

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

29. JULIJA

ŠTEV. 31

## Čiste brezalkoholne sadne pijače v domačem gospodinjstvu

Ta, dandanes po vseh kulturnih državah znan in uvaževan izdelek iz sadja se pripravlja na dva načina, in sicer na veliko v industriji, kakor razni drugi sadni shranki, in na malo v domačem gospodinjstvu. Industrijski izdelek je vobče boljši in lepši, ker se pri izdelavi uporabljajo razni stroji in priprave, s katerimi delajo hitro, razmeroma poceni in popolnoma zanesljivo.

V domačem gospodinjstvu je mogoče izdelovati sladke sadne pijače na malo s pripomočki in posodo, ki je že itak v rabi v vsaki urejeni kuhinji. Lažje, hitreje in bolje pa delamo z nalašč v to svrhu prirejenimi pripravami, ki sicer nekaj stanejo, zato nam pa delo olajšajo in zagotovo boljši uspeh.

Kdorkoli se namerava lotiti izdelave brezalkoholnih sadnih pijač, kakršne imamo v teh navodilih v mislih (brez kakega dodatka), mora vsaj v bistvu poznati, katerim izpremembam sadni sok brezpo- gojno zapade, ako ga prepustimo samemu sebi. Vedeti mora, da se zatrosi v sadni sok že med tem, ko sadje meljemo in prešamo, neštejo neskončno majhnih, z go- lim očesom nevidnih živih bitij (raznih glivic in bakterij), ki takoj začno raz- krajati, zlasti sladkor v soku. Navadno prevladujejo kipele glivice ali kvasnice, ki razkroje sladkor v alkohol in oglji- kovo kislino. Tekočina potem ni več slad- ka, ampak dobi popolnoma drug, rezek okus in je opojna. Iz sladkega sadnega soka nastane sadno vino. Če hočemo torej sok ohraniti tak, kakršen priteče iz sti- skalnice (sladek), moramo takoj nekaj ukreniti, da se delovanje kvasnic prepre- či, kipenje onemogoči. V industriji dose- jejo to mrzlim potom in na najbolj na- raven način s posebnimi cedili (filtiri), s katerimi popolnoma zanesljivo odstranijo iz mošta kvasnice in vse druge klice, ki bi ga mogle razkrajati. V gospodinjstvu, kjer se dela na malo, pa preprečimo ki-

penje na ta način, da mošt do 70 stopinj Celzija razgrejemo in s tem kvasnice v njem zamorimo.

To pa še ne zadostuje. Vedeti mo- ramo, da je v zraku vse polno majhnih živih bitij in klic med katerimi tudi ne manjka kvasnic. Zato ni dovolj, da kvas- nice in druge povzročitelje kipenja iz mošta samo odstranimo, ampak odstrani- ti jih je treba tudi iz posode, v kateri nameravamo hraniti sadno pijačo in prav tako razkužiti vse orodje, s katerim de- lamo. Nazadnje moramo tako od vseh ži- vih klic očistiti (steriliziran) sadni sok tako zapreti, da ne more zrak do njega, kajti v trenutku, ko pride zunanji zrak do njega, je že zatrošen (kvasnice so se v njem zasejale), in se začne kmalu raz- krajati.

Na videz se zdi, da je postopek pri tej predelavi zelo težaven in da je težko ohraniti sladek sadni kos v njegovi prvot- ni, naravni sestavi. Vendar pa se to raz- meroma lahko doseže, ako delamo s pra- vim umevanjem, upošteva je gorenja po- jasnila in gledamo povsod na skrajno snago.

Najprej nekaj pripomočkov, ki so nuj- no potrebni! Brezalkoholno sadno pijačo moramo nekam naliti, da se da nepro- dušno zapreti. Za prvi začetek v prepro- stem gospodinjstvu so za to edino pri- merne steklenice. Najboljše so vinske ste- klenice iz debelega stekla, ki drže po tri četrt litra. Slatinske steklenice po štiri- rinajst desetink litra so prevelike in pre- šibke. Uporabljali bi jih le v sili. Boljše so te steklenice po pol litra. Stekle- nice je treba trdno zamašiti. V to svrho si oskrbimo nove, valjaste, okoli 4 cm dol- ge zamaške, ki morajo biti tako debeli, kakor je vrat steklenice od zunaj. Stari, že rabljeni in celo prevrtani zamaški niso za rabo, ker so skozi in skozi okuženi in tudi ne drža zraka. Skoro neogibno po- treben je tudi preprost strojček za ma-

šenje steklenic, ker z golo roko se to delo težko dobro opravi. Končno je važen pripomoček v to svrhu prirejen **toplomer**, ki mora kazati najmanj do 100 stopinj Celzija. Navadni stenski toplomeri niso za to rabo. Razgrevanje (steriliziranje) se izvrši najbolje v kakem **kotlu** za pranje, v **brzoparilniku** in prav na malo v velikem loncu.

Preden se lotimo dela, moramo vse nastete pripomočke skrbno pripraviti. Zlasti je treba steklenice in zamaške do čistelega oprati. Ravnajmo pa z obojim takole: Steklenice in zamaške namakajmo najprej 48 ur v vodi. Šele nato steklenice, tik preden jih rabimo, operimo v topli vodi in s sodo, zamaške pa kuhajmo samo četrť ure in potem še z vročimi mašimo steklenice. Na dno kotla ali lonca učvrstimo lesen raženj, zbit iz navzkriž zloženih remeljcev, da steklenice pri razgrevanju ne stoje na železu.

Ko je na ta način pripravljeno, gre delo hitro in gladko izpod rok. Jabolčnik ali hrusevec, **takoj izpod prese** precedimo skozi gosto sito, pod katero privežemo še gostejšo tkanino. S precejenim moštom napolnimo steklenice tako, da ostane vrat za kakih 5 cm prazen. Nato jih postavimo odprte v kotel, ki ga nalijemo z vodo, da stoji tako visoko, kakor mošt v steklenicah. V eno steklenico potopimo toplomer, na katerem opazujemo, za koliko se je mošt ogrel. Potem vodo v kotlu segrevamo. Ko se sok v steklenicah segreje na 70 stopinj Celzija (nikakor ne čez 75

stopinj!), nehamo kuriti in pazimo, da ostane toplina kake pol ure pri tej stopinji. Zavreti nikakor ne sme, ker bi dobil sok neprijeten okus po kuhanju. Ko je segrevanje končano (pol ure pri 70—75 stopinjah), vzamemo steklenice iz kotla, jih takoj zamašimo z vročimi zamaški, postavimo narobe (na zamaške) v pripravljen zaboj ali pletenico ter jih zaodemo s prtom, da se prav počasi ohladi. Šele, ko so popolnoma hladne, pomočimo vratove za 1 cm na globoko v raztopljen **parafin**, ki jih popolnoma zanesljivo neprodušno zapre.

Steklenice tudi lahko zamašimo, preden jih damo razgrevat toda v tem slučaju moramo zamaške pritrditi s posebnimi kljukicami ali pa privezati z motvozom, da jih zračni pritisk med razgrevanjem ne vrže ven.

Nekoliko v večjem obsegu bi se dala sterilizacija soka izvršiti tudi na ta način, da bi ga najprej v kakem snažnem loncu ali kotlu razgrevali pol ure pri 70 stopinjah in ga šele potem vročega nalivali v steklenice in sproti mašili. Da bi nam steklenice ne popokale, ravnamo takole: Tik preden imamo sok pripravljen za napolnjevanje, denimo osnažene steklenice v mlačno vodo, kamor dolivajmo vročo vodo toliko časa, da ima 70 stopinj. Iz te vode jemljimo razgrete steklenice in jih sproti nalivajmo z vročim sokom iz skupne posode, kjer se je razgrevail. Da je treba steklenice sproti vroče mašiti, je umevno samo po sebi. H.

## Čebele pred ajdovo pašo

Opravitki v čebelnjaku pred ajdovo pašo so gotovo najvažnejši med vsemi ukrepi, ki jih čebelar tekom leta pri čebelah izvrši. Sedaj je namreč čas, da zastavim pravi korak za svoj čebelarski obrat v bodočem letu. Četudi se to nekoliko čudno sliši, da bi namreč čebelar sredi poletja že pripravljail čebele na naslednje leto, je temu vendar le tako! Zlasti pri čebelarju v modernih panjih s premično opremo.

V čem obstojajo ti opravitki? Predvsem v odberi plemenjakov za zimo. Boste rekli: za zimo? Sedaj? — Tako je! Ne šele v oktobru ali celo v novembru, ampak sedaj, v začetku avgusta, je pravi čas, da določiš, kaj naj ostane v čebelnjaku čez zimo in kaj naj se podre in odstrani. Za-

kaj sedaj in ne šele po ajdovi paši, hočemo pojasniti, da bo vsak o pravilnosti svojega postopka prepričan in poučen.

Težko bi bilo dobiti čebelarja, ki bi puščail čez zimo vse družine, kakor jih je imel čez poletje od rojenja dalje. Nekateri roji se ne morejo dobro in povoljno razviti. Morda imajo slabo matico, ali so bili od vsega početka šibki in si niso mogli opomoči. Tudi nekateri izrojenci so preveč opešali. Vzroki so lahko različni; največkrat jih je iskati v premočni izrojitvi, ki staro družino privede do roba propada. Seveda je temu zlasti v modernih panjih kriv čebelar sam, ali sedaj se družini nikakor ne da več pomagati. Ako je oslabela, si ne bo več opomogla; čas je že prepozen. Tudi še iz drugih razlogov

najde čebelar pri pregledu svojih čebel-nih družin pred ajdo nekaj slabičev.

Neizkušen gojitelj čebelic si misli ta-kole: saj je še ajda tu! V ajdi si bodo čebele opomogle in se razvile tako, da bo-do družine po vrsti vse sposobne za zimo. Toda ta račun hudo šepa! Prvič je ajdova paša pri nas zelo muhasta. Zastran vre-mena namreč. Težko se primeri, da bi če-bele vso dobo, ko ajda cvete, mogle ne-moteno na bero. Navadno so za polovico ali še več dni prikrajšane. Iz tega sledi drugič, da morajo biti čebelne družine tako pri moči glede izletnih čebel, da vsaj tiste dni, ko se paša odpre, dobro izko-ristijo in veliko naberejo. Tretjič si majh-na družina celo v slučaju izredno ugod-nega vremena in prav dobre paše ne more nabrati niti zaloge za vso zimo, niti se razviti toliko, da bi lahko zimo ugodno preživele. Družina ostane tudi po ajdi družinica in dve takšni družinici skupaj nabereta morda komaj pol toliko, kakor lepa, močna družina. Ko čebelar po kon-čani ajdovi paši vidi, da bo treba družine vendarle združiti, se prepozno prepriča, da iz dveh malih družin ne more sestaviti ene velike, ki bi bila s svojim življenjem sposobna za zimo. Sicer družin in »flik«, pa vsa ta flikarija ni veliko prida. Če bi bil ti dve družini vrgel skup pred ajdo, bi bila takšna združena družina nabrala najbrž še enkrat toliko, kot sta obe sku-paj. Takšni so namreč čebelarški računi! Pri pravočasnem in pravilnem združeva-nju ne da 1 in 1 — 2, ampak 1 in 1 da 4! Dokler čebelar teh čudnih, pa skozi in skozi resničnih računov ne doume popol-noma, dela napake, ki mu ovirajo čebe-larski razmah in napredek. Računa nam-reč samo, da ima toliko in toliko dru-žin in je od sile ponosen na svoje »veliko« čebelarstvo, ko je pa treba ugotoviti, ko-

liko je notri vzal, mu mora navdušenje nad »velikim« čebelarstvom splahnuti. Sta-ro, stokrat preizkušeno pravilo se glasi, da je več vrednih 5 močnih, lepih družin, kakor 10 šibkih, slabotnih! To pravilo drži kot cvek! Kajti deset družinic na-bere komaj toliko, kolikor same potrebu-jejo, ali pa še tega ne, pet močnih pa v količakaj ugodni letini tudi nekaj za če-belarjev lонец. Kaj je boljše?

Zelo važen razlog za združevanje pred ajdovo pašo je poleg zgoraj navedenega še tale: Čebele si v ajdi, ko nabirajo zim-sko zalogo, med vestno razporejajo po sa-tovju natanko tako, kakor jim je za zimo najbolj prav. V sredini imajo v gnezdu še zalogo, okrog nje pa kopičijo medeno za-logo v lepih kolobarjih, ki se proti kraju gnezda vedno bolj ožijo in so končno skrajni sati v dobri letini od vrha do tal zaliti s sladko tekočino, morda je mnogo prostora še zmanjkalo in je bilo treba med odlagati v medišče. Čebelar tega ni-kakor ni žalosten! Ko se pozneje zalega poleže, ostane družini prazni prostor za prezimovanje; pozimi čebele zlezejo v prazne celice in v njih prijetno žde. Na-črt gnezda je točno napravljen in v aj-dovi paši vestno izvršen. Ako je čebelar že pred ajdo družil, si bodo čebele med ajdovo pašo nered, ki ga je povzročil v panju, že še lepo popravile. Če pa jim čebelar premeša gnezdo po ajdovi paši, je zmešnjava tolika, da se ne da več temeljito popraviti. Sicer si čebele še tudi pozneje za silo uredijo gnezdo, ali to je samo za silo. Zato se redno dogaja, da po ajdi združene družine slabo prezimujejo, imajo čez zimo veliko mrtvic in pridejo v epomladansko dobo slabe. Čebelar se mora vedno zavedati, da si že pred aj-dovo pašo kroji pogoje za uspeh ali ne-uspeh v prihodnjem letu!

Alojzij Obersne, posestnik,

## O organizaciji mlekarstva v ljubljanski okolici

### 1. Kako bi bil udeležen na mlekarni okoljski kmet?

Povsod vidimo, da en sam kmetovalec manj pomeni in premore, kakor pa če se združijo in hoče no in isto stvar cela vas. Še več, če cela občina, a še znatno, znatno več, če en cel okraj. Zaradi tega je v načrtu,

da se vasi ali občine ljubljanske okolice združijo in organizirajo v zbiralne mlekar-ske zadruge. Vse te mlekarske zadruge v okolišu 15—20 km ljubljanske okolice pa bi se povezale v višjo enoto, v mlekarstvo zvezo za oskrbo Ljubljane z mlekom. Na ta način bi dobili organizacijo, ki bi res nekaj po-

menila in ki bi mogla v Ljubljani dostojno, močno in izrazito zastopati koristi vseh okoliških kmetov, kakor tudi koristi vsakega kmetovalca posebej, kadarkoli bi bilo to potrebno. To bi bila zadrúžna organizacija, kjer delajo vsi za eno in isto stvar in kjer si drug drugemu s skupnim delom pomagajo.

Naloga teh malih zbiralnih mlekarskih zadrug bi bila, da zberejo v gotovem prostoru mleko vseh svojih članov, kjer ga njihov nastavljenec (ki si je pridobil potrebno strokovno usposobljenost) vpiše v račun vsakega zadrúžnika, ga preizkusi po vrednosti, ohladi na vodnem hladilniku ter natoči v vrče in jih pripravi za oddajo vozilom skupne Osr. mestne zadrúžne mlekarne. Ker se mleko zbira le v gotovem času, ga lahko prinesejo v zadrugo Vaši otroci, ali kdor ima pri hiši ravno najbolj čas, oddaljenost do tega zbirališča je mala, nastavljenec ima od malega dela malenkostno odškodnino, — stroški so znižani vsled skupnosti na najmanjšo mero. Istotako je z skupnim prevozom mleka od teh zadrug v poslovne prostore mlekarne v Ljubljani. Prevoz je najcenejši, saj bi stal samo 3 pare povprečno na 1 liter mleka. Kakovost mleka bi bila znatno boljša, ker se mleko ne bi z zbiranjem po cestah in dvoriščih in z zopetnim prelivanjem na cestah in dvoriščih pri dostavi v Ljubljani, kakor se to danes dela, oprášilo in umazalo. V zbiralnih zadrugah pa bi se mleko tudi ohladilo, s čimer bi se znižala stopnja kislosti.

Zadruga bi dobila od Osr. mestne zadr. mlekarne skupno denar za mleko, ki so ga oddali njeni zadrúžniki. Ta denar nato ona razdeli med svoje člane. Vodstvo zadruge vrši tudi kontrolo hlevov, poučuje svoje člane o pravilnem krmljenju in pridobivanju zdravega mleka in gre s tem vsakemu posameznemu članu na roke.

Vendar pa je vsaka zadruga za sebe še premalo močna, njen vpliv ni dovolj velik. Vsled tega bi se vse take zadruge združile v večjo enoto, v mlekarsko zvezo. Medtem, ko ima vsaka zadruga svoje načelstvo in nadzorstvo, ki je izvoljeno iz srede njenih članov, zastopa pri načelstvu in nadzorstvu mlekarske zveze vsako zadrugo po 1 izvoljen član načelstva. Tako pridejo pri mlekarski zvezi po svojem članu načelstva lahko vse zadruge oziroma vsi zadrúžniki do besede in vpliva.

Mlekarska zveza je pa na drugi strani tudi tista, ki izdatno zastopa koristi vseh včlanjenih zadrug in vseh kmetovalcev pri vodstvu Osr. mestne zadr. mlekarne. Nadalje se briga, kakor zadruge, za izboljšanje živinoreje in pridobivanje mleka, vrši naročila

za skupne nabave, oskrbuje potreben pouk in izdaja po potrebi poučne knjižice, tičeče se umnega mlekarstva in živinoreje. Ker je torej po svoji sestavi mlekarska zveza zastopnica vseh kmetovalcev celega okrožja 15 do 20 km okoliše Ljubljane, je močna in trdna zagovornica koristi svojih članov. Kakor en kmetovalec pri preskrbi Ljubljane z mlekom ničesar ne pomeni, bi bila mlekarska zveza močna predstavница in zagovornica njenih članov.

Ta mlekarska zveza pa naj bi bila s tretjino zadrúžnega kapitala udeležena na Osrednji mestni zadrúžni mlekarini. Ona bi morala dobiti potrebna denarna sredstva od svojih mlekarskih zadrug. Mlekarske zadruge pa bi morale pobrati deleže od svojih članov, t. j. od kmetovalcev. Zadrúžni deleži zadrug bi se morali ravnati po številu krav, tako bi vsak zadrúžnik moral podpisati toliko deležev, kolikor ima krav. Vendar bi pa oni zadrúžniki, ki deležev ne morejo naenkrat plačati, lahko plačali deleže v obrokih in to z odbitkom pri izplačilu mleka. Jasno je, da ima pri podjetjih le tisti besedo, kdor je na podjetju tudi z denarjem udeležen.

## 2. Mesto Ljubljana.

Drugi solastnik oz. član Osr. mestne zadr. mlekarne naj bi bilo mesto Ljubljana. Ljubljana je svojemu prebivalstvu dolžna preskrbeti zdravo in čisto mleko. Gotovo ni Ljubljani danes v čast, da morajo njeni prebivalci dnevno skupno z mlekom pojesti nad 50 kg kravih odpadkov. To Vam lahko povem kot strokovnjak, iz bivšega poslovanja v mlekarini in če danes gledam preizkušnje, ki jih glede čistote dela Higijenski zavod v Ljubljani. Seveda pa ne smem tega povedati ljubljanskemu prebivalstvu, ker bi potem poraba mleka v Ljubljani, ki itak ni velika, bila še znatno manjša. Z ureditvijo velike, tehnično prvovrstno urejene mlekarne, z zbiranjem mleka v zaprtih prostorih zadrug in z dostavljanjem mleka strankam na dom v zaprtih steklenicah, bi bile higijenske prilike toliko izboljšane, da bi se Ljubljana pred drugimi našimi mesti lahko postavila, a stopila v krog moderne oskrbe z mlekom nam sosednjih mest tujih držav. Edino potom centralizacije pa je tudi mogoče zaščititi ljubljansko prebivalstvo pred izrabljanjem neresnih prekupcev in tudi nekaterih nepoštenih posestnikov. Kajti med litrom najboljšega mleka in med litrom najslabšega mleka, ki danes dohaja v Ljubljano in se prodaja kot polnomastno mleko, je na vrednosti tudi do 1.50 din pri litru razlike, upoštevajoč prodajno ceno z 2 din. Mesto Ljubljana bi potom centralne

mlekarne zaščitilo ceno mleka tudi sedanjemu ljubljanskemu kmetu iz Viča, Siške, Most in Barja, ki trpi danes pred nereelno konkurenco prekupcev. Ljubljanski kmet bo primoran, ako ne pride do ustanovitve mlekarne, zahtevati od ljubljanskega občinskega sveta povšanje trošarine za mleko od sedanjih 10 par na najmanj 25 par ter zahtevati, da se iz povška trošarine uporabi del dohodkov za kontrolo mleka, katera je danes več kot minimalna, da se na ta način vzdrži cena pri 2 Din za liter, a ljubljanskemu prebivalstvu se bi potem ojačene kontrole kakovost zboljšala. Tudi policijsko-prometne razmere v Ljubljani že danes zahtevajo, da bi stalo med 7. in 8. uro čim manj vozičkov in mlekarskih voz na cesti, ki ovirajo v tem času promet pešcev, ko gredo ljudje v urade, otroci v šolo in dohajajo razna vozila v mesto. Ravnateljstvu Dohodarstvenega urada je dobro znano, da se v mlečnih vrčih utihotaplja v Ljubljano stvari, ki so pod visoko trošarinsko stopnjo, a

tega ni mogoče kontrolirati, deloma ker je zjutraj največji promet na mitnicah, deloma ker ne morejo odpirati toliko in toliko tisoč vrčev, niti ne bi bila kontrola umestna z ozirom na higijensko plat. Navedel sem s tem nekaj misli, iz katerih je razvidno, zakaj je tudi mesto Ljubljana zainteresirano na taki mlekarni. Mesto se pa že tudi danes peča z mislijo, kako bi si uredilo po vzoru tujih sosednjih mest Avstrije, Nemčije, Italije svojo mlekarno, ki bi ustrezala današnjemu času.

Mesto kot politična oblast in po zakonu o avtonomnih mestih lahko da taki mlekarni monopol poslovanja (kakor n. pr. elektrarna, plinarna, vodovod, klavnica), s čimer je tako podjetje, ki rabi ogromen investicijski kapital, postavljeno na pravo trgovsko podlago in more vsled velike množine z manjšimi stroški na liter mleka aktivno posloovati. Vsled tega je povsem pravilno, da se mesto Ljubljana pritegne k upravi mlekarne in da isto napravi skupno s producenti. (Dalje.)

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Tla v stanovanju

Tla v naših stanovanjskih prostorih so večinoma iz mehkih smrehovih ali borovih desk. Taka lesena tla pa se hitro zamažejo in tudi obrabijo, to pa tem bolj, čim mehkejši je les, iz katerega so. Da postane les bolj odporen in se ohrani dlje časa, ga lahko prevlečemo z različnimi snovmi, ki les varujejo, mu dajejo lepšo zunanost in gospodinjni znatno olajšajo čiščenje.

Razna olja, laki in loščila naredijo lesno ploskev gladko in tak les je potem mnogo manj sprejemljiv za nesnago kakor hrapav, ne vpije več toliko vlage in se manj krči in razteza. Na najbolj enostaven način prevlečemo mehka lesena tla, ako jih nainožemo z lanenim firnežem. To je večkrat prekuhanano laneno olje, ki zleze v luknjice lesa, se spoji z njegovimi sestavnimi delci (oksidira) in tvori na njem tenko, a trdno prevleko. S firnežem moramo mazati po malem in vse olje, ki ga les ne vpije, s cunjco pobrati, da se firnež ne maže po tleh. Prevleka s firnežem da tlom lepo rumenkasto barvo, skozi katero so žile lesa vidne, in zapre v njem vse luknjice, da nesnaga ne more prodreti vanje.

Na isti način, kakor firnež, uporabljamo včasih za prevleko mehkih lesenih tal

neko mešanico raznih mineralnih olj, ki se sicer hitreje suši — v 24 urah namesto v 36 — a ne prevleče tal tako izdatno kot firnež in jih zato ne more stalno varovati pred umazanostjo.

Navadna lesena tla ribamo z milnico, a brez sode, ker vzame ta lesu sčasoma lepo belo barvo. Vse drugače pa je s tili, ki so prevlečena z oljem. Soda tem ne škoduje, ker pride na oljnato plast, ne pa naravnost na les. Nesnaga se z oljnatih desk tudi hitro odmoči, da jo z lahkoto odstranimo. Lug iz sode je za taka tla prav dober in nam nadomesti milnico in druga čistilna sredstva. Pa tudi snaženje je veliko lažje in hitrejše, kakor ribanje. Za prostor, ki meri 12 kvadratnih metrov, potrebujemo šest litrov tople vode, v kateri smo raztopili 6 dkg sode. Tako temeljito snaženje tal pa odstrani sčasoma oljnato plast, zato je treba deske po večkratnem umivanju na novo prevleči z oljem. Za omenjeni prostor je potrebno 900 gramov, to je en liter firneža.

Mehka tla v stanovanju pa prevlečemo lahko tudi z lakovo raztopino. Ko se tak lak posuši, pokriva les kot trda in precej odporna prevleka, ki propušča vidne žile lesa. Deske iz mehkega lesa pa barvajo tudi z oljnatao barvo in potem lakirajo. Pri snaženju lakiranih tal je posebno treba paziti na to, da čim dlje časa ohranijo

prvotni lesk. Najboljše je, ako pometamo z omelom, ki ima vlakna malo namaščena, ali z mokro cunjjo, ki pa smo jo zelo krepko ovili, da je le malo vlažna. Nikoli ne smemo brisati s preveč mokro cunjjo, sicer se napravi na tleh umazana plast, ki se pozneje spremeni v umazano skorjo. Z lakiranih tal skušamo odstraniti nesnago s toplo, a ne prevročo vodo; le če so zelo umazana, pridenemo malo milnice. Odpornost pa povečamo, če jih namažemo z loščilom (pasto) in zdrgnemo z mehko cunjjo. Š. H.

## KUHINJA

**Krompirjeva juha z rižem.** Krompir olupim operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko je krompir kuhan ga stlačim in zabelim z drobno sesekljano razbeljeno slanino potresem s sesekljanim zelenim petršiljem s ščepom popra s soljo, pridenem en lavorov list in posebej kuhan gost riž. Ko vse skupaj še prevre je juha gotova.

**Postni riž z gobami.** Tri pesti riža kuham z enim debelim, olupljenim in na kocke zrezanim krompirjem. Ko je riž in krompir kuhan pridenem posebej prazne gobe. Gobe narežem, poparim s krompom, osvežim z mrzlo vodo in denem na razbeljeno surovo maslo ali mast. Za duh primešam strok s soljo strtega česnja drobno sesekljane zelenega petršilja in čebule. Ko so gobe opražene jih potrese s moko dobro zmešam in malo zarumenim. Vse skupaj pustim še prevreti. Nazadnje primešam še žlico kisle smetane. Jed mora biti gosta ker jo dam kot samostojno jed na mizo. Površino potrese s naribanim parmažan-sirom.

**Sirovi cmoki.** 4 dkg surovega masla mešam z dvema celima jajcema s 3 žlicami sladkorja in z drobtinami dveh žemljic, potem pridenem pol kg sira ki sem ga poprej dobro stlačila. Da se mi testo lepo prime, ga potrese s dvema polnima žlicama moke. Testo dobro premešam in oblikujem v okrogle cmoke. Cmoke skuham v obilni slani vodi. Kuhane odcedim in zabelim s surovim maslom v katerem sem zarumenila pest drobtin.

**Telečja pljuča s krompirjem.** Pljuča skuham v slani vodi. Kuhana odcedim, denem v posodo in obtežim da jih potem lažje zrežem. Ohlajena pljuča zrežem na drobne rezance vržem jih na bledorjavo prežganje ki sem ga napravila iz dveh

žlic masti (ta množina zadostuje za pol kilograma pljuč), drobno sesekljane čebule zelenega petršilja, žlico moke in žlico krušnih drobtin. Jed dušim nekaj minut, makar zalijem s kropom ali z juho v toliko, da je jed primerno gosta. Krompir kuham posebej. Tega olupim operem in zrežem na rezance. Ko je krompir kuhan, ga pridenem pljučam. Nazadnje jed okisam in dam na mizo.

**Sirov kolač.** Za ta kolač napravim kvasheno testo. Med en kg bele moke zdrobim 17 dkg surovega masla. Potem prilijem tri četrt litra mlačnega mleka, pridenem dve žlici sladkorja, dva rumenjaka in shajan kvas iz 4 dkg kvasa. Potem še primerno osolim in zgnetem v rahlo testo. Ko testo vzide, da razvaljam za prst na debelo, denem na pekačo in pustim, da zopet vzide. Vzhajano testo namažem za prst na debelo z gladko umešanim sirom. Pečica mora biti precej huda. Površina mora biti temnorumena. Precej, ko vzamem jed iz pečice, jo dobro potrese s sladkorjem. Ohlajen kolač zrežem na kose.

## DOMAČA LEKARNA

**Rumeno korenje** vpliva na rast in razvoj otrok, krepi odraslega. Angleži in Francozi dajejo otrokom vsak dan kuhanega naribanega korenja s presnim maslom. Nemci uživajo korenje kar surovo. Surov sok prežene gliste. Obkladek nastrganega korenja hladi opekline. Kadar peša pri Arabcih konj, ga krmijo s korenjem in si opomore. Za puščanje skuhaj mezgo iz korenja in sladkorja in uživaj po 4 žlice na dan.

**Kamiličnih glavie** vzemi tri pesti na ¼ litra dobrega žganja in postavi na solnce za 14 dni. Potem odcedi. Glavice porabiš še lahko za obkladke ali jih deniš v čaj ali v vodo za izpiranje ust in umivanje obraza. Odlitka jemlji po žlički zoper napetost, gliste, vetrove, če se dviguje želodec, zoper grižo in klanje. Gomiličin odlitek je tudi izvrstno zdravilo zoper lišaje in spuščaje po koži, zoper ozebljine in krvne podplutbe. Zoper izpuščaje na nosu namoči krpo v žganju in ovij nos. Zabrekle in boleče noge, zatečene žile, utiraj z žganjem. Pri hudi bolečini v glavi ali v očeh kani žličko žganja na košček svežega črnega kruha in naveži na teme. To pomaga tudi, če ne moreš spati zaradi razboljenih živcev.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Ljubljanska denarna borza. V zadnjem tednu je celokupni devizni promet na ljubljanski borzi znašal 2 milijona 425 tisoč dinarjev. V privatnem kliringu so kupovali angleški funt po 238, nemško marko 13.80, ameriški dolar 46.50, avstrijski šiling 8.75, špansko pezeto 6.35, italijansko liro 2.96 din, grške bone po 30 par. Uradni tečaji so pa beležili: angleški funt 219.16, ameriški dolar 43.40, holandski guldinar 29.70, nemška marka 17.59, švicarski frank 14.28, belgijski belga 7.37, francoski frank 2.89, češka krona 1.81 din.

## ŽIVINA

g Živinski sejem v Kranju 20. julija. Voli: I. vrste 4.50, II. vrste 4.25, III. vrste 4; telice: I. vrste 4.50, II. vrste 4.25, III. vrste 4; krave: I. vrste 3.50, II. vrste 3, III. vrste 2.75; teleta: I. vrste 7, II. vrste 6; prašiči speharji 7, prašiči pršutarji po 7.50 dinarjev.

g Cene živine v Novem mestu za mesec julij. Krave 2.50—3.50, telice 3—3.50, voli 3.25—4.50, teleta 5—5.50 din za kg. Prašiči za rejo 150—250 din par. Pršutarji 5—7 din za kg.

g Mariborski prašičji sejem 24. julija. Dovoz prašičev na ta sejem je bil le 166 rilcev, od katerih so prodali 90 kosov. Cene so bile za mlade prašiče 5—6 tednov stare po 65—100, 7—9 tednov 115—135, 3 do 4 mesece stari 155—215, 5—7 mesecev 225—320, 8—10 mesecev 330—510, 1 leto 525—830 din eden. Kilogram žive teže 5 do 6.50, mrtve teže 7.50—9.25 din.

## CENE

g Tržne cene v Ljubljani. Govedina: meso I. vrste 8—10, II. vrste 6—8, III. vrste 5—7 din za kg. — Telėtina: I. vrste 12—14, II. vrste 10—12 din za kg. — Svinjina: I. vrste 14—16, II. vrste 10—12 din za kg. — Drobnica: koštrunovo meso 8—10, jagnjetina 12—14 din za kg. — Konjsko meso: I. vrste 4 din za kg. — Slanina, domača, 13, hrvaška 14, mast 16—18, šunka 16—18, prekajeno meso I. vrste 15—16, II. vrste 14 din za kg. — Sveže kranjske klobase 20—22, polprekajene 20—24, suhe 30—35, prekajena slanina 16—20 din za kg. — Perutnina: piščanec 12—16, pišča-

nec, zaklan, 26—27 din kg. Kokoš 22—25, kokoš zaklana, 20 din za kg. — Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2—2.25, maslo surovo, 24, maslo čajno, 28—36, maslo, kuhano, 24, sir bohinski, 24, sirček 6, sir polementalec, 24, sir trapist, I. vrste 20, II. vrste 18 din kg. — Seno sladko 45, seno, polsladko, 40, seno, kislo, 40, slama 30 din za stot.

g Cene usnja v mesecu juliju: Jermena prima 90—100, jermena za poljedelske stroje 75—80; podplatniki kruponi 34—48, podplatniki vratovi 22—27, podplatne okrajine 26—30, blank (likanee) 42—45, jermeni kruponi jamsko strojeni 50—65, črna kravina 42—50, rujava kravina 44—56, črni kipsi 40—72, rujavi kipsi 44—64, cepljenec mazan 24—32 din. Vse cene veljajo za kilogram usnja.

g Žitno tržišče. Na blagovnih borzah v Vojvodini: Novi Sad, Sombor, se vrši prodaja žita, izvemši pšenice, čije nakup je omejen in zato na borzah ne notira. Cene za borzno blago veljajo za 100 kg pri nakupu polnega vagona, postavljenega na nakladalni postaji: Koruza bačka, srem-ska, banaška 98—100, bačka ladja Tisa 99—101, rž bačka nova 92—95, ječmen bački srem-ski novi 63—64 kg 83.50—85, bački pomladanski 67—68 kg 83.50—85, oves bački, srem-ski in slavonski novi 87.50—90; otrobi bački in srem-ski 75—75.50 din.

## Kmetijski nasveti

Pred leti ste napravili lesen pod v sobi; sedaj so se pojavile gobe. Radi bi vedeli kako vam je ravnat, da bi uničili gobe. — Predpogoj za razvoj teh gob je vlaga. — Najbolje je, ako ves pod odstranite in ga nadomestite z novim. Gledati pa morate na to, da je podlaga, na kateri je napravljena dotična hiša kolikor mogoče suha. Zato je dobro da navozite na dotično mesto, kjer hočete izmenjati pod, nekaj peska, da s tem vsaj deloma odpravite vlago. — Novi pod je treba razkužiti s posebno raztopino, ki jo dobite na sledeči način: V 1 litru vode raztopimo 300 gramov cinkovega klorida; nato napravimo še drugo raztopino, katero dobimo na ta način, ako raztopimo 900 gramov natrijevega luga v 4 litrih vode. — To drugo raztopino primešamo prvi in jo uporabimo za razkuženje novega poda. Cinkov klorid in natrijev lug pa lahko nabavite v drogeriji. Prvi predpogoj, da se gobe ne bodo zopet pojavile pa je seveda ta, da mora biti podlaga suha.

## PRAVNI NASVETI

**Samopomoč ni vedno umestna.** M. R. Z. — Stanovali ste v podnajemu v mestu in imeli skupno spalnico s služkinjo. Zaradi stvari, ki so vam zgинile, ste imeli služkinjo na sumu. Prišlo je do prepira in ste po nagovoru gospodinje služkinjo poštono natepli, ker je imela tudi grd jezik. Ta pa je šla k zdravniku, ki je ugotovil na njej krvne podplutbe zaradi zadobljenih udarcev. Služkinja je zahtevala od vas 200 Din odškodnine, vi ji pa nočete nič plačati. Ko je bila gospodinja odsojna za nekaj dni, je služkinja vzela vašo obleko, vredno 500 Din, iz omare gospodinje in jo odnesla k svojemu bratu. Vprašate, če lahko zahtevate obleko nazaj od gospodinje, kateri ste jo dali hraniti? — Povračilo obleke lahko uspešno zahtevate le od tistega, ki jo sedaj hrani, t. j. od brata služkinje. Poizkusite s posredovanjem policije dobiti nazaj obleko, če to ne bo pomagalo, boste morali vložiti civilno tožbo proti tistemu, ki sedaj obleko hrani. Odškodnino zaradi odnešene obleke boste lahko zahtevali od služkinje, ki jo je odnesla. Od gospodinje boste mogli zahtevati odškodnino le tedaj, če boste dokazali, da je vedela, da je služkinja tatca, pa jo je kljub temu sprejela in zadržala v službi. — Ker ste služkinjo neopravičeno natepli — če je kaj zakrivila, ste morali prepuštili sodišču, da dožene krivdo — vam svetujemo, da pač skupaj z gospodinjo, ki vas je nabuškala, plačate služkinji nekaj za bolečine, ona vam pa poskrbi povračilo obleke.

**V goldinarjih vknjižena terjatev.** J. G. P. L. — Terjatev, ki je vknjižena v goldinarjih, se mora sedaj izplačati v dinarjih, tako da je goldinar enak dvema kronama, štiri krone pa so en dinar. Za 240 goldinarjev boste morali plačati 120 Din in 5% obresti za zadnja tri leta. — Vknjižena pravica dosmrtnega stanovanja velja do smrti koristnika, čeprav slednji te pravice še ni doslej užival. Isto velja za vknjiženo pravico 7-dnevne hrane v mesecu.

**Zamenjava poti.** S. J. — Če sta oba spoznamna, potem lahko sosed preloži sedanjo pot in vam odkaže novo. Če pa vi na novo pot ne pristanete, je dolžan sosed, da vam na stari poti pusti vse pravice, ki ste jih doslej uživali. Če služnostna pravica poti na stari poti še ni vknjižena, potem lahko vi to vknjižbo na svoje stroške predlagate. Če pa je ta pravica že vknjižena in hočeta oba spoznamno pot zamenjati z novo, potem se morata pač tudi zneniti. Na čigave stroške se bo izvršila vknjižba nove poti. Četudi bi sosed svoje posestvo sedaj izročil sinu, lahko vse svoje pravice, ki ste jih imeli proti sosedovemu posestvu, uveljavite proti novemu gospodarju.

**Pot na kupljeno parcelo.** R. J. — Kupili nameravate parcelo, ki leži v sosednji vasi. Parcela je travnik, ki je tudi malo obraščen. Vaščani pa tej kupčiji nasprotujejo in vam

groze, da vam ne bodo pustili voziti z dotične parcele. Vprašate, če bi mogli dobiti pot s kupljene parcele prisilnim potom. — Parcelo boste kupili z vsemi pravicami, ki jih ima dosedanji lastnik. Ker ima sedanji lastnik pravico voziti s parcele, boste imeli to pravico tudi vi kot njegov naslednik. Če vas bo kdo ovrnil in vam nagajal, boste morali pač pri sodišču iskati pravice.

**Zakupna pogodba.** V. L. F. — Od brata ste vzeli v zakup zemljišče za 15 let. Ker se brat ne drži prevzetih obveznosti, bi radi vedeli, če ga k temu lahko prisilite in če pogodba velja. — Ako en pogodbenik ne izpolnjuje prevzetih obveznosti, ga drugi lahko s tožbo k temu prisili. Pogodba seveda velja. Lahko pa zakupojemnik odstopi od pogodbe celo pred potekom dogovorjenega časa brez odpovedi, ako je v zakup vzeta stvar izročena v stanju ali je brez njegove krivde prišla v tako stanje, ki jo dela nesposobno za dogovorjeno rabo, ali ako mu je po naključju odvzeta za daljši čas ali postane neraben znaten del. — Ker niste povedali, kakšne so tiste obveznosti, ki jih brat ne izpolnjuje, vam točnejšega nasveta ne moremo dati.

**Težave vlagatelja.** K. M. — Razumemo vaše pritožbe. Toliko let ste štedili in nosili v hranilnico, sedaj pa je hranilnica pod zaščito in vam ne more vloge po želji izplačati. Toda upoštevati morate, da so tudi dolžniki zaščiteni in da tudi hranilnica izposojenega denarja ne more iztirjati. Dobro veste, da hranilnica denarja, ki ga je dobila od vlagateljev ni hranila v miznicah in blagajnah, ampak ga je izposojala našemu ljudstvu in s tem podpirala narodno gospodarstvo. Ni hranilnica kriva, če vam ne more izplačati vloge. Krive so težke gospodarske razmere, ki so nastopile po vsem svetu. Zato ni pravilno, če zvrčate krivdo na hranilnice in na one, ki priporočajo štednjo. Upajmo, da bodo merodajni činitelji že našli izhod iz tega težkega stanja in že v bližnji bodočnosti omogočili, da bodo vsaj revnejši vlagatelji prišli do svojih prihrankov.

**Užitkarjeve tožbe.** U. K. — Izgovorili ste si preužitek, ki je točno naveden v izročilni pogodbi. Prevzemnik posestva pa vas na vaših pravicah prikrajuje. Tožili ste ga pri sodišču, a ste pravdo izgubili. Nato ste poslali pritožbo pravosodnemu ministru, pa ni nič pomagalo. Vprašate, kam bi se še lahko pritožili. — Vaš spor s prevzemnikom posestva zaradi preužitka spada edino pred domače sodišče. Ni nam znano, zakaj ste pravdo izgubili. Proti prvi sodbi se lahko v 15 dneh pritožite na okrožno sodišče. Morda pa sploh niste vložili tožbe, ampak vas je sodnik povabil samo k poskusu poravnave. Če je tako in se niste poravnali, pojdite na uradni dan k sodišču in dajte tožbo v zapisnik. Na ministrstva se pa ne obračajte, ker nimajo s pravicami nobenega posla in tudi ne morejo in ne smejo sodiščem dajati kakšnih naročil glede sodstva.