

Gospodar in Gospodinja

LETO 1939

27. SEPTEMBRA

ŠTEV. 39

Ali kaj sušite?

Ni prijetno eno in isto stvar tolikrat ponavljati. Pa bi se utegnilo komu tudi za malo zdeti, da bi ga vedno opominjali in priganjali k nečemu, kar se ne da izvesti. Priznamo! Ne samo težko, ampak naravnost nemogoče je to ogromno količino sadnega pridelka, zlasti češpelj, tako predelati, da bi se ohranile za hrano v poznejši zimski in poletni dobi. To bi se dalo doseči edino le s sušenjem in kuhanjem sadnih mezg, zlasti češpljevke (pekmez, povidla i. dr.). Tako predelavanje sadja gre pa počasi od rok, posebno še pri nas, ker nismo usmerjeni in urejeni za tako sadno uporabo. Manjka nam sušilnic, še bolj pa kollov in drugih priprav za predelavo sadja v trpežno obliko. Koliko lažje je slive otresti in zmetati v kadi ali sode, kjer počakajo tje v zimo, ko bo čas za kuhanje slivovke. Pa še to moramo upoštevati, da ima slivovka vse drugačen kredit in veljavo nego suha sliva, suhe hruške ali jabolčni krljci... Vsaj pri nas je tako.

In vendar! Vsaj letošnje izredne razmere bi morale vsakogar prisiliti do tega, da bi nazore glede dosedanje sadne uporabe nekoliko spremenili. Izredna je letošnja jesen v raznih ozirih. Izredno sadno letino imamo, vsaj kar se tiče češpelj in hrušk. Pravijo, da že desetletja ni bilo take češpljeve letine kakor je letošnja. Stare skušnje pa nas uče, da izredno dobri sadni letini navadno sledi izredno slaba in da je treba torej v dobrih letinah skrbeti za slabe čase.

Druga izrednost, ki je z dobro sadno letino čisto nasprotna, je pa slaba sadna kupčija, ki jo je povzročila istotako dobra sadna letina po drugih pokrajinah in pa tretja izrednost — vojna vprav v tistem predelu inozemstva, ki je bil najboljši odjemalec našega sadja. Ali ni torej vzroka dovolj in popolnoma upravičeno, ako z vso dobrohotnostjo opozarjamo gospodarje in gospodinje, da so v teh izrednih razmerah potrebni tudi izredni ukrepi, da se kolikor mogoče velik del sadne letine obrne v hrano in tako predela, da se bo ohranil za poznejše morebiti še slabše čase. Seveda

samo subo sadje in sadna mezga nas ne bosta rešila, toda brez dvoma sta ta dva izdelka lahko velik pripomoček, da se bodo lažje premagale težave s prehrano. O sadjevcu in slivovki pa lahko rečemo, da nam bosta prej v škodo nego v pomoč. Naj se prihodnost obrne kakokoli, pomanjkanja pijače se nam ni bati, pomanjkanje živila pa je kaj lahko mogoče tudi pri nas.

Z vso resnostjo naj torej vsakdo preudari možnosti za sušenje sliv in drugega sadja in možnosti za predelavo sadja v mezgo. Za gradbo novih sušilnic je zdaj seveda prepozno. Pač pa se lahko popravijo stare, kjer se še niso. Za sušenje naj se uporabijo tudi vse druge prilike v hiši in pri hiši. Za to niso potrebne posebne priprave. Lese iz protja ali nažaganih remeljcev so hitro narejene. Ugoden čas za sušenje češpelj je proti koncu septembra in še dobrušen del oktobra, če le ni premokro vreme, da bi češplje pokale. Za sušenje mora biti češplja močno zrela, tako da pri pecelju začne veneti. Take rade odpadajo, se hitreje suše in dajo prvovrstno suho robo. Pustimo za sušenje taka drevesa, ki imajo prav lepe, debele plodove, ki jih pa sproti, kolikor jih mislimo posušiti, otrešajmo z drevesa. Pri nas češplje vobče ne bomo sušili za prodajo, ampak izvečine za dom. Zato tudi kakovost izdelka ne pride toliko v poštev. Boljša je zaloga, čeprav nekoliko slabše vrste (ker namreč nimamo primernih pripomočkov), nego prazne skrinje in shrambe.

Hruške so poleg češpelj izvrsten sad za sušenje, in sicer zlahkne in moštnice. Zlahtne hruške se morajo dejati sušiti takoj, ko so godne za uživanje, toda meso mora biti še skozi in skozi belo in se mora rezati kakor maslo (maslenke). Navadno jih režemo skozi muho in pecelj v polovice ali četrtine. Lupiti jih ni treba; tudi peščica navadno ne izrezavamo. Ako jih prej, preden jih denemo sušiti, obarimo (nekaj minut kuhamo ali parimo), se hitreje posuše in dajo lepšo in okusnejšo robo. Moštnice sušimo navadno cele in šele potem, ko se zmečú, da so popolnoma mehke in znotraj

rvave. 100 kg svežih hrušek da okoli 15 do 20 kg suhega blaga.

Najlažje in najhitreje se suše jabolka, posebno če so zrezana na drobne krljice ali celo v tanke obročke. Sušenje traja pri obročkih komaj dobre tri ure. Krljci se suše 3—5 ur, kakor so pač debeli, cela jabolka (seveda drobnih sort), pa okoli 8 ur. Da ohranijo svetlo barvo, jih moramo takoj, ko so narezana, djati sušiti, sicer na zraku močno porjavé in celo počrné. 100 kg svežih jabolk da okoli 12—15 kg suhega blaga. Za navadne domače potrebe tudi jabolk ne lupimo.

Pri sušenju sadja je treba posebno paziti, da se ne presuši, da bi pri pretresanju ropotalo kakor orehi. Ko ga vzamemo iz sušilnice, ga stresajmo za teden dni nekam pod streho na snažno podlago, na zračnem suhem prostoru, kjer ga večkrat premešajmo, da se še obesuši, ali pa da odvolgne, ako je bilo preveč posušeno. Hranimo ga v vrečah, zabojih skrinjah in podobni posodi, ki mora stati na suhem prostoru in

ne sme biti pretesno zaprta. Do suhega sadja mora prihajati zrak, sicer se lahko pokvari.

Izdelava sadne mezge je nekoliko težavnejša nego sušenje, ker nimamo za to potrebnih priprav niti potrebne vaje (prakse), kakor po drugih pokrajinah, kjer se ljudje od pamtiveka bavijo s tem konserveranjem sadja. Vendar se da z dobro voljo tudi v tem oziru nekaj doseči. Kjer ni primernega kotla, si pomagamo s širokimi, plitvimi »kastrolamic«, kakor so običajne v vsaki kuhinji, kjer kuhajo na štedilniku. Gola železna posoda v ta namen ni priporočljiva; še manj uporabna je bakrena posoda, ako ni pokositrena (pocinjena). Popolnoma nerabna je vsaka posoda, ki je pocinkana, kakor so n. pr. brzoparilniki in veliki lonci za perilo. Sadna kislina raztaplja cink in na ta način s raztopljenim cinkom onesnažena mezga ni le neužitna, ampak tudi zdravju škodljiva. V pocinkani posodi kuhane sadne mezge niti živali ne marajo. H.

Iz prakse za prakso

Kaj je prašenje, vsi veste. Je to plitvo oranje strnišča, do 10 cm globoko, s katerim dvignemo in prevrnemo gornjo plast strnišča. Čemu pa je to delo neznanske važnosti, tega pa premnogi orači ne vedo. Izsušena zemlja, posebno težka, ima v vročem poletju (julij) v sebi vse polno kot las debelih cevčic, tako imenovanih kapilar; ko žita požanješ, se dviga talna voda po teh kapilarah kvišku na površje in takoj izhlapi; zemlja se na škodo gospodarja vedno bolj suši. S prašitvijo pa pretrgaš to cevje in si v vročem poletju prihraniš dragoceno vlago za kalitev in rast postrne kulture (rastline, ki pridejo za žitom na tisti prostor). Kmetijski strokovnjaki pravijo, da pomeni v rasti (za rast) postrne rastline en dan v juliju toliko kot en teden v avgustu, oziroma ves mesec september. Kdor to ve, se bo tudi zavedal, kako važno je, da čim preje, takoj za srpom, gre s plugom na strnišče in ga sprasi. Ker s prašenjem zaorjemo tudi zaostalo strn, onemogočimo s tem najugodnejše pogoje za rast in razvoj raznih živalskih in rastlinskih (plevel) škodljivcev. Zaorana strn se tudi hitreje razkraja v prvine, iz katerih je sestavljena in more tako služiti izgraditvi novih rastlin. S prašenjem zemljo predvsem zrahljamo. Dobro pomni, prija-

telj! Rastlina diha prav tako kakor vsako drugo živo bitje. Dihajo ne samo listi in steblovje, ampak tudi korenje (korenine), zato je pa tvoja naloga, da omogočiš temu korenju dostop zraka. Kadar je zemlja rahla, je v njej največ zraka; to stanje naše oranice je pa tudi neobhodno potreben pogoj za rast in razvoj neštetihi milijonov in milijard t. zv. mikroorganizmov, t. j. neznansko majčkenih rastlinskih bitij, ki presnavljajo rastlinam še nedostopno hrano in jim tako omogočajo boljše, izdatnejše prehrano. Zato pomni enkrat za vselej: Za srpom takoj na strnišče plug za prašenje! — »Da izvršiš to prašitev hitro, moraš imeti dobro orodje. Človek se ne sme vsaki novosti le režati. Kritizirati, zabavljati in obsojati, to zna danes vsak gumpec, in večina gumpecev (budal) to tudi dela. Če pa si prizadevaš umevati druge ljudi in živeti z njimi v prijaznosti, če izkušaš umevati tudi stvari in jih koristno uporabljati — to pa pomeni, da si vesten in značajan mož, da si žena, ki zna obvladati samo sebe in britev kritiziranja uporablja najpreje pri sebi. — Ne pritožuje se nad snegom na sosedovi strehi, je menda učil stari Konfucij, če je vaš lastni prag ves razdrapan! Poleg molitve je delo tisti čarobni plamen, ki drži sreč-

no pokoneč vsa stoletja. — Tudi posestnik Novačan je bil prožnejši, podjetnejši in urnejši v delu doma in na polju, kakor njegov sosed Srakarjev Mihač. Oba sta imela približno enako veliko posestvo. Morda je imel Novačan nekaj oral več in je tudi redil po tri molzne krave več. Novačan je prášil (podoraval strnišče) z okvirnim plugom dvojakom, ki ima na posebnem okviru vsaj dve (če ne več) plužni trupli; poznal je prednosti tega pluga. Vedel je, da pri zaoravanju strnišča lahko obdela z enim parom živine dvakrat ali trikrat toliko kakor z enolemeznim plugom; vedel je tudi, da si prihrani mnogo časa pri obračanju, ker obrne naenkrat za dve brazdi (ozir. za toliko brazd, kolikor trupel ima plug), da pa prihrani mnogo tudi pri človeški delovni sili, ker je potreben za dve plužni trupli ali celo za tri samo — en delavec. — »Mihač, sosed Srakar pa ni hotel razumeti pluga dvojaka. Seveda je zato z delom vedno zaostajal. Ljudij ni mogel dobiti, zato je zoral mnogo manj, kot bi bilo treba. Oziral se je čisto okrog po pomoči, toda orodja kot ga ima sosed Novačan, on ne mara in ne mara. Pri neki priliki se je pa le dal izpreobrniti. Malce preje sta se bila zaradi njegove starokopitnosti temeljito sporekla z Novačanom, malo da si nista skočila v lase.

»Ko bi živel ti Mihač tudi sto let, bi še vedno praskal zemljo z enim samim lemežem,« je očital pametni sosed Novačan.

Čebele za zimo

Letos je bila ajdova paša tako — tako. Ne moremo reči, da bi bila zanič, ali kaj posebnega tudi ni bilo. Menda so za zimo povsod zadosti nabrale, veliko več pa ne. Vreme je bilo sicer pravo, le ponekod je bila suša prehuda. V suši pa seveda rastline ne medijo tako, kakor ob primerni vlagi.

Za prezimovanje bodo na splošno torej imele. Sedaj nastopi za vsakega čebelarja važno opravilo: vse družine je treba pregledati, ali imajo res zadosti medene zaloge. Če bi je katera ne imela, jo bo treba kar takoj dodati. Ta pregled je zelo pomembna stvar, ker od njega zavisi ugoden razvoj družin spomladi. Vsak čebelar ve za znano pravilo, da mora vsaka družina čez zimo imeti toliko zaloge, da brez skrbi z njo shaja do gotove spomladanske paše. Kdaj se ta paša začne? Ponekod prej, dru-

ga komu vendar kljubuješ s tem, reva, komu škoduješ? Napredka ne zavreš, ta pojde mimo tebe, in ti ostaneš zadaj kot kaka bela vrana. Kobile imaš kot hlevska vrata, rezale bi lahko po štiri brazde — zdaj ne trgaš niti dveh! — sebi bi prihranil mnogo truda, prihranil veliko dela in časa!«

Srakarju se je strl plug. Kovač je bil bolan. Večrilo se je in Mihač je nujno želel zaoreti praho, ker je le poznal važnost tega dela. Novačan je imel že vse izprašeno. Šel je k njemu in takoj dobil na posodo dvojak. Srakar je oral, uro za uro v pozno noč in preoral dvakrat toliko kot ponavadi. In kolikšno lahkoto! Zastavil je brazdo, potem pa šel poleg pluga. Všeč mu je bil, čez par dni si ga je kupil. Ko je pripeljal izposojeni plug Novačanu, še mu je zahvalil: »Moderna je ta reč — pri moji bradi, priznati ti moram, ni delo ž njim poceni in lahko!«

»Prav nič moderna (novodobna),« mu odvrča Novačan: »Pri meni je že deset let, mnogi kmetovalci pa so jo imeli že pred menoj, zato plug ni nobena moderna novost, ampak ti bodi nekoliko modernejši!«

Sosedje so se smejali, iz srca veselo so se smejali, ko so videli, da gre sosed sosedu na roko, da mu dobro svetuje, predvsem pa, da se je vsa stvar tako srečno in uspešno iztekla. ovfr.

god pozneje; nekatero lelo je vreme ugodno, nekatero pa zelo neugodno. Torej se je na zgodnjo spomladansko pašo kaj težko pa tudi nevarno zanašati. Kar s tem je treba računati, da morajo biti panji preiskrbljeni notri do meseca maja. Če bodo n. pr. dobili kaj prida na spomladanskem resju — hvala Bogu! Saj ne bo nič zavrženo.

Da bodo pa družine tako dolgo zdržale, moraj res imeti primerne količine medu. Za kranjiče računamo, da ga morajo imeti okrog 8 kg, za panje velike mere, kakršni so A.-Z. panji, pa se mora zimska zaloga sukati okrog 12 kg. Vsak čebelar naj sedaj panje preceni. Kranjiče bo stehal (stari, izkušeni čebelarji jih tehtajo kar na rokah, pa se ne urežejo veliko!) kar s panji vred. Takole okrog 15 kg morajo potegniti — manj ne, več lahko. V modernih panjih ■

premičnim satovjem se pa zaloga lahko še bolj točno določi. Vse satovje s čebelami vred zloži iz plodišča na kozico, ki si jo postavi na tehtnico in prej samo stehal. Brez kozice mora znesti teža 17—18 kg, pa si lahko brez skrbi. Če je kaj prida manj, moraš dodati, če je več, lahko kak sat izločiš ali ga pa z medom vred spraviš.

Samo to je hudo: naši kmečki čebelarji, ki so vam te vrstice namenjene, nimate pri rokah tehtnic. Kako pa zdaj? Kranjčiče svetujemo kar lepo odnesti na tehtnico, če hočete biti brez skrbi — ali pa si vago izposoditi. Na težkanje se posebno mlažji čebelarji ne smeje zanesati. To je dovoljeno samo starim veterinarom, pa še njim včasih unese. Bolj enostavno je glede tega pri panjih s premičnim satovjem. O tem smo že lani pisali, pa spet ponavljamo, ker je važno. S poskusi so dognali, da vsebuje 1 dm² na obeh straneh z medom napolnjenega sata $\frac{1}{4}$ kg medu. To je ploskev, ki je 10 cm široka in prav toliko dolga. Za 1 kg medu je torej treba 3 dm² obojestransko napolnjenega sata. Zdaj pa računajmo: mera A.-Z. sata znaša znotraj merjeno (kolikor je velik povprečen sat) okrog 37×23, kar da ploskev 8 $\frac{1}{2}$ dm². Če vzamemo za 1 kg medu 3 dm², gre torej v en popolnoma dobl napolnjen sat dobra 2 $\frac{1}{4}$ kg medu. Na ta način si lahko vsakdo, tudi začetnik, brez tehtnice prilično točno izračuna, koliko imajo družine medu, ko pregleduje satovje.

Kjer bi zaloge primanjkovalo, jo je treba že sedaj jeseni dodati. Opozarjamo, da je mnogo bolje sedaj dodajati kakor pa spomladi, zlasti pa šele, ko so družine že pred stradežem. V jesenski dobi dodajanje

hrane nič ne škoduje, spomladansko pa skoraj vedno. Če drugače ne, pa zato, ker je treba panje odpirati in hladiti v času, ko je toplota družini zaradi zalege nujno potrebna. Zato velja za slehernega slovenskega čebelarja pravilo: kolikor manjka, bomo družinam dodali sedaj. Nič se ne bojmo, da bo kaj tja vrženo! Družina ne bo porabila niti grama več hrane, pa naj je ima 5, ali 10 ali pa 15 kg!

Kaj bomo dodali? Če le mogoče — sladkor. Dokazano je, da čebele na sladkorju izvrstno prezimujejo. Seveda ne bo ceremonij s sladkorjem, kdor bo v nekaterih panjih lahko nekaj medenih satov vzel in jih porinil v panje, kjer je premalo in na ta način zaloge izravnal, da bo povsod dovolj. Nihče pa ne sme tako izravnovati, da bi bilo povsod nekoliko premalo!

Nekateri čebelarji, ki bi radi nekaj medu pridelali, pa domnevajo, da imajo družine med dobrim medom pomešan tudi slab med za prezimovanje (makov, hojev), nekaj satov izločijo, izločeno količino pa nadomestijo s sladkorjem. To je v redu, samo predaleč ne sme ta stvar iti. Na ta način smeš izločiti in nadomestiti le $\frac{1}{4}$ zimske zaloge, to je približno toliko, kolikor porabijo družine res za zimo. Vedeti moramo, da je za spomladansko zalego sladkor slab nadomestek; zanjo mora biti med. Preden bomo pa kaj jemali od potrebne zaloge, moramo biti na trdnem, ali bomo sladkor dobili. Priporočamo previdnost, da ne bo iznenadenja in tarnanja, pa tudi ne škode. Časi so izredni, naj bo tudi čebelarjeva previdnost temu primerna!

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Gašper

Ko sem Gašperja po štirih letih zopet videl, sem ga komaj spoznala. Prej je bil majhen, slaboten fantek, vedno bolan in vsem v nadlego, najbolj pa samemu sebi. Zdaj pa se je potegnil, postal je krepak in zdrav, res pravi fantič od fare. Menda se je tudi sam tega zavedal, zakaj klobuk mu je prešerno čepel nad desnim ušesom in zmagošlavno je gledal v svet.

»Glej, glej, kakšen imeniten fant si postal,« sem ga pozdravila, »saj sem te komaj spoznala.«

»Da,« je rekla zadovoljno teta, ki ga je spremljala, »za spremljevalca mi je že, da mi ni treba sami okrog hoditi. In jutri, ko bo moj god, me bo v kino peljal. Saj si mi obljubil, Gašperček, kaj ne?«

»Seveda,« je rekel fant samozavestno. »In zdaj tudi že vem, kaj bova šla gledat. «Njen bandit». Veš teta, to mora biti čudovito!«

»Ooo,« sem se začudila. »Zakaj pa mora biti ravno ta film tako čudovit. Ali so ti banditi tako všeč?«

»So.«

»Pa zakaj?«

»Ker imajo bodala. Ko bom jaz velik, bom tudi bodalo nosil.« In divje je gledal

okoli sebe, kakor bi iskal sovražnikov, s katerimi naj bi se spustil v boj.

»Vidiš,« se mi je smejala teta, »zdaj se mi ni treba nikogar več bati, ko imam tako junaškega varuha.«

Fant pa je prišel menda ravno v pravo razpoloženje, zato je hitel pripovedovati:

»In ko bom imel jaz god, mi bo teta kupila knjižo. Mi je že obljubila. Ampak tisto knjižo si bom sam izbral. Tako, ki bo meni všeč. Tistih otroških pravljic več ne maram.«

»No, in kaj si boš izbral? Morda imaš že kaj v mislih?«

»Seveda. Preko sto mrličev, bo naslov tiste knjiže. Zdaj je še ni zunaj, še v časopisu izhaja. Ampak do mojega godu bo že v knjiži. In to mi boš kupila, teta, kaj ne?« se je dobrikal teti.

»Bog se te usmili, fant, ali te ne bo nič strah. Pomisli, sto mrličev! Le kaj boš z njimi?«

Zaničljivo me je pogledal, in skoraj bi bil sredi ceste pljunil pred me. »Kaj mislite, da sem taka šleva? Jaz se nikogar ne bojim, tudi sto mrličev ne.«

»Da, takšen junak je postal naš Gašper. Bodało je hotel imeti in tudi sto mrličev se ni bal.«

»Večen križ je z njim,« mi je tožila teta, ko sva šli dalje po cesti. »Prej ves ne-bogljjen in sama cmerikavost, zdaj pa same objestnosti in prešernosti prekipeva. Resno se bojim zanj in ne vem, kaj bi počela. Ali naj ga pustim, da se zdíjva, ali pa naj s silo zadušim v njem to prekipevačočo moč? Šele zdaj vem, kakšno težko breme sem si nakopala, ko sem po sestrični smrti prevzela skrb zanj. Skoraj mu že več nisem kos. Vendar pa se mi zdí bolje, da ga preveč ne dušim, ker se bojim, da bo fant sicer postal zakrknjen in potuhnjen. Zdaj mi vsaj vse odkrito pove in tako vem, pri čem sem z njim in ga lahko nadziram in vodim, čeprav le bolj zakrito, da fant tega ne občuti preveč. Vendar pa se mi zdí, da le preveč v knjigah tiči. Karl Maja kar požira, pa mu zdaj še ta ni več zadosti divji, kot si pravkar sama slišala. Seveda mu sto mrličev ne bom kupila, ampak samih pravljic mu res več ne morem dati v roko. Škoda da nam Slovencev tako primanjkuje knjig za otroke v teh letih, ko se prične v njih vzbujati fantovska zavest, in jih le tuji kraji in junaški dogodki mikajo. Nekateri se v teh letih vržejo na šport, nikoli jim ni dosti gibanja, moj se je pa na branje vrgel. Nekaj mu seveda

privoščim, preveč pa mu ne smem dovoliti, saj še tako mi nič z njim v šoli. Letos bo prav gotovo moral razred ponavljati. Nemara bi morala vedno za njim stati in ga priganjati k učenju, pa si mislim, da s tem ne bova kaj prida pridobila. Naj eno leto ponavlja, čeprav bo s tem veliko stroškov. Upam pa, da bo ob skrbi, ki jo imam zanj, vendar le kmalu prebolel to divjost in bo potem samostojno rad delal. Vsekakor se mi to zdí boljše, kakor če bi zdaj s silo stala dan in noč nad njim in iz njega potuhnjenca vzgojila. Kaj se ti zdí, ali nimam prav?« me je vprašala in globoko vzdihnila.

»Nemara imaš,« sem ji tiho pritrčila.

KUHINJA

Teležji zrezki iz sasekljanega mesa. Kos teletine operem in prav na drobno sasekljam ali še bolje zmeljem. Zmletemu mesu dodam malo masti, limoninih lupinic in primerno soli. Potem oblikujem majhne zrezke, jih povalljam v moki in spečem na masti z razbeljeno čebulo in zelenim peteršiljem.

Fižolov piré. Že zvečer namočim četrt litra belega fižola. Drugi dan ga zavrem, potem mu odlijem vodo in na novo zalijem ter skuham do mehkega. Mehkega pretlačim, mu primešam vročega mleka ali kisle smetane v toliko, da se piré malo razredči, a ostane še dovolj gost. Površino fižola zabelim s kolesci v masti precvrte čebule.

Razsoljen (preklian jezik). Jezik dobro operem in položim, to se pravi, da tolčem z njim po deski, kakor perilo. Nato jezik dobro zdrgnem s sledečimi zdrobljenimi dišavami: s soljo, solitarjem, poprom, koriandrom, strokom strtega česna, limoninimi lupinicami in lavorovim listom. Dobro zdrgnen jezik položim v plitvo skledo, obložim s primerno deščico in s kamenjem. Tako ga pustim ležati v poletnem času 3 do 5 dni. Po zimi cel teden. Medtem časom ga parkrat obrnem. Kadar ga rabim, ga kuham z vsemi dišavami 2 do 3 ure. Kuhan jezik olupim, zrežem na lepe kose, okrog njega napravim kupčke nastrganega hrena, vmes male kumarice, zraven fižolov ali grahov piré, lahko tudi kislo ali posiljeno zelje.

Praženo korenje. Korenje operem, ostržem in na tanke rezance zrežem. V kozice razbelim mast ali surovó maslo, dodam žličico sladkorja. Ko sladkor zarumeni, pri-

denem korenje in pražim do mehkega. Proti koncu praženja potresem korenje z moko in s sesekljanim zelenim petršiljem. Ko se moka opoži, zalijem z juho ali s kropom. Ko prevre, dam kot prikuho na mizo.

Vsukanec (močnik) z gobami. V loncu zavrem 2 litra vode. Gobe, ki naj jih bo tri pesti, poparim, osvežim v mrzli vodi in denem v vrelo vodo. Po četrturnem vrenju jim dodam polovico vsukanca dve pesti. Drugi dve pesti vsukanca zarumenim na surovem maslu ali na masti ter z njim zabelim juho. Ko še nekaj minut vre, dam jed kot juho na mizo. Jed lahko tudi s kisom okisam. Okisanje naj se ravna po okusu.

Pražen ohrovt. Ohrovtovo glavo razdelim na posamezna peresa. Tem izrežem rebra, jih operem in skuham v slani vodi. Kuhana peresa odcedim, osvežim z mrzlo vodo, ožmem in na tanke rezine zrežem. V kozici razbelim surov. masla ali masti, zarumenim seseklano čebulo in zelen peteršilj, dodam žlico moke. Ko moka speni, primešam ohrovt, po potrebi zalijem z juho ali kropom. Košček kuhane ali pečene klobase zrežem na tanke rezine in primešam zelju. Klobasa zboljša okus, a neobhodno potrebna ni. Za časa kostanja dodam jedi nekaj kosov kuhanih in olupljenih sadov.

Češpljevi rezanci. Iz pičlega litra bele moke, dveh debelih jajc in nekaj žlic vode napravim testo za rezance. Testo razvaljam, zrežem na debele rezance ter skuham v slani vodi. Kuhane rezance odcedim in pokrijem z njimi dno kozice, ki sem jo namazala z mastjo in potresla z drobtinami. Češplje operem, osušim, razpolovim in jih

dobro potresem s sladkorjem, zmešanim s cimetom. Tako pripravljene češplje nalagam na rezance. Na češplje zopet rezance, tako da vso zalogo porabim. Površino polijem s tole mešanico: V lončku ošvrkljam eno jajce, dve žlici sladkorja in četrt litra mrzlega mleka, tja in sem namečen majhne odrezke surovega masla. V srednje vroči pečici pečem rezance dobre pol ure.

Češpljev riž. Četrt litra riža skuham v tri četrti litru vode do mehkega. Med kuhanjem pridenem rižu za oreh surovega masla. Riž mora biti precej gost. Kakih 20 češplj olupim in razpolovim. (Da se rade olupijo, jih polijem s kropom.) Obliko ali kozico namažem s surovim maslom ter ena komerno obložim s polovico riža. Na riž vlagam češplje, jih potresem s sladkorjem in cimetom. Na češplje razmažem enakomerno riž ter denem za 20 minut v pečico. Potem napravim iz dveh beljakov trd sneg, ga osladim z dvema žlicama sladkorja in denem še za 10 minut v pečico, da snežena površina zarumeni. Češplje serviram kot močnato jed.

Mešana mezga iz češplj in breskev. Češplje in breskve, obojih enako, skuham do mehkega v sopari. To se pravi: v manjši lonec denem sadove. Ta lonec postavim v večjega ter večjega zalijem do polovice z vodo. Lonec pokrijem in pustim toliko časa vreti, da se sadovi zmehčajo. Zmehčane sadove pretlačim skozi sito. Pretlačenje steham in mu dodam na 1 kg soka 70 dkg sladkorja. Mezgi dodam košček cimeta in počasi kuham, da se mezga zgosti. Ohlajeno mezgo denem v kozarce, zavežem s pergamentnim papirjem in spravim na suhem prostoru.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Dne 20. septembra so bile cene živine sledeče: voli I. vrste 5.50 do 6 din, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50; telice I. vrste 5.50—6, II. vrste 5, III. vrste 4—4.50; 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; prašiči špeharji domači 9—9.50, sremski 10.50—11, preutarji domači 8—9 dinarjev za kilogram žive teže. Surove kože goveje 8—11, telečje 13, svinjske 10 din za kilogram.

Litija. Sredi septembra so zaznamovali sledeče cene: voli I. vrste 5—25, II. vrste

4.75, III. vrste 4.50; telice I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4; krave I. vrste 4.50, II. vrste 4, III. vrste 2.50—3; teleta I. vrste 5.50, II. vrste 5; surove kože goveje 10, telečje 12 din za kilogram.

Maribor. Na sejmu dne 12. septembra, na katerega so prignali 587 glav živine, prodali pa 374 glav, so bile cene sledeče: debeli voli 4—5 din, voli II. vrste 3.50—4, III. vrste 3—3.50; bikli za klanje 3.25—4.25, krave I. vrste 4—4.50, II. vrste 3—4, III. vrste 2—3; mlada živina 3.50—4.75, teleta 4—5.50 din za kilogram žive teže.

Na svinjskem sejmu dne 15. septembra so imeli prašiči te cene: 5—6 tednov stari

70—09 din komad, 7—9 tednov 95—120, 3 do 4 mesece 150—230, 5—7 mesecev 300 do 420, 8—10 mesecev 430—510, 1 leto stari 700—900 din komad. Na vago kilogram žive teže 6—8.50, kilogram mrtve teže 8—11 din.

Ptuj. Na sejmu dne 20. septembra so prodajali živino takole: voli 1 kilogram žive teže 3—4 din, telice 3—5, krave 2.25—3.75, biki 2.75—3.50; konji 800—4000 din komad. Na sejmu so prignali 578 galv, prodali pa 262. Na svinjskem sejmu so bile cene sledeče: debele svinje 7.25—7.75, pršutarji 6.50—7, plemenske svinje 6—6.25 din za kilogram žive teže. Mladi prašički 6—12 tednov stari 50—120 din komad.

Krško. Poročajo o sledečih cenah živi: ne: voli I. vrste 4.50—5.50, II. vrste 4 do 4.50, III. vrste 3.50—3.75; telice I. vrste 4—5.50, II. vrste 3.50—4.50, III. vrste 3 do 4 din; krave I. vrste 3.50, II. vrste 3, III. vrste 2—3; teleta I. vrste 6—6.50, II. vrste 5—6; prašiči špeharji 7—9, pršutarji 6 do 7.50 din za kilogram žive teže. Surove kože goveje 7—13, telečje 8—14, svinjske 3—8 dinarjev za kilogram.

Celje. Sredi septembra so bile cene živine sledeče: voli I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4; telice I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 4; krave I. vrste 4.50, II. vrste 3.50, III. vrste 3; teleta I. vrste 5, II. vrste 4.50; prašiči špeharji 6, pršutarji 6 din za kilogram žive teže. Surove kože goveje 8 do 9, telečje 11—12, svinjske 6 din za kilogram.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 1.90—2.10, ječmen 1.95—2.20, rž 1.75—2, oves 1.88—2.30, koruza 1.65—1.85, fižol 2.50—4, krompir 1 do 1.25 din za 1 kg. — **Kurivo:** premog tona 385—400 din, trda drva 1 m³ 110—115 dinarjev, mehka drva 75, oglje 1 kg 2 do 2.25 din. — **Krma:** seno sladko 100 kg 90 din, polsladko seno 80, kislo seno 65, slama 30 din.

Zelenjava: glavната solata 1 kg 5 din, endivija 5, cvetača 3, pozno zelje 1, kislo zelje 4, ohrovt 2, karfižola 3, koleraba 1, špinata 3, paradižnik 1.50—2, kumare 1, bučke 2, grah v stročju 3, konoplja 8—10, laneno seme 6, fižol v stročju 2.50—4, čebula 2, por 1, česenj 6—8, repa 1, kisa repa 3, korenje 2, petršilj 4, rdeča pesa 2 dinarja za kilogram.

Specerjsko blago: kava 1 kg 56—85 dinarjev pražena kava 68—120, kristalni sladkor 15, kocke 15.50, kavna primes 19, riž I. 8, II. 8, jedilno olje 14—18, vinski kis 4,

navadni kis 2.50, morska sol 2.75, kamena sol 4, poper 40, paprika 25, sladka paprika 45, petrolej liter 7.50, testenine 1 kg 8 do 17 din, pralni lug 4 din.

Maribor. Pšenica 1 kg 1.80—2.50 din, ječmen 1.40—2.50, rž 1.70—2, oves 1.70—2, koruza 1.65—2, fižol 3.50—4, krompir 0.75 do 1.75, proso 2.50 din za kg. — **Kurivo:** premog trboveljski 100 kg 34—44 din, trda drva 1 m³ 95—110 din, mehka drva 80 do 100, oglje 1 kg 1.50—2. — **Krma:** sladko seno 100 kg 80—85 din, kislo seno 70, slama 35—40 din, lucerna 80 din.

Celje. Pšenica 100 kg 200 din, rž 200, ječmen 190, oves 195, proso 250, koruza 170, fižol 250—400 din. — **Kurivo:** 100 kilogramov trboveljskega premoga 34 do 36 din, 1 m³ trdih drv 90, mehkih drv 65. — **Krma:** 100 kg sladkega sena 65 din, polsladkega 60, kislega 55, slame 40 din. — **Zelenjava:** glava solate 1 din, zgodnje zelje 1 kg 2 din, kislo zelje 4, ohrovt 2, karfižola 5, koleraba 2, špinata 6, paradižnik 2, kumare 2, fižol v stročju 3, čebula 3, česenj 8, krompir 1.50 din za 1 kg.

SEJMI

2. oktobra: Živila in prašiči Podčetrtek in Trbovlje, živ. Blanca, gov., svinj. in kram. Košanjevica na Krki, živ. in kram. Litijska, živ. in kram. Gor. Logatec, Kranj, Novo mesto, živ. in kram. Dol pri Hraatniku, Slov. Konjice, živ. Ormož in Slovenjgradec, živ. in kram. Slivnica pri Celju (?). — **3. oktobra:** živ. in kram. Metlika, Zagorje ob Savi, svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, svinj. Dol. Lendava. — **4. oktobra:** živ. in kram. Motnik, Zdenska vas, živ. Ljubljana, živ. in kram. Zalec (?), svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, gov. Jurklošter, živ. Sv. Lenart v Slov. goricah, živ. in kram. Zalec, živ. in kram. Turnišče. — **5. oktobra:** živ. in kram. Toplice, gov. in svinj. Mokronog, živ. Prevalje, svinj. Turnišče. — **6. oktobra:** svinj. Maribor, gov. in kram. Pišec. — **7. oktobra:** živ. in kram. Poljčane, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, svinj. Križevci.

Razvaline. K. A. A. Na mejašem svetu stoji obzidje graščinskega vrta, ki je že več let v razpadu in se vali kamenje po veliki strmini na vaš eva, tako da ogroža vaša gospodarska poslopja. Vprašate, če je mejaš odgovoren za škodo. — Mejaš je odgovoren za vso škodo, ki jo dela z njegovega sveta na vaš evet valeče se kamenje. Če je podana nevarnost tudi za ljudi, potem bo še kazensko odgovoren zato, ker podirajoče se zgradbe ni zavaroval. Opomnite mejaša na njegovo dolžnost; če vam ne verjame, naj ga pa poučijo na sodišču.

PRAVNI NASVETI

Plačevanje tujega dolga. N. V. Od tasta ste prevzeli posestvo. Vaš tast je že leta 1924 jamčil za dolg nekemu znancu, ki je odšel v Francijo in je tam umrl. Njegova žena pa o dolgu noče ničesar vedeti. Privilegirana agrarna banka sedaj pošilja tastu poloznice za odplačevanje dolga v obrokih. Radi bi dobili pojasnila, kdo je dolžan plačati dolg. Po pokojnem dolžniku je prevzela domaćijo njegova žena. — Ker je tast prevzel poroštvo, lahko banka izterja od njega dolg, za katerega jamči. Če je dolžnik zapustil imovino svoji ženi, tast lahko od nje zahteva, da mu plača, kar je plačal on za njenega moža. Če tast sedaj nima nobene imovine, bo banka verjetno sama tožila za plačilo tistega, ki mu je tast imovino izročil. Najbolje pa bo, da se oglosite v banki sami in pojasnite dejanski položaj. Krajše bo, če banka sama iztoži dolg od dolžnikove žene, ki je prevzela po dolžniku zapuščino.

Prisilna prodaja posestva. K. A. Z. Junija se je vršila prisilna prodaja posestva. Kupec je založil kupnino takoj pri sodišču. Vprašate, ali je kupec upravičen popraviti poljske pridelke in otavo brez odškodnine, ali pa lahko s temi pridelki še sami razpolagate. — Čim je bilo posestvo kupcu domaknjeno pri javni dražbi, je imel pravico predlagati, da se na posestvu uvede začasna uprava za kupčev račun. Ko pa je kupec izpolnil vse dražbene pogoje, to je, čim je vsa kupnina plačana, pa ima kupec pravico predlagati pri sodišču, da se doseđanji posestnik odstrani s posestva in iz hiše. Kupec je kupil posestvo z vsemi pridelki vred. S pridelki bo mela razpolagati začasna uprava, če pa te ni, pa kupec, ne da bi doseđanju lastniku moral plačati posebne odškodnine.

Prezaupljiva žena. M. S. O. Hoteli ste sezidati hišo na svojem evetu in ste pripravili stavbni material in tudi že delo oddali zidarju. Medtem vas je pregovoril sedanjí vaš mož, da niste začeli zidati na svojem evetu, ampak da ste ves material prepeljali v drugo vas in ste tam na zemlji vašega sedanjega moža postavili hišo. Mož vam je vedno obljubljal, da bo hiša vaša, ko se poročita, sedaj ete pa ugotovili, da je brez vaše vednosti se zadolžil na tej hiši. Vprašate, kako bi sebi rešili to hišo. — Kar ste dali možu pred poroko za to, da bo vam sezidal hišo, kar pa potem ni storil, ker je hiša njegova — lahko od moža zahtevate nazaj. Kar ste pa dali možu med zakonom, se pa smatra, da je med zakonci darovano, v kolikor ništa zakonce o danem posojilu napravila notarskega zapisa. Pred poroko bi se morala z možem točno domeniti in napraviti pismo pri notariju. Na moževem evetu postavljena hiša je sedaj moževa last. — Če je mož pijanec in zapravljivec, lahko predlagate pri

sodišču, da se prekliče in mu postavi skrbnik. Vsaj v bodoče se ne bo mogel več zadolžiti.

Kmeti dolgi. J. R. — Leta 1927 ste si izposodili vsoto denarja od posestnika. Posestnik je umrl in zapustil terjatev sinu, ki je v boljšem gnotnem položaju kakor vi, ki ste kmet in kot tak zaščiten. Sedaj je upnikov sin terjatev odstopil svoji materi, da bi izigral določbo, ki pravi, da dolžnik ni zaščiten, ako je v boljšem gnotnem položaju kakor upnik. Upnikova mati pa vam noče priznati zaščite in vam ne izstavi obračuna in nove obveznice. Vprašate, kaj bi storili, da bi uživali zaščito? — Če vam upnik ne pošlje obračuna in nove obveznice, lahko to storite vi — dolžnik. Navedeno morate v dveh izvodih poslati občini, da jih dostavi upniku. Upnik bo nato lahko v 15 dneh vložil svoje ugovore. Če se ne bo dosegel sporazum, bo odločilo sodišče, ki bo odločilo tudi o znižbi dolga, katere upnik noče priznati.

Ženitev orožnika. D. I. — Orožnik, ki se je nameraval z vami poročiti, ni dobil dovoljenja za ženitev. Razlogov, iz katerih je bila njegova prošnja odklonjena, vam ni povedal. Vprašate, iz kakšnega razloga se orožniku ne dovoli ženitev. — Orožniški podčastniki, kaplarji in stalni orožniki se smejo ženiti po dovršitvi osem let službe pri orožništvu, toda s to utesnitvijo, da sme od skupnega števila podčastnikov, kaplarjev in orožnikov biti oženjenih največ 30%. Orožniški pripravniki se ne smejo sprejemati, če so oženjeni, niti se ne smejo oženiti. Orožniku se ne dovoli ženitev, če ima v poslednjih dveh letih neprimerno oceno, če je v času, ko prosi za dovolitev ženitve, v preiskavi, ali teče zoper njega sodni postopek, ali je bil kaznovan, pa kazni še ni prestal; če je obče slabega vedenja, nagnjen k napakam, zadolžen, ali če obselejo drugi opravičeni razlogi, da se mu ženitev ne dovoli; če izvoljena oseba ali njeni starši, odnosno če nima staršev, njeni sorodniki, ki jo može, niso dobrega нравnega vedenja.

Prikrajšana hči. P. R. Z. Oče se je kot vdovec v drugi poročil in takrat sta napravila z mačeho vzajemno oporoko: druga sta za drugim dedič, vam pa mora preživeti izplačati 2000 din dediščine. Če bo pa rojen otrok v drugem zakonu, potem bi ta prevzel celo posestvo, vam bi pa moral izplačati delež. Posestvo je vredno 300.000 din. V drugem zakonu je rojen le sin — polbrat, ki bo v teku nekaj let prevzel posestvo. — Vprašate, če se boste res morali zadovoljiti z dediščino 2000 din, kljub temu, da že vee življenje delate na očetovem posestvu. — Dokler vaš oče še živi, lahko vam od posestva še kaj preskrbi. Saj je on gospodar. Po očetovi smrti pa boste nasproti dediču — mačehi ali polbratu — uveljavili zahtevo na dopolnitev nujnega deleža.