

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

31. AVGUSTA

STEV. 35

Kako ohranimo vrednost sadnega pridelka

Letos imamo razmeroma slabo sadno letino, pa ne samo pri nas, ampak skoraj po vsej Srednji Evropi. Zato ima pa sadje, kolikor ga je, precej dobro ceno, ki bo na zimo bržčas še poskočila. Skoraj gotovo bodo šla v dober denar zlasti zimska jabolka, ki so naš najvažnejši sadni pridelek.

Žal, da je med našimi sadjarji še dandanes mnogo takih, ki ne vedo ali pa nočejo vedeti, da ima pravo vrednost prav za prav le namizno sadje. Tako tudi še marsikdo ne ve, da zasluži to ime samo tisto sadje, ki je popolnoma razvito, zrelo, zdravo, že od narave čiste zunanosti ter je zunaj in znotraj nepoškodovano. Kolikor toliko merodajna je pa seveda tudi sorta.

Čimbolj je bilo sadno drevje med letom gojeno, torej spomladi osnaženo, pognojeno, zlasti pa vestno obvarovano pred zajedavci, tem več je zdaj na njem lepo razvitega, zdravega sadja, čiste in lepo barvane zunanosti — seveda le ondi, kjer je letos sadna letina in kjer ni bilo kake posebne ujme (toče, hudih viharjev, suše itd.). Toda to sadje je še na drevju in po večini še ni zrelo. Mnogovrstne so nevarnosti, ki jim je izpostavljeno sadje, preden bo v šrambi ali celo na kolodvoru. In na te nevarnosti hočem opozoriti sadjarje, da jih odvrnejo, kolikor je v njihovi moči in se obvarujejo občutne škode.

Prva nevarnost, ki preti zimskim jabolkom, je ta, da bi jih prerano, nezrelo spravljali v drevja. Ni neopravičena ta bojazen, ker se vsako leto vprav v tej zadevi toliko greši, da utrpj naše narodno gospodarstvo samo zaradi spravljjanja nezrelega sadja — zimskih jabolk — milijonsko škodo. Mesec dni, pa tudi do šest tednov prezgodaj spravljajo ponekod n. pr. kanadke, mošnarjarje, bobovce in še razne druge pozne zimske

sorte, ki so potem za kupčijo popolnoma nesposobne, pa tudi za domačo uporabo malo prida. Ljudje tako radi nasedajo brezvestnim prekupcem in mešetarjem, ki drug pred drugim hite prekupovati in »arati« pridelek, ko ga je komaj šele polovica. Nekateri se boje, da bi jim jabolk ne otrsli jesenski viharji, drugi zopet, da bi jim jih ne odnesli tatovi itd. Pa vsi ti izgovori nič ne veljajo. Od sadja, ki je spravljeno nezrelo, ne moremo imeti nobene prave koristi, pač pa imamo dvojno škodo: prvič dobimo za njega malo ali nič, drugič pa jemljemo s takim ravnanjem sebi in svoji deželi ali državi ugled in zaupanje.

V splošnem se lahko reče, da so naše navadne zimske sorte jabolk zrele šele konec septembra do srede oktobra. V zelo toplih, vinorodnih legah zori sadje nekaj prej, nego v mrzlejših, goratih krajih. Prav pozne zimske sorte, zlasti pa kljsmači, naj ostanejo na drevju čim dlje mogoče. Vse sadje se šele zadnje tedne zdebela, se lepo pobarva in se tudi na znotraj izpopolni okus in dišavne snovi. Tisto staro pravilo, češ da je kvatrni teden (letos od 19. do 25. septembra) vse zrelo, ne velja za vsak pridelek, zlasti pa ne za vse sorte zimskih jabolk. Torej še enkrat: Spravljajte samo popolnoma zrelo sadje, kajti le tako je v vseh ozirih, prav posebno pa glede okusa, trpežnosti in zunanje lepote neoporečno, prikupno in ima pravo veljavo.

Druga nevarnost, da bi sadje ne utrpelo škode, nastane pa pri spravljjanju z drevja in pri prevažanju na dom, v šrambo ali na kolodvor. Če se pri teh opravilih ne ravna z njim z vso pazljivostjo in vestnostjo, se vrednost sadja tako škriči, da dobimo zanj komaj pol toliko kakor bi dobili, ako bi upoštevali tozadevna že tolikrat opisana in obrazložena pravila, ki se glase:

1. Spravljajte sadje ob lepem in suhem vremenu! V mokroti spravljeno sadje je silno nagnjeno k kvarjenju, ker se gnilobne in druge glivice v vlaži posebno hitro razvijajo. Seveda, ob deževnih jesenskih dobah je včasih jako težko dobiti lepo vreme za spravlanje sadja. Vendar pa je treba gledati vsaj toliko, da spravljamo ob vedrem vremenu, ko so se plodovi na drevju obsušili.

2. Namizno sadje moramo z vso pazljivostjo obirati ali trgati, ker le na ta način ga obvarujemo zunanjih poškodb, ki so usodne za njegovo trpežnost. Marsikdo, ki se še dandanes ni sprijaznil z obiranjem in še vedno sadje otrasa, se tolaži s tem, češ da se majhni udarci, obtiski, ranice in druge poškodbe izpočetka itak ne poznajo in se tudi otraseeno sadje lahko proda za obrano. Tako ravnanje je velika brezvestnost in vse obsodbe vredna sleparija, ki se bridko maščuje nad njim samim in — kar je še najbolj žalostno — tudi nad nedolžnimi. Otrasa se samo moštno sadje, ki je namenjeno za takojšnjo predelavo. Mora pa biti dobro

zrelo, da rado odpada in ne lomi rodnega lesa.

3. Vse obrano sadje je treba takoj pod drevesom ločiti v troje kakovosti: v namizno, v tržno in v moštno sadje.

Namizna kakovost obsega vse popolno razvite plodove, lepe barve, ki so brez kakršnekoli napake ali madeža. Lahko so pa poleg debelih tudi srednje debeli in drobnejši.

V tržno kakovost spadajo vsi plodovi, ki niso povsem pravilno razviti, nimajo za dotično sorto lepe barve, imajo kake majhne napake, krastice, zacepljene ranice, poškodovan pecelj ali muho — vse to so napake, ki sicer kazijo zunanost, toda ne ogrožajo trpežnosti in je zaradi tega tako sadje še vedno sposobno za trg.

K moštni ali gospodarski kakovosti spada pa vse tisto, kar je tako pokvarjeno, da ni trpežno, torej udarjeno, močno obtiščano, objedeno, nagnito, črvido itd., kar pa vendar ne ovira, da bi se ne dalo uporabiti za mošt, sušenje, za sladosok itd.

Mačke potepinke

Priden si, slovenski gospodar in tvoja gospodinja. V marsičem se kaže vajino umno gospodarstvo. Vajino polje je lepše obdelano, kakor je bilo pred 50 leti; tudi z gnojem ravната že pravilno; hlevi so snažni svetli, zračni — živina se dobro počuti v njih, še bolje pa na paši, kamor jo spuščata ob vsaki možni priliki. Kako čedni so vaši svinjaki; nobenega smradu, ko stopiš vanje; tlak betoniran, počivališče tlakano z deskami, vse pa suho nastlano. V takem svetlem in prostornem svinjaku je lahko izrediti zdrave pajske, pa tudi debele pitance po 200 in 300 kg težke. Med gospodarskimi poslopji je tudi solidno zgrajen, dasi preprost, lesen kokošnjak, v njem pa čreda 40 do 50 prvovrstnih kokoši, ki neso tudi pozimi (od 1. novembra do srede februarja) po 60 do 80 jajc in preko celega leta povprečno svojih 150 jajc vsaka, ne več po 70 do 75, kakor v lepih starih časih.

Lepo je tvoje žitno polje, zato si tudi veliko našel in namlatil. Tvoja skrb pa mora biti, da ohraniš žito nepokvarjeno v žitnici; zato ga večkrat obračaj in skrb za stalen preprih, ki naj veje blizu

tal skozi žito. Pred leti sem bil v mlinu na M. L., ko pripelje posestnica — danes je že v večnosti — lep voz žita v mlev. A kakšno je bilo to žito! Vseh vreč se je držalo od zunaj nešteto črnih gomazežih stvaric, za katere pa kmetica — bogata žena — ni imela najmanjšega smisla. Svetoval sem mlinarju, naj ali mlev kratko malo odkloni, ali pa vse žito prej temeljito prepere in nato posuši na vročem soncu, da uniči groznega žitnega sovražnika »črnega žužka«, ki je sicer zelo majhen hrošček, a spada med najbolj škodljive rilčkarje in uniči včasih velike žitne zaloge. Ta nadloga prezimuje v špranjah žitnice, v zahvalo za prezimovališče pa uničuje zrnje čez leto, ko se ž njim hrani. Pa to mu ni dovolj! Mnogo ga uniči tudi drugače. Samica navrtava z ostrim rilčkom zrna, in v naglodana mesta znese jajčeca. Iz tega nastane bel črviček, brez noga in brezroka ličinka, ki ji pravijo »žerka«. Ta zrno popolnoma izje in se v prazni lupini zabubi. Iz bub nastanejo zopet hrošči. To se ponovi dvakrat na leto, spomladi in jeseni (septembra). Vzemite star ovčji kožuh, položite ga s ko-

smato volnato platjo na tla žitnice blizu žitnega kupa, hrošči zlezejo v kožuh, ki ga previdno nesete ven, dobro iztepete in hrošče uničite. To ponavljate, dokler je še kaj škodljivca. Tudi stara konjska odeja vam utegne služiti v ta namen.

: Nekateri pokladajo med žito drenažne cevi, ki jih črni žužek ne prenaša lahko; tudi seme sladkega janeža mu je zoprno.

: Beli žitni črv, **žitni molj**, uganja svoja zločestva spomladi. Ta majčkeni, beli, črnošarasti metuljček leže jajčeca na žitno zrnje, iz njih prilezejo gosenčice in te prevrtajo zrnje. Jeseni se poskrijejo v razpoke in luknje tramovja in gred in ob vigradi so zopet v gosteh. Tukaj si pomagaj, ako krepko in pridno preobračaj žitne kupe, namažeš lesovje s karbolno kislino, razpoke s katranom in razstaviš po žitnem hramu konopljevih in hmeljevih stebel, seveda z vejami in listi vred. Če hočeš ohraniti žito zdravo za prodaj in setev in domačo kuhinjo, skrbí, da bo žitnica čista na lesk, da bo zračna in ne pretemna.

V zelenjadnem in sadnem vrtu, kakor tudi na polju, uničujejo žalibog tvoj trud premnogi sovražniki: gosenice, žuželke, črvi in drugi. Ohglodavajo in žro listje, cvetje, plodove, celo drevesna debla; kako žalostni so bili lansko leto naši zeljniki, kako otožen je pogled na drevo brez listja, ki so ga požrli n. pr. rjavi hrošči! — Razne rastlinske bolhe lahko preženeš, če mlado setev večkrat škropiš z vodo, jo potresaš s sadrino moko (mavec, gips), če seješ vmes redkvico in salato; bramborje je treba izkopati ali jim nastaviti lončke, da popadajo vanje. Prsteničarja, zlatoritko, glogovega belina, jabolčnega cvetodera, razne pedice in prelce in sovke drugo svojat iz sicer tako lepe družine metuljev je težko uničevati, in vendar se mora tudi to zgoditi. Kako ogromne vsote denarja gredo v izgubo, ker nam žuželke in črvi odžro toliko pridelkov!

Zdaj pa, cenjeni gospodar in gospodinja, brez zamere, ako pravim: Otrita si tudi vidva sama solzo z očesa in priznajta skesano, da sta teh nesreč kriva tudi vidva sama in vsi, ki se z vama trudijo in orjejo in sejejo, nazadnje pa trpe veliko škodo. Mnogo golazni iz rodu žužkov in črvov spravita s poti, ako pravilno obdelujeta zemljo in rastline, ako pravilno kolobarita in gnojita itd. — Kakor uničujeta plevel s pravilnim obdelovanjem tako tudi žuželke in črvi nadlogo — a samo

deloma! Pa je še huje: kmetovalci gojite in redite pošast, ki zagotavlja žuželkam in črvom največjo varnost, ki pomenja zanje naboljšo policijo.

Saj veš, dragi gospodar, da je ni skoraj hiše, kjer ne naletiš na to grdo (za kake čudne ženske tako »lepo«) zoprno, hinavsko bitje, ki posluje naravnost kot zavarovalni agent za življenje škodljivih žuželk. V tej hiši je stara mamica, ki streže na vso moč tej bestiji; tam pri sosedu je Ančka, ki boža in ljubkuje s to zverjo; še drugje je stara samica, ki se kratkočasi z leno pošastjo in ji pripravljala ležišče na mehki blazini, kratko in malo, skoraj v vsaki hiši imate roparko, po-zrešno, grdo — mačko.

Mačke nam žro milijone iz žepov! — Uničujejo ptičji svet, trebijo krasne pevec iz našega polja, vrtov in gozdov, davijo in žro tiste naše dobrotnice, ki uničujejo grde uničevalce sadnih in zelenjadnih vrto, ker se hranijo z njimi, z žužki in črvi.

Mačka, zunaj v naši naravi je zlodej, je zver. Ubijte jo, kjer jo zalotite. — Če smeš ubiti psa, ki loviri po polju, odkodi ima mačka zavarovalno pravico za življenje, če tekmuje s psom v roparskem poslu? Mačka naj ostane v hiši in lovi miši! To je njena naloga! A mnoge so prišle tako ob stanovsko zavest, da se lotijo miši le, kadar ni dobiti nobenega ptiča! Dokler so pa tičja gnezda po drevju, dokler iščejo ptice žuželke in črvi po travi in grmovju, čistijo zelenjavo in drevje, toliko časa ostaja premnogo mačé raje pri svoji pečenki.

Mačke zunaj hiše, prijatelj-gospodar, nam uničujejo polje in livado; mačke puštojšijo sadni in zelenjadni vrt! Zato proč z mačko izven hišnega dvora! S kroglo nad nje ali pa v vodo, toda dobro ji poveži šape, sicer se reši! Ko bi vsi vaščani in vsa občina delala v tem smislu, koliko škode in izgub bi si prihranili! —

»Pa nam bodo potem miši vse požrle!« se bojiš in ugovarjaš.

Mačko, ki se drži stalnega doma, pušti pri miru. Pa četudi ni mačke v hiši, danes imamo dovolj bolj učinkovitih sredstev zoper miši in podgane — mačko igrade nadomestimo.

Čuvajte pa koristnega ježa, dobite ga na svoj vrt; jež je vaš prijatelj. Mi kmetje moramo spraviti iz poti vse, kar nam škoduje, kar uničuje naše delo in trud,

naše pridelke. Zato proč z napol podivjano vrtno in poljsko mačko, ki prihaja domov samo po nameček in pa pozimi, če ji prede po črevesju. Naj se cmerijo Anica in teta in babica pri peči, naj se izezijo in zmerjajo — pokažite mački naj-

krajšo pot na drugi svet in potem se bo zopet oglasila po naših vrtovih bolj vesela in mirna pesem raznih ptic, lepše bo uspevalo, cvetelo in zorelo sadje in zelenjad, povsodi veselje in blagoslov!
oofr.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Moj sin bo pijanec

Gotovo je ni matere, ki bi kdaj koli imela tako željo za svojega sina. Prestrašeno je gorje, ki ga pijanec prinese domači hiši, domači družini, pa tudi vsemu narodu. Ob besedi pijanec nam takoj stopi pred oči slika razdejane, zbegane družine. Vidimo zapuščen, zanemarjen dom, kjer se žena sama muči in trudi, da bi preživela sebe in otroke. Vidimo moža, očeta, ki se večer za večerom vrača pijan domov in tu razgraja, divja in pretepa ženo in otroke. Žena se trese pred možem, otroci zro preplašeni v svojega očeta. O, ni samo ena, na tisoče družin in domov je med našim narodom, koder pijača ubija mirno življenje, duši vsak napredek in spremeni domačo hišo v pravcati pekel. Pijancu otopi srce in duša in nima čuta za nikogar več. Žena in otroci so resnični trpin, ker morajo živeti z njim skupaj.

Pa ne samo zbegane družine in propadajoči domovi, tudi vse naše javne ustanove nam glasno govorijo o škodljivosti pijančevanja. Koliko je po naših bolnišnicah bolnikov, ki jih je pijača spravila na bolniško posteljo! Po naših kaznilnicah sedi velik odstotek kaznjencev, ki so svoje zločine izvršili v pijanosti. V blaznicah ječi več kot polovica bolnikov, ki so žrtve pijače. Najhuje pa je, da nam tudi otročja zavetišča govorijo bridko besedo o groznilih posledicah pijančevanja. Koliko je nedolžnih otrok, ki so pohabljeni, ki so telesno ali duševno omejeni, ker so bili njih starši pijanci. Najhuje je, da se ta greh staršev ne maščuje samo nad grešniki, ampak tudi nad njih nedolžnimi otroci!

Razumen človek bi torej mislil, da bodo skrbni starši vse storili, da se njihov otrok ne vda tej strašni strasti. Mislil bi, da bodo že od vsega početka, od najnežnejše mladosti dalje branili otroku pijačo, da mu je ne bodo dali pokusiti, da tako njihov otrok nikoli ne bo dobil poželenja po njej. Pa žalibog le prečesto vi-

dimo, kako nespametni starši sami navajajo otroke na pijačo, kako jih že v zgodnji mladosti zastrupljajo z vinom ali celo z žganjem. Pravijo, da to daje otroku moč, ne pomislijo pa, da so s tem otroka navadili na pijačo, ki se ji pozneje v življenju nikoli več ne bo mogel odpovedati. Otrok sam ne mara pijače. Ko mu jo odrasli prvič dajo piti, nakremži obraz in jo izpljuje. Toda odrasli mu govorijo, da mora piti, kdor hoče biti junak, da je to moško in otrok pogumno požre nevshečno tekočino. Prvič jo izpljune, drugič se nakremži ob njej, tretjič pa že junško zvrne kozarec in pozneje se pijači privadi tako, da je pogrešati ne more. Kdo je kriv, če iz takega otroka postaja pijanec in nesreča za vso okolico? Nespametni starši, ki v mladosti niso premislili, kam njih nespametna vzgoja vodi.

Slovenci smo znani, da veliko pijemo. Če pride tujec v gostilno, naroči četrtinko ali pol litra pijače. Pri nas pa mora biti vedno liter na mizi. Zdihamo nad davki, ki so res veliki in nas davijo; toda najhujši davek, ki si ga sami prostovoljno nalagamo, je davek na pijačo. V ta davek nas nihče ne sili; kdor ga noče plačevati, naj se kratko odpove pijači. Toda še na misel nam ne pride, da bi se tega davka izognili. Radevolje plačujemo leto za letom težke milijone. Pa tudi sicer je škoda, ki jo našemu narodnemu gospodarstvu povzroča pijača, ogromna.

Edina pomoč, če hočemo narod ohraniti zdrav in močan, je v tem, da postanemo trezen narod. Seveda se pa odrasel človek ne bo odpovedal pijači, če se ji je enkrat privadil. Odraslih ljudi ne bomo spreobrnil. Toda vzgojiti je treba nov trezen rod. Zato starši ne siliti mladini pijače, ne dajajte otrokom za zajtrk vina ali žganja namesto kruha. Bolje je, da je otrok lačen, če mu nimaš kruha ali kaj drugega jesti dati, kot pa da ga pitaš z vinom. To je slabše kot nič. Za hip morda vino poživi otroka, toda za stalno mu jem-

lje moč in zdravje, tak otrok postane top in ni več za duševno delo.

Res je čudno: največ trpi zaradi pijančevanja žena. Pa vendar se še vedno najdejo matere, ki same zalivajo svoje otroke s pijačo. Ali se ne zavedajo, da si s tem žena in mati sama plete bič, ki jo bo pozneje kdaj tepel.

Zato vsi starši na delo, da vzgojimo trezen rod!

Hr.

Kadar gospodinja kupuje

Dobra in varčna gospodinja vedno sama oskrbuje zalogo živil v shrambi. Sama kupuje blago in ga tudi sama uporablja ali pa vsaj redno nadzira, kako se ravna z zalogo živil. Vsak teden pregleda jedilno shrambo, da vidi, če je še vsega dovolj v zalogi, da nenadoma ne zmanjka tega ali onega. Vse, kar gre že h koncu, zapiše na tablico ali listek, da do takrat, ko gre kupovat, ne pozabi.

Čim bolj poučena in izvežbaša je gospodinja v svojem poslu, tem ugodneje kupi vse potrebno za svojo kuhinjo in gospodinjstvo. Sama zna najboljši izbrati in zato kupi najboljše in najceneje. Pri nekaterih živilih je treba večje pozornosti kadar kupujemo, posebno če blaga ne poznamo ali ga morda še nismo kupovali.

Kar se tiče špecerijskega blaga, dobimo slabši kup, če jemljemo preveč na drobno. Kolikokrat kupimo blago po malem, tolikokrat ga stehita trgovec s papirjem vred. Zato smo končno dobili za isti denar manj, kakor če bi bili kupili več skupaj, n. pr. sladkor, riž, testenine itd. Kar čaka, je najbolje kupiti za ves mesec skupaj. Vsaka gospodinja, ki pač more, naj uvede kupovanje na mesečno zalogo, ki je v vseh ozirih bolj gospodarsko. Vrhu tega si prihranimo tudi dosti časa in nepotrebnih potov.

Kadar kupujemo meso, ne smemo misliti, da dá dobro jed samo najboljši in najdražji kos mesa. Tudi cenejše vrste se dajo v kuhinji na razne načine zelo okusno pripraviti. Ko prinesemo meso domov, ga vedno takoj odvijemo iz papirja. Nato ga trdo obrišemo z vlažno čisto cunjo in denemo na krožnik, kjer naj počaka do uporabe. Ako ga ne mislimo uporabiti takoj, ga pokrijemo in shranimo na hladnem (zavarujemo pred

prahom in muhami). Če se nam zdi, da je kak košček mesa slab, kar poleti ni izključeno, ga odrežemo proč, preden meso spravimo.

Sadje kupimo, ko smo si ga dobro ogledali. Nikoli ga ne otipavamo z roko in tudi ne dovoljujmo drugim, da ga prijemajo, ako sadje prodajamo. To je le grda in nehigienska navada. Sedaj je čas za melone, ki se v vročem letnem času zelo priležejo, ker nas osveže. Gospodinja, ki jih še ni kupovala, naj pazi na tole: Če hočemo melono za takojšnjo uporabo (najsi bo že vrsta ta ali ona), moramo izbrati tak plod, ki se uda na tistem koncu, kjer je bil cvet. Če je tam melona mehka, smo zagotovljeni, da z njo lahko takoj postrežemo.

Nekatere gospodinjice so tudi jako različnega mnenja, kadar kupujejo jajca. Nekatere so namreč trdno prepričane, da so tista, ki imajo temnejšo, rujavkasto lupino, boljša, bela, pa da imajo manj okusa. Nekatere vedo tudi to, da se beljak rujavega jajca stepe v rahlejši sneg kot oni iz belega. Vse to pa ni nič res. Od barve jajčne lupine namreč ni prav nič odvisna njegova vsebina ali kakovost. Enako debela in enako sveža jajca imajo isto vrednost, pa najsi bo lupina bela ali rjava.

Razen svežih živil pridejo za hrano zelo prav tudi razne konzerve, posebno če bi nenadoma radi komu postregli ali če gremo z doma, da jih vzamemo s seboj. Kadar kupujemo konzerve v pločevinastih škatlah, izbirajmo vedno take s točnim in znanim naslovom trdke, ki nam jamči za zanesljivo in dobro blago. Vsaka škatla mora biti lepo ravna in nikjer izbuhnjena. Ako odpremo konzervo, in pri tem slišimo rahel šum, se še ne smemo prestrašiti in misliti, da nekaj ni v redu. Šum, ki ga zaslišimo v trenutku, ko škatlo odpremo, pomeni le, da je bil v njej zelo razredčen zrak (praznina) in zato zunanji zrak zašumi, ko pride v brezračen prostor. Če pa je konzerva kje izbuhnjena, tedaj pa šum prav lahko povzroča plin, ki je napihnil škatlo. Vsebinski takih konserv je navadno pokvarjena. Izjema je samo kava, ki rada malo razganja posodo, a se pri tem ne pokvari.

Nekatere gospodinjice ne vedo, kaj napraviti z živilom, ko so konzervo odprle. Če mora malo počakati, je vseeno, če čaka v škatli ali pa če jo predenemo v

drugo posodo. Izjema so kisle jedi, ki rade stopo nekaj kovine, ako so na zraku. Ta kovina sicer ne škoduje, lahko pa pokvari okus. Bolje je, če tako jed predenemo iz škatle v drugo posodo. S. H.

KUHINJA

Fizolov pire s kumarami. — Že zvečer namočim četrť kilograma fižola. Drugi dan ga operem in pristavim z mrzlo vodo, da se skuha do mehkega. Mehkega pretlačim s fižolovko vred. Fižolovke naj bo četrť litra. V kozici razbelim žlico ocvirkov. Vanje stresem pretlačen fižol, dodam pest na rezine skrhlijanih kumar in kuham še deset minut. Nazadnje primešam žlico kisle smetane in malo okisam s limoninim sokom ali s kisom.

Gibanica iz borovnic. Vlečeno testo napravim iz pol litra moke, osminke litra mlečne slane vode, žlice olja ali koščka surovega masla in drobnega jajca ali samo beljaka. Dobro pogneto testo pokrijem s skledo in pustim pol ure počivati. Vedeti je treba tole: če je testo bolj trdo, ga je treba pokriti s segreto skledo, ako pa je bolj mehko, pa z mrzlo. Vlečano testo razvaljam in razvlečem. Testo polijem s segretim surovim maslom. Polovico testa posujem z borovnicami, potrese s sladkorjem, v katerega sem vmešala žličico cimeta in še s pestjo drobtinice. Testo zvijem tako, da je neposuti del na vrhu. Gibanico pečem v pečici tri četrť ure. Pečenje razrežem na cose, potrese s sladkorjem in dam na mizo.

Shranjevanje paradižnikov v slani vodi. Za shranjevanje so primerni gladki, ne prezeleli, bolj majhni sadovi. V širok kozarec naložim paradižnike do vrha. Zafijem jih z dobro osoljeno in prekuhano vodo. Kozarce zvežem s pergamentnim papirjem in spravim na hladen prostor. Jedi, v katere jih pri uporabi devam, navadno ne osolim, ker bo osoljena s prižatkom slanosti sadov.

Shranjevanje stročjega fižola. Fižolu odstranim končke, ga prerežem čez polovico in vlagam v sodček. Vsako plast posolim in dobro stlačim. Ko je sodček napolnjen, ga zabijem in denem v klet. Vsakih osem dni fižol obrnem in zopet nazaj zabijem. Preden ta fižol rabim, ga pustim par ur v vodi, da mu odvzame preobilo slanost.

Spravljanje nakrhlijanih kumar. Kumare olupim, nakrhlijam in dobro nasolim. Skledo, v kateri so kumare, pokrijem in pustim, da te zvodene. Zvodenene trdo ožmem in jih v skledi nalijem z dobrim vinskim kisom. Take pustim pol ure stati. Potem jih denem v snažno rutto, dobro ožmem in vlagam v kozarce. Med vlaganjem pridevam cel poper, drobne šalotke in prav malo kimlja. Zalijem jih s prekuhanim vinskim kisom. Na vrh vlijem za prst na debelo dobrega olja ali raztopljenega loja. Potem kozarce zavežem s pergamentnim papirjem in spravim na hladen prostor.

Melancani z zeljem. Melancane zrežem na kocke, posolim in pustim nekaj časa stati. V kozici razbelim dobrega olja, mu pridenem sesekljan čebulo in zelenega petršilja. V razbeljeno olje stresem buče, posodo pokrijem in dušim toliko časa, da se kocke zmehčajo. Na mizo dam jed s polento ali s celim opečenim krompirjem.

DOMAČA LEKARNA

Da pomaga bohinjki mah za zamašen nos ni splošno znano. Gospod, ki je postal veliko s svojim zamašenim nosom, je prišel v hribe in neka žena mu je svetovala: Skuhajte bohinjkega mahu do mehkega in devajte gorkega na čelo, dokler vam ne odleže. Gospod si je deval dva dni mahove gorke obkladke, potem so mu prišli v nos kosci strnjene gnojja. Od takrat je nos odmašen. Zamašen nos je velika muka in marsikdo bi bil vesel, če bi si ga odprl na ta način. Ne sme pa tačas na zrak in prepiti.

Maščoba in vid. Če je hrana premalo zabeljena opeša človek in vid mu oslabi. Zdravnik, ki je bil na fronti, je pravil, kako mu je vid opešal, ko so imeli nekaj časa nezabeljeno hrano. Ko so pa dobili slanino, se mu je vid okrepil. Na Holandskem je oslepelo med vojno veliko otrok. Zdravniki so ugotovili, da so oslepeli, ker so jim dajali posneto mleko. Je mnogo gospodinj, ki posnemajo smetano in dajejo tako prazno mleko v kavo. Tako dobiva otrok dvakrat vodo (če ni kava ječmenova) in kako naj uspeva ob tem? Z mlekom se varčuje, ki je najbolj potrebna hrana za otroka, odraslega in za starčka. Vsaka oseba bi morala imeti vsaj ¼ litra mleka na dan, pa so hiše, kjer pride 1 liter mleka na 8 glav. Ubogi otroci!

V VSAKO HIŠO DOMOLJUBA!

GOSPODARSKE VESTI

LJUBLJANSKI TRG

g Mleko in mlečni izdelki: mleko I 1 2 do 2.25 din, surovo maslo 1 kg 24 do 26, čajno maslo 28 do 32, kuhano maslo 30 do 32, bohinjski sir 26, sirček 6, polemen-talec 24, trapist I. 20, II. 18 din za 1 kg.

g Kruh. Beli kruh 1 kg 4.50 din, pol-beli 4.10, črni 3.90 din.

g Jajca komad 0.75 do 1 din.

g Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg 3.20 do 3.50 din, št. 2 3 do 3.50, št. 4 2.80 do 3.05, št. 6 2.60 do 2.90, kaša 3.80, ješprenj 3.25, ješprenček 4.20 do 7, otrobi 1.55, koruzna moka 2.10, koruzni zдроб 2.25, pšenični zдроб 3.50, ajdova moka 5 do 5.60, ržena moka 3.20 do 3.40 din za 1 kg.

g Najvažnejše špecerijsko blago: kava 1 kg 54 do 76 din, pražena kava 68 do 100, kristalni sladkor beli 14.50, v kockah 16, kavna primes 19, riž I. 13, II. 8, namizno olje 1 l 18 do 24, jedilno olje 15 do 18, vinski kis 3, navadni kis 2.50, sol morska 1 kg 2.75, sol kamena 4, petrolej 1 liter 7.50, testenine 1 kg 8 do 17, lug pralni 4, razine 10 do 16 din za 1 kg.

ŽIVINA

g Ljubljana. Na rednem sejmu v Ljubljani, 17. avgusta, je imela živina sledeče cene: voli I. vrste din 5.50 do 6, II. 4.50 do 5.50, III. 4 do 4.50; telice I. 5.50 do 6, II. 4.50 do 5.50, III. 4 do 4.50; krave I. 5.50, II. 4 do 4.25, III. 2.50 do 3.50; teleta I. 7, II. 6; prašiči špeharji din 10, pršutarji din 9 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 1 kg 7 do 9 din, telečje 10, svinjske 6 din.

g Kranj. Na sejmu 22. avgusta so prignali 54 volov (prodali 41), 5 krav (4), 1 tele (1), 2 bika (2), 27 ovc (12) in 81 prašičev (60). Najboljši vol je dosegel ceno 3500 din, najboljša krava 2000, bik 2400, ovca 175, prašič 1800 din. Na vago so bile cene sledeče: voli I. vrste din 6.25, II. 5.50, III. 5; telice I. 6.25, II. 5.50, III. 4.75; krave I. 5.25, II. 4.50, III. 4; teleta I. 8.50, II. 7; prašiči špeharji 10.25, pršutarji 8.50 do 9 din vse za 1 kg žive teže. Pujski od 7 do 8 tednov stari so šli po 145 do 235 din za komad. Surove kože goveje 8 do 10 din, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

g Vače. Na sejmu 16. avgusta so bile cene živini naslednje: voli do 5 dinarjev, telice za pleme 5, telice za meso 4.50; kra-

ve za pleme 4.50, za meso 4; biki za pleme 5 din, za meso 4.25; teleta 6 din, prašiči do 8 din za 1 kilogram žive teže. Mlade svinjke za pleme 10 din za 1 kg žive teže. Poročajo tudi o cenah perutnine, ki so sledeče: kokoš 10 din za komad, raca 10, puran 12 din.

g Stična. Na semanji dan 20. avgusta so bile živinske cene te-le: voli do 4.75 din, telice za pleme 5, za meso 5.25; krave za pleme 4, za meso 5; teleta 5.50 din za 1 kg žive teže.

CENE

g Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.20 din, ječmen 1.80, rž 1.90, oves 1.80, koruza 1.70, fižol 2.60, krompir 1 do 1.50; seno 100 kg 75 din, slama 40 din. Svinjska mast 1 kg 18 do 20 din, čisti med 21, vino navadno 1 liter 10 do 16 din.

g Cene sadja. Banovinski vinarski in sadjarski zavod v Mariboru sporoča glede sadja (jabolk) sledeče: Do sedaj so se cene sadju na licu mesta držale po 3 din za 1 kg. Cena sadju je od Prizada določena na 25 nemških mark franko jugoslovansko-nemška meja, kar se pravi, da plača Nemeec za 1 kg sadja našemu izvoznicarju 3.62 din franko naša meja. Sedaj so pa sadni trgovci sklenili, da zaradi jako slabega blaga, ki ga dovažajo zadnje čase kmetovalci, ne bodo plačevali več kot 2.50 din za 1 kg. Zaradi tega opozarjamo kmete, naj ne trgajo nezrelega sadja, ker cene sadju letos zaradi pomanjkanja sadja v inozemstvu ne bodo padle, nasprotno se bodo cene namiznemu sadju gotovo povišale.

g Cene grozdja. Domače grozdje se prodaja na mariborskem trgu po 8 din za 1 kg, smederevsko pa po 10 do 12 din za 1 kg. V Ljubljani so cene grozdja 8 do 12 din.

SEJMI

do 11. septembra:

5. sept.: živ. in kram. Kranj, Novo mesto in Bogojina. — 7. sept.: živ. Ljubljana, gov. Topolovec, Zirovnica na Notranjskem, Zagradec, Tišina v Slov. Krajini. — 9. sept.: živ. in kram. Bučča vas, Lukovica pri Kamniku in Velike Lašče. — 10. sept.: živ. in kram. Gradac. — Petek po nedelji imena Marijinega: gov., svinj. in kram. v Boštanju.

PRAVNI NASVETI

Naznanitev kupne pogodbe davčni upravi. A. P. - V mesecu marcu letošnjega leta ste kupili travnik. Za prepis vam je zmanjkalo denarja, zato ste ga nameravali izvršiti jeseni. Te dni pa se je zgasil pri vas finančni organ, ki vam je povedal, da bi bili morali travnik prepisati v 15 dneh po kupčiji. Pri davčni upravi so vam povedali, da boste morali plačati visoko kazen. Vprašate, ali je tako postopanje pravično, in kam bi se obrnili, da bi se vam kazen spregledala. — Po predpisih taksnega zakona je treba kupno pogodbo v 15 dneh naznaniti davčni upravi in plačati takso, drugače se pogodbeniki obsojijo poleg redne takse še na kazen v trikratnem znesku redne takse. Kaznovani boste torej zaradi tega, ker niste pravočasno naznanili pogodbe in plačali takse, in ne zaradi tega, ker travnika niste prepisali. Spregled kazenske takse boste pa težko dosegli. Obrniti bi se pa morali na davčno upravo odnosno na finančno ravnanjstvo.

Izterjavanje zaščitene dolga. Ž. A. Š. - Vaš oče je posodil kmečkemu posestniku vsoto denarja. Terjatev je odstopil vam. Dolžnik pa vam doslej še ni plačal nobenega obroka in se sploh ne zmeni za kako plačilo. Vi ste majhen posestnik in poleg tega še invalid. Vprašate, kako bi prišli do svojega denarja. — Če je vaš dolžnik zaščiten kmet, in je dolg nastal pred 20. aprilom 1932, se dolg zniža za polovico, ostalo polovico pa bo moral plačati v 12 letih s 3% obrestmi v enakih letnih obrokih vsako leto do 15. novembra. Plačati vam bi moral do sedaj že dva obroka; vi bi mu pa morali že davno poslati preko njegove občine obračun in novo obveznico, glasečo se na znižani znesek dolga. Dokler tega ne storite, ne boste mogli prisilno izterjati že zapadlih obrokov dolga. Če mislite, da je dolžnik v boljšem gmotnem položaju, kakor ste vi, a dolžnik tega ne prizna, se obrnite na pristojno okrajno sodišče. Uredba o likvidaciji kmečkih dolgov namreč ne prizna zaščite dolžniku, ki je v boljšem gmotnem položaju kakor pa je upnik.

Kupna pogodba. M. B. Prodali ste del zemljišča; druga ste si pa še pridržali. S kupcem ste se pogodili, da imate preko prodane parcele pot do svojega zemljišča. Niste pa zapisali, da velja ta pot tudi za vaše pravne naslednike. V pogodbi je tudi več pismenih in slovničnih napak. Slišali ste, da mora biti kupčija v 15 dneh naznanjena pri sodišču, ker da je drugače neveljavna. Vprašate, ali je pogodba, ki ste jo napisali, kakor stoji zgoraj, veljavna, in kdo je odgovoren, če pogodba ni pravočasno naznanjena. — Kar se tiče pota, bo

veljalo tisto, kar sta se pogodbenika domenila. Če bi pozneje nastal spor med nasledniki, lahko pride do pravde in bo v pravdi potrebno dokazati, kako je bil dogovor glede poti mišljen. Svetujemo vam, da dogovor, ki ste ga sklenili s kupcem, naknadno popolnoma jasno napišete, da ne bo pozneje nepotrebnih prepirsov in pravnih. Slovnične napake v pogodbi ne bodo vplivale na njenoveljavnost, če niso takšne, da bi povzročale smiselno nejasnost. Pogodbo je treba v 15 dneh naznaniti davčni upravi in plačati takso, drugače bo treba poleg redne takse plačati še trikratno kazensko takso. Pogodba bo v tem primeru ostala veljavna. Za kazensko takso jamčita oba pogodbenika.

Skupna paša. F. K. K. Če se je vaš posestni prednik s sovaščani dogovoril, da bodo vsi skupno križem pasli po svojih parcelah, je bila s tem pogodbeno sklenjena neka skupnost, ki veže tudi vas kot pravnega naslednika. Le dogovorno se ta ustanovljena skupnost lahko razdere.

Spor zaradi svetlobe pri oknu. T. K. S. Sosed, ki ima okno obrnjeno proti vašemu dvorišču, ne more od vas zahtevati, da svojega dvorišča ne zazidate. Čeprav bo nameravana zidava hleva na vašem dvorišču sosedu vzela precej svetlobe pri oknu. Sosed se ne more sklicevati na to, da je njegovo okno pravico do svetlobe preko vašega sveta priposestvovalo. Tako priposestvanje bi bilo podano le tedaj, če bi mogel sosed dokazati, da ste že pred 30 leti hoteli zazidati svoje dvorišče, da se je pa sosed zidavi zaradi okna uprl in ste le zaradi njegovega odpora opustili misel na zazidavo dvorišča. Le v tem primeru bi mogel sosed trditi, da je zaradi 30letnega uživanja svetlobe priposestvoval pravico do neoviranega razgleda na vaše dvorišče. — Za nameravano zidavo morate zaprositi pri občini za odobritev.

Souporaba orodja. Z. J. S. Prodali ste posestvo, sebi in ženi pa izgovorili dosmrten preužitek. Med drugim je bilo tudi izgovorjeno, da smete z ženo souporabljati domače orodje. Kupec je najprej vse orodje prodal, nato pa še posestvo brez pritisklin. Vprašate, od koga imate zdaj pravico zahtevati, da vam posodi potrebno orodje: ali od sedanjega lastnika posestva, ali od prvega kupca? — Če je vaša pravica souporabe domačega orodja vknjižena na posestvu, potem je dolžan sedanji gospodar posestva, da vam da potrebno orodje na razpolago, ne glede na to, ali je s posestvom prevzel tudi orodje ali ne. Če pa ta določba glede souporabe orodja ni vknjižena, potem lahko samo od kupca, ki ste mu vi izročili posestvo, zahtevate, da vam da na razpolago potrebno orodje.