

Obramba pred razkrajalci

Dve stvari sta, ki jih mora imeti gospodar in gospodinja vedno pred očmi, ko predelava sadje in zelenjad v trpežne izdelke: Prvič, kako se bo iznebila razkrajevalcev (majhnih živih bitij — mikroorganizmov), ki so vedno in povsod v zraku in na vseh predmetih, in drugič, kako zavarovati izdelek, da se iznova ne zatrosijo vanj iz zraka. Prvo dosežemo na najbolj preprost in popolnoma zanesljiv način z razgrevanjem (s sterilizacijo ali pasterizacijo), drugo pa z neprodušno zaporo ali pa tudi s primernimi cedili, ki zrak sicer propuščajo, ne propuščajo pa trossov (semena) raznih razkrajevalcev (majhnih živih bitij).

Razgrevanje ali sterilizacijo smo opisali že mnogokrat; poudarjamo pa še enkrat, da je v tem oziru med sadjem in zelenjado velika razlika. Pri sadnih izdelkih, pa naj bo to jed (n. pr. vkuhanu sadju, sadna mezga itd.) ali pa sladka sadna pijača (n. pr. malinovec, sladok i. dr.) zadostuje, ako jih razgrejemo na 75 do 80 stop. C in jih pustimo pri tej toplini 10—20 minut. Potem so v njih zanesljivo uničena vsa razkrajevalna bitja in njih trosi. Za zanesljivo razkuženje zelenjadi pa ta toplota nikakor ne zadostuje. Ti razkrajevalci, ki uničujejo zelenjad, so mnogo bolj trdoživi nego oni na sadju. Zamori jih komaj dalj časa trajajoča toplota pri 100° C. Zato razgrevamo vsako zelenjad v vreli vodi po eno uro ali še dalje. Pa še to ni dovolj. Čez 2—3 dni je treba razgrevanje zopet ponoviti vsaj za 20—30 minut. Toda več o tem prihodnjč, ko bo govor o shranjevanju (konserviranju) zelenjadi.

Največje težave pri predelavi sadja in zelenjadi v trpežne izdelke povzroča pa zavarovanje pred zopetnim zatrosenjem z razkrajevalci. Vedeti moramo namreč, da, ako pride še tako popolno steriliziran (od vseh klic oproščen sadni) izdelek le za en sam trenutek v stik z zunanjim zrakom, je že okužen in se brezpogojno prav kmalu začne na ta ali oni način razkrajati — po naše — kvariti.

Popolno zanesljivost v vsakem slučaju dosežemo le z neprodušno zaporo — to je z zaporo, ki popolnoma onemogoča pristop zunanjemu zraku. Pod tako zaporo imajo izdelki neomejeno trpežnost. Leta in leta, pa tudi desetletja ostanejo neizpremenjeni v sestavi, barvi in okusu, in sicer samo zaradi tega, ker ne more do njih zrak, ki je vedno in povsod (vsaj precej daleč v višavo) poln trossov razkrajalnih bitij.

Najpopolnejšo neprodušno zaporo dosežemo v kovinastih posodah (pušicah ali škatljicah), ki so skrbno zacinjene (zalotane). V takih posodah shranjujejo mesne izdelke (mesne konzerve) in ribice (sardine). V preprostem gospodinjstvu se ne uporabljajo.

Skoraj prav tako zanesljivo neprodušno zaporo znani in dandanes že povsod vpeljani konzervni kozarci iz debelega, močnega stekla, ki imajo steklen pokrov in kot tesnilo gumijev obroček. Brez obročka so neuporabni. Ako s to posodo pravilno ravnamo, torej mrzlo napolnimo, zapremo, pokrovec pritrdimo s primerno vzmetjo in tako opremljeno dovolj dolgo in pri zadostni toplini (15, 20 do 30 minut pri 80° C) razgrevamo, se posoda potem, ko se ohladi, zaradi zunanega zračnega pritiska tako zapre, da tišči pokrovec na gumijev obroček z veliko silo in je popolna neprodušnost zagotovljena. S to posodo se doseže neomejena trpežnost razen pri sadju, tudi pri vsakem drugem živilu. Zlasti pa je za shranjevanje zelenjadi uporaben edino ta način neprodušnega zapiranja. Edina napaka te posode je ta, da je razmeroma draga vsaj na prvi pogled. Toda, če se z njo previdno ravna, traja lahko mnogo let.

Jako uporaben način neprodušnega zapiranja je zapiranje z zamaškom, ki ga zalijemo s parafinom ali zakapamo s pečatnim voskom. Tako si na najpreprostejši način lahko shranimo sadni sok (sladosok, malinovec, borovničevce itd.) v kakršnihkoli steklenicah. Ako vročega

nalijemo v steklenice, jih takoj zamašimo s prekuhanimi zamaški in vratove steklenic parkrat pomočimo v raztopljen parafin, je skoraj neomejena trpežnost zagotovljena. Parafin je dandanes lahko dobiti povsod, ker navadne, bele sveče, kakor jih prodajajo po vseh prodajalnah, so iz čistega parafina.

V prejšnjih časih so za neprodušno zapiranje sadnih shrankov rabili živalski mehur. Dandanes se pa namesto mehurja rabi za zavezovanje kozarcev s sadnimi shranki, zlasti kompotov in sadnih mezg (zalnsov) pergamentni papir, ki pa ne zapre neprodušno. Boljši je zdaj že povsod znani celofan, to je kakor papir tanka in kot steklo prozorna kožica, ki se dobiva v velikih polah in se lahko razreže v poljubne kose, s katerimi zavezujeemo razne steklenice ali kozarce s sad-

nimi shranki. Ako vroče sadje napolnimo v kozarce in takoj zavežemo s celofanom, zapre vsebino neprodušno, kakor steklen pokrov z gumijevim obročkom. Dobro je, ako vzamemo celofan v dve gubi in ga pred uporabo zmocimo v topli vodi.

Večjih posod s sladkimi sadnimi pijačami, iz katerih hočemo pijače točiti (n. pr. sodov, velikih steklenic tako imenovanih balonov), ne moremo imeti neprodušno zaprtih, ker sicer se tekočina ne da iz njih točiti. V takem slučaju odprtino (veho) čvrsto zatlačimo s steriliziranim, suhim bombažem. Skozi tak zamašek zrak sicer prodira, a se skozi gosto tvarino preceidi. Zamašek iz steriliziranega bombaža (bate) je tudi prav dobro nadomestilo za kipelno veho pri manjših posodah, kakor pri steklenicah, steklenicah balonih in manjših sodčkih. H.

Delo na kmetiji v juliju

Kakor smo imeli meseca maja mnogo dežja, tako je bil junij suh in izredno gorak, kar je dobro vplivalo zlasti na žita in na vinsko trto ter sadno drevje. Po peščenih zemljah pa so proti koncu meseca že trpele na suši razne okopavine, kakor kuruza, krompir in pesa, pa tudi oves je zaradi pomanjkanja vlage začelo stiskati. Ozimna žita zaradi toplega in suhega vremena hitro dozorevajo in treba bo pričeti z žetvijo. Ječmen je povečini že srečno pod streho, rž bomo poželi prve dni julija, pšenico kmalu za njo okrog 10. do 15. julija. Pridelek ozimnih žit bo precej dober, oves bo pa — če ne bo izdatnega dežja — bolj pičlo pletenjal. Vse požeto žito se zloži v kozolce ali v križe — konec meseca bo pa že snopje dovolj suho za »pod cepec«. Preden začneš z mlačvijo, preglej in pripravi orodje; dandanes je vsebolj redka vesela pesem pika-pok; časi se spreminjajo in mlatiče je izpodrinila mlatilnica, ker mora tudi kmet za napredkom, da si svoje težko delo olajša.

Kakor hitro bo strn spravljena z njiv, mora takoj nanje plug! Treba je zemljo preorati za posetev strniščnih sadežev: po ječmenišču lahko posejemo sončnico za okisano krmo, drugod ajdo in strniščno repo. S setvijo ajde je treba hiteti, da čimprej dozori, da jo ne popali slana. Ostala strnišča zorjemo v praho za setev ozimna.

Komur primanjkuje hlevskega gnoja, naj poseje na sprášena strnišča lupino za zeleno gnojenje, ki jo bo jeseni podoral. Koruzo, fižol in druge okopavine je zelo dobro še tretjič okopati, da preprečimo izhlapevanje vlage iz zemlje. V koruznih njivah potrgajmo med cvetenjem moške cvete z vseh rastlin, ki so pritlikave ali bolne, da ne bodo oplojevale in s tem uničevale dobrih rastlin.

Travniki so pokošeni. Sedaj pridejo na vrsto senožeti. Lepo vreme je omogočilo, da smo spravili lepo posušeno krmo. Sedaj čakajo travniki na gnojnico. Vendar bodimo pri razvažanju gnojnice previdni: razlivajmo jo le ob deževnem vremenu in jo razredčimo, da nam ne popali trave! Dobro je tudi po košnji z brano ali železnimi grabljami na travnik, da razrahljamo rušo, raztrgamo in poravnamo krtine, da bomo otavo laže kosili. Kdor ima po travnikih kaj grmovja, je sedaj za iztrebljanje najpripravnejši čas. Če grmovje sedaj posekamo tik ob zemlji, bo obnemoglo in se posušilo. Tudi nekateri travniški pleveli se sedaj najlaže uničijo. Po grmovju in listnatem gozdnem drevju lahko nasekamo vejnike (frodli) za ovčjo krmo pozimi. V stiski so tudi za govejo živino dobri, ker so, pravočasno posekani in dobro posušeni, dokaj izdatna krma.

Cvetlične in zelenjadne vrtove je treba redno in izdatno zalivati in pravo-

časno sproti okopavati razne sadeže. Okopavanje je priporočljivo tudi, če vrt ni hudo zapleveljen, da se zlomi trda skorja in se s tem ohranja vlaga v zemlji. Cveticam dajmo kole (zlasti ostrožnikom in dalijam) in jim redčimo cvetje, da bomo dobili lepe in velike cvete. Obrežimo žive meje, zlasti pušpan.

V zelenjadem vrtu sadimo julija še rano zelje, ohrovt in erfurtsko karfijolo; ponovno sejemo korenček, rdečo peso in kolerabo. Tudi zgodnje, breznitne sorte nizkega fiziola sadimo še ta mesec za stročje v jeseni. Sejemo tudi še razne solate (trmoglavke), zlasti lavrancijanko in brazilijanko ter poletne ter zimске endivije). Za ranim krompirjem pride listnati ohrovt in pekinški kapus.

Živino krmimo s svežo, nesparjeno travo ali deteljo ali jo pa pasemo. Novega sena vsaj 4—6 tednov ne krmimo. Da ži-

vino kar moči obvarujemo nadležnega mrčesa, skrbimo za vzorno snago hleva in posameznih živali. Iz hleva sproti odnašajmo gnoj in čistimo odvodne kanale, da se gnoj ne razkraja in gnojnice ne izhlapeva. Okna in vrata naj bodo pri hlevih odprta! Živino po možnosti napajajmo in kopljimo v tekoči vodi.

Kar velja za goveje hleve, velja tudi svinjake. Snaga in svež zrak! Prašiči naj bodo večjidel v tekalšču, kjer jih krmimo z mlado, sočno krmo in svežo vodo. Zelo je priporočljiv bazen z vodo za kopanje. V poletni vročini najbolj razsajajo kužne bolezni, zato dajmo prašiče pravočasno cepiti, da se kdo ne bo prepozno kesal.

Pri perutnini skrbimo za senco in vedno zdravo pitno vodo. Hrano si bo, če je prosta, sedaj sama našla. Kurnica naj bo čista, prazna in razkužena.

Gospodarjenje pri nas in pri sosedih

Kako močno se Nemci zanimajo za razmere v obdonavskih državah, ne v zadnji vrsti za našo domovino, pričajo članki ne samo v njihovih političnih, ampak tudi strokovnih časopisih. Široke plasti bralcev so z nemško temeljitostjo poučene v vseh vprašanjih — tako zemljepisnih, kakor narodnostnih, gospodarskih in kulturnih — ki se tičejo Češkoslovaške, Madžarske, Jugoslavije, Romunije in Bolgarije, mnogokrat skoraj boljše, kakor prebivalci teh držav sami.

V svrhu lepše preglednosti smo sestavili iz njihovih listov dve tabeli o pridelovanju raznih poljskih sadežev in o reji živine. Omejili smo se pa samo na naj-

važnejše podatke, ki zaslužijo pozornost ne le nas kmečkih posestnikov, ampak tudi narodnih gospodarjev, pa tudi politikov. Pridejali smo tudi podatke iz naše nedavne sosedbe bivše Avstrije v prvi vrsti zato, da vidimo silen razloček med načinom, po katerem kmetuje in obdeluje svojo zemljo bivši avstrijski kmetovalec in med načinom, kako izrablja grudo jugoslovanski poljedelec. To razliko vidite, ako primerjate pri vsakem sadežu drugo številko (manjšo spodaj); tako opazite, da pridela avstrijski poljedelec na 1 hektaru (ha) zemlje po 18,5 q pšenice, naš pa samo po 10,5 q (q = kvintal je 100 kg).

To so ogromne razlike, ki silijo k raz-

Država	Kmetovalcev v %	pšenice	rži	ječmena	ovsa	koruze	krompirja	sladkorne pese
Jugoslavija	80	230.000 v. 10,5 q	20 000 vag. 10 q	37.000 v. 9 q	27.000 v. 7 q	330.000 v. 13 q	163.000 v. 70 q	74.000 v. 150 q
Češkoslov.	33	160.000 18	170.000 17,5	120.000 17,5	130.000 17	—	880.000 120	340.000 230
Bolgarija	80	167.000 13	30.000 12,5	36.000 15,5	13.000 9	100.000 14,5	7.800 61	24.000 160
Romunija	80	350.000 12	40.000 12	150.000 12	81.000 10,5	450.000 14,5	237.000 95,5	70.000 144
biv. Avstrija	31	40.000 18,5	68.000 17	50.000 19	33.000 16,5	—	280.000 120	134.000 250
Mažarska	55	213.000 14	85.000 11,5	70.000 14,5	30.000 15,5	190.000 =	200.000 70	92.000 210

mišljanju: Kje tiči vzrok, kako moramo izboljšati zemljo, gnojila, seme, način obdelovanja, da se v množini pridelka na 1 ha čim bolj približamo svojim naprednejšim sosedom? A pogledimo si posamezne rubrike (okenca) pobliže!

Že prvi stolpec nas opozarja, kako važen stan je v podonavskih državah poljedelstvo; saj je pri nas in na Bolgarskem celih 80% vsega prebivalstva kmečkega stanu! In vendar se razmeroma najmanjša skrb od strani vlade posveča njemu, najtežje je danes njegovo življenje in garanje, zato sili vse v tovarne. Narodni gospodar pa sklepa iz 1. stolpca, iz katerih držav se da dobiti življenjskih potrebščin, v katerih pa jih morajo deloma kupovati (Čehi in Avstrijci). Nadaljnje kolone pa nam kažejo, kakšno je pridelovanje v posameznih državah, kakšna

je njihova proizvajalna sposobnost, če-li dosežajo največjo možno količino (maksimum) na 1 ha ali pa bi se dala dosedanja količina pridelka povečati z izboljšanjem gospodarstva. Pri vseh žitih je donos na 1 ha najmanjši ravno pri nas v Jugoslaviji, pa tudi pri krompirju se čudno sliši in bere: češki kmet 120 q, jugoslovanski 70 q; pri sladkorni pesi: Čeh 230 q, Jugoslovani 150 q. In vendar naša zemlja ni slaba; Banat je naravnost vzoren svet za žito. Odkod pač razlika za celih 7½ kvintala pridelka na vsakem hektaru? Kakšne možnosti za napredovanje v kmetijstvu so gotovo še pri nas, največ seveda v jugovzhodnih predelih države, kjer je mnogo lepih kmetij, pa malo davkov v primeri z zapadnimi kraji.

Poučna je tudi tabela o reji živine v podonavskih državah

Država	konj	goveja živine	ovac	prašičev	koz
Jugoslavija	1.160.000	3.815 000	8 700 000	2.870.000	1.800.000
Češkoslovaško . . .	700 000	4 400 000	500 000	3 430 000	956 000
Bolgarija	490.000	1.900.000	8 800.000	1.100.000	1.260.000
Romunija	1.390.000	4 174 000	11,175 000	2.450.000	365.000
bivša Avstrija . . .	270 000	2.350 000	270.000	2.900.000	330.000
Mažarska	820.000	1.700.000	1.100.000	1.900.000	229.000

V časopisih, ki smo jih uporabili za sestavo te tabele, so navedeni tudi podatki o številu perutnine, oslov, mul, bivolov itd. Mi pa se zanimamo kot država, ki se industrializira z namenom, da se kolikor mogoče osamosvoji v svoji oskrbi s tovarniškimi izdelki pred vsem za stanje tiste živine, ki daje surovino za nadaljnjo predelavanje. Kako velikansko je n. pr. število ovac pri nas (8.700.000) in kako majhno na Češkoslovaškem (pol milijona). Toda Čehoslovaki izdelajo vsako leto na stotine vagonov raznovrstnih mlečnih izdelkov (raznih vrst sira in drugih produktov), ki imajo na mednarodnem trgu dober sloves, Jugoslavija pa ima 17 krat več ovac, a kupčija z mlekarskimi proizvodi nima v zunanjem svetu tiste veljave kakor češka. Pri nas je mleko in njegovi izdelki hrana za pridelovalca samega in bližnji mestni trg, na Češkem pa važen predmet za zunanjo trgovino.

Razmere v podonavskih državah zanimajo grabežljive severne skobce, morajo pa zanimati tudi nas, ki smp neposredno prizadeti. Ako dela Nemec načrte, kako

bi napravil z Dunaja drugi Hamburg, velikansko trgovsko pristanišče ob Donavi, ki je tudi naša največja reka, dela pa za to, da bi v doglednem času obvladal gospodarsko vse podonavske države, se moramo tudi mi zavedati, da utegne imeti to prebito dalekosežne posledice tudi za nas in zato v pravem času in na pravi način usmeriti svoje gospodarstvo, pa tudi svojo politiko.

ovfr.

DOMAČA LEKARNA

Za opešan želodec: Razreži 9 dkg pomarančnih lupin, stolci 4 dkg nezrelih pomaranč (dobiš v lekarni), 4 dkg sladke skorje in 8 gramov lečjanove korenine. Zalij z ¾ litra malage, iztisni ko je stalo teden dni in jemlji parkrat na dan po žlički. — Na 2 dkg pomarančnih lupin nalij ¾ l dobrega belega vina; ko je minilo 48 ur, odlij vino na ½ kg belega sladkorja, preprevrej in uživaj po kosilu in po večerji. — V vrečico deni 9 dkg kandiranih pomarančnih lupin, 3 dkg sladke skorje in 2 dkg razrezane kolmežve korenine. Zveži in prevrej v pol litru vina. Jemlji vsak predpoldan po šiljcu.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako porabimo papir

(V gospodinjstvu)

Papir nam ne pride prav samo v kuhinji, ampak tudi pri drugih gospodinskih delih. Za stranišča in nočne posode so še vedno v navadi razne metlice, o katerih pa lahko trdimo, da so zelo neprimerno orodje za čiščenje teh predmetov. Po končanem delu bi pravilno morali to orodje do čistega osnažiti oziroma oprati, da ne bi umazano čakalo do prihodnje rabe. Metlico pa je težko očistiti kakor treba in preveč časa bi potratili za delo, ki je prav za prav malenkost. Tudi cunjja ni pripomoček za to. Mnogo bolj snažno in pripravno je, ako vzamemo precej papirja in z njim osnažimo posodo ali školjko, potem ga pa vržemo med smeti. Tudi kadar uporabljamo kako snažilno sredstvo, n. pr. »vim«, drgnemo lahko s papirjem namesto s cunjjo. Tako ni nikjer videti raznih grdih metlic in cunj. Tudi pri snazženju oken s pridom uporabljamo časopisni papir. Šipo, ki smo jo čisto umili in s cunjami suho zbrisali, lepo osvetličimo s papirjem, zvitim v trdo kepo.

Ako nam je ostala solata ali drugačena zelenjada, ker je nismo mogli vse porabiti, jo s pomočjo papirja ohranimo svežo za drugi dan. Zavijemo jo tesno v polo papirja od časopisa, nato pa dene- mo na hladen prostor, kjer nam počaka prav lepo do prihodnjega dne. Papir namreč varuje, da ne more izhlapevati voda iz zelenjadi.

V svež časopisni papir zamotamo čez poletje obleko iz volne in krznene predmete, da se jih ne lotijo molji, ki jim smrdi tiskarsko črnilo. Če denemo skratčene in stepene obleke v vrečo iz močnega papirja in jo zapremo, da mrčes ne more blizu, smo lahko gotovi, da nam molji ne bodo poškodovali naših zimskih oblačil. Na ta način zadnje čase spravljamo zimsko obleko čez poletje. Če so vreče iz močnega papirja, jih uporabljamo lahko več let. Dobimo jih v ta namen tudi naprodaj.

Časopisni papir je mehak in vpija, zato ga natlačimo pozimi v mokre čevlje, da vzame vodo nase in se obutev lepo posuši. Papir pa varuje tudi pred

mrazom. Če ovijemo z njim noge, nas v čevljih mnogo manj zebe. Papir nas varuje mraza pri tleh; če so v kakem stanovanjskem prostoru tla zelo mrzla, položimo pod preprogo v debelih plasteh časopisni papir, pa so tla na tistih mestih za noge veliko bolj topla.

Ako časopisni papir na drobno zrežemo in namočimo v vodi, nam nado-mešča mavec; natlačimo ga n. pr. v prevelike luknje okoli žebeljev v zidu. Če ga imamo mnogo, ga dobro porabimo za zavijanje, če kaj razpošiljamo, da izpolnimo prazen prostor v zaboji ali škatli. V splošnem si zapomnimo, da praktična gospodinja vsako umazano reč odrgne najprej s papirjem, ki ga nato takoj vrže v smeti ali na ogenj. V Ameriki gospodinjje v splošnem uporabljajo papir namesto cunj. Seveda se dobi tam poseben mehak papir, izdelan nalašč za to in je tudi zelo poceni. Nič se ne ukvarjajo z umazanimi cunjami, ki jih je treba prati, sušiti in spravljati, ampak vse osnažijo z brisalkami iz papirja. Razno posodo, umivalnik in drugo očistijo s snažilnim papirjem, nato pa splaknejo tako, da poškrope z vročo vodo, da je popolnoma čisto. Vsa grda dela opravijo, ne da bi prijele za umazano cunjjo, roke ostanejo čiste za kuhinjsko in drugo delo, ki zahteva čiste roke. Pri nas sicer še nismo tako daleč, vendar se lahko navadimo, rabiti papir tudi pri čiščenju. Tako kakor so se udomačili prtiči (serveti) iz papirja, ki so higienični in poceni, se bodo sčasoma uveljavile tudi papirnate brisalke za kuhinjo in gospodinjstvo. Zaenkrat si pomagamo s papirjem, ki nam je na razpolago.

H. Š.

KUHINJA

Ječmenček z graham. Zvečer namočim četrť litra domačega ječmenčka. Drugi dan ga pristavim z mrzlo vodo. Da hitro zavre, ga nalijem le toliko z vodo, da ga dobro pokrije. Posebej imam pripravljen krop za zalivanje. Ko ječmenček nekaj časa vre, mu dodam kos suhega svinjskega mesa ali klobaso. Za duh mu pridam en lavorov list, eno šalotko, strok s soljo strtega česna, vejico majarona, vejico zelenega peteršilja, vejico zelene in

vršiček kodulje (žajbelja). Zelenjave zvezem z nitko, da jih nazadnje lahko odstranim. Zelen grah skuham posebej in ga pridenem ječmenčku z vodo, v kateri se je kuhal. Ko dobro prevre, dam jed na mizo.

Ječmenček s suhimi češpljami. Zvečer namočen ječmenček dobro operem in z mrzlo vodo pristavim. Ko dve uri počasi vre, mu dodam pol litra kuhanih suhih češpelj z vodo, v kateri so se kuhale. Jed pustim še četrť ure vreti. Juho zabelim z žlico masti in koščkom segretega surovega masla.

Piré iz zelenega graha. Opran in zlušččen grah skuham do mehkega v slani vodi. Kuhanega stresem na cedilo in pretlačim. Pretlačenje denem na razbeljeno surovo maslo, dobro zmešam in prilijem toliko juhe, da je piré primerno gost. Nazadnje dodam tudi žlico kisle smetane.

Krompir s smetano in svinjino. Cel krompir skuham. Kuhanega olupim in zrežem na rezine. Kozico namažem z maslom in potresem z drobtinami. Dno obložim s krompirjevimi rezinami in po njem z mešanico sesekljanе šunke in kisle smetane. Na poliv dam zopet krompir, na krompir pa poliv. Površino napolnjene posode potresem z drobtinami in obložim tja in sem z majhnimi koščki surovega masla. Jed dam za četrť ure v pečico. Pečenino dam na mizo kot samostojno jed.

Pretaknjeni telečji zrezki. Meso od stegna narežem na zrezke. Zrezke potolčem in nasolim. Potem jih gosto pretaknem s pripravljeno suho slanino. V kozici segrejem mast in dodam precej čebule. Na čebulo naložim zrezke, jih dobro pokrijem in dušim do mehkega. Med dušenjem pridno zalivam s sokom, v katerem se dušijo. Če se sok posuši, dolijem žlico oli dve vreče juhe. Dušene zrezke poberem iz soka, jih zložim na krožnik in polijem s precejenim sokom. Kot dodatek dam pražen riž, kot okrasek kisle kumarice ali kisle gobice.

Česnjeva pogača. Par pestem česenj odstranim peclje in koščice in jih primešam dobrim drobtinam. Drobtinice naj bo 10 dkg. Mešanico pustim stati toliko časa, da se drobtinice dobro napoje. Posebej mešam 3 dkg sladkorja s 4 rumenjaki. Za dober duh dodam ščep cimeta, sesekljanih limoninih lupinic in ščep gvjarca. Mešanici dodam iz štirih belja-

kov trd sneg in česnje z drobtinicami. Potem dam v pečico, da se počasi peče. Ko dam na mizo, potresem s sladkorjem.

DOBRE KNJIGE

k Gospodinje! Zdaj je pravi čas, da začnete z vkuhavanjem sadja in zelenjave za potrebe vaše kuhinje v zimskih mesecih. Naši vrtovi in trgi so prav zdaj v obilici založeni s temi dobrotami in kar je glavno — dobe se po jako nizki ceni, tako da si jih vsakdo lahko oskrbi za svoje potrebe. Saj je znano in zdravniško dokazano, da je rastlinska prehrana najbolj zdrava, našemu telesu neobhodno potrebna, ker vsebuje največ vitaminov, ki so za redno funkcioniranje našega organizma nepogrešljivi. Zato naj bo v teh mesecih prva in največja skrb vsake gospodinje, da si preskrbi dovolj konzervirane (vkuhane) zelenjave in sadja. Obilo praktičnih nasvetov in navodil pa dobite za to delo v knjigi našega strokovnjaka M. Humeke »Sadje v gospodinjstvu« ali kratek navod o ravnanju s sadjem, o domači sadni uporabi in o konzerviranju sadja in zelenjave (povrtine). Knjiga je izšla že v tretji, pomnoženi in predelani izdaji, založila Jugoslov. knjigarna v Ljubljani, cena nevezani 24 din, vezani 32 din. Vsebuje mnogo slik med besedilom, kar še posebno povzdigne porabo knjige. Poleg knjige: Slovenska kuharica je to najvažnejša gospodinjska knjiga. Zato jo priporočamo.

Pijače za vročine: Stolei 12 dek suhih črnih česenj s peškami, stresi v lončeno posodo, primešaj 9 dek drobnega zlušččenega ječmena (ječmenove kaše), zalij s 3 litri kropa, pusti da prevre, odstavi, naj postoji eno uro, potem precedi in osladi z medom in okisaj z limono ali z vinom. Ta pijača hladi in redi. — Ostrži rumenega korenja, nareži, zalij toliko, da ga pokriva voda, kuhaj do mehkega, pretlači in kuhaj s sladkorjem, dokler ni gostljato. Devaj po žlici na kupico vode. — Dobra kisl jabolka s peškami vred zalij s kropom in pokrij. Drugi dan odlij vodo in kuhaj s kandisom. — Grozdčev sok je znana pijača za bolnike, ki jih kuha vročina. Grozdje operi in potrosi s sladkorjem in dajaj. Mandeljevo, bučino in kumavino je izvrstno hladilo. — Bučine peške stolei, namoči in ožmi. Opeči rženo skorjo kruha, namoči jo v vodi, odcedi vodo in prilij sadnega soka ali osladi s kandisom.

V vsako hišo »Domoljuba«!

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Na ljubljanski borzi je imel denar drugih držav sledeče cene: holandski goldinar 24.06 din, nemška marka 17.50 din, švicarski frank 10 din, angleški funt 217 din, ameriški dolar 43.50 din, francoski frank 1.20 din, češka krona 1.50 din, laška lira 2.30 din. V zasebni kupčiji so navadno cene denarja sosednjih držav znatno nižje od tu navedenih.

ŽIVINA

g Kranj. Na zadnjem ponedeljskem sejmu je imela živina sledeče cene: voli I. vrste din 6.50, II. din 6, III. din 5; telice I. vrste din 6.25, II. din 5.50, III. din 5, krave I. vrste din 5, II. din 4.50, III. din 4; teleta I. vrste din 7.50, II. 6.50—7; prašiči špeharji din 10 do 10.50, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje din 12, telečje din 12, svinjske din 8 za 1 kg. Meso je ostalo v ceni nespremenjeno: govedina I. vrste din 10 do 12, II. din 10, III. din 9; svinjina din 18, svinjska mast din 18; neoprana volna din 28 do 32, oprana volna din 35 do 38 za 1 kg.

g Metlika. Zadnji sejem so imeli dne 21. junija. Prignali so 207 volov (prodali 51), 72 glav mlade živine (11), 89 krav (27) in precejšnje število mladih pujskov. Dogon je od prejšnjega sejma močno padel, cene pa so se obdržale in celo ucvrstile: voli I. vrste din 5 do 5.50, II. din 4.50, III. din 4; krave I. vrste din 4.50 do 5, II. din 3.75 do 4, III. din 3.25; junci in telice I. vrste din 4.25 do 4.50, II. din 4, III. din 3.50 za 1 kg žive teže. Pujske v starosti 8 do 16 tednov so prodajali po din 90 do 180 komad.

g Na sejem v Tinsko (okraj Šmarje pri Jelšah) so prignali na semanji dan 20. VI. okrog 200 glav živine, prodali pa okrog 50 glav. Cene so bile naslednje: voli I. vrste din 5.50, II. din 4.50, III. din 3.50; telice I. vrste din 5, II. din 4, III. din 3; krave I. din 4, II. din 3.50, III. din 2.50; teleta I. vrste din 6, II. din 5 za 1 kg žive teže.

g Maribor. Na prašičjem sejmu 24. VI. se je ugotovilo zvišanje cen mladim prašičkom. Tako so plačevali pujske v starosti 5-6 tednov po din 95 do 130 glavo (zadnjič 85 do 115), 7-9 tednov din 140 do 170

(120 do 150), 3-4 mesece din 190 do 260 (170 do 240), 5-7 mesecev din 300 do 450, 8-10 mesecev din 440 do 550, 1 leto din 710 do 820. Na vago 1 kg žive teže din 6.50 do 8, 1 kg mrtve teže din 8.50 do 11.25. Na sejem so pripeljali 111 prašičev, prodali 60 glav.

LJUBLJANSKI TRG

g Meso in mesni izdelki: govedina I. vrste 1 kg din 12 do 14, II. din 10 do 12, III. din 8 do 10; goveji jezik din 12 do 14, vampi din 8 do 10, pljuča din 6 do 8, jetra din 8 do 10, ledvice din 12 do 14, možgani din 18 do 20, loj din 6 do 8. Telutina I. vrste din 14 do 16, II. din 12 do 14, jetra din 18 do 20, pljuča din 10 do 12, možgani din 25 do 30, ledvice din 14 do 16. Svinjina I. vrste din 16 do 18, II. din 14 do 16, pljuča din 8 do 10, jetra din 12 do 14, ledvice din 18 do 20, glava din 6, parklji din 5, domača slanina din 15 do 16, hrvaška slanina din 16 do 17, salo din 17 do 18, mast din 18 do 20, šunka (sveža) din 22 do 24, prekajeno meso I. vrste din 18 do 20, II. din 16 do 18 za 1 kg.

g Meso drobnice: koštrunovo meso za 1 kg din 8 do 10, jagnjetina din 12 do 16, kozličevina din 16 do 18; konjsko meso din 4 do 6 za 1 kg.

g Klobase so se nekoliko pocenile: krakovske 1 kg din 22, debrecinske din 18 do 24, hrenovke din 18, safalade din 18, tlačenske din 12, sveže kranjske din 30, suhe kranjske din 35 do 40, prekajena svinjina din 16 do 25 za 1 kg.

g Perutnina: piščanec kom. din 14 do 17, zaklan 1 kg din 32; kokoš kom. din 20 do 28, zaklana 1 kg din 24; petelin kom. din 20 do 28, zaklan 1 kg din 22; raca kom. din 22 do 25, gos din 30 do 40, golob din 4 do 5, domač zajec din 6 do 10, kapun din 30.

g Sladkovodne ribe: smudž 1 kg dia 24, ščuka din 16, postrv din 40, žabji kraki kom. din 0.50 do 1.

Sejmi

11. julija: gov. Slančji vrh, živ. in kram. Polšnik. — 12. julija: živ. Kamnik, živ. Rakek, živ. in kram. Tuhinj. — 13. julija: živ. Litija, Ribno, kram. Boh. Bela, živ. in kram. Trebnje, živ. in kram. Škocjan, živ. in kram. Beltinci.

PRAVNI NASVETI

Pot do hiše. Š. A. R. - Sosedov prednik je imel pravico poti čez vaš svet do svoje hiše. Pred leti se je ta pot sporazumno prestavila in si je sosed napravil novo pot po vašem svetu, staro pa je opustil. Njegov naslednik to pot vedno bolj širi. Vprašate, koliko mora biti pot v ovinku široka in če sme sosed to pot sam, brez vašega dovoljenja popravljati. — Za zasebne poti ni nobenih predpisov, koliko mora biti pot široka. Ker gre v vašem primeru za priposestovano služnostno pravico poti, mora biti pot pač taka, da bo sosed svoje doslej običajne vožnje mogel po nji opraviti. Sosed, ki sam uporablja pot preko vaše parcele, je tudi sam dolžan to pot vzdrževati v dobrem stanju. Lahko mu pa prepoveste, da bi ob takih prilikah pot širil. V kolikor se ne bi sosedu otežkočila njegova doslej priposestovana služnostna pravica, lahko pot prestavite na rob svoje parcele.

Prevoz gnojnice po tujem svetu. J. J. G. - Če ima sosed priposestovano služnostno pravico vožnje čez vaš svet na svoj travnik, potem je sosed po našem mnenju tudi opravičen po tej poti voziti potrebna gnojila za svoj travnik. Vsak napreden gospodar bo skušal zboljšati tudi svoje travnike in so vožnje gnojnice na travnik pač take vožnje, ki spadajo k rednemu zboljševanju vsakega kmečkega gospodarstva. Zato sosedu ne nagajajte!

Prodano posestvo. F. Š. K. - Če je bilo posestvo na sodni dražbi razprodano in so kupei plačali vse, kar je bilo določeno, potem imajo izdražitelji posameznih parcel pravico predlagati, da se kupljene parcele na nje prepiše. Govorice prodanega posestva, da bo dobil zaščito, da bo sam kosil in požel, so prazne. Sedaj, ko je posestvo pravomočno prodano nima bivši lastnik nobene pravice več in mu tudi zaščita glede tega prodanega posestva ne more pomagati.

Vknjižba služnostne pravice vožnje. L. L. - Sosed vas je tožil, da nimate pravice spomladi voziti gnoj po njegovi nji-vi, niti stezati živine pri oranju. Pri razpravi so vse priče potrdile, da ste te pravice izvrševali preko 30 let. Zaradi tega je sosed med pravdo tožbo umaknil in plačal stroške. Radi bi za bodoče preprečili slično pravdo in svojo pravico vknjižili, pa sosed noče. Svetujemo vam, da po istem sodniku, ki je vašo pravdo vodil, daste poklicati sosedu na pečat k sodišču zaradi mirne poravnave. Pred sodnikom, ki bo lahko sosedu temeljito pojasnil njegovo zmotno stališče, ker pozna zadevo iz pravde, boste sklenili poravnavo, v kateri boste točno zapisali, kakšne vožnje

in ob kakšnem času jih imate pravico opravljati po sosedovem svetu. Na temelju take poravnave boste lahko predlagali vknjižbo. Če bi bil pa sosed neuvideven, trmast in gluh za vašo upravičeno zahtevo, ga boste morali tožiti na priznanje služnostne pravice vožnje itd. Ko postane ta sodba pravomočna, boste na temelju te sodbe tudi proti volji sosedu lahko predlagali vknjižbo prisojene služnostne pravice.

Sporno zemljišče. J. A. V. - Že 48 let ste s svojimi predniki uživali del zemljišča pred vašo hišo, ki je v zemljiški knjigi vpisano na drugega lastnika. Zdaj je pa pričela z njim razpolagati občina. Vprašate, kako bi prišli do priposestovanih pravic? — Če mislite, da ste zemljišče priposestvovali, kar bo verjetno, če je vaše pripovedovanje točno, vložite tožbo proti vknjiženemu lastniku, s katero boste zahtevali priznanje, da ste postali lastnik potom priposestevanja. Če pravdo dobite, se bo sporno zemljišče lahko vknjižilo na vaše ime.

Za dolg zastavljene premičnine. B. I. K. Ko ste sosedu posodili 1000 din, vam je za to zastavila razne predmete. S tem še niste postali upravičeni, da zastavljeni predmeti pridejo v vašo last, če dolga ne plača. Ker vam je nekaj plačala, nekaj pa ne in vam dolguje tudi obresti, vam svetujemo, da napravite s sosedo obračun, po obračunu pa poravnava te vsebine, da vam na mesto plačila v denarju izroči v last nekatere izmed zastavljenih predmetov. Ta način obračuna je najenostavnejši in najcenejši. Če pa sosedu na tako poravnavo ne pristane, potem jo morate za ostanek neplačanega dolga z obrestmi vred iztožiti. Ko boste imeli sodbo, potem boste z izvršbo posegli predvsem na zastavljene premičnine, ki jih bo moralo izvršilno sodišče prodati in boste vi z izkupičkom plačani, morebitni presežek pa bo dobila dolžnica nazaj.

Prodano kolo. I. M. S. B. - Nekomu ste popravili kolo in je znesel račun 180 dinarjev. Pred popravilom ste se dogovorili in tudi podpisali pismen dogovor, da pristane kolesar na to, če ae bi poravnal računa, da mu lahko kolo odvezmete in ga obdržite. Ker ni plačal, ste mu kolo odvzeli, prodali in višek računa vrnili, ostanek pa obdržali. Vprašate, če je bilo to pravilno — Zdi se nam, da je bilo pogodbeno le določeno, da smete njegovo kolo obdržati, ne pa prodati. Zato bi morali fanta, ko ste kolo odvzeli najprej tožiti na plačilo popravila. Ko bi ta sodba postala pravomočna, bi imeli prvenstveno pravico na pridržanem kolesu, ki bi se moralo na sodni dražbi prodati. Sedaj lahko fant zahteva od vas odškodnino, če in v kolikor ste njegovo kolo pod ceno prodali,