

Konserviranje zelenjadi v gospodinjstvu

Kakor sadje, tako se da konservirati — v trpežni obliki predelati — tudi skoro vsako zelenjad, razen solate in nekaterih drugih rastlin. Pri nas poznamo samo konservirano želje in repo — v obliki kislega zelja in kisle repe. Na podoban in še na razne druge načine je pa mogoče ohraniti še marsikatero drugo zelenjad, ki bi prav prišla pozimi, ko tako manjka prikuh, poleti je je te robe povsod v izobilju.

Podobno kakor pri sadju in pod enakimi pogoji povzročajo razne glivice in bakterije tudi pri zelenjadi, da se prav hitro razkroji in izpridi (splesni ali zgrije). Vendar pa je med kvarjenjem obeh pridelkov (sadja in zelenjadi) precejšnja razlika, ki jo mora gospodinja dobro poznati. Sadje razkrajajo zelo občutljive glivice, ki jih toplota 70 stopinj C popolnoma zanesljivo zamori. Na zelenjadi žive pa mnogo bolj trdožive glivice, ki jih konča komaj vročina 100 stopinj C. Trosi teh glivic pa zamrjejo šele pri 110 do 120 stopinj C. Zato je predelava zelenjadi v trpežno obliko precej bolj težavna nego konserviranje sadja.

Vobče konserviramo zelenjad na tri načine in sicer s pomočjo ohranjujočih snovi, s sterilizacijo (razgrevanjem) in istočasnim neprodušnim zapiranjem in s sušenjem.

1. Zelenjad v kisu. V kis (jesih) vlagamo navadno kumare, fižol in gobe. To zelenjad vlagamo navadno v velike steklenice s širokim vratom.

Kisle kumare. Drobne (5 do 10 cm dolge) sveže, zelene plodove operemo in namakamo kakih 10 ur v čisti vodi. Nato jih obrišemo in vložimo prav na tesno v steklenice. Med plodove vlagamo lavorovo listje, cel poper, stroke paprike, koper, šalote in liste od višenj. Na vrh denemo nekoliko brena, razrezanega na tanke krožke. Nekateri pridevajo tudi gročično seme, zavezano v krpici. Napol-

njene steklenice zalijemo s prekuhanim, močnim vinskim kisom, ki mu pridevamo na vsak liter 2 žlici soli. Preden kis vlijemo na kumare, ga moramo popolnoma ohladiti. Steklenice zavezemo z mehurjem ali pergamentnim papirjem.

Fižol v kisu. — Nežen, mlad fižol v stročju, ki pa ne sme imeti še razvitega zrnja, otrebimo in kuhamo 5 minut. Potem ga stresemo v rešeto in počakamo, da se obsuši. V kaki skledi ga nato polijemo z vrelim kisom in ga pustimo v kisu do drugega dne. Šele tedaj ga vložimo prav na tesno v steklenice. Vmes denemo nekoliko lavorjevih listov, celega popra in šalotk. Nazadnje steklenice zalijemo s kisom in zavezemo s pergamentnim papirjem. Trpežnost se še bolj zagotovi, ako nalijemo vrh kisa 1 cm na debelo namiznega olja, ki brani zraku pristop do fižola.

Kisle gobe. Majhne, sveže, popolnoma čvrste jurčke otrebimo, operemo v mrzli vodi in kuhamo 5 do 8 minut v slani vodi. Potem jih stresemo na rešeto, da se odcede. Nato jih denemo v vrel kis, ki mu dodamo nekoliko muškatega cvetja, celega popra in kopra. Ko gobe v kisu dobro zavro, jih nekoliko ohladimo in potem denemo s kisom in dišavami vred v steklenice, ki jim zalijemo površino z oljem in jih zavezemo s pergamentnim papirjem.

2. Zelenjad v slanici (slani vodi).

Za ta način konserviranja so posebno sposobne kumare in fižol v stročju.

Za vlaganje kumar si pripravimo primerne posode (sodčke, deže velike steklenice), in zelenje, kakor višnjevo listje, ročice od vinske trte in koprovih kolk. Posode je treba skrbno očistiti, prav tako zelenje operemo. Slano vodo — slanico — si pripravimo na ta način, da razstopimo na vsak liter vode 5 dgk soli. Razstopino prekuhamo in ohladimo. Ko je tako vse pripravljeno, ravnamo

takole: Na dno posode nadevamo precejšnje plast prej naštetega zelenja, na to plast kumar, drobnih, zelenih, ki so se že prej namakale v mrzli vodi čez noč. Na kumare pride zelenje, potem zopet kumare in tako dalje do vrha. Zadnja plast je zopet zelenje. Končno zalijemo napolnjeno posodo s pripravljeno slanico, jo pokrijemo s pokrovom in jo postavimo v razmeroma topel prostor, kjer kumare kipe in se skisajo. V treh, štirih tednih so godne. Dobro je, ako položimo na vrh gorenje plasti zelenja snažen pokrov, ki ga obtežimo s kamnjem. Ako zmanjkuje na kumare vode, moramo doliti slanice.

Tako vložene kumare rade zvodene, ako jih dolgo hranimo. Zvodenenje preprečimo s tem, da dodamo slanici na vsak liter pol do 1 dkg tanina. Tudi na drobno zrezan hren na površju zelo dobro deluje proti kvarjenju.

Fižol v slani vodi. Mlad, nežen fižol v stročju otrebimo in namakajmo nekaj ur v čisti vodi, ki jo večkrat premenjajmo. Potem stročje na rešetu ocedimo in potem nasolimo plast za plastjo s soljo. Na kg fižola vzamemo četrt kg soli. Čez prilično 48 ur odlijemo slanico, stročje pa vložimo prav tesno v pripravljene posode in ga naposled zalijemo z isto slanico, ki smo jo prej odlili. Posode dobro zavežemo ali kakorkoli pokrijemo in delo je končano. Tako konserviran fižol lahko sproti jemljemo iz posode, ne da bi se ostanek kvaril. Pred uporabo treba stročje v večjih vodah oprati, ker je sicer preslan. Isto velja za fižol v kislu.

3. Sušenje zelenjadi. Naše gospodinje od davna sušijo nekatere vrtnne rastline, če ne drugih, pa vsaj dišavna zelišča, ki jih uporabljajo pozimi kot začimbo za razna jedila. Sušiti se pa da tudi skoro vsa druga zelenjad. To je važno zlasti za tista zelenjadna plemena, ki sveža nimajo daljše trpežnosti. Tako n. pr. lahko sušimo fižol v stročju, grah, ohrovt, kolerabe, karfijole, peteršilj, zeleno in korenček.

Za sušenje zelenjadi veljajo vobče tista pravila kakor za sušenje sadja. Vendar pa je zelenjad precej boljša, ker se rajši in hitreje suši nego sadje. Zelenjad sušimo z uspehom na solcu, pa tudi s pomočjo ognjene toplote v sušilnici. Zelenjad, ki jo nameravamo sušiti, snažno operemo in potem pripravimo tako kakor za takojšnjo uporabo. Ohrovt in zelje zrežemo n. pr. tako kakor za kisanje, karfijole razdelimo v majhne glavice, kolerabe razrežemo v tanke rezine, tako tudi zeleno; korenček pa razrežimo podolgem v tanke podolgate kosce.

Preden denemo zelenjad sušiti, jo moramo pariti. Para jo namreč ugodno sprejme, da je potem tudi suha bolj okusna. Kdor nima priprave za parenje, naj zelenjad pred sušenjem vsaj popari z vrelim kropom. Nikdar pa ne smemo zelenjadi pred sušenjem kuhati. Sušiti se mora toliko časa, da je trda, krhka, ker pozneje na zraku odneha. Suho zelenjad spravimo v zračnih vrečicah na suhem prostoru. Pred uporabo moramo suho zelenjad najprej oprati v mrzli vodi, potem pa 3 do 6 ur namakati v mlačni vodi. V isti vodi jo potem tudi kuhamo. H.

Kako zatiramo golšavost na zelju

Na zelju se pojavlja često dobro poznana bolezen, ki jo imenujemo golšavost. Povzročja jo posebna glivica *Plasmodiophora brassicae*. Poleg zelja napada tudi kolerabo, repo, njivsko redkvico in tudi še več drugih rastlin. Ta bolezen se začne razvijati že tedaj, ko so rastline še mlade; ako pogledamo poleti korenine onih zeljnih rastlin, katere zaostajajo v rasti, tedaj opazimo na njih posebne izrastke, ki izgledajo kot neke otekline. Takoj vemo, da imamo opraviti z golšavostjo zelja. Že takoj v začetku pa opazimo na koreninah sadik čisto majhne gomoljčke ki pozneje narastejo, se ode-

bele, oziramo najrazličnejše oblikujejo ter zavzemajo često precejšen obseg.

Mlada koreninska golša ni nikdar votla; tudi je bolj mehka od olesenelih zdravih delov korenine in stebela. Ako tak izrastek prerežemo, tedaj vidimo, da je v notranjosti bel in trd. Celice tega izrastka pa so napolnjene z drobno zrnatim snovjo ki je brezbarvna; to vidimo pač pod drobnogledom ne pa s prostim očesom. Proti jeseni trda vsebina izrastkov segniže in se spremeni v temno, smrdčo snov, iz katere se razlijejo trosi v zemljo. Ti trosi naslednjo pomlad kalijo in ako posadimo na dotično zemljišče

zopet zelje ali pa kolerabo, se zarijejo v mlade rastline in jih takoj okužijo. Trosi ostanejo zelo dolgo časa kalivi in sicer včasih celo pet let.

Učinek te bolezni na rastline je zelo različen. Ta tvor potrebuje vedno več vode in hranilnih snovi; vse to pa gre na račun nadzemskih delov rastline. Korenina in pa del stebila, ki dovaja rastlinski sok, omejitja polagoma svoje prehranjevalno delovanje. Ako rastlina močno raste, se obenem tudi koreninska golša močno razvija. Če ima poleg tega rastlina na razpolago zadosti hranilnih snovi in vode, se tudi njen nadzemski del popolnoma dobro in v redu razvija in se sploh ne pozna, da bi bila rastlina bolna. Popolnoma drug slučaj pa nastopi, ako se pojavi suša; rastline začno tedaj znatno hirati in to vse dotlej, dokler popolnoma ne poginejo. Prav isto se dogodi, ako so korenine tako močno napadene, da se začno razkrajati.

Ta bolezen se pojavlja v vseh zemljiščih, v veliki zvezi pospešuje njen razvoj enostransko močno gnojenje s hlevskim gnojem. Zadostne količine apna v zemlji pa znatno ovirajo razširjenje imenovane bolezni. Najbrže, da alkalična reakcija zemlje ovira kalenje trosov, zato se bolezen pač razvija na okuženi rastlini, ne da bi se tudi v zemlji razširila. V kisljih zemljah pa, katere so revne na apno, se ob zadostni vlagi in toploti izvrši okuženje v večjem obsegu in to po vsej njivi. Najbolj prikladna toplota za razvoj te glivice je med 20 in 30 stopinj C.

Kot za vsako drugo bolezen imamo tudi za golšavost na razpolago več sredstev, da jo zatremo; ako pa je že ne moremo popolnoma zatreti, pa moramo gledati vsaj na to, da jo kolikor mogoče omejimo. Ta sredstva so:

1. Pravilno kolobarjenje. Na njivah, ki so okužene s to boleznijo, ne smemo vsaj 5 do 6 let saditi nobenih takih rastlin, ki so podvržene golšavosti; obenem pa moramo pridno zatirati razne plevelce, katere ta bolezen istotako napada kot n. pr. gorčico, travniško penušo, njivsko repico, plešec itd.

2. Vse bolne rastline moramo pravočasno izrjavati in odstraniti; in sicer še preden se tekoča vsebina s trosi razlije v zemljo. Saditev bolnih sadik je glavni vzrok okuženja zdrave njive. Zato moramo saditi vedno zdrave zeljne sadike

katere nimajo na koreninah nikakih izrastkov. Pred saditvijo moramo sadike dobro pregledati in če opazimo na njih kake izrastke, moramo dotične sadike takoj uničiti; ako tega ne storimo, se bolezen neverjetno hitro širi po celi njivi. Najbolje je, da si potrebne sadike vzgojimo vedno sami.

3. Zemljišče moramo vedno dobro apniti; ako vsebuje zemlja zadostne količine apna, potem apno znatno ovira razširjenje te bolezni. Apniti moramo že v jeseni in ga kolikor mogoče enakomerno razdeliti po vsej površini. Na 1 ha ga potrebujemo približno 20 do 25 gramov. Količina apna, katerega moramo trositi, je odvisna predvsem od zemljišča samega. Ako je zemlja že zelo izčrpana na njem, ga moramo dodati v večjih količinah, ako hočemo imeti res pravi uspeh.

4. Bolnih rastlin ne smemo zlagati na gnoj ali pa na kompost, ampak jih moramo sežgati.

5. Od raznih razkuževalnih sredstev pride v poštev raztopina sublimata. S to raztopino zalivamo posajene sadike. To zalivanje se izplača samo na manjših površinah; na večjih pa je stvar mnogo težavnejša.

Popolnoma zanesljivo lahko trdimo, da je od vseh navedenih sredstev gotovo najzanesljivejše in tudi najcenejše, apno. S tem, da zemljišče apnimo, ga prvič dobro razkužimo; drugič pa služi apno tudi prav dobro kot rastlinska hrana. Če so rastline že enkrat napadene od te bolezni, dobijo v obliki apna vsaj nekoliko več hrane in ne zaostajajo tako močno v rasti, kot bi sicer. Apno damo taki zemlji v obliki žganega apna ali pa apnena prahu.

Bolni zajčki. — Po opisu, ki ste ga poslali, imajo vaši zajci najbrže kokcidijozo, ki jo povzročajo male prostemu očesu nevidne praživali, kokcidije. Kokcidije pridejo s hrano v telo in se naselijo največkrat v črevesju in jetrih. Samice, ki bolehajo na kokcidijozo izločajo z blatom povzročitelje in ni čudno, da se okužijo tudi mladiči, ki bolezni ne prebole in zato v velikem številu poginjajo. Zanesljivega zdravila za to bolezen ni in je zato najboljša, da se mladiči iz okuženih gnezd pokoljejo. Meso dobro rejenih zajcev je užitno, pač pa morate odstraniti notranje organe. — Vse kletke in prostore, kjer so se nahajali okuženi zajci dobro razkužite (vroča voda in lug) preden nabavite nov zarod.

O organizaciji mlekarstva v ljubljanski okolici

3. Banovina in zadrúžne zveze.

Kot tretji činitelj naj bi bile na mlekarri udeležene banovina in naše zadrúžne zveze. Naloga zadrúžnih zvez je, podpirati in ustanavljati zdravo zadrúžništvo. Gotovo pa bi bilo ravnokar opisano mlekarstvo zadrúžništvo zdravo, bilo bi pa tudi slovenskemu kmetijstvu v znatno pomoč. Bil bi pa ta tretji faktor, ki je udeležen na mlekarri v vodstvu, zdrav in neprecenljiv regulator v sporih prvih dveh udeležencev. Pomisliti moramo, da bo imela mlekarstva zveza glavno nalogo, vzdrževati čim boljšo ceno za mleko, ki jo naj dobijo njeni člani-kmetovalci. Na drugi strani pa je tudi naravno, da bi mestna uprava rada svojemu prebivalstvu preskrbela čim cenejše mleko. V tem bi lahko vedno bil povod spora. Tretji faktor, to so zadrúžne zveze in banovina, pa so v tem vprašanju neinteresarane in bodo lahko vedno najpravičnejše razsojevale in spravljale interese kmeta in konzumenta v najlepšo skupnost. Posebna naloga zadrúžnih zvez bi tudi bila skrb, da se vrši vse poslovanje v pravilnem zadrúžnem duhu in da je podjetje aktivno.

V mojem celotnem načrtu sta za dvig slovenskega mlekarstva predvidevani dve vele-mlekarri za Slovenijo. Ena od teh naj bi bila ta obrazložena Osr. mestna zadr. mlekarra. (Druga mogoče v Mariboru!) Na to mlekarro bo lahko banovina vezala in naslanjala organizacijo mlekarstva, zlasti maslarstva cele Dolenjske, Notranske in dela Stajerske. Po vseh teh krajih bi se osnovala posnemalne postaje oziroma zadruge za posnemanje mleka, smetana bi se pa koncentrirala v Ljubljani, kjer bi se izdelovalo enotno, kakovostno prvovrstno maslo. Pomisliti moramo, da je za 10.000 kg, t. j. en vagon masla potrebno približno 250.000 l mleka, katero množino imajo danes razne mlekarne po deželi komaj v celem letu. Največjemu združenju mlekar-skih zadrug, ki danes obstoja, manjka mesečno še okoli 100.000 l mleka, da bi lahko izdelalo mesečno en vagon masla, če bi vse mleko, kar ga ima, posnelo. Za izvoz so namreč potrebne vagonске pošiljke standardiziranega blaga, česar pa pri našem razdrobljenostnem (branjarijskem) mlekarstvu ne moremo doseči. S tako koncentracijo smetane, in to pri mlekarri, ki si krije režijske stroške za obrestovanje in amortizacijo naprav v do-

mačem ljubljanskem trgu, bi bila podana nujno potrebna organizacija, ki bi služila izvozu masla iz države in doprinesla slovenskemu kmetu letnih okoli 30.000.000 din novih dohodkov. Naš kmet redi danes živino le za to, da mu da potrebni gnoj za polja in travnike, vnovčiti pa ne more glavnega pridelka, t. j. mleka. In tako vidimo, da se v mleku utapljam, saj se sedem desetlin vsega mleka neracijonelno uporabi, ker pač nimamo nujno potrebne organizacije in v to potrebnih investicij. Zaklada, ki je na zemlji, ne izrabljamo.

Tako sem združil tri interesente, ki si medsebojno pomagajo, t. j. okoliškega kmeta, ki bi kot najbližji rad zalagal Ljubljano z najboljšim mlekom, mestno občino ljubljansko, ki bi na ta način dobila higijenično in času ustrezajočo oskrbo z mlekom, in tretjič banovino, ki bi lahko ogromne investicije mlekarne uporabljala za širšo organizacijo mlekarstva in s tem za nujno potreben izvoz masla in drugih mlekar-skih izdelkov.

Omenil sem prej, da bi bili investicijski stroški za tako mlekarro ogromni. Rabili bi približno tele vsote:

1. Za nakup prostora in zidanja potrebnih zgradb	din 2.500.000.—
2. Potrebni vrči	» 500.000.—
3. Steklenice za dostavo mleka	» 200.000.—
4. Vozni park	» 500.000.—
5. Stroji in montaža strojev	» 2.300.000.—
Skupno okoli	» din 6.000.000.—

Ta znesek bi se kril z din 1.000.000.— zadrúžne glavnice, za ostali znesek po din 5.000.000.— pa bi se moralo najeti posojilo. Vsota investicij, kakor vidite, je ogromna. Toda na drugi strani bi bil tudi promet mlekarne za naše današnje razmere ogromen, saj bi za ljubljanski konzum mleka in smetane šlo dnevno nad 20.000 litrov mleka in bi ta množina mleka lahko prenesla stroške za obresti in amortizacijo inventarja. S plačilom zadnjih dveh stroškov pa pomagamo in to znatno, da omogočimo izvoz. Izvoz je namreč vsled svetovne konkurence nerentabilen ter ne prenese stroškov obrestovanja in amortizacije naprav.

V Avstriji in Nemčiji morajo producenti

oziroma mlekarne, ki prodajajo mleko za konzum, plačati od vsakega litra mleka po ca. 30 par v tako zvani mlečno-izravnalni fond. Iz tega fonda pa se nato dajejo podpore onim mlekarnam, ki mlekarske izdelke izvažajo. — Mi ljubljanski in okoliški kmetovalci pa dajmo iz istega razloga investicije, ki služijo predvsem nam, na razpolago za izvoz. S tem omogočimo vnovčenje mleka oddaljenejšim kmetovalcem.

Poslovna kalkulacija kaže, da bi pri našnji prodaji mleka po din 2.— lahko mlekar na plačala povprečno liter mleka po din 1.25 na mestu zunaj na deželi mlekarskim za drugim. Pravim povprečno, zakaj plačala bi ga lahko v najbližji okolici Ljubljane nekaj dražje, v daljši okolici Ljubljane pa nekoliko ceneje, tako da bi bila skalkulirana skupna nabavna cena din 1.25. Kakor vidite, je ta

cena v splošnem mnogo višja, kakor ga plačujejo prekupčevalci in prekupčevalke, ki ga plačujejo, kakor sem že omenil, največ po din 1.10 in tudi po 75 par.

Oglasili se pa boste gotovo kmetovalci današnje najbližje okolice velike Ljubljane, ki mleko strankam sami dostavljate, češ, mi mleko na dosedanji način vnovčimo mnogo ugodneje. Da, to je res, dokler lahko računate s ceno din 2.— za liter. Ako bo pa cena, kar je pri sedanjem položaju neizogibno, padla v splošnem na din 1.50 (ali sčasoma na din 1.25 ali tudi din 1.—), in ko plačate od tega še 10 par mitnine, ne boste dosegli več kakor 1.40 za liter, katero ceno pa Vam mlekarne že lahko plača na Vašem domu, s čimer imate prihranjen čas za dostavo in še druge udobnosti.

(Nadaljevanje.)

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Najvažnejše o gobah

Gobe so redilno živilo četudi so splošno težko prebavne. Vendar nam dajo mlade in sveže gobe, kadar jih je obilo, poceni hrano, posebno če jih pravilno pripravimo.

Veliko je število raznih vrst užitnih gob, ki jih lahko jemo brez škode, če jih namreč pripravimo takoj sveže in če jih pri jedi temeljito prežvečimo. Stene celic so pri mnogih gobah tako odporne, da ostanejo še v črevesu neraztopljene. Zato slabo zgrizeni koščki gob obtežujejo prebavila in se neizpremenjeni zopet iztrebijo. Užitne gobe pa nam škodujejo tudi takrat, kadar jih nismo uporabili svežih, ampak smo jih pustili dolgo ležati. Gobe se začno kaj kmalu razkrajati; imajo namreč v sebi obilo vode in beljakovine, zato se kmalu pokvarijo. Tudi pogrete gobove jedi lahko škodujejo. Pa tudi če pojemo preveč gob hkrati, lahko nastopijo črevesne motnje v želodcu in črevesju. Taki primeri so bili tudi vzrok, da so začeli nekaterim neškodljivim, užitnim gobam pripisovati strupene lastnosti.

Za bolniško hrano gobe niso primerne. Tudi sirovih ne uživamo. Nekatere, kakor mavrahe, je treba pred uporabo celo popariti in vodo odliti, ker imajo v sebi ostro kislino. Drugih vrst užitnih gob pa ne poparimo, ker bi s tem izgubile precej redilnih snovi. Gobam, ki so sluznate

ali hrapave, olupimo kožico s klobuka, starim gobam pa odrežemo spodnjo plast klobuka in je ne porabimo. Gobe najlepše posušimo, če jih naberemo na nit in hitro posušimo na soncu. Če suhe gobe stolčemo ali zmeljemo, dobimo droben prah, ki ga v kuhinji pridevamo omakam, juham in drugim jedem, da jim izboljšamo okus.

Kdor ni poseben poznavalec gob, naj nabira in je samo take, ki so splošno znane in ni o njih nobenega dvoma, da so prave, oziroma užitne. Navzlic vsem svarilom, pa se še vedno dogaja, da se kdo zastrupi z gobami. Najbolj strupena izmed vseh, ki je tudi največkrat vzrok zastrupljenju je strupeni kukmak ali krompirjevka, katere je več vrst, bela, rumenkasta in zelena. Zeleno zamenjavajo ljudje z izvrstno užitno gobo, z zelenkasto ali pesnato kolobarnico. Belo in rumenkasto strupeno krompirjevko pa imajo za užitni poljski ali travniški šampinjon ali užitni kukmak. Strupeni kukmak ali krompirjevka raste največ v listnatih gozdovih od rane pomladi do pozne jeseni. Po vrhu klobuka ima navadno belkaste krpice kot ostanke kožnate lupine, ki je v mladosti zavijala vso glivo. Lističi na spodnji strani klobuka so vedno beli. Pri pravih kukmakih pa so lističi rožnati, na starost čokoladno rjavi in na kocu je obroček. Tudi pravo kolobarnico je lahko spoznati po tehle znakah: gliva je olivne ali rumenkaste

barve, ob robovih klobuka vedno svetlejša. Po vrhu je luskinasta oziroma posuta s peskom in sluzasta. Lističi so žvepleno-rumeni, tudi meso je rumeno. Raste jeseni, najraje v borovih gozdih na peščenih tleh v množinah. V kuhinji ji odstranimo vrhino pesnato kožico.

Da ohranimo naraščaj gob, ki je tik ob kocenu, vsako gobo pri kocenu lepo odrežemo ali vrtimo, da se izruje. Š. H.

Kdaj in kako je prenehati z molžo

Ni redek slučaj, da krava — dobra mlekarica »molže skozi«, to se pravi, da pred porodom sploh ne preneha molzti. Nespametno bi bilo, ako bi se veselili te lastnosti ter zadovoljni sprejemali mleko, ki ga nam žival nudi v poslednjih dveh mesecih pred porodom. Kajti to mleko, ki ga itak ni mnogo, bi drago plačali. Krava, ki ni vsaj 6 do 8 tednov pred porodom prenehala z molžo, ima po teletenju znatno manj mleka, nego bi ga bila imela sicer. Vime ni imelo odmora in je oslabiljeno.

Molža tik pred porodom pa tudi kravo samo slabi ter neugodno vpliva na razvoj teleta v kravinem telesu.

Kravo, ki sama ne preneha molzti, umetno odstavljamo. To je lahko izvedljivo, zahteva le nekoliko pazljivosti.

Prvič moramo vedeti, kdaj se pričakuje porod, moramo pa biti seveda tudi popolnoma sigurni, da je krava breja, kajti nesmiselno in gospodarsko škodljivo bi bilo, odstavljati jalovko. Kdor je količkaj dober živinorejec, si bo glede teh podatkov dva meseca pred porodom brez nadaljnega na jasnem, tako da se ne bo zlepa zmotil.

Kravo, ki jo mislimo odstaviti, krmi-mo vsaj nekaj dni s krmo, o kateri, vemo, da ne vpliva ugodno na mlečnost. Take krme ne bo treba daleč iskati. Vsak gospodar dobro ve, pri kateri krmi krave nazadujejo z mlekom. Treba bi bilo na primer samo sedaj poleti namesto zelene krme pokladati nekaj suhega sena.

Ko smo s krmo vplivali tako, da se je znižala količina dnevne molže, prenehamo polagoma z molženjem. Ne smemo prenehati kar naenkrat, to bi kravi škodovalo. Če smo kravo molzli še trikrat na dan, opuščamo najpreje opoldansko molžo, potem prenehamo na primer z ve-

černo in molzemo le še zjutraj, in končno tudi zjutraj ne več vsak dan, temveč vedno bolj poredkoma.

Zelo važno je, da v dobi odstavljenja vsakokrat, ko kravo molzemo, **vime prav dobro in temeljito izpraznimo**. Velika napaka bi bila, ako bi pustili ob molži v vimenu še nekaj mleka z namenom, da bi se vime preje posušilo. S tem bi lahko povzročili nevarno vnetje.

Prehod naj traja 2 do 3 tedne in naj se izvrši čimbolj premišljeno; vedno pa molzimo pri tem prav temeljito, da ne bo ostala v vimenu niti kapljica mleka. ok.

KUHINJA

Krompirjeva juha s stročjim fižolom. Stročji fižol operem, obrežem na konceh, zrežem na poševne kose ter pristavim z mrzlo vodo. Ko je fižol na pol kuhan, mu pridenem surovega, na kocke zreza-nega krompirja. Zabelim jed s prežganjem, ki sem ga naredila iz žlice masti in žlice moke. Nazadnje pridenem drobno sesekljanega zelenega peteršilja in drobnjaka. Potem osolim in po okusu okisam.

Zabeljen stročji fižol. Fižol operem, mu odrežem končke ter ga zrežem na poševne, za prst debele kosčke. V slani vodi ga do mehkega skuham. Kuhanega odcedim, zabelim s surovim maslom, v katerem sem zarumenila pest drobtin in ga odišavila z drobno seseklimim zelenim peteršiljem in z drobnjakom.

Stročji fižol v omaki. Fižol operem, obrežem in zrežem na rezance. V kozici segrejem surovega masla ali masti, pridenem drobno sesekljanega peteršilja, strok strtega česnja in fižol. Pokrito dušim, do mehkega. Potem potresem fižol z moko, malo popražim in zalijem z juho ali kropom toliko, da je omaka gostlata. Nazadnje primešam žlico kisle smetane in po okusu okisam. Na mizo dam s praženim ali pire krompirjem b govedini.

Karfijola s šunko. Karfijolo razdelim na posamezne rožice. Skuham jo v slani vodi. Kuhane rožice zložim v pomazano skledo, potresem s sesekljano šunko, na šunko zopet karfijolo, nato zopet šunko. Ko je zelenjad in šunka porabljena, polijem površino s kisló smetano v kateri sem zgodljala tri rumenjake. V pečici pečem jed četrť ure. Po vrhu potresem z moko, še malo popražim in zalijem z

juho ali kropom. Za duh pridenem vejico majarona, vejico zelenega peteršilja in odrezek limonine lupine. Ko jed dobro prevre, jo okisam s kisom ali limoninim sokom. Na mizo dam obaro z ajdovimi žganci ali debelimi zabeljenimi rezanci.

Ajdovi žganci. Ajdovo moko pristavim v vrelo osoljeno vodo. Voda mora biti obilna, da žganci lahko z valom vroč. Ko nekaj časa vro, jim sredimo prebodem z vilicami, da more voda tudi v sredini vreti. Žgance kuham po obilnosti mo-

ke od četrti do pol ure. Potem vodo odlijem in žgance zmešam. Če so presuhi, jim prilijem še odlijača. Žgance mešam samo ob robu piskra, s sredino pa rahljam z vilicami. Žgance zabelim v piskru z maslom, surovim maslom, z zaseko ali z ocvirki. Zabeljene žgance pustim za nekaj minut na štedilniku. Preden jih dam na mizo, jih še dobro zmešam, zdrobim in zrahljam. Dobro se podajo k goveji juhi, obari, k kislemu zelju, k solati ali z mlekom.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g Cene mlevskih izdelkov v prodaji na drobno: Moka št. 0 3 din, št. 2 2,75, št. 4 2,50, št. 6 2,25, kaša 4,50, ješprenj 4,50, ješprenček 5—10, otrobi 1,50, koruzna moka 2,50, koruzni zдроб 3,50, pšenični zдроб 4,50—5,50, ajdova moka I. vrste 4,50—5,50, II. vrste 3,50—4, ržena moka 3,50 za kilogram.

Krma v Ljubljani: seno sladko 45 din, polsladko 40 din, kislo 40 din, slama 30 din za meterski stot.

g Zelenjava in gobe na ljubljanskem trgu: Zelje, zgodnje, 2,50, kislo 2,50, karfi-jola 5—6, kolerabice 3, kolerabe 0,50, špin- nača 4, paradižniki 4, kumare 3—4, grah v stročju, domač, 1,50, luščen 2—3, fižol v stročju, domač, 3—4, luščen 5—6, čebula 2—3, česen 7, krompir novi, 1—1,25, repa 2, pesa, rdeča, 2, korenje 2, peteršilj 3, vse za kilogram teže.

g Dobra letina sliv. Pričakujejo, da bo letošnji pridelek sliv, češpelj, tako glede dobrote, kakor množine, odličen in najboljši od vseh po letu 1927. Medtem ko je bila povprečna produkcija zadnja leta izpod pol milijona ton, računajo, da bo letošnja znašala 650—750 tisoč ton. Od te množine se bo izvozilo predvidoma 3000 vagonov svežih sliv. Več težko, ker imata tudi Nemčija in Češkoslovaška dobro letino. Suhih sliv bo najbrž možno izvoziti le 4000—4500 vagonov, zato se bo precejšnja množina morala prekuhati v slivovko.

RAZNO

g Francija postavila žitni urad. Francoski parlament je sklenil važen zakon, glasom katerega se ima postaviti žitni urad, ki naj posreduje ves nakup in prodajo žita. Po tem zakonu se ustanovi

osrednji žitni urad za celo državo in okrajni žitni uradi po departementih. V uradih bodo zastopani producenti žita, trgovci, zadruga, konzumenti in država. — Producenti žita bodo imeli v vsakem uradu večino. Uradi bodo določali cene za žito, ki bodo ostale stalne za celo leto. Samo uradi bodo imeli pravico, da potom zadrug kupujejo žito po tej ceni in ga prodajajo mlinom. — Kakor se vidi, hoče nova vlada odločno nastopiti proti kapitalistom, ki so dosedaj imeli vso kupčijo v rokah.

Kmetijski nasveti

Kako uničite mravlje, katere so se zaredile v stelji? Za zatiranje mravelj imamo na razpolago več sredstev. Poslužiti pa se moramo vedno takega načina zatiranja, ki je najuspešnejši in obenem tudi najcenejši. Ako najdemo mravljišča, potem jih enostavno polijemo s krompom in mravlje poginejo. Mnogo težja pa je stvar, ako mravljišča ne najdemo. V tem slučaju vzamemo nekaj sladkorja in ga raztopimo na vodi; v tej sladkorni raztopini namočimo veliko gobo, katero najprej nekoliko iztisnemo in nato položimo na primeren prostor. To gobo mravlje v kratkem času napolnijo. Gobo polno mravelj nato dvignemo in jo vržemo v vrelo vodo. Nato izperemo iz gobe mrtve mravlje in jo ponovno namočimo v sladkorni raztopini. To ponavljamo potem toliko časa, dokler ne zatremo vseh mravelj. Lahko se poslužite tudi naftalina, katerega morate prej raztopiti v bencinu. To raztopino brizgate potem po stelji. Za pokončavanje mravelj uporabljamo večkrat sredstva, ki jim neprijetno dišijo. Zelo dobro služi petrolej ali pa terpenin. Navaden pivnik polijemo s terpeninom ali pa petrolejem in ga položimo na tako mesto, koder prihaja največ mravelj. Če se poslužujemo petroleja ali pa bencina, moramo biti zelo previdni, da ne nastane kak ogenj.

PRAVNI NASVETI

Ali se dolžna dota lahko iztoži. M. L. — Najbrž je dolžnik zaščiten kmet, ki se brani izplačati dolžno doto. Ako dota izvira iz dedovanja ali je dedni odpravek, jo upnik lahko takoj iztirja tudi od zaščitenega kmeta, ako se zadovolji, da se terjatev izplača po vrednosti ob času izplačila.

Pravilna odpoved dedni pravici. A. H. V. H. — Ze pred več leti ste dali sinu nekaj denarja in ko se je poročil, ste mu tudi dali balo, tako, da je vse skupaj znašalo nekaj tisočakov. Za vse to vam je dal sin potrdilo podpisano od treh prič. Sedaj je sin umrl in zapustil ženo in otroke na majnem posestvu. Vprašate, če imajo otroci in žena po umrlem sinu pravico do nujnega deleža na vašem posestvu, ker se je sin na zgoraj navedenem potrdilu tudi odpovedal. Vendar pa postava določa, da je za veljavnost take odpovedne pogodbe potrebno, da je sestavljena v obliki notarskega zapisa ali pa posvedočena v sodnem zapisniku. Tako odpoved velja tudi za potemce, če ni dogovorjeno nič drugega. V vašem primeru toraj sinova dedna odpoved ni veljavna, ker ni sestavljena v zakoniti obliki. Sinovi otroci t. j. vaši vnuki bodo po vaši smrti smeli zahtevati nujni delež. Seveda se bo moralo v ta nujni delež vračunati to, kar ste glasom potrdila že izročili sinu. Sinova žena pa sploh nima dedne pravice do vaše zapuščine.

Pogojna poravnava. K. Z. R. — Med sosedji ste se radi malenkostnega vzroka sprli, v jezi prišli za motike in se stepli. Sosed vas je ranil v kolku, vi ste pa ga sunili, da je padel in si zlomil nogo. Zadevo ste takoj sami javili orožnikom. Ko se je jeza ohladila, ste se pa med seboj pobotali: vi ste vzeli nase stroške za zdravljenje sosedove noge, bolečine pa trpi vsak svoje. Izrecno ste se pogodili, da ta poravnava ne velja, če dajo orožniki celo stvar sodišču. Sicer ste orožnikom sporočili to poravnavo, vendar je stvar bila že izročena sodišču. Vprašate, kaj sedaj. — Če se je sosed zlomil nogo, potem je težka telesna poškodba in bo o tej stvari razpravljalo okrožno sodišče. Tudi če vi ne bi orožnikom zadeve naznanili bi državno tožilstvo bilo o tem obveščeno po upravi bolnišnice, ki mora v slučaju telesnih poškodb javiti državnemu tožilstvu oziroma sodišču. Če bodo priče potrdile, da ste vi bili prvi udarjeni in da ste šele potem sosedu pahnili od sebe, potem je verjetno, da bo sodišče smatralo, da ste se nahajali v silobranu in vas bodo oprostili. Svetujemo vam, da se tudi sedaj s sosedom držite poravnave, kajti vse boljši bo položaj za vas pred sodiščem če bo poškodovani sosed izjavil, da ne zahteva

nobene odškodnine, ker se je z vami pobotal. Če ne bi dosegli oprostilne sodbe radi silobrana, pa je poravnana škoda tudi eden izmed predpogojev, da boste le pogojno kaznovani.

Kje bi dobil službo? D. J. G. — Ne vemo, kje bi bilo kakšno službeno mesto za vas, ki ste dovršili meščansko šolo. Dajte oglas v list. Morda na ta način kaj zveste.

Preskrbovanje vojske z mesom. G. — Prosite poveljnika dotične vojaške edinice, da naj pri vas kupuje meso. Morda vas bo uslišal. Pritoževanje ne pomaga, ker nihče ni dolžan in tudi vojaštvo ne, kupovati potrebščine pri določenih trgovcih. Dajte dobro blago po primerni ceni, pa morda ne bo treba nobenih prošenj.

Posojilo 1000 Din. J. S. D. — Vaše vprašanje ni jasno. Kako visoke obresti ste plačevali? Kako ste obračunali blago, ki ste ga nosili upniku? Ker ste si denar izposodili po 20. aprilu 1932, ne spadate pod uredbo o zaščiti kmetov, čeprav ste kmet. Če se z upnikom ne morete sporazumeti glede višine dolga in glede vrnitve, bo na njegovo tožbo odločilo sodišče. Mi vam ne moremo napraviti obračuna, ker niste dali jasnih podatkov.

Delavčev dopust. K. J. — Tretje leto ste v službi pri mlinarju. Radi bi vedeli, če imate pravico do dopusta in koliko. — Obrtni zakon ne predpisuje dopust za ono pomožno osebo, ki opravlja v trgovskih obratih pretežno trgovinske ali višje netrговinske pisarniške posle. Nižje pomožno osebo, vajenci, pomočniki, rokodelci in tovarniški delavci pa nimajo pravice, do plačanega dopusta. Le zakon o zaščiti delavstva določa, da mora imeti delavec vsako nedeljo počitek ali pa kak drug dan v tednu. Toda ta počitek ni plačan.

Posledice poročstva. M. B. — Vaš mož je bil nekemu za poroka za znesek 2000 Din. Ko je mož pred štirimi leti umrl, ste v posojilnici rekli, naj zahtevajo od dolžnika, da preskrbi drugega poroka. V posojilnici so odgovorili, da je itak vknjižena na posestvu dolžnika. Sedaj je bilo dolžnikovo posestvo prodano, posojilnica pa ni prišla do kritja. Vprašate, če ste res dolžni plačati poroštveni dolg, čeprav ste poroštvo po smrti moža odpovedali. — Poroštvena obveza ne preneha s smrtjo poroka, ampak preide na zapuščino poroka. Cer ste vi dedovali po možu, potem je prešla na vas tudi poroštvena obveza moža. Po smrti moža niste mogli kar sami poroštvo odpovedati. To bi se moglo zgoditi le sporazumno s posojilnico, ki pa na vaš predlog ni pristala. Sedaj boste pač vi kot dedinja po možu morali plačati poroštveni dolg posojilnici. Zato boste imeli pravico tirjati povračilo plačanega zneska od dolžnika, ki pa zaenkrat nič nima. Naj vendar vsak dobro premisli preden se podpiše za poroka, da ne bi še po njegovi smrti trpeli žena in otroci.