

Gospodar in gospodinja

LET 1937

24. JUNIJA

STEV. 25

Nekaj o sadnih shrankih

Cas za predelavo sadja v razne trpežne oblike — v sadne shranke (sadne konserve) je tu. Nahajamo se sredi češnjeve dobe; v kratkem bodo zrele rane hruške, potem marelice, slive, breskve in med tem razno jagodasto sadje, zlasti ribez ali Ivanovo grozdjiče, maline itd. Vse našeto sadje je samo na sebi zelo malo trpežno. Večina se začne kvariti že čez nekaj dni. Razpad je tako nagnel, da je sadje popolnoma nerabljivo, ko smo ga komaj spravili v shrambo. Čim bolj vodenina in mehka je kakšna sorta, tem bolj je nagnjena k razpadanju in čim toplejše je vreme, tem hitreje sadje dozori in se začne kvariti. To kvarjenje in propadanje se pa da preprečiti in sadje obdržati užitno in okusno dolgo dobo, čeprav se mu mora naravnna oblika včasih spremeniti. Da bo predelava sadja v trpežno obliko lažja in da bomo delali z umevanjem, ne samo slepo po zapisih ali receptih, naj sledi nekaj pojasnil v nekaterih vprašanjih in sicer: *Zakaj se sadje kvari, odkod pridejo kvarljivci in kako se jih ubranimo?*

Vsaka, vsaj mlajša gospodinja je gotovo že slišala, da povzročajo razpadanje sadja (kakor tudi vseh drugih organskih snovi) silno majhna, živa bitja, ki jih privabimo prav za prav k rastlinam in jih s tujim imenom pravimo mikroorganizmi. Imenujmo jih mi s skupnim imenom kratko drobna bitja. Ker so ta bitja silno majhna, da jih je moči zaznati z našim vidom le, ako so večstokrat povečana, je umevno, da jih z golum očesom ni mogoče opaziti in njihove razvočnosti nikdar ne moremo ugotoviti drugače, nego po tem, da se začne sadje spremnijati zunaj in znotraj po barvi, po trdoti in po okusu. Toda nevidnost drobnih bitij nas ne sme motiti, kajti neovrženo je dokazano, da brez njih razpadanje organskih snovi ni mogoče. To drži nepreklicno, in kdor bo to uvaževal, bo imel pri pripravi sadnih shrankov mnogo lažje delo nego tisti, ki se ne bo brigal za to resnico in ravnal na slepo po receptih.

Odkod pa pridejo drobna bitja na sadje? Tudi to je dandanes popolnoma zanesljivo dognano. Prav povsod v zraku je namreč vse polno klic (trošov, semena) najrazličnejših drobnih bitij. Te klice so tako lahke, da plavajo do neke višine v zraku tako na gosto, da se jim ni mogoče izogniti nikjer. Ker pa obdaja zrak ne prestano in od vseh strani predmete na zemlji, pride vsaka stvar po zraku, obenem v dotiku s klicami drobnih bitij. Te klice takoj skale in se bitje začne z veliko naglieco razvijati in razmnoževati, ako naleti na ugodno snov in druge ugodne okolnosti. Pri tem razmnoževanju uporabi dočično snov, da se popolnoma spremeni. To spremembo imenujemo gnitje, plesnenje, kipenje, kisanje itd.

S preprostim poskusom se vsaka gospodinja lahko prepriča o resničnosti gorjenje trditve. Vkuhano sadje, neprodušno zaprito se ohrani neizprenjeneno leta in leta. Ako tako steklenico le za sekundo odpremo, in zopet trdno zapremo, je vsebina že okužena, kajti z zrakom, ki je siknil v posodo, ko smo jo za trenutek odprli, je prišlo do sadja neštetno klic, ki so našle v kozarcu na sadju ugodna tla za svoj razvoj. Shranek, ki je bil leta nesprenjen, se začne takoj na ta ali oni način kvariti (splesni, se skisa itd.).

Drobna bitja se morejo razvijati na organskih snoveh le tedaj, ako ima dočična snov dovolj vlage (vode) v sebi in ako se nahaja v primerni toplini. Na suhih snoveh se drobna bitja ne morejo razvijati. Pri toplini blizu ničle tudi ne morejo delovati in se razmnoževati, dasi ostanejo živa. Najugodnejša toplina za nagnel razvoj je povprečno nekako od 10 do 40 stopinj C.

Za drobna bitja so »užitne« vse organske snovi brez izjeme. Pred njimi so varne le tiste, ki imajo malo vode ali dokler so na takem kraju, kjer je toplina blizu ničle. Vse naše pečkasto in koščičasto sadje je zelo vodenino in ima v sebi obilo sladkorja, ki za razna drobna bitja

zelo privlačna snov. Prav zato je sadje tako zelo nagnjeno k kvarjenju.

Iz teh pojasnil lahko vsakdo posname, da je mogoče vsako organsko snov obavarovati propada, ako jo obvarujemo pred sicer nevidnimi, naravnimi razkranjevaleci, oziroma ako na kakoršenkoli način preprečimo, da se na kaki snovi (na primer na sadju in drugih pridelkih) drobna bitja ne morejo razvijati. Na tem pravilu slone vse ukrepi, ki gredo za tem, da zabranimo kvarjenje, kateregakoli pridelka. Lahko tudi rečemo, da je vse, karkoli ukenemo za varstvo sadnega pridelka samo boj z drobnimi bitji. V tem boju sovražnika sicer ne vidimo, vendar pa ga dobro poznamo in natančno vemo kako mu pridemo do živega. Zato ta boj ni težak za tistega, ki se je o sovražniku poučil in pravilno o pravem času uporablja pravo orožje.

Poglejmo sedaj orožje, s katerim branimo sadje pred omenjenimi neizogibnimi kvarljivci — drobnimi bitji! Že iz prejšnjih pojasnil je lahko posneti, da sta **nizka toplina in pomanjkanje vlage** prav uspešno orožje v boju z drobnimi bitji. Vendar pa se niti to niti ono ne da uporabljati povsod, vedno in pri vsakem sadju. Nizka toplina je na razpolago samo pozimi, ker si le malokdo more omislititi drago hladilno napravo. Tudi je treba pomniti, da nizka toplina učinkuje le toliko časa, dokler je sadje primerno ohlajeno. Tako pa, ko ga vzamemo n.pr. iz ledenice ali iz hladilnika, začno drobna bitja delovati, ker nizka toplina jih ne umori, ampak samo ovira v razvoju.

Odvzemanje vlage — sušenje — je pa dokaj uspešneje sredstvo pri ohranjevanju sadja. Pravilno posušeno sadje ima veliko trpežnost, ako je shranjeno v su-

hem prostoru, da se ne more navleči vlage iz zraka. Sušenje je in bo tudi ostalo najpreprostejše, najcenejše in zato tudi najboljše obrambeno sredstvo pred drobnimi kvarljivci. Brez posebnega truda in zelo poceni si s sušenjem obranimo lahko velike količine sadja, ki sicer nima nikake trpežnosti (čeplje, hruške, jabolka).

Pa imamo še dve sredstvi, s katerimi uspešno premagamo drobna bitja in sicer ohranjujoče snovi in razgrevanje v zvezi z neprodušnim zapiranjem.

Ako hranimo sadje v kaki snovi, v kateri drobna bitja ne morejo uspevati, pa je obvarovano pred pokvarjenjem. Take snovi so gosta slatkorna raztopina, kis, sol, in alkohol. Navadno shranjujemo sadje v slatkorni raztopini. Te vrste shranki so vkuhano sadje ali kompot. Ponekod ga shranjujejo tudi v kisu. Pri nas pa ta način shranjevanja ni v navadi. Sol uporabljamo kot ohranjujočo snov le pri ohranjevanju zelenjadi. Včasih so shranjevali sadje v strupenih raztopinah (salicilna in benzoe kislina). Dandanese se ta način shranjevanja bolj in bolj opušča, ker te snovi kolikortoliko slabovplivajo na naše zdravje.

Končno imamo še neko sredstvo, s katerim popolnoma zanesljivo obvarujemo zadje pred kvarjenjem. To je razgrevanje (sterilizacija) v zvezi z neprodušnim zapiranjem. Ako namreč sadje razgrevamo do 80 stopinj C kakih 10 do 30 minut, (kakoršna je pač posoda), in ga potem še vročega tako zapremo, da ne more več do njega zunanjji zrak, ima neomejeno trpežnost. Seveda so potrebne za to posebne posode, ki se dado zanesljivo neprodušno zapreti. Taka posoda je pa razmeroma draga.

H.

Po rojenju

Morda se bo tale naslov temu ali onemu čebelarju za ta čas zdel prezgoden, češ, saj smo v juniju sredi rojenja. Toda pomisliti je treba, da so roji, ki bodo izletavali šele julija, že tako zapozneli, da nimajo nobene prave veljavne in bi bilo bolj prav, če bi jih ne bilo. Neki nemški rekeli zastran vrednosti rojev z ozirom na čas tako-le: majski roj je vreden voz sena, junijski mastno gos, julijski pa niti gosjega peresa! Torej smo konec junija

prav za prav že v porojilni dobi. Poleg tega pa vse vemo, da po toči ne pomaga zvoniti: če hočeš dati komu dobre nавete, mu jih daj pravi čas, da ne bo prezno!

Že v zadnjem našem razmišljjanju o rojih smo ob koncu na kratko trčili tudi na delo in skrb, ki čaka čebelarja po rojenju. Toda to je bilo premalo. Saj je ravno doba po rojenju prevažna za slehernega čebelarja. Kdor bi ravno v tem

času ne vedel natanko, kaj je njegova dolžnost, da se mu bo čebelarstvo dobro razvijalo, bi se mu kaj lahko zgodilo, da bi imel od rojenja več škode, kakor koristi. Kajti roje ogrebati in jih v panje vsipati ni nobena čebelarska umetnost: preje je treba nekaj spretnosti in malce poguma, kakor kakšne posebne vednosti. Druga je pa pesem, ko gre za maticice. Tukaj je pa treba dobro mero znanja, da jo človek — zlasti začetnik, za katerega pri teh naših navodilih v prvi vrsti gre — preobčutno ne polomi.

Čebelarska teorija, ki jo mora seveda vsaj v glavnih obrisih poznati vsakdo, ki se loti posla s čebelami, nas uči, da imajo sprašene (oplojene) maticice samo prvi roji. Pri teh je torej zaradi maticice v redu, če je — se razume — tudi drugo v redu! K temu drugemu pa spada v prvi vrsti zadostni hrane in dovolj izdelanega satja. Če si roj vsadil v moderen panj s satnicami, se je treba prepričati, v koliko je roj (to velja za vse roje!) sate izdelal. Ako bi bila stavba le na nekaterih satih dodelana, pa bi ne bilo izgleda na kako boljšo pašo tja do ajde, bo roj ostal šibak, ker se zaradi pomanjkanja satja ne bo mogel glede zalege razmahniti. Takemu kaže dodati nekaj izdelanih satov, če jih imaš, če pa ne, mu pa z dražilnim (spekulativnim) krmljenjem pomagati, da satje izdela. Jeseni bo namreč z njim velik križ, če bo imel komaj polovico satov izdelanih.

Prvčeva matica je torej sprašena, maticice vseh ostalih rojev in vseh izrojencev so pa deviške, torej neoplemenjene. Vsi vemo, da družina z matico stoji in pada. Zato je ravno vprašanje oplemenitve matic tako izredno važno. Kdor je imel kaj prida rojev, bo imel naenkrat skoraj več nespršenih matic kakor pa sprašenih v svojem čebelnjaku. Vsaka mlada matica pa se mora sprašiti, sicer je družina zapisana propasti. Mnogo je po kmetih še čebelarjev stare sorte, ki panje prepuštijo v tem pogledu svoji usodi, potem pa morebitne trotorce podirajo. Kaj je trotovec? To je družina, ki v njej zalega ali neoplemenjena matica, ali stara, izčrpana matica, ali pa navadne čebele, ki se jim zaradi posebne boljše hrane jajčniki toliko razvijejo, da se v njih proizvajajo jajčeca. V tem in onem slučaju so jajčeca neoplojena. Iz takšnih pa vemo, da ne pridejo na beli dan čebele, ampak trotje, in sicer tudi iz čebelnih celic. Ti trotje so pravi pritlikavci in za

prav nikako rabo. Tak panj je nujno zapisan propadu, če ga čebelar vsaj deloma ne reši. Toda tudi če ga reši, je vendar v veliki večini slučajev samostojnost družine uničena, ker jo je treba pridružiti drugi družini; matice namreč noče sprejeti, pa se je tudi ne izplača dodajati.

Da ne bo trotovec po naših kmečkih čebelnjakih, zlasti po začetniških, čebelarjem priporočamo, da pri vsakem panju z mlado matico skrbno zasledujejo, ali se je mladica v redu sprašila ali ne. Znamenje oplemenitve je nova zalega. Če je pa ni mesec dni, je panj brezmatičen, ali pa ima poahljeno matico, ki ni mogla na praho, pa bo kljub temu začela zategati trotja jajčka. Obema je nujno treba pomagati. Sedaj je pomoč lahka. Matic je v tem času na pretek! Če jih nimaš sam, jih ima sosed ali bližnji čebelar, ki ti jih bo za boglonaj dal celo prgiščel. Toda zanimaj se, iz kakšne družine je mlada matica; to je važno. Prosi, da ti jo da iz najboljše družine, pa če mu jo tudi s kakim dinarjem plačaš. Tako nespršeno matico dodaj osioteli družini. V nekaj dneh se bo mladica sprašila in bo družina v redu. Če bi pa katera družina imela matico, ki se vsled poahljenosti ne bi mogla sprašiti (to so pa zelo redki slučajii!), je treba to matico najprej uničiti, potem šele dodati novo. Tak panj se pozna po čisto normalnem obnašanju, da ni brezmatičen, pomanjkanje zalege pa kaže na slabo, nespršeno matico.

Poglavlje o maticah je v čebelarstvu tako obširno in tako podrobno, da ga na tem mestu ni mogoče niti v najvažnejših vprašanjih izčrpati. Naš namen je le, da čebelarja opozorimo na pomembnost opravkov, ki ga čakajo po rojenju. Njegova stvar pa je, da se o teh opravkih podrobno pouči iz čebelarskih knjig ali iz ust izkušenih čebelarjev. Kdor je pa enkrat v poglavju o maticah doma, lahko čebelarski klobuk že postrani nosi!

Hitri računar v kronske, dinarske, lirah (ali drugi valuti). To je knjižica, katero rabijo vsi oni prodajalci ali kupci, ki si ne znajo takoj izračunati koliko jim vrže kaka kupčija. To so mesarji, moštarji, mali prodajalci ali kupci. Tem vsem bo knjižica dobrodošla. Treba je le načančnega pregleda kako je knjižica sezavljena, da si more vsak sam hitro narediti potreben račun. Cena knjižici je Din 15. Knjigo dobite v Jugosl. knjigarni v Ljubljani.

Koruzni molj

Za časa rasti napadajo naše poljedelske rastline mnoge bolezni in pa različni živalski škodljivci, ki v znatni meri vplivajo na zmanjšanje pridelkov. Večkrat pa iste tudi tako uničijo, da skoraj nič ne pridelamo. Vse naše delo, ki smo ga imeli z obdelovanjem zemlje, setvijo itd. je zaman. Da pa preprečim vso to veliko škodo, ki jo nam povzročajo razni škodljivci, jih moramo najprvo dobro poznati in se nato proti njim pravočasno in uspešno boriti. Na zatiranje rastlinskih škodljivev polagajo naši kmetovalci vse premalo pažnje. Drugi zopet postopajo pri tem preveč površno, bodisi da se ne držijo točno danih navodil, ali pa da začnejo z zatiranjem tedaj, ko je že prepozno; seveda, da ne moremo potem pričakovati zaželenih uspehov. Rastlinske škodljivce moramo začeti zatirati pravočasno, delo vztrajno nadaljevati in potem je tudi uspeh zajamčen.

Med zelo nevarne škodljive spada brezvoma koruzni molj. V krajih, kjer se je veliko koruze, povzroča velikansko škodo. Že pred leti je bil močno razširjen v južnih žitorodnih pokrajinah našč države. Znano je nadalje kako veliko škodo povzroča v Severni Ameriki, kjer se je velike površine koruze. Da bi ga čim bolj zatrli in njegovo razširjevanje omejili, žrtvujejo Amerikanec velike vstočne denarja.

Tudi na naših koruznih poljih v Sloveniji se je začel v zadnjih letih močneje pojavljati. Škoda, ki jo povzroča na koruznih poljih znaša včasih 70 do 90 odstotkov. Zato pa moramo biti stalno na oprezu in ga zatreći, kjerkoli se pojavi. Prav nič ne smemo odlašati, da se preveč močno ne razširi, ker potem bi bila večka borba proti temu škodljivcu popolnoma brezuspešna.

Koruzni molj spada v družino vešč. Samec je temne barve; sprednja krila so nekako cimetasto rujavo z rumenim zobčastimi prečnimi progami, zadnja pa so siva z rumenim robnim pasom. Samica se po barvi razlikuje od sameca; ta je bleda glinastorumene barve in ima na sprednjih krilih tri zobčaste svetlorujave povprečne pasove. Gosenica tega metulja pa živi v različnih rastlinah, ki imajo debela stebla, zlasti rada pa na koruzi, prostu bobu in na nekaterih plevelnih rastlinah.

Koruzni molj leta neopaženo v mraku in sicer že od srede junija in nato še julija in avgusta meseca. Podnevi se previdno skriva med travo ali pa pod listi koruznih rastlin. Na posameznih mladih rastlinah leže samica na spodnji strani najvišjih listov po 20 do 30 jajčec, ki so v začetku bela, pozneje pa postanejo bolj črna. Točno pa je dognano, da jih leže vsega skupaj preko 300, kar je gotovo veliko število. Zelo bistro oko je potrebno, da zasledimo zaledo jajčec.

Po preteklu dobrega tedna se izležejo gosenice, ki se takoj zarijejo v koruzno rastlino. Gosenica se zelo hitro razvija. Predvsem se loti moških cvetov pri katereh opazimo zunaj objedine, v notranjosti pa gospodari in pustoš škodljivec med prašniki. V metlični betvi izkopljajo gosenica rov navzgor ali navzdol in povzroča s tem lomljene metlice. Ko se začne razvijati strok, živi gosenica nižje v steblu in pa v stroku, ki ga razjeda od zunaj med vrstami ali pa tudi od znotraj. Zaradi iztoka soka in mlečnih koruznih zrnec, se naselijo na stroku razne glivice, ki povzročajo plesen; na napadnem mestu stroka začne zruje gniti in plesniti.

Od koruznega molja napadeno koruzo spoznamo po tem, da se prelomi in posesi metlica, včasih kmalu potem, ko odvete koruza, včasih pa tudi malo pozneje. Na onem mestu, kjer se je metlica ulomila, opazimo luknjo in goseničje blato. Če metlično betvo bolj natančno preiščemo, najdemo v njej približno pol drug centimeter dolgo gosenico. Pozneje opazimo tudi nižje na steblih luknjice, skozi katere se je zarila gosenica in povsod tudi njene izmečke.

Proti koncu poletja, ko koruza zori, so gosenice že popolnoma razvite in si poizščejo udobno zimsko bivališče. Nekaj jih prezimi v strokih druge pa se zarijejo v spodnji del steba, včasih čisto nizko přitleh, tik nad koreninami. Tako tudi prezimijo, ako ostanejo ti deli koruzne rastline v zemlji. Navadno pa njivo pred zimo preorjemo in tako pridejo gosenice kmalu na površino, kjer si poiščejo drugih zimskih bivališč. Zelo prikladna za to so razna votla steba; če pa tega ne dobivajo, se zadovoljijo z raznimi rastlinskimi ostanki. Proti raznim vremenskim neprilikam so zelo odporne. Prihodnjo

spomlad se zabubijo, čez kake dva ali tri tedne pa že izletijo metulji.

Za zatiranje koruznega molja se poslužujemo zaenkrat sledečih sredstev:

1. Mlade gosenice uničimo že v metlici, kmalu potem ko so se v njej naseštite.

2. Če se nahajajo gosenice za časa spravljanja koruzovine zelo nizko približno, ostanejo v štorih požete koruzovine; te je treba z močnim ekstirpiranjem izvleči iz zemelje, spraviti na kupe, posušiti in sežgati.

3. Če je polje zelo močno napadeno, je najbolje, da koruzovino sežgemo; tako škodljivega najzanesljivejše uničimo.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Cmoki iz drobtinie za juho. Pet dkg surovega ali kuhanega masla s tremi celimi jajci, prav dobro zmešam. Potem pridenem dve pesti v mleku namočenih in ožetih drobtinie, malo soli, malo seseklanega zelenega peteršilja in žličko moke. Ko je vse dobro premešano, oblikujem majhne cmoke ter jih zakuham na vreli juhi.

Grah v stročju. Grah skuham v slani vodi do mehkega. Kuhanega odcedim in denem na razbeljeno mast ali na surovo maslo, potresem s sesekljanim zelenim peteršiljem, dobro premešam in dam na mizo. Omake pri grahu, naj bo samo toliko, da zrnje graha zveže med seboj.

Grah v stročju s parmezan sirom. Stroke graha skuham v slani vodi. Kuhanega odcedim, potresem s ščepom popra in s parmezan sirom in zabelim z razbeljenim surovim masлом.

Grah v stročju kot solata. Grahovo stročje skuham do mehkega v slani vodi. Kuhano stročje odcedim, ohladim, potresem s sesekljanim zelenim peteršiljem in zabelim z oljem in kisom.

Teleče stegno kot klobasa. Telečeju mu stegnu oberem vse kosti. Potem ga natanko potolcem in prav malo posolim. Posebej sesekljam petnajst dkg slanine, eno čebulo, 6 osnaženih sardelic, 1 dkg kaper in pridenem tudi ščep popra. Vse te snovi dobro zmešam in malo na surovem maslu opräzim. S to mešanico namažem meso, trdo zvijem, povežem z vr-

4. Ličinka rabi za razvoj precej vlage; zato ne sadimo koruze nikdar na vlažni zemlji.

5. Koruzni molj napada tudi proso, vsled tega ne smemo saditi za prosom nikdar koruze.

6. Zelo moramo paziti, da ne pridejo odpadki koruzovine na gnoj.

Zatiranje koruznega molja je precej težavnna stvar. Nekateri nastavljajo veščam tudi razne vabe, kar pa se ne izplača. Kjerkoli se pojavi ta škodljivec, ga morajo zatirati vsi kmetovalci dotednega kraja, ne pa samo nekateri. Samo tako smotreno delo bo imelo popolen uspeh.

C.

vico in spečem v pečici. Ko je meso pečeno, ga poljem s par žlicami kisle smetance. Še par minut ga pustim v pečici, nato ga vzamem iz nje in zrežem na lepe kose. Kot pridatek je dober pražen riž in kakoršnakoli solata.

Zvita telečja pečenka. Telečji ledvični pečenki izdolbem vse kosti. Meso potolcem, osolim, zvijem v klobaso in spečem od vseh strani lepo rujavo. Pečenino zrežem na tanke rezine in dam na mizo s solato in opečenim krompirjem.

Črešnjevo pečenje. Pet rumenjakov mešam z desetimi dkg sladkorja. Za duh pridenem sesekljane pomarančne in limonine lupinice in ščep cimeta. Ko je dobro zmešano, primešam polagoma sneg petih beljakov in šest do osem dkg drobtinie. Drobtinice naj bodo iz finih žemljic ali kifelcev. Obliko za torte namažem s surovim maslom, potresem z moko in zravnam testo za palec na debelo po obliku. Površino potresem s črešnjami, katereim sem odstranila pečljie in peške. V precej topli pečici pečem jed dobre pol ure. Pečenje ohladim, zrežem na kose kot torto, potresem s sladkorjem in dam na mizo.

Hladilna in zdrava pičača. Za to pičačo rabim deset litrov vode, en kg sladkorja, tri limone, četrt litera precej ostrega kisa in dva ali tri cvete svežega ali posušenega bezga. Vse te snovi denem v lončen pisker, pokrijem in pustim pet do šest dni na hladnem prostoru. Vsak dan dvakrat ali tudi trikrat dobro premešam. Po tem času tekočino precedim in zli-

vam v steklenice. Najboljše so steklenice od piva, ker se dobro zapro. Tekočino nalijem pod rob steklenice. Nato steklenice zaprem oziroma zamašim in shranim na suhem in hladnem prostoru. Čez par dni je pijača porabna za žeko in ohladitev. V zaprtih steklenicah traja celo poletje. Pijača je okusna in zdrava.

Shranjevanje živil poleti

Razna živila je težje shraniti kot drugo blago, ker se rada pokvarijo in postanejo neužitna in zdravju škodljiva. Vsa pa niso enako občutljiva. Suhoblago kakor moka in drugi mlevski izdelki trajajo na suhem in zračnem prostoru precej dolgo, dočim ko imajo druga, na pr. presno maslo, mleko, sadje, manjšo trpežnost. — S pravilnim shranjevanjem marsikatero živilo obvarujemo prehitrega pokvarjenja, posebno v toplem letnem času.

Poglejmo na kaj je paziti pri shranjevanju posameznih živil: Sveže mleko takoj precedimo in čim prej zavremo (a ne kuhamo dolgo), potem pa hitro ohladimo. Večje množine hladimo s pomočjo mrzle vode, da je čim prej mrzlo. Hladno mleko šele postavimo v jedilno shrambo in pokrijemo s tenko tkanino. Presno maslo najlepše ohranimo, če ga natlačimo v lončeno posodo. Dobimo naprodaj tudi lončene posodice, izdelane nalašč za to. Mleko in maslo naj poleti stoji vsaj na marmornati ali kameniti plošči (če nimamo hladilnika), da je malo bolj na mrzlem.

Ko prinesemo meso domov ga vzamemo takoj iz papirja. Če ga ne mislimo porabiti prav kmalu, ga moramo obesiti v omarico za meso, ki mora biti v vsakem, še tako preprostem gospodinjstvu. Viseti pa mora meso tako, da se nikjer ne dotika mreže, sicer zaleže muha skozi mrežo. Meso, ki malo diši, umijemo v kisu.

Sadje in zelenjad sta dve skupini živil, ki naj bi jih uživali čim bolj sveža. Če je doma vrt, naberemo zelenjad in sadje vedno šele zjutraj, ako ga potrebujemo za opoldanski obed. Solata lepo počaka, ako jo zavijemo v časopisni papir. Pri kupljenem sadju čim prej izločimo ako je že kaj slabega, dobre plodove pa razprostremo na suhem in hladnem prostoru.

Nobenega živila ne puščajmo ležati v kuhinji, ki je mnogo pretopla za shranjevanje. Dobra, hladna shramba naj bi imela 5—6° C. Te topline pa nikakor ne moremo primerjati s toplim zrakom v kuhinji. Shramba pa mora biti tudi skrajno snažna. Tudi snaga pripomore do daljše trpežnosti živil. — Močno dišeče stvari imejmo vedno dobro pokrite ali pa v posebni shrambi. Vreče z moko naj ne stoje na tleh, ker bi moka postala kmalu vlažna. Napravimo si v ta namen podstavke iz leseni letev. Ostanke jedil imejmo v čistih porcelanastih posodah in pokrite. Poleti je bolje, da skuhamo samo za sproti, posebno če nimamo hladilne omare ali zelo mrzle shrambe. Police v shrambi je vsak teden poribati, tla pa pomiti. Ako imamo kakšna živila na pollicah, ne smemo pometati po tleh.

Š. H.

DOMAČA LEKARNA

Jetičnik (Veronica off.) nam pojasnjuje že s svojim imenom, da je domače zdravilo zajetik. Prej so nabirali majnika jetičnika, so ga razrezali in povaljali ter namakali 4 dni na pivu. Potem so žgali iz te pive jetičnikovo vodo. Ta voda žgana iz jetičnika je menda pozdravila vsako rano in bolezen. — Tudi če je bil kdo pičen od gada. Zdaj majnika nabерemo jetičnik in ga posušimo v senci ali ga potolčemo in izzmemo sok. Za pljučne bolezni uživaj jeternikov čaj, ali dve žlizi soku zjutraj na tešče na ravno pomolženem mleku. Tako tudi zvečer. Pa tudi za jetrne in maternične bolezni nam pomaga jetičnik. Moški, ki ima razdražene živce, naj popije po pol litra čaja na dan. Pozabljena je jetičnikova lastnost, da pozdravi vse lišaje in grinte. Ljudje kupujejo draga mazila in še zastrupijo se včasih z njimi — doma imša pa dobro zdravilo, pa ga ne pozaš.

Smrekovi češarki so tako dober lek za bolna pljuča, da si je naredil pred svetovno vojno nek zdravnik na Ruskem milijone, ko je prodajal češarke kot sredstvo za jetiko. Se kuha čaj in piše gorkega. Prav močna je tinktura, če nastavši češarke na žganju. Jemlje se po kapljici na vodi ali na lipovem čaju.

Špansko meto naveži na razbeljeno in bolno glavo. Če si ti vrti v glavi, če te trese mraz, če si napeta, namesti par listov v belem vinu in piš po malem ali si napravi tinkturo in jemlji po kozarčku. Če so noge razbeljene in vročte, jih ovij z listi. Tudi ta koriština zel izginja iz vrtov na kmetih.

Seme navadne trave, kuhanino na vinu, izčisti čревa in žene na vodo. Najboljšo travo in seno dobivamo iz planinskih senožeti.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarni trg. Denarni promet na Ljubljanski denarni borzi je znašal v preteklem tednu 6 milijonov 623.000 din v primeri s 9 milijonov 952.000 din v prejšnjem tednu. Tečaji za nekatere tuje valute so bili sledeči: holandski goldinar 23.92 — do 24.06 din, belgijski belg 7.54 do 7.39 din, švicarski frank 9.96 do 10.05 din, angleški funt 214 do 216 din, ameriški dolar 45.17 do 45.53 din, francoski frank 1.93 do 1.95 din, češka koruna 1.51 do 1.52 din, italijanska lira 2.28 do 2.31 dinarjev.

CENE

g Cene umetnih gnojil kmetijskih strojev in ostalih potrebščin. Kostni superfosfat 118 din; Thomasova žlindra baza 18% 134 din; kalijeva sol po 100 kg 156 din; nitrofoskal v vrečah 145 din; rudinski superfosfat v vrečah po 50 in 100 kilogramov 98 din; kostna moka 100 din; apneni dušik v papirnatih vrečah 185 din; apneni dušik v pločevinastih bobnih 200 din; klajno afno 275 din; modra galica, pošiljatev franko vsaka postaja, vključivši davek, 6.40 din/kg; modra galica na drobno v vrečah 6.70 din; modra galica v prodaji na drobno 7 din. — Mlatilnice z mešalji in reto 4100 dinarjev; slamoreznice 1700 do 2000 din; čistilnice (10 sit) 1500 din; plugi Lesce 800 do 995 din; reporenica (16 R) 550 din; trijerji 2000 do 3.500 din; mlatilnice na ročni pogon 2200 din; robkači 900 din; sadni mlini 1400 do 1700 din; brzoparilniki 1050 do 2800 din; ksilni stroji 2000 din; travniške brane z zvezdnatimi členki 900 din; travniške brane z jeklenimi konicami 800 din; patent motike »Rapp« 70 din.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 16. junija. Zaradi deževnega vremena je bil ta sejem zelo slabo obiskan. Skupen dogon živine je znašal 302 komada in sicer: 39 volov, 27 krav, 8 telet, 164 prašičkov za revo in 64 konj. Prodanih pa je bilo samo 18 volov, 12 krav, 6 telet, 93 prašičkov in 14 konj. Kupčija je bila le bolj slaba. Od konj je bilo prodanih 7 komadov za Dunaj. Cene se od začnjega sejma niso spremenile in so bile sledeče: voli I. vrste

5.25 do 5.75 din, voli III. vrste 4.75 do 5.25 din, voli III. vrste 4 do 4.50 din, krave debele 3.50 do 4 din, krave klobasarice 2 do 3.25 din, teleta 6.50 do 7.50 din za 1 kg žive teže; prašički za revo 140 do 230 din komad, konje pa so prodajali po velikosti in kakovosti po 400 do 3.500 din komad.

g Živinski sejem v Kranju 14. junija. Cene goveje živine so bile sledeče: voli I. vrste 650 din, voli II. vrste 6 din, voli III. vrste 5.50 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 6.50 din, telice II. vrste 6 din, telice III. vrste 5.50 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 4.50 din krave III. vrste 3.75 din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 8 din, teleta II. vrste 7.50 din za 1 kg žive teže; prašiči špeharji 9 din, prašiči pršutarji 8.50 din za 1 kg žive teže. — Pujski stari 8 tednov 180 do 240 din komad.

Kmetijski nasveti

Kako uničim listne uši na fižolu. Listne uši na fižolu so zelo podobne ušem drugih rastlin. Zatiramo jih s škropilnimi sredstvi. Želeno livo sredstvo je tobakova voda; uporabljena v primerni gostoti umori vsako uš, ki jo zmoči. Škropivo pripravimo na sledeči način: Na 1 liter vode vzamemo 1 žlico tobakovega izvlečka, ki ga dobimo v večjih tobakarnah v pločevinastih posodah. Tobakovo vodo dobro zmešamo in poškropimo one liste, ki so napadeni od uši. Posebno od spodaj moramo liste dobro poškropiti, kajti tam se uši najraje drže. Poleg tega pa imamo na razpolago tudi mnoga kemična sredstva za zatiranje listnih uši, ki zelo dobro učinkujejo.

Vino je močno; pretočili ste ga že, toda vse skupaj nič ne pomaga. Radi bi vedeli, kako ga popravite. Preved na kratko ste stavili vprašanje; zato bo tudi odgovor samo splošen. Ako je vino motno in se nekoliko sladko, je to znamenje, da jeseni ni moglo popolnoma pokipeti. Čeprav zgodaj zapadli sneg je ohladil grozdje tako, da kvasne glivice niso mogle izvršiti pravilnega vrenja, ker je bil moč prehladen. Tako vino je treba pretočiti v čisti sod tako, da pride z zrakom čimboli v dotiko. Sod postavimo na primeroma topel prostor, kjer bo začelo vino kmalu kipeti in bo v kratkem popolnoma povrelo. Tako se bo kmalu tudi učistilo. Popolnoma drugače pa moramo postopati, če je vino motno radi tega, ker je bilo napravljeno iz gnilega grozja. V tem slučaju ga prezracimo in pretočimo v začveplan sod. Žveplje ima to lastnost, da zamori škodljive glivice in vino se v kratkem času učisti.

PRAVNI NASVETI

Posojilo iz leta 1925. A. S. Leta 1925 ste si izposodili nekaj denarja od neke žene. Vprašate, če se to posojilo tudi zniža za polovico. Ako ste kmet po predpisih uredbe o likvidaciji kmetskih dolgov, se vaš dolg zniža za polovico; ostalo polovico dolga pa boste morali odplačevati v 12 letih v enakih letnih obrokih s 3% obrestmi, vsako leto najkasneje do 15 novembra. Ne uživate pa zaščite, če ste v boljšem gmotnem položaju, kakor vaša upnica. V tem primeru boste morali na zahtevo upnice dolg takoj poravnati. Ob sporu odloči vaše okrajno sodišče.

Pravdni stroški in zaščite. K. J. Pravda se je začela v jeseni leta 1931, sodba je bila izdana v maju 1932. Dolžni ste večjo vsoto pravnih stroškov. Ker ste kmet, vprašate, če se lahko okoristite z zaščito. — Glede stroškov, ki so nastali pred 20. aprilom 1932 uživate zaščito, glede ostalih pa ne. Kateri stroški so nastali pred 20. aprilom 1932 in kateri pozneje, se lahko ugotovi iz pravnega spisa.

Clan bratovske skladnice. J. J. Obrnite se vendar na bratovsko skladnico, ki vam bo najlaže odgovorila na vaša vprašanja.

Dolžnik — obrtnik? M. B. Zadolžili ste se leta 1922. Od leta 1922 ste obrtnik in plačate več pridobnine, kakor zemljarine. Radi bi vedeli, če ste zaščiteni, ker ob času zadolžitve še niste bili obrtnik. — Kmetska zaščita se nanaša le na one dolžnike, ki so se zadolžili pred dнем 20. aprila 1932 in ki so bili kmetje v smislu uredbe o likvidaciji kmetskih dolgov tako v času zadolžitve, kakor na dan, ko je stopila uredba v veljavo t. j. 26. septembra 1936. Za vas torej zaščita ne velja, ker 26. septembra 1936 niste bili več kmet.

Motenje službe božje. S. J. Pri vas v nekajenjih gostilnah med službo božjo razgrajajo, preklinajo itd. Ali se res ne more napraviti red? — Ako orožniki ne napravijo reda, sporočite stvar okr. načelstvu, ki bo izdal potrebne ukrepe. Isto velja glede keglanja med službo božjo.

Porok. I. R. Nezaščitenemu kmetu ste za poroko. Hranilnica vas opozarja, da dolžnik ne plačuje obresti, niti ne odplačuje glavnice. Kako bi se znebili poroštva? — Poroštva se do plačila dolga ne morete znebiti. Prosrite hranilnico, naj zapadie zneske od dolžnika izloži, če jih ne plača prostovoljno.

Gnojna jama ob hiši. S. J. Tovarna je postavila blizu vaše hiše gnojno jamo, kamor mečejo odpadke, ki povzročajo nezgoden smrad. Stranke zato zahtevajo znižanje najemnine. Vprašate, če lahko zahtevate od tovarne kakšno odškodnino. — Jama je bila gotovo zgrajena po oblastni odobritji in ste bili najbrž tudi vi kot sosed vabljeni k stavbnemu ogledu, kjer ste mogli podati svoje prigovore. Če tega niste storili, ste pač pri-

stali na zgraditev jame. V kolikor je smrad tako neznen, da ogroža zdravje in higijeno, je pač upravna oblast dolžna prisiliti tovarno, da jamo tako zavaruje, da se iz nje ne bo ogrožalo zdravje občanov. Odškodnina se more zahtevati od krivca za nastalo škodo. Vi pa dosedaj najbrž nimate še nobene škod. V kolikor bi smrad iz jame presegal krajevno običajno uporabo sosednega zemljišča, bi lastnik tega zemljišča lahko nastopil s tožbo. V vašem primeru pa za tako tožbo ni pogojev, zato ne mislite na njo.

Ziva meja. F. T. M. Če je meja pol metra za mejo, ki je iz bodeče žice, zasadil še živo mejo, mu tega ne morete prepovedati. Na svojem pač lahko napravi kar hoče, v kolikor s tem ne posega v pravice mejašev. Doslej pa vi niste imeli na sosedovem svetu še nobene pravice pripovedovanje.

Pomožna blagajna. N. N. Vprašajte na onem mestu, kjer ste doslej plačevali prispevke, kako stvar stoji. Če ta samopomoč še ni šla v likvidacijo, potem so pač mero-dajna še vedno pravila in v okviru teh pravil lahko uveljavljate svoje pravice. Če pa ne deluje več, potem ste pač morali pravočasno prijaviti svoje zahtevke radi priznanja istih od likvidatorjev v svrhu delnega poplačila. — Isto velja glede hranilnice, o kateri pravite, da je prenehala. Če se je izvršila likvidacija ali že je bil razglaslen konkurs, je tožba na izplačilo vloge sploh nedopustna, ker je višina vaše vloge itak ugotovljena, dobili boete pa sorazmeren odstotek od vloge, kar vse zavisi od premoženjskega stanja propadle hranilnice.

Smreke, zasejene ob njivi. C. M. Po našem mnenju ne morete preprečiti zasaditve smrek na sosednjem zemljišču. Le če bi bila senca, ki bo padala na vašo njivo res tako velika, da bi presegala običajno mero in bistveno kralila vam obdelovanje njive, bi mogli nastopiti s tožbo.

Občinska trošarina od vina. Š. J. Po zakonu ne sme biti trošarina od vina v vaših občinah večja od 1 din od litra, v mestnih pa ne večja od 1 din 50 par od litra.

Občinski zvaničnik. J. H. Obrnite se na okrajnega načelnika, ki ima nadzorstvo nad občino in vam bo najlaže povedal, kaj vam je storiti. Očividno so vas sprekeli le za začasnega uslužbenca, ki se lahko vsak čas odpuсти.

Škoda, ki jo je napravila lisica. J. R. C. Lisica vam je vse kokoši pobrala. Vprašate, če je lovski upravičenec dolžan povrniti škodo. — Ne Lovski upravičenec odgovarja praviloma le za škodo, ki jo v njegovem lovišču napravi z lovopustom zaščitena divjačina. Ni pa odgovoren za škodo, ki jo napravi nezaščitena divjačina. Lisica se približava po lovskem zakonu med nezaščiteno divjačino. Kokoš morate pač primerno zavarovati, da ne pride lisico do njih. Isto, kar velja za lisico, velja tudi za jazbeca.