

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

24. MAJA

STEV. 21

Sušenje sadja in sušilnice

Kakor vse kaže, se nam obeta prav obilna sadna letina. Če ne bo kake posebne ujme (izredna suša ali moča), bomo pridelali v naši banovini nekaj tisoč vagonov samo jabolk. Obilen pridelek obetajo pa tudi hruške in češnje. Ni torej prezgodaj, ako že zdaj premišljujemo in se pripravljamo na to, da se bo božji blagoslov čim koristneje uporabil v blagor posamezniku in celokupnemu narodnemu gospodarstvu.

Izvoz je naše najvažnejše izkoriščanje sadnega pridelka. Potrebujemo pač denar in noben dohodek se nam tako ne prileže kakor izkupiček za sadje. Pomisliti pa je treba, da vsega sadja ni mogoče izvoziti. Ko bi bile izvozne prilike še tako ugodne, moramo računati s tem, da hodijo za izvoz v poštev za enkrat izvečine le jabolka, in sicer samo najlepša, izbrana, namizna roba. Pa še za tako ne vemo, kako bo, spričo homatij, ki posegajo tudi v gospodarske zadeve. Računati moramo tudi s tem, da bo morebiti dobra sadna letina tudi v inozemstvu, ki hodi pri izvozu našega sadja posebno v poštev. Brez dvoma je torej, da bodo ostale velike množine sadja vseh plemen, torej tudi jabolk, doma in jih bo treba na vsak način kolikor mogoče koristno uporabiti.

Zelo, zelo napačno in negospodarsko bi pa bilo, ko bi se ne brigali za drugo uporabo kakor za predelavo v sadjeve in žganje, kakor se godi dandanes še marsikje. Mnogo bolj pametno in gospodarsko bo, ako se bo čimveč sadja tako predelalo, da se bo ohranilo za človeško hrano. Taka predelava se dá doseči na najpreprostejši način s sušenjem.

Sušenje sadja je že od pamtliveka tisti način predelave svežega sadja v trpežno obliko, ki je našim prilikam najbolj prikladen. Sušenje je razmeroma najcenejši način konserviranja, ker ne zahteva posebnih in dragih naprav in ker se lahko z majhnimi stroški v kratkem času velike količine sadja predelajo v trpežno obliko. Ta način konserviranja sadja je pri nas udomačen že od pradavnih časov, torej nič no-

vega, kar bi bilo treba šele preizkušati. Poudariti moramo tudi, da dobimo potom sušenja izdelek, ki je po svoji zunanosti in po svoji notranji vrednosti glede okusa in uporabnosti prvovrsten in kar je še posebno važno, ima, ako je dobro shranjen, skoraj neomejeno trpežnost.

Na malo sušimo sadje brez vsakršnih stroškov in v na peči, na štedilniku, v štedilnikovi pečici, včasih tudi na soncu. Toda vse to so tako neznatne količine, da pri splošni uporabi sadja komaj kaj pomenijo. V mišli imamo sušenje sadja bolj na veliko v nalašč v to svrho prirejenih sušilnicah, kakršnih je dandanes že precej po naši banovini in kakršnih se je zlasti mnogo pozidalo zadnja leta.

Zdaj se priporočata pri nas dva sestava majhnih brezdimnih sušilnic, in sicer sestav dr. Stojkoviča in pa Wetz-Podgorškov sestav. Stojkovičeva sušilnica se je vpeljala iz juga naše države, Wetz-Podgorškova pa je domači izum. Obe sušilnici sušita prav dobro, ako sta prav izdelani in se pravilno z njima ravna. Wetz-Podgorškova je precej dražja, nego Stojkovičeva, zato ima svoje prednosti pred ono, zlasti kar se tiče hitrosti sušenja in kakovosti suhega izdelka. Suši namreč z vročim zrakom, ki veje skozi sadje od vrha navzdol in nasičen z vlago odhaja spodaj skozi preduhe na prosto. Sušenje se vrši popolnoma enakomerno in je izključeno, da bi se sadje kje pri kakem kraju pripalilo ali kako drugače kvarilo. V razmeroma kratkem času se dvigne toplota v tej sušilnici na okoli 80° C. V približno 10 urah so suhe češnje in različni jabolčni krehli, pa tudi hruške. Vse suho sadje je enakomerno svetlo barvano in tako suho, da se ne more kvariti, vendar pa ostane še voljno. Jabolčni kroški bi se posušili v 4—5 urah. Nekaj prida dlje bi trajalo sušenje v ne predebele krehle zrezanih in olupljenih hrušk. Ta sušilnica se izdeluje v treh velikostih. V največji tip gre naenkrat do 400 kg surovega sadja, v najmanjši pa okoli 100 do 150 kg. Sušilnica je izvrstno uporabna tudi za sušenje orehov in za katerikoli kmetij-

ski pridelek, n. pr. za koruzo in drugo. Ako se zgradi sušilnica v kakem že obstoječem zidanem poslopju, se izdatno poceni, ker odpade posebna zgradba. Na ta način so že marsikje zgradili sušilnico z neprevelikimi stroški. Primerno je zlasti za podružnice Sadjarskega in vrtnarskega društva in sploh za organizacije, kjer je namenjena za skupno uporabo.

Opozorjamo sadjarje in organizacije na to, da je sedajle skrajni čas, da začno s pripravi za zidanje sušilnic. Tri mesece je že potreba, da se zadeva pripravi, izvrši in da se stavba pred uporabo nekoliko posuši. Prav tako je zdaj čas, da se stare, opuščene sušilnice popravijo in primerno na ta ali oni način preurede. Takih starih zanemarjenih zgradb je še mnogo po naših krajih. Poslopje je navadno dobro, treba je le notranjost preurediti po sodobnih načelih,

da se sadje suši čim hitreje, z majhno uporabo kuriva in da suši brez dima.

Se na neko važno zadevo moramo opozoriti vse, ki nameravajo zidati nove sušilnice. Poleg sušenja bo treba namreč upeljati tudi predelavo sadja v sadno mezo in da ne ostanemo brez vse pijače, tudi v brezalkoholno sadno pijačo — slad sok. Ali bi ne bilo pametno, ko bi pri zidavi novih sušilnic mislili tudi na to sadno uporabo. V ta namen je treba napraviti poslopje za sušilnico toliko večje, da se more spraviti pod streho tudi kotel za sadno mezo, priprava za razgrevanje sadnega soka in morabititi tudi sadni mlin in stiskalnica.

Sadjarji, upoštevajte te nasvete in se pravočasno preskrbite, da boste mogli ves sadni pridelek, ki ne bo za prodaj, z največjim pridom uporabiti. H.

Satnice

Ker se tudi po kmetih že uspešno uveljavlja moderni način čebelarjenja s premičnim notranjim ustrojem, ne bo odveč, če damo našim bralcem nekaj uporabnih navodil zastran satnic.

Da mislimo s satnicami umetno izdelane voščene stene, ki se izdelajo v okvirčke, ve pač vsak čebelar. Satnice niso drugega, kakor od človeka umetno izdelan pripomoček, kateri družini na eni strani mnogo prihrani na delu, na drugi strani pa nekako uveljavlja čebelarjevo voljo, kakšno naj bo novo satovje. Vsi vemo, da so čebele, če so samim sebi in svojemu naravnemu gonu prepuščene, v predrojljni in rojljni dobi zelo »navdušujejo za trotovino (trotovske satovje) — dočim to navdušenje nam čebelarjem ni prav nič všeč. In v sodobnih panjih je dana čebelarju prav prilika, da v nekaterih primerih čebelam predpisuje svojo voljo. Pri izdelovanju satja na satnicah se že pokaže takšna diktirana volja. Kako?

V dobri letini se družine spomladi z vso vnemo lotijo izdelovanja satovja. O tem smo že zadnjič pisali. Če nimajo prilike za gradnjo na pravem mestu, t. j. če ni praznega prostora med satovjem, zazidavajo špranje v starejšem satovju in prehode nad in za okvirji. Povsod je pa nova stavba trotovska. Le poskusite vtakniti v čas pred rojenjem prazen okvir v plodišče, pa se boste v nekaj dneh prepričali, da bodo čebele v okvir zgradile samo trotovino, ki jo

bo matica slastno zaleгла. Mi pa nočemo gojiti trotov, ampak čebele. Zato s stenami-satnicami čebelam njihovo voljo spremenimo: graditi morajo — to je tudi čebelarjem prav — ali stavijo naj čebelno satovje, ne pa trotovine. Na kakšen način se to doseže?

Satnice so nastavki za čebelje celice. Iz voska se s posebnim strojem stisnejo stene, na katerih so točno izdelani začetki čebeljih celic. Na teh začetkih družina gradi naprej in izdeluje same čebelje celice, nič trotovske, ker jih ne more. Da pa zelo ima čebele na izdelovanje trotovine, se vidi čisto razločno: kjerkoli je satnica kaj poškodovana, slabo izdelana ali pretrgana, je že prilika dana, da se uveljavi čebelja volja — takšna mesta so prav gotovo izdelana in izdelana s trotovino.

Rekli smo, da se z dodatkom satnic prihrani čebelam mnogo dela, ki naj bi ga porabile v druge namene. Prihrani se tudi mnogo »stavbnega« gradiva. Čebelarji želimo, naj bi se del snovi, ki gre v vosek, rajši ohranil kot med. Pravijo (tega točno še ni nihče dokazal), da se porabi za 1 kg voska, ki ga čebele izpotevajo izmed zadkovih obročkov, 20 kg medu. Naj bo to res ali ne, prav gotovo gre za vosek zelo veliko medu; ako primerjamo v denar preračunano razmerje med 1 kg voska in recimo samo 10 kg medu, nam račun pokaže, da je še vedno bolj donosno pridelovati več medu pa manj voska. Kar računajte, pa si boste na jasnem!

Kaj sledi iz naših razmišljanj o satnicah praktičnega za čebelarje?

Najprej to, da so satnice za moderno čebelarjenje neobhodno potrebne. Brez teh prav za prav ni modernega čebelarstva. Drugič to, da morajo biti satnice zelo dobro izdelane, če naj svoj namen dosežejo. Slabo izdelane ne dosežejo namena; čebele namreč nastavke celic poderejo in začno na goli steni izdelovati trotovinno. Tretjič je treba čebelarje opozoriti, naj bodo pri vdelavi satnic v okvirje skrajno pazljivi in vestni. Vaško pregrevanje s koleščkom je škodljivo, ker napravi majhne luknjice, ki jih

čebele z veliko elastjo povečajo in zakrpajo s trotovinno. Na ta način je sat za plodišče skoraj neporaben. Kajti ni je neprijetnejše stvari, kakor tako pokaženo satovje! Pravi čebelar je posebno ponosen na lepo, kot deska ravno in iz same čebelje stavbe izdelano satovje. Je pa ponosen po pravici, kajti takšno satovje je v znatni meri izpričevalo njegovega čebelarskega znanja in pa spretnosti!

Prihodnjič bomo dali nekaj navodil, ki bodo našim čebelarjem koristno služila pri nabavljanju, vdelavanju in dodajanju satnic.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Pikica in Tonček

Zadnjič smo se seznanili s Pikico in Tončkom. Ostali pa smo samo pri imenu Pikice, do nadaljnje zgodbe nismo prišli. Zato moramo danes to stvar nadaljevati.

Kako je bilo torej s Pikico? Mislite, da je bila prav srečna, ker je bil njen oče bogat človek? Kaj še! Pikica je imela sicer vse, kar je hotela, pa vendar je večer za večerom beračila po cestah kot zadnja beraška deklica. Zalostno, kaj? To pa je bilo tako:

Pikičin oče je bil bogat tovarnar, ki pa je bil silno zaposlen. Nikoli ni imel časa. Komaj toliko je prišel domov, da se je navedel, pa je moral že spet po poslih. Če pa je bil vendarle kateri večer prost, je moral s svojo ženo, Pikičino materjo, v gledališče ali na druge zabave. Tako ni imel nikoli časa, da bi se bil kaj posebej pečal s Pikico. Prepuščal jo je svoji ženi, Pikičini materi.

Pa tudi mati za Pikico ni imela časa. Ves dan se je lepotičila, letala po trgovinah, k šiviljam, na obiske k raznim prijateljicam in po vsakovrstnih zabavah. Za vse se je zanimala, samo za Pikico ne. Tako je bila Pikica povsem prepuščena sama sebi in svoji vzgojiteljici. Starša sta mislila, da svoji vzgojni dolžnosti popolnoma zadostita, če ji plačujeta vzgojiteljico, ki se je znala lepo obnašati in francoski govoriti.

Ampak ta vzgojiteljica ni bila poštena ženska. Imela je fanta, ki je bil zločinec, lopov, in je hotel od uboge vzgojiteljice denarja in zopet denarja. In ker ga vzgojite-

ljica sama ni imela zadosti, je pripravila Pikico do tega, da je v večernih urah, oblečena v beraške cape, prodajala zanjo po mestnih ulicah cvetice. Kakor pristna beračica! Pomislite, pa je bila hči bogatega tovarnarja!

Seveda se je nazadnje vse lepo izteklo. Vzgojiteljico so odkrili in jo zapodili, Pikičici pa so dali za tovariša pridnega Tončka. Ampak, to je bilo samo v zgodbi tako. V življenju se stvar navadno ne konča tako lepo. V resničnem življenju bi bila Pikica najbrž v nevarnosti, da bi se bila popolnoma pogreznila v blato življenja. In to samo zato, ker starši niso imeli zanjo časa in so vso skrb zanjo prepuščali poslom.

Da, posli pri hiši so veliko vprašanje. Vem in priznam: so posli, ki so veliko bolj poštene kot gospodarji, katerim služijo. Tudi poznamo iz življenja znamenitih mož pestunje in služkinje, ki so se vse žrtvovale družinam, v katerih so služile in so se prav materinsko navezale na otroke, ki so jim bili v oskrbo izročeni. Koliko junaških deklet in pestunjev pozna sveta legenda, koliko požrtvovalnosti najdemo v sreih ubogih poslov! Marsikateri znameniti mož se ima za vso svojo erečo v življenju zahvaliti le skromni služkinji, ki je vse svoje telesne in duševne sile žrtvovale malemu otroku svojega gospodarja. Koliko lepih povesti v zvestih poslih ima naša in tudi svetovna književnost!

Toda poleg dobrih, poštenih in zvestih poslov žive tudi taki, ki jim poštenja ni mar, kakor je pač v življenju, da poleg dobrih žive tudi slabi ljudje v vseh stanovih in poklicih. In kako hudo lahko postane za otroka, če pride nepoštenemu poslu v roke,

nam tako nazorno kaže ravno naša zgodba o Pikici. Še ni davno, kar mi je pripovedovala znanka, da jo je v njenih mladih letih speljal nekega dne domači hlapec na travnik in je tam počel čudne reči z njo. Pa ei tega niti materi ni upala povedati, ker jo je bilo sram.

Zato bo skrbna mati izročila svojega otroka poslom le tedaj, če ve, da se lahko nanje popolnoma zanese. In to tudi le tedaj, če v resnici sama nima časa, da bi se zanj brigala. Nikoli pa skrb še tako poštenega posla ne more nadomestiti ljubezni in skrbi dobre in resnično ljubeče matere.

Neodložljiva dela v gospodinjstvu

(Dalje.)

Za obleko sem popolnoma brez skrbi, ako jo čisto, to je brez vsakih madežev in brez moljete zalege (jaje) spravim tako, da je neprodušno zaprta in ne more noben molj blizu.

Oblačila, ki jih ne moremo doma oprati, jih damo oenažiti kemično. Morebitno zalego uničimo na tkaninah tudi, ako izh temeljito prelikamo z vročim likalnikom. Krzno na zraku zelo natančno stepemo; prav tako tudi vse drugo, kar ne smemo prati in likati. Očiščena oblačila obesimo takoj v vreče, narejene nalašč za to iz močnega papirja ali na poseben način prepojenega blaga, ki se dado zapreti tako, da noben molj ne more več do obleke. Preden vrečo zapremo, pridenemo še nekaj močno dišeče snovi, ki je moljem zopna. Če uporabljamo kroglice iz naftalina, jih nabereimo na nit in obesimo na obleko.

Za majhne stvari je primerno shranilo večja škatla. Vanjo spravimo ovratnike iz kožuhovine, čepice in druge manjše reči iz finejše volne, ki bi drugje čez poletje ne bile varne. Škatlo obložimo najprej od vseh strani s časopisnim papirjem, a tako, da moli zgoraj precej čez škatlo. Nato zložimo vanjo vee, kar hočemo shraniti, vmes pa denemo nekaj snovi zoper molje. Dobro je, ako posamezne pole časopisnega papirja zalapimo skupaj. Ko je škatla polna, zapognemo časopisni papir nazaj in pokrijemo s pokrovom, ki ga zunaj s progo papirja prilapimo na škatlo. Ta škatla je neprodušno zaprta in jo hranimo potem čez poletje lahko kjersibodi.

Volnene preproge so v nevarnosti samo tedaj, ako jih imamo v sobi, v kateri ne

prebivamo ali ako zapustimo dom za delj časa. Vedno pa moramo paziti na preproge v temnih kotih in na takih mestih, kjer jih pokriva kos pohištva. Tam je molj nemočen in mirno opravlja svoje škodljivo delo. Temu odpomoremo, če preproge pogosto nesemo ven in očistimo. Take, ki niso dragocene, tudi operemo z milnico in krtačo. Potem jih pa čez poletje raje spravimo, posebno, ako nameravamo iti z doma. Obložimo jih najprej s časopisnim papirjem, potresemo z naftalinom in neprodušno zamotamo.

Spomladaj je lepo, ako moremo malo prenoviti naše stanovanje in njegovo okolico. Kaj vse napravi malo barve in čopiči Pohištvo, stene, ograjo, klopice in drugo očistimo in napravimo kakor nove, če jih prevlečemo z lepo barvo, ki jo dobimo naprodaj v vseh vrstah in barvah. H. S.

KUHINJA

Ocvrti črni korenčki. Korenčke operem, ostržem in jih za pol ure namočim v okisani vodi. Potem jih razrežem na pol prsta dolge kose. Debeleše kose še po dolgem prerežem na dva ali na štiri kose (kakršni so korenčki). Koščke osušim na pritči. Potem jih do mehkega oprážim na surovem maslu s pridatkom limonovega soka, malo sladkorja, malo soli in nekaj žlic vode. Potem vsak košček posebej namočim v jajcu, potem osušim v drobtinah, pomešanih z moko in jih ocvrem na razbeljeni masti ali maslu. Namesto v jajcu in drobtinah pomakam koščke v vinsko testo, ki ga takole napravim: 3 in pol decilitra lepe moke vsvrkljam z isto množino belega vina. Ko je testo dovolj gladko, pomakam koščke vanj in jih ocvrem na razbeljeni maščobi.

Nemški fifteki. Za te rabim tri četrti kilograma zmlete govedine, 8 dkg surovega masla, eno celo jajce, 4 dkg riža, 2 dkg masti, sesekljano čebulo, sesekljan zelen peteršilj, strti česenj in sol. Maslo dobro zmešam z jajcem, pridenem zmleto meso, v slani vodi napol prekuban riž in dišave, čebulo prepražim na masti. Vse to dobro zmešam. Potem iz te mešanice napravljam majhne hlebčke, katere na obeh straneh lepo zapečem na masti. Pečene hlebčke zložim na krožnik in polijem s tekočino, v kateri so se hlebčki pekli. Ako hočem imeti hlebčke polite z omako, pridenem maščobi 1 dkg moke in košček surovega masla ali žlico kisle smetane.

Jajčni žličniki. Dvoje jajc mešam s štiri dkg masti ali s toliko množino surovega masla, potem primešam 20 dkg moke, prilijem 3 decilitre mleka, malo osolim in stepam testo toliko časa, da je gladko in voljno. Potem zajemam z omočeno žlico testo ter ga devam v osoljen krop in kuham 10 minut. Kuhane žličnike pobrem iz vode, jih preplaknem z vročo vodo in devam v kozico na razbeljeno surovo maslo. Površino polijem z dvema raztepenimi in osoljenimi jajci in denem v pečico za toliko časa, da jajca zakrknjejo. Jed takoj serviram.

Ješprenjkova juha z zelenjavo. Za tako juho rabim: 8 dkg ješprenjčka, 2 dkg masti, 1 in pol dkg slanine, polovico čebule, strok česna, korenček, korenino peteršilja, košček zelene, košček rumene kolerabe, polovico karfijole, žlico paradižnika, žlico suhih gob in primerno soli. Ješprenček preberem, operem in do mehkega skuham v slani vodi ali v kostni juhi. Na masti zarumenim sesekljano čebulo, sesekljano slanino, strk česna, paradižnik in druge zelenjave. Korenček, rumeno kolerabo in zeleno zrežem na majhne kocke. Vse prepraženo pridenem juhi ter pustim dobro prevreti. Nazadnje primešam še gobice, ki sem jih posebej oprazila na masti. Juho potresem z zelenim sesekljanim peteršiljem ali s sesekljanim drobnjakom ter dam na mizo.

Drobtinična juha. V 5 kg razbeljene masti prepražim 6 dkg drobtinic. Potem zalijem z juho ali osoljenim kropom ali z juho od kosti. Zalijem v toliko, da je juha gosta. Ko dobro prevre, pridenem pest sesekljane drobnega peteršilja in vlijem vanjo 2 raztepeni jajci ter dam na mizo.

Jajčni sir na goveji juhi. Za to juho potrebujem $\frac{3}{4}$ l mleka, 3 jajca in zelen peteršilj. V mleku dobro stepem 2 rumenjaka in eno celo jajce. Potem dodam sesekljan zelen peteršilj in malo osolim. Ko je dobro stepeno in zmešano, zalijem v pomazano in z moko potreseno obliko in skuham v sopari. Kuhan sir zvrnem in zrežem na kocke ali na lističe in denem kot vložek na govejo juho.

Zelenjavni riž. V 5 dkg masti zarumenim sesekljano čebulo in zelen sesekljan peteršilj. Potem pridenem pest suhih, dobro opranih in sesekljanih gobic, ali pa svežih na listke zrezanih mavrahov, na kocke zrezan korenček in na tanke rezance zrezano perje karfijole. Ko je zelenjava na pol mehka, pridenem 15–20 dkg zbranega riža. Zelenjavo zalijem s kostno juho ali s kropom, osolim in parim še 20–25 minut.

Prej ko dam riž na juho, mu primešam še košček surovega masla. Riž stresem v skledo in površino potresem s parmezanom.

Lastovčja gnezda. $\frac{3}{4}$ kg telečjega stegna zrežem na zrezke, ki naj bodo potolčeni tako veliki, da se vanje lahko zavije eno jajce. Iz surove šunkke narežem prav tako velike rezine. V šunkine rezine zavijem po eno kuhano in olupljeno jajce. Oboje, jajce in šunko potem zavijem še v telečje zrezke. Vse skupaj dobro povežem z vrvico in denem v kozico na mast ter pečem v pečici $\frac{3}{4}$ ure. Ko so gnezda pečena, jim odstranim vrvice, prerežem klobčiče čez pol in naložim tako, da je prerez zgoraj. Sok v katerem so se gnezda pekla, serviram posebej v majhni skodelici ali v omačnici. Glede solenja mesa je vedeti tole: Če je šunka precej slana, opustim solenje. Sicer pa zrezke malo posolim. Gnezda dam s toplo krompirjevo solato na mizo.

Pomarančni puding. $\frac{3}{4}$ litra mleka in 5 dkg surovega masla zavrem v lončku. V zavretje pridenem 5 dkg moke in mešam toliko časa, da nastane gladko testo. To testo stresem v porcelanasto skledo. Ko se malo shladi, polagoma primešam 3 rumenjake, 12 dkg sladkorja, sok in lupinice ene pomaranče in nazadnje trd sneg treh beljakov. Sneg narahlo primešam, potem pa denem zmes v namazano in z moko potreseno obliko za budin ter kuham v sopari eno uro. Kuhan budin previdno zvrnem na krožnik in polijem s pomarančnim zgoočenjem ter dam na mizo.

Pomarančno zgoočenje (šato). V kotliček za sneg ubijem 2 jajci, pridenem osminko vina, 8 dkg sladkorja, sok in lupinice ene pomaranče. Vse te snovi stepam najprej mrzle, potem še na sopari, da se tekočina zgosti in močno speni.

Krompir s koruznim zdrobom. 6 dkg masti razbelim in na njej oprazim 8 dkg koruznega zdroba. Ko je zdrob oprazen, zalijem v toliko, da je podobno polenti. Potem zrežem med to polento $\frac{3}{4}$ kg kuhanega krompirja, katerega olupim in na rezine zrežem. Med praženjem osolim in dobro oprazeno dam kot prikuho ali kot samostojno jed na mizo.

Potvorjena tunina. Kake $\frac{3}{4}$ kg telečjega stegna pololčem tako, da dobim lep velik zrezek. Ta zrezek namažem s sledečimi snovmi: 15 dkg pečenega mesa prav dobro sesekljam ali še boljše zmajem. Zmletemu mesu primešam 2 osnaženi in sesekljani sardeli, žlico kisle smetane in 1 celo jajce. Ko je zrezek nadevan, ga tesno zavijem,

dobro povežem z vrstico in zavijem v zmočen prtič ter kuham v osoljeni vodi, kateri sem pridala vse zelenjave, kot za govejo juho. Potvorjeno tunino kuham 1 uro. Potem vzamem tunino iz tekočine, ji odvijem prtič, odvezam vezi ter jo zrežem na lepe kose, katere polijem s sledečo omaro: Košček telečjega mesa s kostmi skuham do mehkega. V juho, katere naj bo $\frac{1}{2}$ litra, primešam 3 rumenjake, 10 dkg surovega masla, 1 sardelico, osnaženo in se-sekljano, sok $\frac{1}{4}$ limone in primerno soli. To zmes stepam na robu štedilnika toliko časa, da se snovi zgostijo, zavreli pa ne smejo. Tunine dam s koruznim krompirjevim zdrobom na mizo. Lahko tudi s praženim rižem ali kakimi cmoki ali s testeninami.

Vrečice s smetano. Testo za vrečice napravim iz 25 dkg sladkorja, 5 celih jajc in 10 dkg moke. Te snovi mešam in stepam tako dolgo, da nastane voljno in gladko testo. To testo vlijam na dobro pomazano

pekačo, ki sem jo z moko potresla. Da je testo za vrečice enakomerno razlito, naložim po pekači enako velike gumijevе obročke ter v te obročke vlijam prav natanko testo. Pekačo denem v pečico, da vrečice lepo zarumene. Še vroče oblike s pomočjo tankega noža odločim od pekače in oblikujem iz njih lične vrečice v obliki škarnicelja. Te vrečice napolnim s stepeno oslajeno sladko smetano. Za to množino vrečic potrebujem 4 dcl smetane in 4 dkg sladkorja. Vsako vrečico ozaljšam lahko s pridatkom rdečih jagod ali češenj, ki jim odberem kosti, ali malin ali drugega sadja, kakor ga prinaša letni čas. Debelejše sadje, kakor breskve, marelice ali bruske narežem na kocke. Vrečice lahko tudi pobarvamo v barvani sladkorni sipli. V ta namen namažem vnanji rob vrečic z beljakom in povabljam v sipli. Okusno za oko je polovica belih in polovica barvastih vrečic.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

Ljubljana. Na trgu imajo na drobno kmet. pridelki sledeče cene: pšenica 1 kg 1.90—2.10 din, rž 1.95—2, ječmen 1.95—2.20, oves 2.15—2.30, proso 1.95—2.20, koruza 1.40—1.85, ajda 1.75—1.85, fižol ribničan 2.20, prepeličar 3.60, grah 6.40, leča 4—7 din za kg. Seno 100 kg 100 din (sladko), polsladko 90, kisle 80, slama 60 din.

Kranj. Pri odjemu od 50 ko navzgor: pšenica 1 kg 1.90 din, ječmen 2, rž 1.85, oves 1.85, koruza 1.50, fižol 2.75—3.50, krompir 0.80—1, seme lucerne 19, seno 100 kg 100, slama 75. Sadje: jabolka I. 8, II. 7, III. 6 dinarjev za 1 kg. Slanina suha 22—24 din, svinjska mast 19, čisti med 22—24, volna neoprana 24—26, oprana 34—36 din za 1 kg.

Maribor. Pšenica 1 kg 1.80—2.50 din, rž 1.60—2, ječmen 1.70—2.50, koruza 1.40—2, oves 1.90—2.50, fižol 3.50—4, ajda 1.60—2, proso 2.10—2.50. Navedene cene so tržne.

Ptuj. Pšenica 100 kg 175 din, rž 165, oves 200, koruza 125, krompir 90—100, fižol 275—300, seno 50—75, slama 25—30. Vino iz navadnih vrst grozdja pri vinogradnikih 4.25, vino iz kvalitetnih vrst grozdja 8 din za 1 liter. Svinjska mast 18, med 16—20 din za 1 kg. Mleko 1.50 din liter.

Cene lesa. Po podatkih ljubljanske borze z dne 19. maja so cene lesa sledeče: smreka in jelka: hlodi 155—195, brzojavni drogovi

160—190, bordonali 180—200 filerji 5/6 200—220, trami ostalih razsežnosti 180—200, brusni les 135—145 din za 1 m. Bukev: hlodi od 30 cm dalje 105—135, hlodi za furnir od 40 cm dalje 200—230, deske-plohi 250—500, parjeni in ostrorobi 530—630 din za 1 m. Hrast: hlodi od 30 cm naprej 205—305, bordonali 750—850, frizi 5—7 cm 710—780, od 8—12 cm 800—920 din za 1 m.

ŽIVINA

V Ljubljani in okolici sejmov zaradi stitnavke in parkljevke ni bilo.

Kranj. Na sejem 15. maja so prignali 46 volov (prodali 32), 35 krav (15), 7 telet (7), 3 junice (3), 27 ovac (6) in 288 prašičev (137). Cene so se gibale takole: voli I. vrste 5.75 din, II. 5, III. 4.50; telice I. 5.50, II. 5, III. 4.50; krave I. 5, II. 4.50, III. 3.75; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji 9—10, pršutarji 8—9 din 1 kg žive teže.

Kamnik. V začetku maja je imela živina sledeče cene: voli I. vrste 5 din, II. 4.50, III. 3.50—4; telice I. 5.50, II. 5, III. 4; krave I. 4, II. 3.50, III. 2.75—3; teleta I. 6, II. 4.50; prašiči špeharji 8, pršutarji 9.50 din za 1 kg žive teže.

Litija. Na zadnjem sejmu 4. maja so plačevali živino takole: voli I. vrste 5.25 din, II. 5, III. 4.75; telice I. 5, II. 4.50, III. 4;

Krave I. 4, II. 3—3.50, III. 2.75; teleta I. 5.50, II. 5; prašiči špeharji 9.50, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže.

Planina pri Sevnici. Na semanji dan 12. maja so prignali skupaj 444 glav goveje živine, največ volov in juncev. Cene so se gibale tako: voli I. vrste do 6.25 din, II. 5—5.50, III. 4—5; telice I. do 6, II. do 5, III. do 4 krave I. do 4, II. do 3, III. do 2; junci 3.50—4.50; bikli 4.50 din za 1 kg žive teže.

Brežice. Na sejmu 8. maja je imela živina sledeče cene: voli I. vrste 5.50 din, II. 5.25, III. 5; telice 4—5, krave 2—4, teleta 5—6, prašiči špeharji 8—9, za rejo 7—8 din za kg žive teže; mladi prašički 70—100 din kom.

Maribor. Na sejmu 9. maja so prignali 488 glav živine, prodali pa 305 glav po sledečih cenah: voli debeli 3.75—4.50 din, poldebili 3—3.75, za rejo 4.25—5.50; biki za klanje 3.25—4; klavne krave debele 3.50—4.60, plemenske 3.25—4.50, klobasarice 2—3; mlada živina 4.50—6 din za 1 kg žive teže.

Šmarje pri Jelšah. Poročajo o naslednjih cenah živine v zadnjem času: voli I. vrste 4.50—5.50 din, II. 3.50—4.50, III. 2.50—3.50; telice I. 4—5, II. 3—4, III. 2—3; krave I. 4—5, II. 3—4, III. 2—3; teleta I. 5—6, II. 4—5; prašiči špeharji 9—10, pršutarji 7—9 dinarjev za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 7—10 din za kg.

Ptuj. V zadnjih dneh beležijo tele cene živine in prašičev: voli I. vrste 4.75 din, II. 4, III. 3.50; telice I. 4.75, II. 4, III. 3.50; krave I. 3.75, II. 3.25, III. 2.25; teleta I. 5.50; prašiči špeharji 8, pršutarji 7—7.50, plemenske svinje 6.25—6.50 din za 1 kg žive teže.

MARIBORSKI TRG

Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 1.50—2 din, maslo 1 kg 24, čajno 28—30, kuhano 30—32, sir ementalac 25—30, trapist 16—30, kislá smetana lit. 10, sladka smetana 15—20. Zelenjava: cvetača kom. 2—15 din, čebula kg 6, česenj 6—10, grah luščen lit. 10—12.50, kislá repa kg 2, kisló zelje 3, glavната solata kom. 0.50—1.50, berivka merica 1, radič 1, šparglji 1 kg 12 do 16 din.

LJUBLJANSKI TRG

Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2—2.25 din, surovo maslo kg 22—28, čajno maslo 32—36, kuhano maslo 30—32, bohinjski sir 26, plementalac 26, trapist I. 26—28, II. 20—24 din. Zelenjava: solata ajserica 1 kg 4—6 din, berivka 6, radič 4, cvetača 7, kisló

zelje 1.50—2, karfiola 7, šparglji 36, kole-rabe 1, špinača 3, grah v stročju 7—8, luščen grah 12, konoplja 6—8, lan. seme 6, čebula 6, por 2, česenj 7, korenje 3, peteršilj 4, rdeča pesa 2—3 din 1 kg.

SEJMI

30. 5.: živ. in kram. Bučeva vas, Metlika, Radovljica, St. Vid pri Stični — Radohova vas, Laško, Marenberg, Mozirje, Pristava, konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava, živ. in kram. Ljutomer, svinj. Ormož. — 31. 5.: gov., svinj. in kram. Boštanj, Kostanjevica na Krki, živ. in kram. Mirna peč, Škocijan, svinj. Celje, Trbovlje, Ptuj. — 1. 6.: živ. in kram. Ig, gov. in svinj. Mokronog, živ. in kram. Stara cerkev pri Kočevju, Slivnica pri Celju, svinj. Turnišče, živ. Sv. Lenart pri Slovenjem Gradcu, živila in prašiči Trbovlje. — 2. 6.: živ. in kram. Motnik, svinj. in drobn. Maribor. — 3. 6.: svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, Križevci v Slov. Krajinu.

PRAVNI NASVETI

Zaga brez obrtnega dovoljenja. I. O. — Ob malem potoku imate mlin in žago. Sedaj vam okrajno načelstvo piše, da za žago ni bilo nikdar izdano obrtno dovoljenje, zahtevajo, da zaprosite za komisijeki ogled in dovoljenje, kar bo precej stalo. Vprašate, ali bi lahko prednika prišli za odškodnino, ker je delal brez obrtnega dovoljenja in boste morali vi sedaj nositi stroške za izdajo takega dovoljenja. Dalje vprašujete, če je morda to zakrivil dotični uradnik, ki je izdal samo dovoljenje za mlin ne pa tudi za žago. — Ravnajte se po navodilih, ki vam jih je dalo okrajno načelstvo. Vi ne morete zahtevati nikake odškodnine, če je kdo delal brez obrtnega dovoljenja. Dotični je s tem le zakrivil obrtni prestopnik in bi ga samo obrtno oblastvo pozvalo na odgovor, v kolikor dejanje ni zastaralo. Če je uradnik zakrivil kakšno nerednost, ga le njegov predstojnik lahko pokliče na odgovor. Vas se pa ta stvar ne tiče.

Sadje ob cesti. N. J. — Ob banovinski cesti imate njivo, restar je ob cesti nasadil sadno drevje in to, kakor kažejo mejniki, vse po vašem svetu. Vprašate, kam bi se obrnili. — Obrnite se na bansko upravo. Če bi se ne dosegel sporazum in ste prepričani, da je drevje nasajeno po vašem svetu, bi lahko tudi tožili na odstranitev drevja.

Napeljava elektrike ob sadnem drevju. M. J. — Čež vaše polje bodo napeljali elektrood mimo vašega sadnega drevja, ki ga bo najbrž treba odstraniti. Zal vam je zlasti za krasen oreh in vprašate, kaj vam je storiti. — Pri komisijskem ogledu prosite,

naj se elektrovod napelje v taki razdalji od sadnega vrta da vam ne bo treba posekati drevoja. Če se pa to ne bo dalo izvršiti, se boste pač morali zadovoljiti s primerno odškodnino. Postava namreč dopušča tudi razlastitev zasebne lastnine na nepremičninah v svrhu postavitve elektrovodov.

Tožba proti graditelju žage. K. D. Č. — Okrajno načelstvo je izdalo gradbeno dovoljenje za zgraditev žage ob vaši parceli. Vaše ugovore je zavrnilo. Vložili ste tožbo in bi radi slišali naše mnenje. — Počakajte na izid pravde. Mi poznamo samo vaše trditve, ne pa tudi nasprotnikovih in tudi ne vemo, kaj se bo eni in drugi stranki posrežilo pred sodiščem dokazati. Zato ni mogoče prorokovati izida pravde.

Nezadovoljen z mejo, ki jo je določil zemljemerec. K. S. — Sosed je dal izmeriti svoj travnik in ste zvedeli, da je mera tako pokazala, da bi vi morali dobiti nekaj metrov zemljišča. Tega pa niste dobili. Pravdati se pa ne marate. Vprašate, kaj bi storili? — Vaše pripovedovanje je zelo nejasno. Če bi se bili vi s sosedom dogovorili, da bosta oba priznala mejo, ki jo bo določil zemljemerec, tedaj bi pač upravičeno lahko zahtevali, da se vam prizna zemljišče, glede katerega je zemljemerec ugotovil, da je vaše. Take pogodbe pa med vama menda ni bilo. Če sosed že nad 80 let uživa zemljišče, ki je po mapi vaše, ga je priposesoval in mu ga tudi s tožbo ne bi mogli odvzeti.

Potrebna je pogodba. M. R. K. — Fant, ki se je priženil na nevestin dom in kjer ima še nevestin oče posestvo v rokah, si mora pač z nevesto, oziroma njenim očetom dogovoriti, kakšne pravice da bo imel na posestvu. Če takega dogovora ni bilo, nima mož na novem domu nobenih gospodarskih in posestnih pravic. Če sta se ta mlada dva skregala in je žena odšla s posestva v mesto, ni dolžan tast, da ima zeta brez žene pri hiši. Lahko zeta odslovi od hiše. — Če bo oče posestvo izročil hčeri, njen mož s tem tudi še ne bo pridobil nobenih pravic. Le če bi žena umrla brez oporoke in ne zapustivši otrok, bo mož dedič polovice ženske zapuščine.

Čigav bo svet? Z. M. Z. — Poglejte pri sodišču v zemljiško knjigo, čigava je dotična parcela, kjer stoji dom. Če je kot lastnica vključena cerkev ali občina, potem traja priposesovanje 40 let, če je vključen zasebnik, potem pa 30 let. Po preteku te dobe bo sedanji uživalec lahko zahteval prepis parcele na svoje ime.

Nakup parcele na dražbi. M. R. — Če hočete kupiti na javni dražbi parcelo za sina, ki je pri vojaki, se morate izkazati kot sinov pooblaščenec z javno listino ali z javno overjenim pooblastilom. Pošijte sinu spisano pooblastilo za nakup parcele in njen prepis na sina z vam pridržanim dosmrtnim gospodarstvom in sin naj to po-

oblastilo ali na sodišču ali pa pri notarju podpiše. Potem boste lahko kupil in prepisali po svoji želji.

Kakšen bo konec pravde? M. Z. D. — Po vaših navedbah, če se bodo izkazale za resnične, ne boste pravde izgubili. Seveda morate dokazati, da je vaš sedanji mejaš takrat, ko je kupil gozdno parcelo, vedel, da uživate eno tretjino gozda kot svojo lastnino. Morate še dokazati, da ste tisto tretjino gozda, ki je bil v celoti prepisan na vašega sosedu - prednika sedanjega mejaša, takrat ob nakupu gozda po mejašu zaradi 30-letnega uživanja že priposesovali. Če imate za to zanesljive priče, mirno čakajte na konec pravde, ki jo je sprožil mejaš.

Zavarovanje za požar. I. K. B. — Zavarovalni potnik vam je prigovarjal tako, da ste dali zavarovati svoja poslopja tako visoko, da plačile premij ne zmorete in doslej niste plačali niti pare, ker ste se po agentovem odhodu premislili. Vprašate, če lahko zavarovanje razderete. — Če ob zapadlosti prve premije ne plačate in zavarovalnica v roku treh mesecev po zapadlosti zahtevke na plačilo premije sodnijsko ne uveljavi, potem se smatra, da je zavarovalnica odstopila od zavarovanja. Če je trimesečni rok po zapadlosti premije že minil, so val nadaljni opomini zavarovalnice neupoštevni.

Invalid zaradi ozeblin. Z. A. S. — Pravico imate do invalidnine, če bo zdravniška komisija ugotovila, da znaša vaša delanjska zmožnost zaradi ozeblin več kot 20%. Prijavite svojo zahtevo okrožnemu kot invalidskemu sodišču, ki vas bo potem pozvalo na pregled. Prijavo vam lahko napravijo na občini.

Priznano očetovstvo. A. D. S. — Ko bo otrok rojen, potem naj navede mati vse to varstvenemu sodišču: da je priznal očetovstvo, ponujal enkratno odpravnino, nato se pa premislil ter prodal svoje posestvo in odšel na jug. Sodišče bo najprej dalo nezakonskega očeta zaslišati. Če ne bo sedaj priznal očetovstva, ga bo moral otrok po varuhu tožiti. Šele ko bo pravomočno spoznan za očeta in določena preživnina in se bo izkazalo, da za otroka nič ne prispeva, ker nič nima, bo varuh mogel izpodbijati pravne posele, s katerimi je izročil nezak. oče svoje nepremičnine sorodnikom v namen, da oškoduje otroka.

Prodano zemljišče, ki je bilo v zakupu. A. D. S. — Dosedanji lastnik, ki je prodal v zakup dano posestvo, je morda dolžan zakupniku povrniti gnoj, seme itd., ki ga je dal v zemljo v pričakovanju podaljšanja zakupne dobe. Če pa je zakupnik ob poteku zakupa brez vprašanja lastnika še obdeloval zemljišče, ki je bilo medtem prodano, trpi škodo sam. — Kot novi lastnik niste pravno dolžan zakupniku ničesar povrniti, pošteno pa bi bilo, da ga odškodujete za to, kar bo vam v korist.