana. Čim je pogodba izrečena za razveljavljeno, je dolžan izročitelj vrniti vse, kar je na račun izročene posestve prejel, zato pa dobi nazaj svoje posestvo. Odškodnine za delo in trud prevzemnik ne bo dobil, ker je pač zato živel na posestvu in ga užival. Obe stranki, to so dedici in prevzemnik, naj se sami med seboj pobotajo, kajti taka obračunska pravda bi bila dolga in zato draga, končni izrek pa v glavnem odvisen od mnenja izvedencev, ki jih stranke sedaj tudi brez posredovanja sodišča lahko vprašajo.

Delo vžitkarice. F. Š. C. Če ima polsestra v oporoki določen kot pri hiši, živež in primerno obleko ter delo, potem je vse troje med seboj povezano in ne more zahtevati živeža in obleke, če pri hiši noče delati. Če se poleti in jeseni odteguje domačemu delu na posestvu, ne more preko zime zahtevati obleke in živeža. Stanovanje ji pa morate dati, tudi če nič ne dela.

Carina. P. A. O. Predno si nabavite stvari za uvoz k nam, vam svetujemo, da se točno podučite pri nemški in naši carini, koliko bo ta znašala. Obrnite se lahko tudi na kakega carinskega posrednika za nasvet.

Grenki očitki. F. K. C. Po preteku več kot 10 let ne morete zahtevati nobene odškodnine zato, da ste bili kot dekle oskrunjena. Pametno bi bilo, da ste pred poroko to zaupali svojemu možu, pa bi imeli mir pred takimi očitki. Tudi ni misliti na to, da bi dosegli kazenske obsodbe pohotneža. Tako stvar je treba takoj ovaditi, ali pa sploh ne. Sedaj vam bi sodniki težko verjeli, da ste bili posiljeni, ker izgleda, da se hočete

oprati pred možem. Po 10 letih pa je zastarala tudi pravica preganjanja radi hudodelstva posilovanja.

Pot čez tujo parcelo. M. J. P. Če ste doslej uporabljali pot čez tuj svet za vožnje le pozimi, potem ne smete brez privoljenja lastnikov uporabljati te poti poleti. To bi pomenilo razširjenje služnostne pravice, kateri se lastniki lahko uspešno uprejo.

Vozna pot. D. J. Z. Pravico do služnostne pravice vožnje preko dvorišča je sosed pridobil s 30 letnim mirnim uporabljanjem te poti. Take pravice pa ni mogel pridobiti, če ste mu pot na prošnjo do preklica dovolili. Potem se je namreč sosed zavedal, da mu ne gre pravica do poti, ampak da jo ima le vsled prošnje do preklica. — Kako bi pravda izpadla, ne vemo. Če bodo priče potrdile vaše navedbe, potem sosed ni mogel priposestvovati služnostne pravice.

Pravdni stroški. M. R. Sv. R. Stranka, ki pravdo zgubi, mora nasprotniku povrniti vse stroške po sodni odmeri. Pravdo ste dobili in je sodišče odmerilo stroške vašega odvetnika in jih naložilo v povračilo nasprotni stranki. Če je smatral vaš zastopnik, da so bili stroški prenikzo odmerjeni, bi se moral radi stroškovnega izreka pritožiti. Če se je pritožil, pa mu višje sodišče ni priznalo višjih stroškov, ima pravico te višje stroške zahtevati od vas kot svojega pooblastitelja, v kolikor dokaže, da so mu ti stroški nastali vsled vaših posebnih naročil tekom pravde.

Razlaga invalidske uredbe. B. K. V. Po- vejte, v kakšnem evojstvu ste bili med vojno zaposleni, ko ste postali invalid, in povedali vam bomo, če uživate pravice po invalidski uredbi. Na splošno pa ne moremo tolmačiti posameznih paragrafov uredbe, ker za to ni prostora.

V vojni pogrešan gospodar. A. M. Pi- smo, ki ga je vaš mož pisal l. 1915 iz vojne, bi se moglo smatrati kot njegova oporoka. Sedaj marate najprej predlagati pri sodišču, da se bo vaš mož proglasil za mrtvega. Potem, ko bo sklep sodišča postal pravomočen, boste predlagali zapuščinsko obravnavo in pri tej pokazali možovo pismo. Nato se bo šele po izvršeni zapuščinski razpravi moglo posestvo prepisati na sina.

Vlažna blazina škoduje očem in sploh glavi. Zato je treba blazine presušiti. Tako tudi drugo posteljino. Vlažna stena je leglo bolezni. Ob vlažni steni naj ne stoji postelja. Dobro je, če deneš med posteljo in steno lesen opaž, pa tudi ta se more večkrat osušiti, ker se bo napil les vlage in bo trohnel. Zelo slabo je, če pokrije vlažno steno s preprogo, ki začne plesniti in moraš v spanju udihavati plesen. Vlažna stanovanja je treba kuriti, zračiti in preka-