

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

8. JULIJA

ŠTEV. 28

Izdelki iz Ivanovega grozdja

Prve dni julija dozoreva Ivanovo grozdjiče ali ribez, ki je tudi že pri nas zelo razširjeno. Posebno priljubljene so novejšje, debele plodne, sorte z rdečimi jagodami. Skoro še slajše so sorte z belimi jagodami. Črni ribez rodi črne, zdravilne jagode, ki imajo presne nek neprijeten duh. Ako jih pa predelamo v mezo ali sok, pa ta duh izgube popolnoma.

Ivanovo grozdjiče presno ni kaj užiten, ker ima vobče preveč kisline v primeri s sladkorjem. Pač pa se da v gospodinjstvu prav koristno uporabiti za razne izdelke. Zlasti je v navadi predelava v neke vrste mezge (marmelade), ki ji pravimo žem. Ribezov sok vkuhan s sladkorjem je izvrstna pijača. Iz soka se pa da narediti tudi dobro vino.

Žem iz ribeza. Ribezove jagode obesimo s pecljev, operemo in v položeni posodi pristavimo k ognju. Nič ne škoduje ako prilijemo malce vode, da se jagode izpočetka, dokler ne dajo iz sebe soka, ne pripalijo. Ko se zmeči in nekoliko pokuhajo, dodamo na vsak kilogram te mezge pol kg sladkorja. Potem mezgo še nekaj časa kuhamo, da se zgosti in sladkor dobro vmeša. Preveč mešati pa ne smemo, da se jagode, kolikor mogoče malo zmečkajo. Žem je namreč neke vrste mezga, v kateri naj ostane sadje, po možnosti celo, nezmečkano. Ko je žem gotov, ga vročega predenemo v primerne steklenice s širokimi vratovi ali v lonce, ki jih trdno zavežemo s pergamentnim papirjem ali pa s celofanom. Ako je žem iz ribeza dovolj gosto vkuhan, se dobro drži, akoravno ni neprodušno zaprt. Kdor ima pa steklenice s steklenimi pokrovi in gumijevim obročki, doseže pa še bolj gotovo trpežnost.

Jako okusen žem dobimo, ako dodamo ribezovim jagodam nekoliko česenj. Tudi iz samih česenj se da pripraviti izvrsten žem; izpahnuti pa moramo iz njih koščice.

Žem je zlasti na Angleškem zelo priljubljen sadni shranek. Narediti se da iz vsakega sadja. Priljubljena je tudi me-

sanica raznih sadnih plemen. Priporočljiv je posebno še zaradi tega, ker je priprava mnogo preprostejša nego navadne marmelade.

Ribezov sok pripravimo prav tako kakor malinovec in sicer: Jagode oberemo s pecljev, jih operemo, v leseni posodi (v škafu) zmastimo in drozgo sprešamo. Ako imamo stiskalnico, gre to delo najhitreje in najbolje izpod rok. Sicer moramo pa drozgo na kak drug način odtisniti, da ločimo sok od tropin. Dobro je, da sok še precedimo skozi gosto sito ali redko tkanino. Nato ga postavimo v široki in plitvi, položeni posodi k ognju, kjer ga počasi razgrevamo, da zavre. Med kuhanjem posnemamo pene in goščo, ki se zbira na površju. Ko se sok tako kuha največ pet minut, dodamo na vsak liter pol do tri četrti kg sladkorja, pustimo, da še nekoliko povre, pa je gotov. Nato takoj vročega nalijemo v steklenice, jih zamazimo in zamaške zalijemo s parafinom. Sveče, kakor se dobe po prodajalnah, so iz čistega parafina in so prav uporabne za neprodušno zapiranje steklenic.

Tako pripravljen sok uživamo s studenčnico ali s kako mineralno vodo, kakor navadni malinovec.

Vino iz ribeza. Iz ribezovih jagod se da napraviti izvrstno namizno, pa tudi močnejše (dezertno) vino. Ribezov sok ima pa, kakor že omenjeno, preveč kisline in premalo sladkorja. Zato sam ni uporaben za vino in ga je treba v to svrhu primerno popraviti, da dobimo ugodno razmerje med kislino in sladkorjem. Preobilno kislino omilimo s tem, da mu dodamo vode, prepičli naravni sladkor pa pomnožimo z navadnim, belim sladkorjem; (saharin ni za to rabo).

Za navadno namizno vino s kakimi 8 do 10% alkohola vzamemo na vsak liter čistega soka dva litra vode in 20 dkg sladkorja. To mešanico vlijemo v tolikšen sodček, da ga eno desetinko vsebine manjka. Prav porabna je tudi primerno velika steklenica (balon), ki ga istotako

nalijemo toliko, da ga manjka približno eno desetino. Nato postavimo posodo s tem »moštom« v tak krostor, kjer je 15 do 20 stopinj C topline. Manjša ali pa znatno večja toplota bi bila škodljiva. Veho pri sodčku ali vrat pri steklenici zamašimo s kipelno veho, da lahko vha-ja iz posode ogljikova kislina, ne more pa vanjo zunanji zrak. To je zelo važno, ako hočemo dobiti stanovitno pijačo čiste- ga vinskega okusa. Kdor nima kipelne vehe, naj položi čez odprtino vrečico napolnjeno z vlažnim peskom, ali jo zamaši z bombažem (bato). Tudi tako se vsebina zavaruje pred škodljivim vplivom zunanjega zraka. V par dneh začne tekočina v sodu kipeti, kar se prav lepo lahko opazuje, ako ima sod kipelno veho. Pri pri-

merni toploti (15 do 20 stopinj C) traja kipenje okoli treh tednov. Kipenje jako zboljša, ako dodamo soku takoj ko priteče iz preše, samočiste vinske droze, ki jih dobimo pri kmetijski poskusni in kontrolni postaji v Ljubljani ali Mariboru. Kako je v tem slučaju ravhati, je razvidno iz navodila, ki je pridjano vsaki pošiljki.

Pokipeli sok se polagoma učisti in vino je v glavnem gotovo. Ko je popolnoma čisto, ga pretočimo s cevjo (šlavhom) v drugo nekoliko manjšo posodo, da jo moremo natočiti do vrha. Zamašimo jo tesno z bomboževinastim zamaškom, ki se pa ne sme namakati v tekočino.

Na zimo pretočimo ribezovo vino v steklenice. H.

Zeleno gnojenje

Pri napredku v kmetijstvu se je že od najprej začelo reševati vprašanje gnojenja. Največ pozornosti in skrbi se je posvetilo in se še posveča gnojenju s hlevskim gnojem in ravnanju z njim, da je njega učinek čim popolnejši. Pozneje je prišla na vrsto uporaba umetnih gnojil, ki je učinkovala nekaj let na kmetovalce tako, da so mislili izhajati brez hlevskega gnoja. Toda kmalu so uvideli, da samo gnojenje z umetnimi gnojili ne donša tistih pridelkov, kakor so jih pričakovali. Tedaj so se spomnili na izkustva starih Rimljanov, ki so pred dva tisoč leti priporočali setev stročnic z namenom, da izboljšajo zemljo. Tako smo dospeli do zelenega gnojenja.

Kaj pa je zeleno gnojenje?

Pod zelenim gnojenjem razumemo setev takih rastlin, ki obogatijo zemljo na dušiku; ko jih pa podorjemo, spravimo z njimi v tla mnogo sprstenin. Take rastline, ki dajo zemlji dušika, so metuljčnice, stročnice; te imajo na svojih koreninah naselbine dušičnih bakterij, ki zbirajo dušik iz zraka in ga spreminjajo v organsko snov, ki je v stanu služiti rastlinam s hrano. Sem spadajo fižol, grah, bob, leča, grašica, razne detelje, zlasti pa volčji bob ali lupina.

Kakšne prednosti pa nudi zeleno gnojenje?

Prva in glavna prednost obstoja v tem, da z navedenimi rastlinami obogatimo zemljo z dušikom. Navedene metuljčnice črpajo potom na njih naselje-

nih bakterij dušik iz zraka ter ga spreminjajo v amonijak, solitno kislino in v druge dušične spojine, ki služijo pozneje tudi drugim rastlinam za hrano. Vsem poljedelcem je dobro znano, da postane zemlja po deteljah, grašici in po drugih metuljčnicah bolj rodovitna. To lastnost navedenih rastlin prištevamo k najvažnejšim pogojem za ohranjanje rodovitnosti zemlje.

Druga prednost zelenega gnojenja obstoji v tem, da spravimo v zemljo mnogo organskih snovi, ki tvorijo humus — sprstenino. Ko namreč zaorjemo zelene rastline, se v zemlji tvori iz njih humus, ki je pravi nosilec rodovitnosti. Ta služi za hrano talnim bakterijam, ki ga razkrojijo in pretvarjajo v rastlinsko hrano. Humus pa ohranja v zemlji tudi vlago in s tem preprečuje sušo. Nadalje izboljša biološke in fiziološke lastnosti zemlje, jo napravi bolj prhko, rahlo, da jo je lažje obdelati, peščene zemlje pa postanejo bolj zvezne, vlažne in tople. Sploh najboljše lastnosti tal jim da humus, zato je tudi zeleno gnojenje tako važno.

Nadaljna njegova vrednost tiči v zrahljanju zemlje; korenine navedenih metuljčnic prodro namreč v globino, črpajo od tam zlasti vodo, pa tudi hrano; ko pa poginejo in zginejo, imajo korenine naslednjih rastlin možnost, da lažje sežejo v spodnje plasti. Pri tem se zemlja rahlja in prezrači.

Pa tudi na površini zemlje deluje ze-

leno gnojenje ugodno, ker v ta namen zasajene rastline zasenčujejo tla, jih obvarujejo pred izsušenjem, pospešujejo njihovo godnost ter razvoj bakterij. Pa tudi plevel zatro, ker ga ne puste na sonce, ampak ga zaduše.

Te prednosti so velikega pomena za obdelovanje zemlje, za oskrbovanje rastlin in končno za doseg visokih pridelkov.

Najvažnejše vprašanje pa nastane s tem, koliko dušika lahko naberejo posamezne vrste metuljčnic, ki jih uporabimo za zeleno gnojenje. Pri tem vzamemo kot merilo dušična umetna gnojila kakor apneni dušik s 16 kg dušika ali čilski soliter 15 kg dušika v 100 kg enega ali drugega gnojila.

Lucerna in domača, črna detelja so v stanju nabrati v svoji bujni rašči v svojih nadzemeljskih in podzemeljskih delih na 1 hektarju površine letno 150 do 180 kg dušika (za blizu 12 q apnenega dušika). — Fižol, grah, grašica, volčji bob, seradela, če dobro uspejo, 120 do 150 kg dušika; pri bujni rašči pa celo do 200 kg. — Domača detelja na ilovnati zemlji nad 210 kg dušika. — Esparzeta mlada 140 kg, večletna pa do 200 kg.

Fižol, grah, grašica naberejo v mešanici setvi 115 do 150 kg dušika, razne mešanice do 130 kg; fižol kot glavna setev

na peščenih zemlji nad 220 kg; beli volčji bob na peščenih tleh 180 kg, modri volčji bob kot glavna setev na peščenih tleh 190 kg.

Te številke nam jasno kažejo, kako koristne so te rastline za zboljšanje rodovitosti tal in ni nikako čudo, če so že stari Rimljani uporabljali grašico, volčji bob in slične metuljčnice za zeleno gnojenje. Pozneje so se pa ta njih izkustva pozabila, dokler se niso morala nanovo odkriti v prejšnjem stoletju.

Nadalje so poskusi dognali, da je učinek dušika, nabranega v navedenih zelenih rastlinah, le za eno tretjino manjši od učinka čilskega solitra; torej je zeleno gnojenje visokovredno gnojilo, ki sicer bolj počasi deluje, zato pa delj časa. Najboljši učinek izkazuje na peščenih tleh, na katerih vpliva še bolje, nego hlevski gnoj. Na težki zemlji pa je hlevski gnoj boljši.

Za gnojenje z volčjim bobom je sedaj primeren čas, ker ga posejemo po strnišču. Do jeseni se ta rastlina dobro razvije in tedaj podorje ali podkoplje. Čim večjo množino rastlinstva dobimo, tem bolje bo zemlja zagnojena. — Kdor nima dovolj hlevskega gnojila, ta naj se posluži zelenega gnojenja, s katerim onega popolnoma nadomesti in s tem izboljša rodovitnost svoje zemlje. L

Ravnanje z žitom v shrambi

Ko smo spravili žito v shrambo, nastopijo razne spremembe. V snopih se nahajajoče, kakor tudi izmlateno žito, ki se nam je zdelo na polju že popolnoma suho, je podvrženo v shrambi raznim spremembam. Zrno je živo bitje, ki diha, razen tega se suši, t. j. oddaja vodo; ker se tvori iz njegovih spojin ogljikov dioksida in ker izgublja vodo, postaja vedno lažje. Za svoje življenje potreben kisik sprejema zrno, kot vsa druga bitja, iz zraka in izdihava ogljikov dioksida; obenem pa se tvori pri tem toplota. Vsako dihanje je spajanje zračnega kisika z organskimi snovmi in ker je to v zvezi s tvorbo toplote, imenujemo dihanje tudi »počasno gorenje«. — Dihanje je tem močnejše, 1. čim višja je toplota ozračja; 2. čim vlažnejše je zrno; 3. čim večjo množino beljakovin vsebuje, in 4. čim manjše je zrno. Ako leži v snopih ali pa izmlateno žito v debeli plasti, se dihanje vsled vedno zvišujoče se toplote in vlage

bolj in bolj stopnjuje. — Ako se ta debela žitna plast pravočasno ne prezrači in razprostre, se lahko vsled previsoke toplote, ki doseže včasih tudi 80 stopinj Celzija in več, popolnoma pokvari. Vлага, ki ne more iz te plasti izhlapevati, se kopiči in kaplja na tla, kjer se potem hitro razmnožijo razne plesnobe in gnilobe bakterije, ki se žive iz organskih snovi zrna. Z močnim dihanjem je v zvezi tudi uporaba dragocenih, v zrno nakopičenih hranilnih snovi, predvsem škroba.

Najbolje je izmlateno seme v začetku razložiti v tanki, to je kakih 15–20 cm debeli plasti; nato ga v prvih dneh vsak dan ali pa vsak drugi dan premešamo in s tem prezračimo. Po kakih 14 dneh ga lahko razložimo v debelejšo plast, in sicer do pol metra in ga vsakih 14 dni premešamo. — Pozimi pa, ko vsebuje zrno samo še kakih 15–17% vode, znaša ta plast lahko 1 meter, pa tudi več.

Žitna shramba mora biti čista, suha in

zračna. Tla ne smejo imeti špranj; v teh se radi zagnezdijo živalski in rastlinski škodljivci, ki se hranijo z žitnimi žrni. Okna shrambe morajo biti zamrežena, da se prepreči dostop pticem, mišim itd.

Kdaj je primeren čas za obračanje in zračenje žitne shrambe, tega nekateri ne uvažujejo, zato se seveda tudi ni čuditi, ako to delo nima nikakega uspeha ali pa ako včasih celo škoduje; upoštevati je treba pri tem predvsem fizikalne pojave. Toplota žita v jeseni le polagoma pada, ker je pač v zvezi z dihanjem semen. Ako zračimo shrambo v času, ko je zunanji zrak hladnejši in bolj suh kot pa zrak v shrambi, potem se zunanji zrak pri stiku z zrakom v shrambi segreje in sprejema vlago, kar je tudi namen zračenja. Nasprotno temu pa je spomladi. Toplota žita pade tekom zime v dobri in zračni shrambi na 8 stopinj Celzija in se spomladi s toploto zraka le počasi dviga. Ker je spomladanski zrak navadno toplejši kot pa žito in zrak v shrambi in ker vsebuje poleg tega mnogo vlage, ki jo dobiva iz mokre zemlje, zato se pri more-

bitnem zračenju shrambe v tej dobi, pri stiku z notranjim hladnejšim zrakom ohladi, vsled česar se v njem nahajajoča vlaga izloči na hladnih predmetih v podobni rose; to je v tem slučaju pač na žitu. Ker ima suho zrno to lastnost, da rado sprejema vodo, zato se pač vsa na površju se nahajajoča rosa vsrka in v slučaju, ako se je nakopičila zadostna množina ako se poleg tega dvigne tudi toplota zraka, potem se zelo rado dogodi, da žito že v shrambi vskali in postane za setev neuporabno.

Zračenje shrambe se mora vršiti zato vedno v času, ko je zunanji zrak hladnejši in bolj suh, kakor pa zrak v shrambi. — V toplih nočih, zlasti spomladi, naj ostanejo okna shrambe zaprta. Obračanje žita pri istočasnem zračenju shrambe v deževnih dneh, je seveda vsekakor napačno, kajti na ta način pride suho žitno seme v dotiko z vlažnim zrakom, iz katerega potem sprejme zopet vlago.

Zračiti je treba žitne shrambe v lepem, suhem in hladnem vremenu, ker le v tem času je tozadevno delo res uspešno.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Nakupovanje v gospodinjstvu

Čim manj denarnih sredstev imamo v gospodinjstvu na razpolago, tem bolj jih moramo uporabiti. Zato je mnogo odvisno od pravičnega nakupovanja, s katerim lahko veliko pridobimo ali pa izgubimo, če delamo brez premisleka kar tja v en dan.

Preden se odločimo, da kaj kupimo, je treba vedno premisliti, če nam je predmet, ki si ga mislimo nabaviti res potreben. Podlaga za vsak nakup mora biti nujna potreba. Ne kupimo takoj te ali one stvari, ki smo jo videli pri svoji znanki ali prijateljici, ker ne bi hoteli zaostajati za njo. Ne kupimo pa tudi samo zato, ker se nam zdi stvar lepa, posebno ako ne vemo, ali jo bomo kdaj rabili ali ne, pač pa si nabavimo le to, kar resnično potrebujemo sami ali kak drug družinski član ali kar bo v prid vsemu gospodinjstvu oziroma gospodarstvu. Vsaka stvar ni za vsakega. pa najsibo še tako lepa; biti mora tudi uporabna v naših razmerah.

Ako pred vsakim večjim dandanes tudi manjšim nakupom dobro premislimo (kako je s sredstvi, ki jih premoremo in z razmerami v katerih živimo) — marsikakega izdatka sploh ne bo. Če pa ugotovimo, da je potreba res nujna, da nam bo nabavka večstransko koristila in da so sredstva zanjo na razpolago — se odločimo za nakup in še prej poizvemo potrebne podrobnosti, preden izdamo denar.

Pri raznih pripravah in strojih je dobro malo izračunati, kolikokrat jih bomo lahko rabili, ali se torej nabava izplača ali ne. Nadalje poizvemo, če je napredaj kaj novejšega, kar je bolj praktično, na več načinov uporabno, manj zamudno za snajenje itd. Pri kuhinjski posodi n. pr. gledamo na izdelavo, material, za kaj jo lahko uporabljamo in kako je s čiščenjem — kratko, če je praktična v vseh ozirih in trpežna.

Vsak predmet ni enako uporaben in na najdražjem stolu se včasih prav slabo sedi. Vse kar kupimo mora ustrezati svojemu namenu. Nikoli naj se ne zgodi, da bi nas premotila lepa zunanost in bi radi nje vzeli nekaj, kar ni tako uporab-

no, pa najsibo to pohištvo, obleka, orodje posoda ali kaj drugega. Če je potrebno, se o predmetu tudi poučimo, preden si ga nabavimo. Biti moramo čisto na jasnem, kaj je za naše razmere in potrebe najboljšo. Slabih, cenjenih reči ne kupujmo! Kmalu se nam pokvarijo in posledice so stalna popravila, ki napravijo predmet manj vreden, vsaj za nekaj časa neporaben, ter povzročajo nepotrebne stroške. Ceno blago je treba primerjati s kakovostjo, preden se odločimo za nakup. Upoštevati moramo tudi, da je korist dobrega nakupa lahko zelo različna in večstranska. Kakor denar je vreden tudi čas, ki ga morda pridobimo z dobro pripravo; končno si prihranimo z njo tudi moči in koristimo zdravju. Prav za prav bi moral vsak dober trgovec svetovati svojim odjemalcem samo najboljše v vseh ozirih — ako bi hotel resnično koristiti kupcu — ki takorekoč vzdržuje trgovino in industrijo. Š. H.

Higijena živil in kuhinja poleti

V toplem poletnem času se nam živila veliko raje in hitreje pokvarijo, kakor pozimi. Zato moramo tem bolj paziti na to, kako z njimi ravnamo, da ostanejo res sveža dotlej, ko jih uporabimo. Še posebno važno je to za živila, ki jih pripravimo za hrano sirova, naj si bo zelenjad ali sadje.

Meso, ki ga moramo kupiti, ne gremo iskat prezgodaj in se vedno prepričamo, če je dobro, oziroma sveže. To spoznamo najboljše po duhu. Če malo diši, ga vtaknemo v raztopino hipermangana, ki uniči vse gnilobne bakterije. Meso ne shranjujemo v kovinskih posodah. Shranimo ga na hladnem; lahko ga zavijemo v cunj, napojeno s kisom. Varujemo ga pred muhami (mrežasta omarica).

Mleko nesemo takoj v hladno shrambo, ko smo ga skuhal. Če ga je precej (v veliki posodi), pospešimo hlajenje s tem, da posodo z mlekom postavimo v večjo posodo z mrzlo vodo, ki jo menjamo, dokler mleko ni hladno; tako je manj nevarnosti, da se nam skisa. Nikoli pa ga ne pustimo v topli kuhinji.

Zelenjad z domačega vrta osnažimo zunaj, da pride tako že kolikor mogoče snažna v kuhinjo, potem jo pa kmalu porabimo. Nagnita in ovela zelenjad ni dobra, ter je tudi kuhanje in razni do-

datki ne morejo popraviti. Solate ne puščajmo dolgo časa v vodi, ampak operimo jo do čistega in dajmo na sito, da tam počaka. Sadju moramo oprati, preden ga zaužijemo sirovega ali pa iz njega napravimo kako jed. Čim bolj sveže in čvrsto je, tem več nam koristi.

V kuhinji ne puščajmo nobenih živil in jedil. Vse, kar potrebujemo za kuhanje, prinesimo vanjo šele takrat, ko začnemo z delom. Ko smo skuhal in pojedli, odnesimo iz kuhinje vse, kar je ostalo, pa naj si bo kuhano ali nekuhan. Vsa neporabljena živila in morebitni ostanki jedil spadajo v shrambo, ne pa v štedilnikovo pečico ali celo na kuhinjsko mizo ali omaro. Z ostanki živil in jedil, ki so véasih neizogibni, si poleti ne moremo dosti pomagati, ako nimamo kaknega zelo hladnega prostora ali še boljše hladilne omare. Ja je v večjem kuhinjskem obratu zaradi higijene živil nujno potrebna, sicer se nam marsikaj pokvari, kar bi bili lahko koristno uporabili, ali pa se izpostavljamo nevarnosti, da zaužijemo nekaj, kar ni več sveže in nepokvarjeno.

Vedro z olupki, odrezki in drugimi odpadki v kuhinji izpraznimo po vsakem kuhanju. V toplem času se taka snov še hitreje kvari in kisa ter povzroča slab zrak, ki ga naletimo v nekaterih kuhinjah. Dokler so v kuhinji razni ostanki, ne moremo govoriti o čisti, higienski kuhinji.

Med kuhanjem samim imejmo vse pokrito, kar je užitnega na mizi in na štedilniku, da je tako zavarovano pred muhami. Kruh in drobtinice od rezanja naj ne leže okrog, ravno tako ne ogrizki in podobno. V kuhinji, kjer ne leži okrog nič užitnega, tudi ne bo dosti muh, hrana iz take kuhinje pa snažna. Š. H.

KUHINJA

Riževa juha z zelenjavami. Za zakuho v juho se računa na vsako osebo pest riža. Riž je boljši neopra, a zbran in s snažno krpo zbrisan. Za kuho rabi pol ure. Za riž z zelenjavami rabim samo četrt ure, da je kuhan. Posebej pražim na masti korenček, kolerabo, pest graha par peres solate in par zeljnatih ali ohrotovih peres. Korenček in kolerabo zrežem na kocke, grah dam oluščan in zbran, salatino in zeljnato perje pa zrežem na tanke rezance. Zmeščano zelenjad zmešam med riž. Ako imam kur-

ja jetra jih tudi z zelenjavo vred oprazim. Vedeti je treba, da so kurja jetra v par minutah gotova, zato jih šele proti koncu praženja pridenem. Na mizo dam s pridevkom parmezan sira.

Kolerabe. Mlade mehke kolerabe olupim, operem, zrežem na kocke in skuham v slani vodi. Perje osmučem, zrežem na rezance in v slani vodi skuham. V kozici zabelim masti ali surovega masla, pridenem drobno sesekljanega zelenega peteršilja in čebule ter žlico moke. Ko moka malo zarumeni, primešam kolerabo in perje. Dobro naj prevre, pa je pripravljeno za na mizo. Pozneje, ko je koleraba bolj trda, skuham celo ali razpolovljeno ter jo potem izstržem in pomešam s perjem.

Korenček kot prikuha in okrasek k mesu. Majhne korenčke ostržem, le par srednjih peres jim pustim. Oprazim jih na masti ali surovem maslu ter okrasim z njimi meso.

Rezanci v paljici. Iz dveh jajc napravim testo, ga tanko razvaljam, osušim in zrežem. Rezance skuham v oslajenem mleku. Za duh pridenem malo vanilije in drobno sesekljano limonino lupinico.

Jed mora biti precej gosta. Dva dkg moke, žlico sladkorja in malo mleka prav dobro zmešam. To zmes zlijem na pomazano pekačo in blede-rumeno spečem v pečici. Ko je pečenina nekoliko shlajena, jo z rokami zdrobim. Skledo dobro namažem in menjaje vlagam rezance in zdrob vanjo. Površino odobenem s trdim snegom, med katerega sem vmešala petnajst dkg sladkorja. Za sneg rabim štiri beljake.

Orehovec. Štirideset sadov zelenih orehov operem in zbršim. Za dober okus in duh pridenem nekaj nageljevih klinčkov, par skorjic cimeta, malo muškatovega cveta, malo oreška in naribane gverca. Osladim pa s četrto kg kandis sladkorja. To denem v dovolj veliko steklenico in zalijem z dvema litroma dobrega špirta. Tri tedne pustim tekočino na solcu. Po treh tednih precedim špirit in mu pridenem pol kg sladkorja, prekuhanega v pol litru vode. Potem pustim še štirinajst dni, da se očisti. Tekočino potem precedim, stočim v steklenice, dobro zamašim in spravim na suh prostor. Rabim kot zdravilo za želodčne in črevesne bolečine.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska devizna borza. Začela je doba počitnic in s tem je oslabela tudi kupčija ne samo z blagom, ampak istočasno tudi z inozemskimi plačilnimi sredstvi. Zato izkazujejo tudi devizne borze manj prometa nego v minulih mesecih. — V privatnem kliringu so plačevali tuje devize po sledečih cenah. Angleški funt 242.50 Din, nemška marka 13.92 Din, avstrijski šiling 8.87 Din, španska pezeta 6.65 Din, grški bon 0.27 Din. — Uradni tečaji so pa beležili: Angleški funt 218.90 Din, ameriški dolar 43.33 Din, holandski goldinar 29.71 Din, nemška marka 17.59 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijska belga 7.36 Din, francoski frank 2.89 Din, češka krona 1.81 Din.

g Zlata podlaga Narodne banke se viša. Od lanskega februarja, ko je bilo izvršeno prečiščenje bilance Narodne banke, se je njen zlati zaklad zvišal za 336 milijonov Din ali za nad 20% tedanjega zlata. Dandanes znaša vrednost tega zlata že 1989 milijonov Din. V inozem-

stvu položeno zlato znaša pa še vedno 57 milijonov Din. Posledica tega je, da se naš Dinar v inozemstvu vedno utrjuje.

g Znižanje diskonta v nekaterih državah. Če nastane za devizne banke nevarnost, da bi se povečal dvig zlata, ki bi odšlo v inozemstvo ali se odtegnilo prometu, kar je navadno v zvezi s slabo gospodarsko ali državno politiko vlade, tedaj skuša ta zadržati zlato z višjo obrestno mero (diskont). To se zgodi tudi tedaj, če se slišijo govorice, da bo vrednost denarja zmanjšana. To je bil slučaj na Francoskem, ko je moralna vlada zvišati diskont na 6%, kar se je v tej državi le redkokdaj zgodilo. Ker so se pa denarne razmere nekako ustalile in je sedanja socialistična vlada podala v tem oziru pomirjujoče izjave, se je tudi kapitalistična javnost pomirila. Vsled tega je francoska Narodna banka znižala diskont najprej od 6 na 5%, čez par dni potem pa na 4%. Temu zgledu je sledila tudi Holandska banka, ki je določila diskont na 4%, ko je bil prej 4.5%. — Angleška banka pa je od 10. junija do konca meseca dvignila

svoj zlati zaklad za 5,5 milj. funtov šterlingov (1400 mlj. din) s tem, da je to zlato kupila od internacionalnega fonda. — Švicarski svet je sklenil uvesti stroge ukrepe proti špekulaciji z zlatom in devizami. Zlasti je prepovedan nakup in prodaja zlata na termin, posojila na zlato in devize in nabava deviz na termin.

CENE

g Kmetijskih potrebščin v mesecu juniju. Tomasova žlindra baza 18% 134 Din za 100 kg; rudninski superfosfat po 98 dinarjev za 100 kg; kalijeva sol 156 Din za 100 kg; kostni superfosfat 118 Din; apneni dušik v pločevinastih bobnih 200 Din; apneni dušik v papirnatih vrečah 185 Din; kostna moka 100 Din; nitrofosfal v vrečah 143 dinarjev; klajno apno 275 Din. Lanene tropine 2 Din za 1 kg; modra galica 4,95 Din; žveplo 3,20 Din. Mlatilnice s tresali in reto 4.100 Din; slamoreznice 1.700—2.000 Din; čistilnik 10 sit 1.500 Din; plugi Lesce 880 do 995 Din; reporeznica M. R. 550 Din; trijerji 2.000—3.500 Din; mlatilnice na ročni pogon 2.200 Din; robkači 900 Din; sadni mlinci 1.400—1.700 Din; brzoparilniki 1.050 do 2.800 Din; kosilni stroji 2.000 Din; travniške brane z zvezdnatimi členki 900 Din; patent motike »Rappe« 70 Din.

ŽIVINA

g Mariborski prašičji sejem. Poletni sejmi so običajno bolj slabo obiskani, zato tudi dne 5. julija v Mariboru ni bilo mnogo živahnosti. Prigon prašičev je znašal 186 glav, od katerih je bila polovica t. j. 98 razprodanih. Cene so bile naslednje: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari po 55 do 85 eden, 7 do 9 tednov stari 90 do 15 Din, 3 do 4 mesece stari 130 do 190 Din, 5 do 7 mesecev stari 200 do 290 Din, 8 do 10 mesecev 310 do 410 Din, eno leto stari 500 do 820 Din. Pri prodaji na živo teže so bili kg po 6 do 6,50 Din, mrtve teže po 7,50 do 9 Din.

g Živinski sejem v Ljubljani 4. julija. Dagon na ta sejem je bil srednji; ravno tako tudi kupčija. Nekoliko bolj živahno kupčijo je za zaznamovati pri goveji živini. Prignanih je bilo 83 volov, 60 krav, 22 telet, 195 prašičev in 128 konj; prodanih je bilo 42 volov, 30 krav, 16 telet, 130 prašičev malih in 30 konj. Cene so bile sledeče: voli I vrste 4 do 5 Din, voli II vrste 3,50 do 4 Din, voli III vrste 3 do 3,50 Din za en kg žive vage. Krave debele 3 do 4 Din, krave klobasarice 2 do 3 Din za en kg žive vage. Teleta 5 do 7 Din za 1 kg žive vage.

Prašiči mali za rejo 120 do 220 Din 1 komad. Konji 400 do 3.500 Din 1 komad. g Uvoz goveje živine v Nemčijo. Naša država je z Nemčijo sklenila pogodbo, po kateri nam bo dovoljeno odprodati in izvoziti tjakaj nekaj tisoč glav goveje živine. Dosedaj je Nemčija kupovala od nas samo meso, prašiče in mast. V prvi polovici tega meseca bo pa izvoženih tjakaj kot poskus 1500 glav

Kmetijski nasveti

Na močvirnatem travniku se je zelo razširil mah in uničil vse boljše trave. — Kako ga zatremo? Če zemlja ni zadosti zrahljana in prezračena se tvorijo v njej razne škodljive kisline, ki onemogočijo delovanje korenin dobrih trav, dočim se na drugi strani pospešuje s tem razvoj manj občutljivih lišajev, mahu in kislih trav. Kisle trave živina nerada uživa, ker povzročajo razne želodčne in črevesne bolezni. Da se temu odpomore in omogoči pridelovanje zadostne množine prvovrstne krme, moramo skrbeti, da se preobilna voda s travnika odvede v nalašč za to napravljene jarke, katere izkopljemo v primerni razdalji. — Travnik moramo globoko in dobro prebrati, ker s tem se zemlja zrahlja in omogoči pristop zraka h koreninam, ki ga potrebujejo za dihanje. — Škodljivi učinek kislín, ki se tvorijo na močvirnatem travniku preprečimo s tem, da raztrosimo apnena umetna gnojila, ki se vežejo s kislínami v neškodljive spojine. Poleg tega moramo gnojiti tudi z dušičnatimi, fosfatnimi in kalijevimi gnojili; le popolno gnojenje pospešuje in omogoči razvoj dobrih trav, dočim na drugi strani z gnojenjem uničimo kisle trave, mah in lišaje. Ker so na močvirnatih travnikih dobre trave povečini že uničene in zatrite, je potrebna nova setev raznih travnih mešaníc.

Na travnikih narijejo krti večkrat mnogo krtin, ki košnjo zelo ovirajo. Ali se izplača krtje popolnoma zatreti? — Krti so koristne živali, ker se hranijo z različnimi škodljivimi mrčesi, posebno s hrošči in z ličinkami, ki razjedajo korenine koristnih rastlin. Vzrok, da se krti v zemlji večkrat tako močno razširijo, je gotovo ta, da se nahaja v zemljišču mnogo škodljivega mrčesa. Ker krti z razritjem gornje zemlje gotovo tudi škodujejo, jih nekateri kmetovalci zatirajo na ta način, da jim nastavljajo navadne pasti. Treba pa je vedeti, da nikakor ni dobro krtje popolnoma zatreti. Ako uničimo krtje na travnikih, ne bomo imeli sicer več krtin, trava pa bo vsled tega redkejša. Kajti hrošči in ličinke bodo uničili mnogo trav. Na vsak način je bolje poravnati krtine z grabljami in imeti zdrave travno rušo kot pa pregnati krtja in znižati pridelek košnje.

PRAVNI NASVETI

Skrajšan rok. I. R. V. Vaše vprašanje je zelo pomankljivo, ker niste navedli rojstnih podatkov posameznih rodbinskih članov. Da vam moremo točno odgovoriti, moramo poznati starost vseh rodbinskih članov, kakor tudi to, kako dolgo so služili pri vojaki. Brez teh podatkov pa je vsak odgovor samo ugibanje. Da pa ne zamudite roka vložiti prošnje na poveljstvo vojnega okrožja, ako mislite, da imate pravico do skrajšanega roka.

Isplačilo odpravnine. O. J. Leta 1930 ste po očetovi smrti prevzeli posestvo in ste se obvezali bratu izplačati odpravnino v štirih letnih obrokih. Sprva ste odpravnino redno izplačevali, sedaj pa ste malo zaostali in vam brat grozi s tožbo. Uredbe o zaščiti kmetov se nista držala in ste plačevali višje obresti, kakor jih predpisuje ta uredba. Vprašate, če vas brat more tožiti in kako visoke obresti sme zahtevati. — Vaš dolg po našem mnenju ni zaščiten. Po uredbi o zaščiti kmetov namreč ni smatrati za kmetške dolgove terjatev, ki potekajo iz dedovanja toda samo v primeru, če dedič odnosno dedni odpravljenec pristane, da se terjatev izplača po vrednosti ob času izplačila. O tem, kako se izračuna ta vrednost, smo pa pred nedavnim časom pisali. Kar se tiče višine obresti, dogovorjene obresti v višini 3% ne presegajo dopustne mere, ako dolg ni zaščiten.

Kako bi prišel v službo k železnici? L. P. P. Ako imate vse zakonite pogoje in je mesto, za katero boste prosili, prazno, boste lahko sprejeti. Po zakonu o prometnem osebnju sme biti sprejet v državno prometno službo vsak naš državljan, ki je dovršil 18 let starosti, ki je telesno in duševno zdrav. Za neposredno izvršilno službo se ne more sprejeti, kdor ni pravilno razvit, posebno pa ne oni, ki je nem, gluh, kratkoviden, ki ne razločuje barv ali je podvržen božjasti. Dalje zahteva zakon, da je prosilec dobrega vedenja, da ima v primeru mladostnosti odobritev roditeljev ali varuha, da zna popolnoma službeni jezik, da ima po zakonu predpisano izobrazbo za stroko, v katero želi vstopiti, in da izpolnjuje ostale pogoje, ki se zahtevajo s posebnimi predpisi za službo v stroki, da ni dovršil 60 let starosti, razen v primerih neposrednega prehoda iz državne pogodbene službe, da je po dovršenem 21. letu starosti odslužil obvezni rok v stalnem kadru, razen če je po odredbah zakona o ustroju vojske in mornarice kot edini hranitelj nesposobnih zadržanih, ali kot stalno ali začasno nesposoben oproščen službe v stalnem kadru, odnosno ako je zavezan plačati vojnico, da dokaže, da je vojnico plačal; da ni pod skrbstvom ali v konkurzu ali da ni nad njim podaljšana očetovska oblast; da ni bil s sodno

razsodbo obsojen na izgubo častnih pravic, kar je ovira ves čas, dokler ta izguba traja; da ni bil odpuščen iz državne službe in da mu ni bila odvzeta s sodno ali disciplinsko razsodbo pravica do pokojnine. To so torej splošni pogoji za sprejem v železniško službo. Ker ne vemo, kakšno šolsko in strokovno izobrazbo imate, vam kaj več ne moremo povedati. Prošnjo bi bilo vložiti pri direkciji v Ljubljani in jo opremiti z vsemi prilogami, s katerimi bi dokazal, da izpolnjujete vse zakonite pogoje za sprejem.

Zdravljenje ubožnih. M. M. F. Bolni ste, vendar ne morete k zdravniku, ker še za kruh nimate. Vprašate, če bi se mogli zdraviti na podlagi ubožnega spričevala. — Tudi za ubožne bolnike je postava preskrbela, da dobe zdravniško pomoč. Občina naj vam izda potrdilo, da ne morete plačati bolniških stroškov, na kar se obrnite do domačega občinskega zdravnika, odnosno na onega, ki je v službi zdravstvene občine. Pri tem boste dobili brezplačno zdravniško pomoč. Če je potrebno, bo prišel zdravnik tudi na vaš dom.

Zaščita dolžnika ob prenosu posestva. A. S. Vaš oče se je l. 1928 zadolžil pri nekem posestniku in pri trgovcu. Posestvo ste prevzeli vi in seveda tudi dolgove. Upnika vas tirjata in bi radi vedeli če in koliko jima morate plačati, ker vam grozita s tožbo. — Če niste prevzeli po očetu posestva na podlagi dedovanja, po našem mnenju niste zaščiteni in boste morali vse prevzete dolgove plačati takoj na zahtevo upnikov. Po uredbi o zaščiti kmetov namreč ob prenosu imovine ali dela imovine zaščitenega kmeta na drugo osebo uživa novi lastnik zaščito po uredbi glede prevzete dolga samo tedaj, če se je izvršil prenos na osnovi dedovanja. O tem, kako morajo zaščiteni kmetje plačevati dolgove in obresti smo pa že večkrat pisali. Če tega niste razumeli, pa nam pišite, da vam pojasnimo.

Skajšan ali popolni rok. H. A. N. V. Po našem mnenju se ne more smatrati, da je brat, ki je bil po enem letu vojaške službe vsled bolezni odpuščen, odslužil popolni rok. To se vidi tudi iz tega, da je bil tudi drugi in tretji brat za njim potrjen na popolni rok. Če pa ima v vojaški knjižici napisano, da je odslužil popolni rok in mu bo to vojaška oblast priznala, mora za njim še en brat odslužiti popolni rok, sledeči bi pa imel pravico do skrajšanega. Naj ta zadnji vložijo prošnjo na poveljstvo vojnega okrožja, pa bo videl, kakšno stališče bo zavzela vojaška oblast.

Kandidiranje za župana. C. F. Radi bi vedeli, če lahko kandidira oseba, ki se je udeležila divjega lova in si plen z drugimi divjimi lovci razdelila. — Če dotični ni bil obsojen na izgubo častnih pravic, lahko kandidira.