

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

10. NOVEMBRA

STEV. 45

Zimsko zelenjad v shrambe!

Cas za spravljjanje zimske zelenjadi je tu. Vsi sveti so minuli in vsak dan se je nadejati slabega vremena in mraza. Poljski pridelki so večinoma tudi že pospravljeni, torej ne kaže več čakati z vrtno zelenjajo.

Kaj bomo spravili za zimo v shrambe? Vse, karkoli se da shraniti in karkoli bomo pozimi s pridom uporabljali za živež ali tudi samo za začimbo. Najnavadnejša zelenjad, katere ne sme manjkati v nobenem gospodinjstvu, je: zelena, peteršilj, korenje za juho, rdeča pesa, redkev, hren, zelje (glave) in ohrovt, glavičasti kapus, endivija. Ponekod goje za zimo poleg podzemljskih tudi navadne kolerabe, črni koren in karfirole.

Zelenjad spravimo za zimo v prostore, kjer ne more zmrzniti in kjer ni preveč izpostavljena gnilobi. Taki prostori so predvsem suhe in zračne kleti, pa tudi razna druga zakotja po hišah ali v gospodarskih poslopih, kjer je zelenjad varna pred mrazom in mokroto. Dobra prezimovališča so tudi tople grede, ako se dajo varno pokriti in ne more vanje voda. V sili je mogoče vsaj nekatero zelenjad spraviti za zimo tudi na prostem, deloma v zemlji v zakopih ali kako drugače zavarovano pred najhujšim mrazom.

Poglejmo posamezno zelenjadno plemo in njegove zahteve glede zimske shrambe.

Najprej mora iz zemlje zelena. Z lopato privzdignemo vsako zase, jo otrebimo od zemlje, skrajšamo stranske korenine, pa ne prav do korena, cimo odtrgamo do najmanjših srčnih lističev. Ker je za mraz občutljiva, jo shranimo navadno v kleti prisuto druga poleg druge, kakor peteršilj.

Rdečo peso populimo, otresemo zemljo, odtrgamo cimo in pazimo pri tem, da se pesa nikjer ne rani. Napačno bi bilo, ko bi cimo izrezali (izkročili) tako kakor delajo z repo, ker bi pesa pri kuhanju »izkravavala« in bi bila nerabna. Tudi »repček« (srčna korenina naj ostane) cel.

Korenje za juho privzdignemo iz zemlje z lopato, ker se ne da spuliti, ga otrebimo zemlje in odtrgamo cimo. Rdečo

peso in korenje se najbolje držita v suhih kletih, sicer korenje jako rado gnije.

Peteršilj vzamemo iz zemlje tako kakor korenje, tudi cimo mu odtrgamo do najmanjših srčnih lističev. V shrambi (v kleti) ga moramo pa prisuti (pogrobati) v pesek ali primerno vlažno (ne mokro!) prst. Neprišut peteršilj prehitro zvane in je kmalu neraben. Za vsakdanjo rabo ga posadimo nekoliko korenin v kak zabojček, ki ga postavimo v kuhinjo blizu okna. Ondi bo prav živahno rasel in bomo imeli vso zimo zelenje pri rokah.

Redkev je jako občutljiva korenasta zelenjad, ki se dobro drži do pozne spomladi, ako jo vložimo v vlažen pesek v kleti, kjer je varna pred mrazom.

Hren je občutljiv za mraz, vendar vsaj nekaj korenin tudi spravimo v prezimovališče, da nam ni treba hoditi ponj na vrt pod sneg ali celo v zmrzlo zemljo.

Korenje, peteršilj in črni koren so popolnoma občutljivi za zimski mraz. Zato lahko pustimo nekoliko te zelenjadi kar na gredah, odkoder jo spomladi sproti jemljemo, kolikor je potrebujemo. Seveda za trdo zimo moramo imeti zalogo v shrambi, ker izpod snega in iz zmrzle zemlje ni mogoče jemati korenja ali peteršilja.

Vsa korenasta zelenjad se da vložiti v kleti v stožčaste kupe tako, da naložimo prvo plast v obliki kroga, obračaje srca na ven. Notranji prostor tudi izpolnimo s korenin. Na to posipamo za prst na debelo nekoliko vlažne zemlje. Potem naložimo drugi krog korenin nekoliko manjši od prvega in nadaljujemo na ta način, dokler je stožec dovršen.

Korenasta zelenjad se da prezimiti tudi zunaj, ako jo zložimo na popolnoma suhem kraju v kupe, ki jih pokrijemo najprej s slamno ali listjem in potem dovolj na debelo z zemljo, prilično tako kakor spravljajo na njivi repo. Razlika je samo ta, da zberemo za zelenjad suh prostor pri hiši, če mogoče pod kako streho, da je varna pred dežjem,

Pod suho odejo se vse laže ubrani zelenjad pred mrazom, nego pod mokro.

Zelje, ohrovt, kolerabe (nadzemeljske) shranjujemo v kletih, kjer s koreninami izruvane rastline prisujemo druga poleg druge v vlažno zemljo. Na Holandskem prezimujejo velike množine zelnatih glav brez kocenja v ogromnih kupih, ki jih zavarujejo s slamo in zemljo. Na veliko se dajo zelne glave shraniti čez zimo v skednjih, pokrite na debelo s slamo ali senom. Slama posrka vso vlago in glave skoraj nič ne gnižejo. Seveda mora biti zelje zdravo, trdo in ne preveč zrelo. Glave, ki so zunaj še zelene, se drže najbolje. Prav isto velja za ohrovt.

Zelo priljubljena zimska zelenjad, ki se je pri nas zadnja leta že močno udomačila, je glavičasti kapus. Na gredah ga pustimo čim dlje mogoče, ker mu slana nič ne škoduje. Tudi mraza nekaj stopinj pod ničlo se ne ustraši. Šele preden pritisne hujši mraz, ga privzdignemo z lopato iz zemlje in na suhem kraju na vrtu ali pod kako steno poševno prisujemo ter pokrijemo n. pr. s smrkovimi vejami ali kako drugo odejo, ki se da pozimi lahko odstraniti in zopet nazaj položiti. Tjakaj hodimo čez zimo obirat

glavice. Na podoben način, toda v kleti, shranimo lahko tudi karfijske, čeprav nimajo še razvitih cvetov, ker se ta rastlina še v shrambi dalje razvija, ako jo prisujemo z vlažno zemljo.

Izmed vseh zelenjadnih rastlin, ki jih naše gospodinjne opravljajo čez zimo, jim dela zlasti endivija največ preglavice, ker tako rada gniže. Tu veljajo tale pravila: Za zimsko shranjevanje je samo širokolistna zimska endivija; dobro se drži tudi kodrast endivija, ki pa ni tako okusna kakor širokolistna. Posamezne rastline morajo biti dobro razvite, zdrave, nepovezane in ne od slane oparjene. Spravljati moramo endivijo v suhem vremenu, zlasti tedaj, ko piha burja. Ko vzdignemo rastline z lopato iz zemlje; (ne puliti!), jih znosimo v kako lopo, kjer naj se dobro presuše. Šele potem jih prisujemo tik drugo poleg druge v suhem prezimovališču, pa naj bo to klet, ali topla greda ali kak drug prostor. Suh mora biti, to je prva in glavna zahteva. Endivija se dobro ohrani tudi zunaj, ako je na suhem in zanesljivo zavarovana pred mrazom. V topli gredi jo moramo večkrat zračiti, sicer tudi rada gniže. V zimski shrambi nobene zelenjadi ne smemo zalivati. H.

Zimsko krmljenje brejih in doječih svinj

Pri nas le še premnogokrat neprimerno krmimo breje in doječe svinje. Breje večkrat predobro krmimo, včasih naravnost pitamo, doječe svinje pa dobivajo morda krme dovolj, toda ne dovolj redilne.

S predobrim krmljenjem brejih svinj zapravljamo krmo, obenem pa zdravstveno škodujemo živalim samim in njih potomstvu. Tudi pozimi je krmljenje brejih svinj prav enostavno. Za te živali pridejo predvsem v poštev krmeka pesa, strniščna repa, korenje, buče, ovsene pleve, rezanica mlado pokošene in posušene detelje ter seneni drobir od sena iz dobrih nezaplevehlenih travnikov in deteljšč. Okrog 10 kg sirove krmek-pese in pol kilograma ovsenih plev ali deteljne rezanice ali senenega drobirja in žlica klajnega apna zadostuje na dan in glavo. Pri pomanjkanju krmek-pese itd. lahko krmimo namesto nje kuhan ali parjen krompir, bolje pa je, če brejim svinjam ne dajemo krompirja. Dobro se je na pr. obnesla sledeča krmeka mešanica na dan in

glavo: 7,5 kg krmek-pese ali 6 kg korenja in 0,75 kg žitnega zdroba pomešanega z ovsenimi plevami ali pri pomanjkanju teh pa z deteljno rezanico ali senenim drobirjem. Kuhamo ali parimo v brzoparilniku samo krompir. Vsa druga krmila pa pokladamo najboljšo sirova, ker jih s kuhanjem ne napravimo bolje prebavljiva. Nasprotno je na pr. sirova krmeka pesa bolj prikladna in blagodejna. Okrog 1 do 2 kg močnih krmil pokladamo le mlajšim brejim svinjam, ki še rastejo, in vsem starim 2—4 tedne pred porodom poleg prej navedenih krmil na dan in glavo. Najboljše je, da krmimo brejim svinjam le takšna močna krmila, ki jih lahko dobivajo tudi pozneje med dojenjem. Tako se najlažje izognemo škodljivi krmki menjavi neposredno po porodu.

Nekaj časa pred porodom omejimo nekoliko krmljenje brejih svinj, ker olajšamo porod, če je debelo črevo med porodom bolj prazno.

Doječa svinja nam predstavlja pravo

mlečno žival. Za tako jo moramo tudi v resnici smatrati in po tem tudi urediti vse njeno krmljenje. Sorazmerno proizvaža doječa svinja še več mleka nego mlečna krava, če pomislimo, da je svinja precej manjša žival. Dalje je v svojinem mleku dvakrat toliko redilnih enovi kakor pa v kravjem mleku. Ker potrebuje pujssek povprečno en liter mleka na dan, mora doječa svinja z desetimi pujski proizvajati dnevno do 10 l mleka. Torej mora v tem primeru doječa svinja glede proizvajanja mleka opraviti enako delo kakor krava, ki je 600 kg težko in molze na dan 18 do 20 l mleka. Zato je popolnoma upravičeno, da pri odbiru plemenske svinje strogo gledamo na njeno sposobnost za čim višjo in trajno mlečnost ob času dojenja.

Iz vsega tega že lahko razvidimo, da moramo doječ svinjo izdatno krmiti s krmili, v katerih ji nudimo tudi dovolj prebavljive beljakovine. Zategadelj je pri prehrani doječe svinje varčevanje zlasti z močnimi krmili najmanj umestno. Le z obilnim in dovolj beljakovnatim krmljenjem lahko doseže doječa svinja mnogo mleka in z njim dobro prehrani svoje pujske v dobi osm do desettedenskega dojenja. Seveda mora biti sposobnost za dobro mlečnost v svinji osnovana. Med dojenjem svinja tudi ne sme preveč shujšati. V prvih tednih bo doječa svinja tudi pri pravilnem krmljenju zgubila na teži. Vendar pa ne sme ta zguba znašati več kakor 10—20 kg. Nato naj ostane teža svinje enaka v nadaljnjih tednih in naj zopet zraste v zadnjem času dojenja pujskov. Pri pravilnem krmljenju se pujski kmalu privadijo na drugo krmo in jo v zadnjih tednih dojenja že toliko použijejo, da ne potrebujejo več toliko starkinega mleka za svojo prehrano, radi česar se doječa svinja kmalu zopet popravi in pridobi na teži.

Doječi svinji krmimo istovrstna krmila kakor breji. Krmska pesa, repa in korenje nadomeščajo pozimi zeleno krmo in zelo ugodno vplivajo na zdravje doječe svinje.

Izmed močnih krmil pridejo v poštev predvsem posneto mleko, pinjeno mleko, pšenični otrobi, ječmenov zdrob, ovseni zdrob ali moka, ribja moka in oljnate tropine. Zlasti oves zelo ugodno vpliva na mlečnost. Ne smemo pozabiti tudi na klajno apno (5 dkg na dan in glavo), ki ga potrebujejo pujski za račšo evojih kosti in ga morajo dobivati vase s svinjinim mlekom.

Po porodu naj dobiva doječa svinja krmo v bolj juhasti ali tenkotekoči obliki. Mlačni napoji iz otrobov ali krmske moke so prve dni po porodu zelo umestni. Vse krmljenje pa moramo kmalu primeruopolniti z močnimi krmili. Poleg 10 kg krmske pese (repe ali korenja), ovsenih plev in deteljne rezanice naj dobi doječa svinja dnevno na pr. 6 l posnetega mleka, 3 kg ječmenovega zdroba in poldrugi kilogram pšeničnih otrobov. Če nimamo posnetega mleka, potem krmimo na dan in glavo poleg navadne, prej omenjene krme, 1—2 kg oljnatih tropin, 1—2 kg ječmenovega zdroba, 10 dkg ribje moke in 5 dkg klajnega apna. Množina mešanice močnih krmil se ravna po številu pujskov in znaša 3—5 kg na dan za doječo svinjo. Bolj suhim in mladim svinjam pokladamo nekaj več kakor primerno rejenim starim svinjam. Mnogokrat računamo, da dobi svinja za vsakega pujska 0.5 kg močnih krmil na dan, torej pri desetih pujskih okrog 5 kg močnih krmil. S krmljenjem močnih krmil doječi svinji začnemo polagoma. V začetku jih dobiva manj, potem pa vsak dan več, dokler ne dosežemo potrebne množine. Ko pujski že pridno žrejo druga krmila in ne potrebujejo več toliko starkinega mleka, potem začnemo polagoma nižati doječi svinji odmerke močnih krmil, s katerimi prenehamo, ko so pujski popolnoma odstavljeni. Ker potrebuje doječa svinja obilo vode za tvorbo mleka, ji pokladamo krmila v bolj tekoči obliki. Neglede na to pa naj ima na razpolago tudi dobro pitno vodo.

Kaj želimo na Dolenjskem?

O odprtih očmi, z dobrohotnim srcem in globokim razumom prehodi celo Dolenjsko, pa boš videl mnogo lepega, a morda še več takega, kar bi se moralo zboljšati, urediti, popraviti. Stopiva po naših dolenjskih vaseh, trgih in mestih! Tu ni razkošja, tu ni bogastva. Koliko je slabih hiš — lesenih, nizkih, s slamo kritih, brez podov,

z razdrapanimi pečmi. Kjer je takih hiš 50 do 100 v občini, naj se ustanovi gradbena zadruga, da prične graditi hišice, primerne za ljudi 20. stoletja. V takih hišah ni prostora za številno družino, zato starši otroke pode spat po hlevih, po skednjih. Ali se čudite, da so pobje pri 18 do 20 letih tako izprijeni, ker uživajo popolno prostoto.

— Oglejmo si gospodarska poslopja v nekaterih vaseh! Zgledajo kakor stavbe na koléh — lesena v razsulu, premajhna, nepokrito, strasila. Ali poznate kako občino, ki ima zadrugo za gospodarske zgradbe? Z združenimi močmi je mogoče napredovati. Želimo, da bi se to uresničilo. Pač pa imamo v vinorodnih krajih mnogo zidanic in vinskih hramov — dobrih in slabih.

Kjer je pa mnogo vina, tam je mnogo revščine, pravi pregovor. Ali mar laže? Ne!

Premalo zanimanja za umno kletarstvo. Tečaji o tem bodo ljudstvo počasi dvignili. Vinogradništvo je pasivno, ne nosi, se ne izplača. Za domačo rabo bi svetovali, da vestno obdelujete vinograde. Gospodarsko si pa malokdo opomore z vinogradi. — Živinoreja se zanemarija. Pred 20 leti je krmil oče 10 glavo, danes ima sin še dva sestradana repa v hlevu. Pašnikov in travnikov ne gnoje in zato je premalo krme. Dohodki so padli, stroški pa rastejo. Pitne vode in dobre vode za živino manjka. V Belokrajini in suhi Krajini bo v par letih preskrbljeno. Hvaležni smo.

Za povzdigo sadjarstva rabimo še več drevesnic, organizacij za prodajo sadja, shramb za sadje in sušilnic za sušenje sadja. — Kaj pa elektrifikacija Dolenjske? Napreduje. Da! Vasi v dolinah, mesta in trgi bodo dobili elektriko. Po Dolenjskem je pa tudi mnogo hribov, kdo bo pa tem hribskim vasem naklonil električno luč? Poznam občine s 35.000 din proračuna. Kdo bo posedil 300.000 din za elektrifikacijo takih občin, kjer so raztresene vasi. Ena vas je dolga pol ure, ima 9 kmetov pa 41 hišnikov. Kdo bo vzel elektriko? Kmetje, obrtniki in industrijci (kar jih je) bi rabili elektriko.

Za promet so važne ceste in železnice. Cest imamo še premalo dobrih, širokih, s

kanali, z zmanjšanimi klanci. Piše se mnogo o cesti in železnici Ljubljana—Sušak po Sloveniji. Občine pa splošno premalo skrbje za občinske ceste, ker je kuluk. Razdelite na metre ceste v oskrbo, kdor ne popravi, plača in drug mož naredi in prejme plačilo! Takoj bodo ceste v redu. Ob večjem deževju nam reke Krka, Temenica, hudourniki in drugo vodovje naredijo ogromno škode. Letos je Krka v St. Jerneju in Kostanjevici naredila škode za 3 in pol milijona dinarjev. Regulacija rek po Dolenjskem — kdaj se začne? Škoda, da toliko vodne sile izginja brez gospodarske vrednosti! — Šolska poslopja so marsikje pri nas v razpadu. Se čudimo, da javna oblast dovoli pouk na takih šolah. Še pobeliti nočejo šolskih poslopij zunaj, da bi vsaj nazunaj zgledalo malo bolj »kulturno«.

Tovaru nima Dolenjska. Kdaj bo vrgel kak bogataš milijone na Dolenjsko? Zgraditi je treba tovarne za peresa, svinčnike, črnilo, igrače, medicine, britve, nože, razne stroje, ure, avtomobile, olja, stekla itd. Kdaj dobimo take tovarne? Vsaj kakih pet na Dolenjskem bi pomoglo ljudem do večjega blagostanja. Pričakujemo!

Pa še nekaj imamo na srcu! Tujski promet, organiziran po najnovejšem načinu, bi gospodarsko dvignil Dolenjsko. Začeli so. Društvo Krka ima lepe načrte. Naši hribečki, grički, gore Kum, Gorjanci itd. ali se res ne da ničesar narediti? Ali bomo kar puško v koruzo vrgli? Dokler se jermen ne odtrga, le korajžo! Če se pa jermen odtrga, preskrbimo novega, močnejšega. Kdor bo to bral, naj še kaj dostavi, popravi in da v tisk! Vsi pa, katerim je napredek ljub, naj pomagajo, da se vsaj nekaj predlogov izpelje v blagor slovenskega naroda po Dolenjskem.

Dela na posestvu meseca novembra

Polje. Sedaj ko smo spravili v zemljo ozimna žita, naše delo na polju ne sme biti končano. Še tudi potem ne, ko smo pobrali po njivah zelje, peso, strniščno repo in korenje. V meseceu novembru nas čaka jesensko gnojenje onih njiv, na katere nameravamo prihodno pomlad saditi okopavine. Te njive je treba pognojiti in preorati in sicer v lahki zemlji, ki prepušča zrak, globoko, v težki ilovnati zemlji pa, ki vsled pomanjkanja zraka ne raskraja gnoja, pa bolj plitvo. Po tem

plitvem oranju naj pa sledi še globoko, da pride gnoj nekako v srednjo plat rodovitne zemlje.

Pa tudi nepognojenih njiv ne puščajmo čez zimo neizoranih, kakor smo to že zadnjič poudarjali. V brazdah zemlja čez zimo dobro premrzne in postane na ta način prhekjša in rodovitnejša. Tudi zavoljo plevla se oranje zelo priporoča. Jesensko oranje spravi plevel pod brazdo, da tam čez zimo segnije. Da ne bo stala voda po ozimnih setvah, jo je treba od-

vesti po jarkih, da čim prej odteče. Zaradi obilnega deževja so letošnja jesen gnojniške jame polne, zaradi česar jih bo treba pred zimo izprazniti. Gnojnico razpeljimo po travnikih; čeravno je gnojenje travnikov z gnojnico priporočljivo spomladi, se pač ne da pomagati tam, kjer so greznice polne in se ne more čakati na pomlad.

V vinogradu smo letošnji pridelek pospravili. Treba je misliti na moč in obnovo vinogradov za prihodnje leto. Že meseca novembra naj vinogradniki pričnejo s kopjo in gnojenjem, kjer po gnojilnem kolobarju letos gnojenje pride na vrsto. Zimska kop naj bo globoka, da bo zemlja, res dobro in globoko zrahljana. Ta kop ima zlasti ta važni namen, da zemlja čez zimo premrzne, se prezrači in tako usposobi za ohranjanje vlage v prihodnji pomladi. Ko bomo kopali, bomo spomladi posajene trte zasuli, da jim mraz ne opali

spodnjih očese, starejše trse pa bomo nekoliko prisuli.

Gnojimo tako, da hlevski dobro vležani gnoj enakomerno raztrosimo po vinogradu, potem ga pa bolj plitvo podkopljemo. Dobro je hlevskemu gnoju dodati tudi nekaj umetnih gnojil in jih tudi enakomerno raztresti in podkopati. V jeseni je tudi čas za napravo novih vinogradov. Če bo vreme ugodno, bo treba pričeti z rigolanjem. Zrigolati je treba zemljo dobrega pol metra globoko in sicer vso, tako da ne ostane vmes nič neprekopanih delov, posebno ne v spodnjih plasteh. Kdor je oddal rigolanje na akord, naj skrbi, da se mu to ne bo zgodilo. Pri rigolanju je treba posebno gledati, da pride zgornja zemeljska plast na dno. Da bo spomladi moči vsaditi res prvovrstno blago, za katero se je težko rigolno delo izplačalo, skrbite vinogradniki, da boste pravi čas naročili potrebno količino prvovrstnih sadik.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Riževa juha s korenjem in zeljem. Srednje debel korenček ostržem, operem in zrežem na rezance. Par listom zelja izrežem štoričke in ostalo zrežem na rezine. To oboje oprazim na masti, v kateri sem zarumenila nekaj odrezkov drobno zrezane čebule. Četrta litra riža skuham v poldrugem litru osoljenega krova. Ko je riž kuhan, mu pridenem zmehčano zelje in korenje. Napravim tudi lahko bledorumenno prežganje in ga primešam med kuhanjem rižu. Ko juha prevre, je gotova za na mizo. Tudi mesno juho lahko na ta način pripravim. To pa brez prežganja. Zboljšam pa tako juho z rumenjacom na ta način, da rumenjake v skledi za juho dobro stepem in vlijem nanj vrelo juho.

Ohróvtova juha. Drobno glavico ohróvt zrežem na precej debele rezance. Te rezance pražim na masti, v kateri se je pekla pečenka ali pa na surovem maslu. Pred praženjem sem ohróvt poparila z vrelo vodo in osvežila v mrzli vodi. Ko je ohróvt zmehčan, ga potresem z moko. Nekaj časa pražim, potem pa prav dobro zmešam in zalijem z juho. Ko dobro prevre, dodam juhi na tanke rezine narezano skuhamo meseno klobaso in zlijem juho na popečene žemljine rezine.

Kolerabe brez zelenja. Glavice kolerab olupim, zrežem na kocke in pokrite oprazim na masti ali na surovem maslu s pridatkom drobno sesekljane čebule in zelenega petršilja. Ko se kolerabe zmehčajo, jih prav malo potresem z moko. Ko se ta malo oprazi, jih zalijem s kropom, krompirjevko ali z juho. Ko zavro, jih dam kot prikuho na mizo.

Goveje meso kot divjačina. Kos lepega govejega mesa zdrgnem s soljo, s poprom, s stolčnimi brinjevimi jagodami in potresem s smrekovimi bodicami. Meso zavijem v snazhen, v kisu namočen prtič, ga položim v lončeno posodo, malo obležim in pustim par dni stati. Veak dan meso obrnem. Vleženemu mesu odstranim smrekove bodice in ga s suho slanino precej na gosto pretaknem. Meso polijem z vročo mastjo, mu pridenem malo kvasa ter pokrito pražim do mehkega. Med praženjem meso večkrat polivam s mastjo, v kateri se peče. Nazadnje polijem meso s sledečo omako: Majhno čebulo, en korenček, odrezek rumene kolerabe, korenino peteršilja in korenino zelene zrežem na rezance. Potem pridenem še vejico timeza, vejico majarona, en lavorov list, par zrn popra in odrezek limonine lupinice. Te dišave zalijem z litrom vode, zmešane s kisom in kuham dobre pol ure. Kuhamo kvaso pre-

tlačim na meso, dobro zmešam in pridenem par žlic kisle smetane. Ko vse skupaj zavre, vzamem meso iz omake, ga zrežem na kose in polijem s precejeno omako. Meso z omako dam na mizo s cmoki, s praženim rižem, s pečenim ali pere krompirjem.

Kostanjev budin. Štirinajst dkg sladkorja, štirinajst dkg surovega masla in sedem rumenjakov mešam toliko časa, da se peni. Potem primešam 9 dkg kuhanega ali pečene kostanja, ki sem ga zribala, 9 dkg zribanih orehov ali mandeljev in pa iz štirih beljakov sneg narahlo primešan. Pekačo namažem z maslom, potresem z drobtinami ter zravnam testo enakomerno po njej. Spečem v precej vroči pečici. Pečeno potresem s sladkorjem in zrežem na poljubne kose. Na mizo dam samo ali z vinski mšatojem.

Sato. Dobro zmešam dva rumenjaka z dvema žlicama sladkorja, prilijem osem žlic vina in prav hitro razmotam in zavrem na ognju.



Kuhaj varčno in dobro. Zbirko nad 90 preizkušenih navodil in receptov za kuho, vkuhanje in sušenje sadja, pripravljanje sadnih sokov itd. dobite za 3 din. Plačljivo tudi v pisemskih znamkah. Naroča se pri upravi Vigredi, Ljubljana, Masarykova 12.

DOMAČA LEKARNA

Rman pomaga mladim purčetom do rasti. Če nateres živino z rmanovim sokom, se je ne bo lotil več dni mrčes, če koplješ garjave ovce v rmanovi izkuhi, bodo izgubile garje. Če pomaga rman purčetom, je jasno, da pomaga tudi slabotnim otrokom in odraslim. Nareži ga na z maslom namazan kruh in

dajaj otrokom za južino. Iztični sok in dajaj po pol žlice dvakrat na dan za prijučne in krvne bolezni. Kuhaj bolnikom tudi špinačo z rmana in naseci v juho rmana, seveda zelenega. Za zimo nasuši rmana ali si ga namoči na vino ali žganju. Rmanov čaj pij za vse kožne bolezni (garje, lišaje) in koplji se v rmanovi izkuhi, potem se namaži z rmanovim mazilom. Dobiš ga, če prevreš cvetočo zel na olju ali na mladi svinjski masti, precediš in zgostiš z voskom. Bolne noge koplji v rmanu in si jih maži z mazilom. Ko bi ženske pile rman, kadar čutijo, da ni kaj prav, kakor so to delale nekdaj, ne bi pri marsikateri prišlo do hudih obolenj maternice. Če izostane perilo, če ni v redu, je staro zdravilo rmanov čaj. Rman je na glasu, da uredi, kar je nerednega pri moških, kakor pri ženskah, da pomaga za jetrne in ledvične bolezni, živce, jetiko. Če poslušamo stara poročila in knjige, je rman sam zase cela lekarna. Zato nam ga ponujajo travniki in pašniki, zato nas opominja ob stezah: »Naberi me!« Pred leti si lahko videl Ljubljankanke, kako so si ob nedeljskih sprehodih nabrale rmana. Tudi tega ni več. Kopanje v rmanovi izkuhi je pri ženskih oblezni zelo potrebno. Pri vživanju rmana ne smeš piti ne močne kave, ne vina.

Usta so grenka. Kadar se človek zelo razburi in razjezi, dobi kar grenka usta. Prevrež žličko magnezije v četrt litru kropa in pij ohlajeno po požirkih. Ali pa limonado. Usta so grenka po žolčnih in jetrnih boleznih. Če imaš zjutraj zapopana grenka usta, če nima nobena jed okusa, bo treba pač ugotoviti, kaj ni v redu.

Ob času kužne bolezni zveči večkrat na dan brinjeve jagode in kolmež. Hišo in hlev prekadi z brinjem, v jamo in stranišča vrzi razdrobljene šofe, če te ni pepela. Skrbi pred vsemi za snago.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Na ljubljanski sejem dne 3. novembra so prignali: (v oklepaju število prodanih živali) volov 78 (23), krav 72 (17), telet 34 (21), konj 184 (19), žrebet 7 (1), prašičev mladih za rejo 434 (200). Kakor te številke povedo, sejem ni bil kaj prida. Cene so ostale v glavnem neizpremenjene in so se gibale takole: voli I. vrste din 6.50, II. vrste din 6, III. vrste din 5.50; telice I. vrste din 6.50, II vrste din 6, III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4, III vrste din 3; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7; prašiči,

sremski din 8, domači din 7 do 8 za 1 kg žive teže.

g Tudi na sejmu v Kranju dne 2. novembra so ostale cene enake, kakor so bile zadnjič. Voli I. vrste din 6.50, II. vrste din 6, III vrste din 5.50; telice I. vrste din 6.50, II. vrste din 6, III. vrste din 5.50; krave I. vrste din 5.50, II. vrste din 5, III. vrste din 4.75; teleta din 7 do 8; prašiči špeharji din 9, pršutarji din 7 do 8 za 1 kg žive teže.

g Iz Brežice sporočajo za konec oktobra naslednje cene živini: voli I. vrste din 6, II. vrste din 5, III. vrste din 4.50; telice I. vr-

ste din 2.50; teleta din 5 do 6.50; prašiči krave prve vrste din 5, II. vrste din 4, III. vrste din 3.50; teleta din 5 do 6.50; prašiči špeharji din 8.50, pršutarji din 6.50 za 1 kg žive teže.

g Na živinskem sejmu v Mariboru dne 26. X. so prodajali govejo živino po din 3.10 do din 6. Na prašičjem sejmu dne 29. okt., kamor so pripeljali 258 glav, prodali pa 149 glav, so šli prašiči po naslednjih cenah: 5 do 6 tednov stari din 65—100, 7 do 9 tednov stari din 85—105, 3 do 4 mesece stari din 130—170, 5 do 7 mesecev stari din 210—340, 8 do 10 mesecev stari din 350—440, 1 leto stari din 620—780. Na vago so šli po din 6 do 7.50 za 1 kg žive teže in po din 9 do 11 za 1 kg mrtve teže.

DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstrijski šiling 8.82 din, holandski goldinar 24.02 din, nemška marka 17.48 din, belgijski belg 7.36 din, švic. frank 10.03 din, angleški funt 216 din, ameriški dolar 43.22 din, francoski frank 1.46 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.29 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje kakor pa jih zaznamuje ljublj. borza.

CENE

g Ljubljanski trg dne 1. novembra 1937. Goveje meso I. vrste din 12 do 14, II. vrste din 10 do 12, III. vrste din 8 do 10; teletina I. vrste din 14 do 16, II. vrste din 12 do 14; svinjina I. vrste din 16 do 18, II. vrste din 14 do 16, vse za 1 kg. Slanina din 14 do 15, salo din 16, mast din 18, šunka din 18 do 20, prekajeno meso I. vrste din 18 do 20, II. vrste din 16 do 18 za 1 kg. Kostrunovo meso din 8 do 10, jagnjetina din 10 do 12, konjsko meso din 4 za 1 kg. Klobase krakoveke din 20 do 22, debrecinske din 20 do 22, hrenovke din 18 do 20, sveže kranjske din 16 do 18, polprekajene kranjske din 20 do 22, suhe kranjske din 28 do 32, prekajena slanina din 16 do 20 za 1 kg. — **Perutnina:** piščanec komad din 12 do 15, piščanec zaklan din 24 do 25, kokoš din 20 do 26, zaklana din 20 do 22; petelin din 20 do 26, raca din 20 do 25, gos din 35 do 40, golob din 3 do 5 za komad. — **Sadje:** jabolka I. vrste din 5, II. vrste din 3, III. vrste din 2; hruške I. vrste din 8, II. vrste din 5, III. vrste din 2 do 3 za 1 kg. Suhe češplje din 8 do 12, suhe hruške din 4 do 6, navadni kostanj din 3 do 5, maroni din 8 do 10, orehi din 6, orehi luščeni din 18 do 22,

grozdje din 3 do 8 za 1 kg. — **Zito:** pšenica din 2.30, rž din 1.95, ječmen din 1.75 do 1.95, oves din 1.65 do 1.80, proso din 1.85 do 2.30, koruza din 1.45 do 1.50, ajda din 1.90, fižol ribničar 2.20, prepeličar din 2.60, leča din 5.50 do 9 za 1 kg. — **Jajca** din 1 do 1.25 za komad. — **Mleko** in mlečni izdelki: mleko din 2 za 1 liter, surovo maslo din 24 do 26, maslo čajno din 28 do 32, kuhano maslo din 26 do 28, bohinski sir din 24, polementalec din 24, trapist I. vrste din 18 do 20, II. vrste din 16 do 18 za 1 kg. — **Kurivo:** drva trda 1 prostorninski meter din 90 do 110, trda drva, žagana din 120, mehka drva din 75. — **Krma** 100 kg: seno sladko din 45 do 60, polsladko din 40 do 50, kisko din 35, slama din 30.

RAZNO

g Svetovna letina pšenice. Mednarodni kmetijski zavod v Rimu je izdal svojo končno cenitev svetovne letine pšenice 1937. Svetovna letina pšenice (brez Rusije in Kitajske) je zaradi znatnega povečanja kulture površine, pa kljub neugodnim vremenskim razmeram narasla v primeri z letom 1936 za 9%. Leta 1936 pa je bila kot znano bolj slaba letina. Da se je svetovni pridelek pšenice tako povečal, je predvsem pripisovati povečanju pridelka v severno-ameriških Zedinjenih državah. Na podlagi cenitev domače porabe prihaja zavod do tega, da računa izvozne presežke za 1937-1938 na 210 milij. met. stotov, kar je 21 milij. met. stotov ali 11% več kot lani. Od te količine odpade 181 milijonov met. stotov na novo letino, tako da je iz starih letin preostalo le še 29 milij. met. stotov. Potrebe uvoznih držav v kampanji 1937-38 ceni zavod za 145 milij. met. stotov, lani 164 milij. Od letošnjih potreb odpade samo na Evropo 114 (— 5) milij. met. stotov. Če primerjamo potrebo 145 milij. s presežkom 181 milij. met. stotov, potem to pomeni, da se bodo najbrž zaloge pšenice v teku leta 1937-38 povečale, in sicer jih ceni zavod za 1. avgusta 1938 na 65 milij. met. stotov. Ta količina pa ni znatna, saj dosega višino, katero so smatrali pred veliko krizo na pšeničnem trgu za normalno. Povečani presežek izvoznih držav nad potrebami uvoznih držav je pripisovati v prvi vrsti povečanju površin, posejanih s pšenico. Bili pa bi ti presežki še večji, če bi bilo vreme ugodno še za razvoj posevkov.

Koliko je še pšenice in koruze za izvoz. Po ceniitvi agencije »Jugoslovanski kurir« je letos za izvoz še okrog 28.000 vagonov pšenice in okrog 90.000 vagonov koruze.

PRAVNI NASVETI

Pozna prijava invalida. P. M. S. Po vojni se niste brigali za invalidsko podporo, čeprav ste trpeli na posledicah vojne. Sedaj je pa vaše stanje tako, da ste komaj za 50% delazmožen. Vprašate, če lahko še sedaj prosite za priznanje invalidnine. — Zdi se nam, da po sedaj veljavnem invalidskem zakonu ne boste mogli zahtevati, da se vam prizna invalidnina, ker se niste pravočasno, do leta 1925 prijavili za invalida. Ker pa je vaš primer svojevrsten, vam svetujemo, da vložite prošnjo na invalidsko sodišče v Ljubljani. Taka prošnja vas nič ne stane, ker nobene vloge niti priloge ni treba kolkovati. Proti rešitvi ljubljanskega invalidskega sodišča se lahko pritožite na višje invalidsko sodišče v Belgradu, ki bo dokončno izreklo, ali vam gre invalidnina ali ne. Mogoče pa je, da se sedanji invalidski zakon kaj spremeni in bo morda novi zakon ugodnejši za take zamudnike, ker vi niste edini.

Nesporazum pri naročilu oken. C. J. V. Naročili ste pri mizarju štiri okna in mu dali tudi mero za svetlobo škotelj. Pod »svetlobo škotelj« ste vi razumeli zunanje mere škotelja, mizar je pa izdelal škotelje, ki so določene mere imele v notranji strani. Okna so tedaj previsoka in preširoka. Mizar noče oken zmanjšati in hoče, da okna prevzamete, kakršna so. — Svetujemo vam, da greste v vašem kraju k drugemu mizarju in mu ponovite isto naročilo, kakor ste ga dali svojemu mizarju. Takoj boste videli, kako bo ta vaše naročilo razumel. Če bo vam ta zariel takšna okna, kakor jih je napravil prvi mizar, potem je prvi mizar prav razumel vaše napačno naročilo in odgovarjajo napravljena okna naročilu in jih morate prevzeti. Če bi pa ta drugi mizar vaše naročilo razumel tako, kot ste ga vi mislili, potem iz tega sledi, da je prvi mizar izgotovil okna proti naročilu in niste dolžni neodgovarjajočih oken prevzeti. Napravite ta poizkus. Kajti v morebitni pravdi bo odločilno mnenje zvedencev, kako bi bilo razumeti vaše naročilo, ki ste ga dali mizarju.

Neresnična navedba škode pri požarnih neizgodbah. Z. K. P. Zavarovanec je dolžan cenilni komisiji, ki ugotavlja škodo nastalo zaradi požara, povedati resnične in točne podatke. Če bi se izkazalo, da je zavarovanec dal neresnične podatke, bodisi da je rešene predmete zatajil, bodisi, da je trdil da so bili uničeni predmeti, ki jih sploh ni imel, potem zavarovalnica lahko popolnoma odkloni izplačilo kakršnekoli zavarovalnine. Tako pogodbeno določbo imajo vse zavarovalnice in je utemeljena v zakonu.

Šolo zidajo. N. V. Vaši občini zidajo šolo. Pritožujete se, ker morajo šolski otroci za zidavo šole donášati opeko in vprašujete, za

katere šolsko oblast bi se radi takšne otročje tlake pritožili. — Po pisanih postavah res otroci niso obvezani delati pri graditvi šole. Ali naš narod pozna tudi nepismene postavbe in običaje, ki še danes pričajo, kako se je nekdaj vsa vas smatrala za eno družino. Če je kmet pogorel, mu je vsa vas pomagala graditi novo hišo; ko so zidali cerkev ali šolo, je vsa fara tekmovala v »tlaki« — tudi otroci niso bili izvzeti — in vsak je bil ponosen, če je mogel čim več pomagati in doprinesti za skupno stvar. Nihče se takemu delu ni smel odtegovati. Tiho vzajemno življenje v nekaterih naših vaseh žal izginja, ali ravno tam, kjer je medsebojna vzajemnost in pomoč že izginila, najbolj čutijo razliko med »dobrimi« starimi časi, ko je bila vsa vas, kakor ena družina in sedanja sebičnostjo. Tudi pisec teh vrstic se vedno z veseljem spominja časov, ko je podajal opeko na šolsko streho. To delo je bilo šolskim otrokom v čast in smo bili nanj ponosni. Pametna šolska oblast bo take otroke pohvalila, ne pa dela ovirala.

Kdaj preneha zavarovalna pogodba. I. B. B. D. V začetku zavarovanja, dokler prva premija še ni plačana, sme zavarovalnica odstopiti od zavarovanja. Če tekom treh mesecev premija ni bila plačana in zavarovalnica zavarovanca na plačilo premije ni tožila, potem se smatra, da je zavarovalnica odstopila od zavarovanja. — Tekom zavarovanja mora zavarovalnica zamudnega zavarovanca, ki ni plačal zapadle premije, s pisnim opominom opozoriti na posledice zamude in mu istočasno določiti naknaden rok enega meseca, da v tem času plača premijo. Če tekom 3 mesecev po poteku naknadnega roka zavarovanec ne plača premije in ga zavarovalnica v tem času ne toži, potem se smatra, da je prenehalo zavarovanje.

Spor zaradi plačila stroškov. I. I. B. — Toženi ste bili zaradi spornega zemljišča, ki ste ga že uživali 35 let. Pri prvem sodišču ste tožbo zgubili, višje sodišče pa je prvo sodbo razveljavilo in je prišlo znova do razprave. Pri tej razpravi ste se poravnali in ste se dogovorili, da plača vsaka stranka polovico stroškov poravnave. Tožitelj je stroške že plačal, ko je višje sodišče prvo sodbo razveljavilo in njega obsodilo na plačilo stroškov. Sedaj vas pa toži za polovico stroškov. Vprašate, če ste dolžni plačati. — Odvisno je vse od vsebine poravnave. Če je sami ne razumete, pojdite na sodišče in vprašajte sodnika, kako ste se dogovorili glede plačila stroškov. Dvomimo, da bi bil pri tem govor samo o stroških poravnave, ker sama poravnava pač ni povzročila velikih stroškov. Verjetno je bil govor o pravnih stroških, to so vsi stroški, povzročeni z pravdo, ki je končala s poravnavo. Če je bilo to tako, boste pač morali plačati svojo polovico, kakor ste se zavezali s poravnavo.