

## Z razgrevanjem in neprodušno zaporo konservirana zelenjad

Odkar se je uvedlo in razširilo razgrevanje (pasterigacija, sterilizacija) in neprodušno zapiranje kot najboljši in najzanesljivejši način konserviranja sadja, so jeli na ta način pridelovati tudi vsakovrstno zelenjad. Tako ohranena zelenjad je mnogo okusnejša nego ona shranjena v kisu ali slanici; vrh tega je pa neprimerno bolj trpežna. Mnogo se dandanes shrani na ta način, zlasti graha, fižola v stročju, špargljev, karfižol, paradižnikov in gob.

V bistvu ni prav za prav med konserviranjem sadja in med konserviranjem zelenjadi nikake razlike. Kakor sadje, tako tudi zelenjad vložimo v zato primerne steklenice, jo zalijemo z osoljeno vodo, razgrevamo (steriliziramo) in obenem neprodušno zapremo. To je torej bistveno tako kakor pri sadju. Nebistvena razlika je pa ta, da zelenjad pred vlaganjem obarimo, da jo razgrevamo vedno v vreli vodi in mnogo dalje časa nego sadje. Navadno moramo razgrevanje čez par dni ponoviti.

Kakor je bilo že v zadnjem članku povedano, so glivice, ki kvarijo zelenjad mnogo bolj trdožive nego one na sadju. Zato za razgrevanje ne zadostuje 70 do 75 stopinj C, ampak razgrevati moramo zelenjad vedno do 100 stopinj C, kar najbolj gotovo dosežemo v vreli vodi. Prav tako tudi ne zadostuje, da bi razgrevali zelenjad le nekaj minut, ampak mnogoletna skušnja dokazuje, da mora biti zelenjadna konzerva 1 do 1 in pol ure v vreli vodi. Pa niti to še ne zadostuje za neomejeno trpežnost. Pri 100° se uničijo samo razvite glivice, njih trosi (seme) pa ostanejo živi kljub trajni vročini 100 stopinj C. V nekaj dneh po prvem razgrevanju pa tudi trosi izkale, in se potem uničijo pri drugem razgrevanju. Zelenjadi zaradi tega nikdar ne moremo konservirati v kakih navadnih steklenicah, ki bi jih zapirali samo s pergamentnim papirjem. Za ta način kon-

serviranja zelenjadi so potrebne močne steklenice s steklenim pokrovcem in gumijevim obročkom, kakršne so sedaj povsod vpeljane in se dobe po vseh trgovinah s steklom itd.

Za konserviranje moramo vzeti vedno le popolnoma svežo zelenjad, ki jo nabereemo v suhem vremenu. Vsako zelenjad treba pred uporabo prav dobro oprati in potem takoj predelati v konzervo ali shranek. Čim dlje odlošamo, tem manjša bo trpežnost shranka. Opaža se tudi, da zelenjad, ki je rasla na preveč gnojni zemlji ali ki je bila močno zalivana z gnojnico, ni sposobna za predelavo, ki ima slab okus in ni trpežna.

### Nekaj najnavadnejših novodil

**Vkuhan grah.** Še zelen grah, ki ima pa vendar že precej polno stročje, izluščimo, operemo in vržemo zrnje v nekoliko osoljen krop. Pet minut naj vre. Potem ga odcedimo, polijemo z mrzlo vodo in takoj napolnimo v steklenice, zalijemo s slano vodo, (na liter vode 1 žlico soli). Napolnjene steklenice zaprimo in jih razgrevajmo 1 in pol ure v vreli vodi. Tretji dan jih zopet še enkrat razgrevajmo v vreli vodi pol ure. Ako grah pri razgrevanju poskrka vso vodo, to nič ne vpliva na trpežnost in okus.

Tudi sladkorni grah (grah v stročju) se vkuha na isti način. Namesto soli pa vzamemo na liter vode četrt kg sladkorja. Prvo razgrvanje naj traja tri četrti, drugo čez tri dni po četrti ure.

**Fižol v stročju.** Mlado fižolovo stročje, ki je brez niti in krhko, otrebimo, operimo in kuhamo kakih 10 minut v slani vodi. Potem ga odcedimo in polijemo z mrzlo vodo, da se hitro ohladi. Takoj nato ga vložimo v steklenice tako, da je stročje pokoncu in zelo na tesno. Prav do vrha napolnjene steklenice zalijmo s slano vodo, kakor je bilo povedano pri grahu. Zaprte steklenice sterilizirajmo

1 in pol ure ob neprestanem vrenju in čez 3 do 4 dni ponovimo razgrevanje, ki naj traja pa samo pol ure.

Namesto celih strokov vložimo lahko tudi na drobno zrezano stročje, kakor ga rabimo navadno za prikuho. Tako pripravljene gre v steklenico še več nego celega.

**Karfijole** konserviramo na isti način. Najprej jih razrežemo na manjše glavičce, ki jih denemo v mrzlo vodo, kjer naj se namakajo kakih 5 do 6 ur. Vsako uro vodo menjamo. Nato jih kuhajmo samo par minut v slani vodi, jih odcedimo, polijmo z mrzlo vodo, in takoj vložimo v steklenice prav tesno ter zalijmo s slano vodo. Prvo razgrevanje v vreli vodi traja 1 uro, drugo čez 3 do 4 dni pa samo dobre četrt ure.

**Paradižnike** konserviramo lahko cele ali pa v obliki bolj ali manj zgoščene mezge.

**Celi paradižniki.** Okrogle, bolj drobne, zrele plodove operemo in kar surove vložimo v steklenice, zalijemo s slano vodo

in steriliziramo samo enkrat in sicer samo pol ure.

**Paradižnikova mezga.** Zrele paradižnike operemo, razpolovimo in denemo kuhati brez vode. Ko so popolnoma mehki in začno razpadati jih pretlačimo (pasiramo), omako napolnimo v steklenice in razgrevamo v vreli vodi samo enkrat pol ure. Gostejšo omako dobimo, ako jo dlje časa vkuhavamo in jo šele potem, ko se dovolj zgosti, napolnimo v steklenice in steriliziramo.

Paradižnikova omaka se tudi dobro drži, ako jo shranjujemo v navadnih steklenicah, ki jih zamašimo s polutovinastim zamaškom ali zavežemo s pergamentnim papirjem.

**Gobe.** Za vkuhanje so najboljši majhni, zdravi jurčki, ki jih skrbno osnažimo, operemo in obsušimo na rešetu. Nato jih nasolimo v loncu in denemo kuhati (brez vode). Ko so kuhani, jih vložimo v steklenice in zalijemo s polivko, ki se je nabrala v posodi, kjer so se kuhale. Razgrevamo jih 1 in četrt ure v vreli vodi. H.

## Dodajanje matic

Zadnjič smo ugotovili, da je družini, ki ima še možnost, da si sama zredi matico, moči dodati matico od drugod le, dokler je še v matičniku. Ta matičnik pa ni dobro če je čisto goden, tako, da mladica takoj izleze, ko smo matičnik komaj dodali. Doletela jo bo ista usoda, ki smo jo v prejšnjem članku opisali. Dodani matičnik morajo čebele še nekaj časa negovati in si ga na ta način prisvojiti, kakor da je njihov. Da se pa to zgodi, ga je treba pravilno »vcepiti«. Predvsem je najskrbneje paziti, da ga ne izrežemo tako, da bi ga s tem kje odprli. Seveda ga poškodovati sploh ne smemo, tudi ne prav nič pritisniti. Zato se svetuje z matičnikom izrezati tudi dobršen kos satovja in vse skup na primernem mestu v sredini gnezda vdlati, potem pa pustiti, da čebele čebelarjevo delo dopolnijo in izdelajo. Naslednji dan se že vidi, ali je vse v redu. Čebele sedijo na matičniku in ga grejejo in varjejo, kar je znak, da ga imajo za svojega. Takrat se zasilni matičniki uničijo in zadeva je v redu. Paziti je le še, ali se je mlada matica sprašila. Seveda jo čebele včasih tudi še pozneje po svoje zagodejo in pre-

križajo čebelarju račun. Zato je v teh slučajih vedno na mestu pazljivost.

Matice lahko dodajamo v matičnikih tudi v vseh drugih slučajih, ki jih bomo v naslednjem navedli. Je pa seveda takšno dodajanje golgotrajnejše, ker matica pozneje prične z zaleganjem in zamudnejše, ker je treba nadzorstva notri do opravitve.

Vsak čebelar, ki hoče matice dodajati, mora dobro vedeti, da družina, ki si odvezel oprušeno matico noče sprejeti nadomestila v neoprašeni. Če bi pa na drugi strani hotel družini, ki ima še neoprašeno matico, dodati staro, je tudi treba pazljivosti, ker tudi ta sprejem ne gre gladko. Zato naj velja pravilo, da naj se dodaja matica iste razvojne stopnje, kakor je bila ona, ki smo jo odvzeli ali se je zgubila.

Pri navadni izmenjavi, kjer staro matico nadomestimo z novo, je postopek prav enostaven. Nekateri svetujejo, naj se družini sploh ne pusti, da bi se svoje brezmatičnosti zavedla, ampak se matici kar zamenjata, in sicer tako, da se stara uniči, nova pa takoj doda v matičnici. Na ta način družina sploh ne čuti spre-

membe. Naslednji dan se matičnica odpre in odprtina zadela z voščnim pokrovom. Preden se pa to stori, je treba opazovati obnašanje čebel na matičnici. Če mirno sede na njej in skozi špranje stezajo jezičke ter matico krmijo, je to zanesljiv znak, da jo že imajo za svojo. Če bi se pa obnašale razdraženo in sovražno ter obračale proti kleti svoja žela, moramo še počakati. Ali ta primer bi bil nekaj izrednega. Ta način izmenjave matic je najhitrejši pa tudi najenostavnejši in se redno posreči, pri tem se pa družina nič ne vznemirja.

Brezmatični družini, ki se je svoje osirotelosti že zavedla, pa še ni potegnila matičnikov, četudi ima priliko za to (brezmatičnost je zelo kratkotrajna), se doda matica v zaprti matičnici v sredino gnezda in se pusti zaprto 24 do 48 ur, nakar se postopa po navodilu prejšnjega odstavka. Na isti način se matic dodajajo osirotelim družinam, ki nimajo več možnosti matico si izpodrediti. V prvem in drugem primeru se dodaja redno posreči. Važno je pa, da potem ko smo matico izpustili, v nobenem primeru ne brskamo po panju vsaj 5 dni. Nekateri čebelarji so silno nepočakovani in komaj čakajo, da bodo hitro pogledali, ali je matica notri, ali že zalega in drugo. Takšno nečebelarško postopanje se pa lahko maščuje. Ko namreč matico, ki je prav pogosto ni lahko hitro najti, dolgo iščemo, se prično čebele in z njimi tudi matica razburjati. Nastane vsesplošno tekanje po satovju, ki postane za komaj udomačeno matico lahko usodno. Čebele jo v zmešnjavi — misleč da je tujka — napadejo in umore, čebelar ima pa za svojo nepočakanost drobiž!

Prav posebne skrbnosti je treba pri dodajanju matice družini, kjer že gospodarijo trotočke (navadne čebele, ki prično zalegati). Takšna družina se nahaja v popolnoma nenaravnem stanju in jo je treba na poseben način zdraviti. Ako bi matico dodali v matičnici, bi jo družina takoj umorila, ko bi jo spustili. Trotovec redno noče sprejeti matice. Navadno mu je tudi ne dodajamo, ker družina medtem oslabi tako, da ni več zmožna samostojnega življenja in jo je treba pridružiti. Vendar se pa primeri, da ostane ta in ona družina kljub trotovkam še močna in bi jo bila škoda. V tem slučaju je pa treba napraviti tako: Vse čebele se ometejo nekoliko stran od čebelnjaka na kako rjuho. S trotovino skazeno čebelje satje se zloži v medišče (jasno je, da je »zdravljenec« družine možno samo v modernih panjih!), v vališče se pa nastavi dobro satje in še kak sat z zalego in čebelami in druge družine. Ometene čebele se spraše v svoj panj, trotočke pa navadno ostanejo zunaj. Medtem dodamo sprašeno matico v kletki, ki jo namestimo na sat z zalego iz drugega panja. Čez 48 ur matico spustimo na način, kakor smo ga že navedli. Skoro gotovo je, da bo na ta način »zdravljeni« trotovec sprejel matico. Čez teden dni previdno pogledamo. Če je nova zalega v redu, matice niti iskati ni treba, če bi pa ne bila, mu ne bo pomoči, razen če bi poskusili še z dodajo matičnika, če jih kaj imamo.

Ni tu navedeno dodajanje za vse slučaje, vendar pa vsaj za najvažnejše. O dodajanju matic mora biti vsak čebelar dovolj poučen, če se hoče izogniti škodi in zadregi.

## Misli že sedaj za razkuževanje semena za jesensko setev

Veliko škodo povzročajo letno na žitih razne bolezni, katere znatno vplivajo na zmanjšanje pridelka. Marsikateri kmetovalec se čudi majhnim pridelkom, še posebno pa, ako je dobro in pravilno obdelal zemljo, zadosti pognojil in sejalo lepo seme. Celo najboljše in najbolj razvito seme je lahko napadeno od različnih bolezni in je zato priporočljivo prav vsako seme pred uporabo dobro razkužiti. — Razkuževanje semena pa se

priporoča tudi tam, kjer na njivi že več let ni bilo opaziti nobene bolezni.

Kakor vsako živo bitje, tako imajo tudi rastline svoje bolezni. Najnevarnejše in našim kmetovalcem dobre poznane bolezni na žitih so: snežena plesen, snetjavost in pa žitna rja. Vsako bolezen kot tudi njen izvor moramo najprvo dobro poznati in šele na podlagi tega se nam je mogoče proti njej uspešno boriti.

Snežno plesen povzroča glivica, ki jo

imenujemo z znanstvenim imenom *Fusarium nivale*. Nekateri te boleznin na prvi hip sploh ne poznajo in mislijo, da je nastala poškodba na ozimnem žitu vsled neugodnega vremena. Snežena plesen napada posebno rada rž. Ko skopni spomladi sneg, tedaj opazimo večkrat na steblih in listih žita prostrane lise in žito izgleda, kot da bi bilo prepreženo z nekako žemasto pajčevino sivordeče ali pa sive barve. Ta glivica se posebno močno širi v vlažnem vremenu, zlasti pa ako sneg dolgo leži in nastanejo med snežno odejo in zemljo prazni prostori, v katerih zastajata vlaga in vlažen zrak. Čim bolj polagoma sneg skopneva, tem bolj se ta glivica širi. — Rastline končno zginejo in na njivi vidimo prazne prostore. — Ta glivica proizvaja trose, s pomočjo katerih se širi potem dalje. Ko napadene rastline ovenejo, se pojavijo po preteku nekaj tednov na njihovih listih podolgem na obeh straneh žil majhna, okrogla črna trosišča. — Ta trosišča pa izpuščajo iz odprtine na vrhu dozorele trose, da okužijo mlado razvijajoče se zrnje. Okuženje se vrši med cvetenjem in kmalu po cvetenju. Najboljše sredstvo proti tej bolezni je razkuževanje z različnimi razkuževalnimi sredstvi.

Zelo nevarna bolezen je nadalje snetjavost žita. Sneti so že stare rastlinske boleznin; posebno dobro je poznana smrdljiva pšenična snet. Ta bolezen se pojavi na rastlinah šele tedaj, ko se začne razvijati zrnje. Klasje napadenih rastlin predčasno porumeni, pleve štrle nekoliko narazen, zrnje pa ostane krajše in je nekoliko debelejše kakor v zdravem klasju. Ko žito dozori, je zrnje napolnjeno s črno smrdljivo snovjo, ki jo tvorijo sami trosi. Ko žito mlatimo, se snetjava zrna razpočijo trosi se razkade po podu, prah se razširi okrog in oprime zdravega zrnja. Na zrnju ostanejo trosi do seve. V jeseni pridejo trosi s semenom vred v zemljo in ko začne pšenica kaliti, kalijo obenem tudi trosi te nevarne glivice.

Smrdljiva snet raznaša trose na zdravu zrnje za časa mlatve, okuži pa rastline šele ob kalenju. Ako so tudi druge prilike ugodne, se širi bolezen neverjetno hitro in pšenica postane za nadaljnjo setev popolnoma nerabna. Kot pri snežni plesni imamo tudi pri tej bolezni na razpolago več razkuževalnih sredstev.

Na zmanjšanje pridelkov vplivajo prav tako tudi razne rje, ki se tako rade

in često pojavijo na naših žitih. Rja napade celo žitno biljko. Vsa biljka, zlasti pa njeni listi, je posuta s številnimi rudečimi pikicami, tako da je videti, kot bi bila zarjavela.

Listje, ki je napadeno od rje, polagoma izumre ter ne more več izvrševati svoje naloge, katera obstoji predvsem v dihanju in prebavi rastlinske hrane. Zrnje se vsled pomanjkanja hrane zgubanči, je nerazvito, lahko in se predčasno posuši.

Borba proti rji je precej težavna. Razna razkuževalna sredstva so se le bolj slabobnesla. Da jo kolikor mogoče preprečimo, moramo sejati take vrste žita, ki so proti njej odporne; obenem pa se moramo izogibati gnojenja s svežim hlevskim gnojem.

Razna razkuževalna sredstva uporabljamo za namakanje ali prašenje predvsem pri naslednjih boleznih: snežena plesen rži, smrdljiva snet na pšenici, pokrita snet na ječmenu in prašnata snet na ovsu. Razkuževalnih sredstev imamo zelo mnogo na zelo polago; posluževati pa se moramo predvsem takih, ki so se obnesla v praksi kot dobra in učinkovita. — Moramo pa jih seveda znati pravilno uporabiti. Poleg drugih sredstev se uporabljajo pri nas največ modra galica, uspulum, porzol in tilantin. Modra galica je pri nas že dolgo let znano sredstvo za namakanje pšenice. V polodstotni galični raztopini moramo namakati seme vsaj 12 ur. Nato seme hitro vzamemo iz raztopine, plitvo razgrnemo in večkrat premečemo, da se hitreje posuši. — Povdariti pa je treba, da galica precej škoduje kalivosti semena. Zato se poslužujemo raje drugih razkuževalnih sredstev. V en četrtodstotni uspulumovi raztopini namakamo pšenico samo eno uro. Za 100 kg pšenice potrebujemo približno 100 litrov raztopine, katero pa lahko nanovo porabimo. Če hočemo ponovno namočiti 100 kg pšenice, moramo dodati približno 20 litrov nove raztopine. V raztopino nasujemo samo toliko semena, da ostane tekočina ves čas približno eno ped nad žitom. Lahka zrna, ki plavajo na vrhu tekočine odstranimo in jih uničimo.

Načinov razkuževanja imamo dvoje: namakanje in prašenje. Dandanes se uporabljajo za razkuževanje žita, posebno pa proti sneti, največ suha sredstva. S temi sredstvi žito opravimo. Ta suha

sredstva so boljša od razstopin, zlasti vsled tega, ker je njih uporaba mnogo enostavnejša in mnogo manj zamudna kot pa uporaba razstopin.

Ker se seme ne namoči ni potrebno, da bi ga morali takoj po razkuževanju sejati in nič ne škoduje če smo prisiljeni setev za nekaj dni odložiti. — Vsa ta suha razkuževalna sredstva so precej močno strupena; v splošnem pa so se zelo dobro obnesla, ker uničijo vse trose, ki se nahajajo na površini semena. — Zelo se koristijo nekateri z porzolom; za 100 kg

žita ga potrebujemo 300 gramov. Ker se pri mešanju močno kadi in lahko povzroči obolenje radi zastrupljenja, izdelujejo v te svrhe posebne vrste strojev za prašenje žit. V te stroje nasujemo skozi posebno odprtino žito in prašek. Stroj nato nekaj minut vrtimo, da se žito in prašek dobro premešamo.

Ker so navadna razkuževalna sredstva zelo učinkovita, poleg pa so potrebne za razkuževanje samo majhne količine istih, zato bi se jih morali kmetovalci čim bolj posluževati. C.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Redkev in njena zdravilnost

Redkev vseh vrst je v splošnem zelo priljubljena zelenjad in vsakdo se je razveseli, kadar pride na mizo. In kako hlastno posežemo spomladi po prvi, nežni redkvi, ki se po dolgi zimi še posebno prileže. Skoro v vsakem zelenjadnem vrtu najdemo redkev, ne da bi tisti, ki jo prideluje vedel, kako imenitno živilo je to.

V redkvi je obilo lugastih rudninskih snovi, zato predstavlja izrazito lugasto hrano, o kateri smo nedavno govorili. Vse redkve so izvrstno sredstvo zoper kopičene sečne kisline v krvi in telesu. Kajti kakor znano, niso žolčni, ledvični in sečni kamni nič drugega kakor kristali sečne kisline, ki povzročajo nevarna vnetja, in hude bolečine. Redkev pa cenimo še iz drugega vzroka. Razen lugastih snovi ima še etersko olje, ki pospešuje prebavo, topi sluz, žene na vodo in deluje proti napenjanju.

Zdravilnost raznih vrst redkve so poznali ljudje že v starih časih. Že stari Grki so jih uporabljali pri različnih boleznih. Naše ljudstvo redkev še danes ceni kot zdravilo zoper razne bolezni. Redkev pomaga tudi pri oslovskem kašlju; drobnjo jo nastrgamo, dobljeno kašo zmešamo s sladkorjem in čez nekaj časa izstisnemo iz tega sok, ki je najboljši, ako je sveže napravljen. Seveda je redkev, pa najsibo pomladanska, poletna ali zimska najbolj zdravilna, ako jo uživamo sirovo. Če jo jemo redno, pospešuje prebavo in veča veselje do dela.

Za ljudi s slabim želodcem je malo težje prebavljiva. Kdor je torej ne prenese posebno dobro, naj uživa v začetku po malem (kot pridatek pa je dober pijačnik ali nekaj alkohola), včasih pa zmešano z drugimi vrstami zelenjadi ali s sadjem. Tako se je tudi manj naveličamo, kakor pa če bi jedli vedno le v listkih ali drobno nastrgano. Izvrstna je redkev z jabolki ali kumarami, fižolom, glavnatu solato itd. Na ta način je redkev zelo prikladna jed, ki se bolje prenese. Zelo dobra je tudi redkev, če jo napravimo s smetano. Kadar hočemo pripraviti redkev z jabolki, si pripravimo trikrat toliko kakor jabolka. Redkev olupimo in zmeljimo ali pa nastrgajmo na strgalniku. Istotako nastrgamo jabolka (s kožo, t. j. neoplupljena!) in jih primešajmo redkvi. Vse skupaj zmešajmo, začnimo s čebulo in petersiljem ter napravimo kakor navadno, ali pa s smetanovo omako.

Redkvico uživamo navadno celo s soljo ali s sirovim maslom; lahko jo pa tudi nastrgamo na listke ali drobno nastržimo ter zabelimo kakor drugo solato. Dobro solato iz redkve dobimo na tale način: pripravimo si 2 do 3 žlice olja, 2 žlici citronovega soka, nekaj soli, 2 žlici smetane, 1 drobno sesekljano čebulo in sesekljana zelišča (petersilj ali drobnjak, krebuljo, pehtran, borago). Olje, limonov sok, čebulo in sol najprej krepko zmešamo, potem pa pridenemo še smetano in zelišča. Redkev, pripravljena na ta način je okusnejša, če jo napravimo 1 uro pred obedom.

Če količkaj poskrbimo, imamo lahko redkev vedno na razpolago. Pripravna je tudi za shranjevanje pozimi. S. H.

## KUHINJA

**Fižolova juha s korenjem in krompirjem.** Vsako jed skuham zase. Fižola rabim eno osminko litra. Skuham ga v slani vodi. Da se lažje skuha, ga že zvečer namočim. Krompir kuham olupljen in na kose zrezan. Korenje kuham ostrgano in prerezano. En koren zadostuje za to množino fižola. Krompirja je treba tri do štiri kose. Ko je vse kuhano, odcedim in vse skupaj pretlačim skozi sito. Pretlačeno zalijem z odcejenimi vodami v kateri so se kuhala gori imenovana jedila. Tekočine naj bo poldrugi liter. Ko juha zavre, pridenem prežganje, ki sem ga napravila iz polne žlice masti ali surovega masla in iz polne žlice moke. Prežganje naj bo bledorujavo. Vreti pustim deset do petnajst minut. Kuhano juho potresem z drobno sesekljanim drobnjakom. Zraven dam ocvrte žemljice. Iz vseh teh kuhanih snovi lahko napravim tudi prikuho. Razložek je samo ta, da jed le toliko zalijem, da pridejana vrela voda te snovi pokriva in da pridenem žlico kisle smetane.

**Praženo zelje s šunko.** Zeljnate glaviče osnažim tako, da jim odstranim zunanje liste. Po sredini jih prerežem na štiri dele in kuham v slani vodi deset minut. Potem jim vodo odcedim, jih v mrzli osvežim in ožmem. Ožeto zelje vložim v kozico in zalijem z juho ali krompom, ali z juho od svinjskega mesa. Zalijem samo toliko, da je jed pokrita. Jed kuham na zmernem ognju toliko časa, da se zmehča. Zabelim z razbeljeno mastjo ali surovim maslom in potresem površino z drobno sesekljano šunko in s konico popra. Dam na mizo kot samostojno jed.

**Pražena cela čebula kot pridelek k mesu.** Drobne, za oreh debele bele čebulice, zbrišem in jih pokladam na razbeljeno surovo maslo, v katerem sem zarumenila pol žlice sladkorja. Čebulice obračam tako, da so vse zarumenele. Potem jih polijem z mastjo v kateri se je pekla pečenka. Površino jim potresem z belim poprom. Dam jih kot pridelek in okratak koštrunovemu mesu.

**Jabolčna pogača.** Sedemdeset dkg kislj jabolkl olupim in zrežem na kose. V kozico denem trideset dkg sladkorja in nekoliko vode. V sladkorju in vodi kuham jabolka toliko časa, da so ta mehka in gosta. Potem jim primešam pet dkg drobno zrezanega citronata in sok treh

limon. Posebej napravim testo iz petnajst dkg drobno zrezanih mandeljev in pet in dvajset dkg sladkorja, katerega sem zavrela s prav malo vode. Dno oblike pokrijem z oblati. Po oblatih razdelim enakomerno mandeljevo testo. Na testo namažem jabolčno mešanico. Površino z osladkanimi polovičnimi orehi. Pogačo postavim za par ur v ohlajeno pečico. Pogača ostane dolgo sveža.

## DOMAČA LEKARNA

**Kopinin sad** (črne maline) je premalo poštovan. Sok teh jagod pozdravi gobice v ustih in izpahljuje po koži. Cvet, posušen in stolčen, ustavi prehudo perilo. Posušene jagode ali iz njih skuhan odcedek, dajo izvrstno zdravilo zoper katarje, posebno zoper bolečine v slepiču. Pri vnetju slepiča je priporočal med vojno vojaški zdravnik obkladke iz čaja kopininega listja in vživanje tega čaja. Pa tudi za nered pri perilu koristi kopinin čaj in odcedek. Ženske, ki se bližajo meni bi morale piti redno ta odcedek. Žlico odcedka prevrež na lipovem čaju in vsak prehlad se bo hitro pozdravil. Tako tudi griža.

**Meto** naberi in posuši v sencih in spravi v stekleni posodi. Za zimske čase si pripraviš lahko esenco zoper ščipanje in klanje, grižo, bolečine v maternici. Dve pesti mete, pest stolčene kumine in lupino dveh srednjih pomaranč zalij z tri četrt litra žganja, postavi ga tri tedne na sonce, precedi, potem primešaj četrt kg sladkorja. Obkladek zelene mete na prsa razžene zasedeno mleko, obkladek na trebuh ustavi grižo, izžene vetrove, pravijo, da okrepi tudi sluh in zboljša naglušnost. Metin čaj prežene mrzlico in krč, razprosti žlezo, zato pomaga zoper nadohu in kašelj, glavobol in bruhanje. Boleče noge koplji v metini izkuhi, na otečene noge devaj na olju prevrele mete. Kopel z metino izkuho okrepi telo.

**Murvin sok** jemlji po žlički pri vnetju ust in grla. Iz soka skuhaj s sladkorjem odcedek in jemlji večkrat po žlici zoper kašelj, zoper vnetja v grlu in v prsih.

**Mrzlica me trese.** Namočij na žganju nekaj pomarančnih lupin, vrbovega lubja, pelina, mrzlične detelje in tavžent-rože. Vsakega za pest. Žganje naj stoji 4 prste nad zelišči. Ko je stalo 3 tedne odlij in vživaj vsak dan po dve žlici.

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

g Živinski sejem v Ljubljani 5. avgusta. Dogon na ta sejem je bil bolj slab, kupčija pa sorazmerno še dosti dobra. Precej živahno kupčijo je za zaznamovati pri goveji živini in pri malih prašičih. Prignanih je bilo 83 volov, 42 krav, 23 telet, 92 prašičev malih in 101 konj; prodanih pa je bilo 34 volov, 26 krav, 4 teleta, 62 prašičev malih in 23 konj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 4 do 5, voli II. vrste 3,50 do 4, voli III. vrste 3 do 3,50 Din za 1 kg žive teže. Krave debele 3 do 4, krave klobasarice 2 do 3 Din za 1 kg žive vage. Teleta 5 do 7 Din za 1 kg žive vage. Prašiči mali za rejo 120 do 200 Din 1 komad. Konji 200 do 3500 Din 1 komad.

g Živinski sejem v Kranju 3. avgusta. Voli I. vrste 5, II. vrste 4,50, III. vrste 4 Din za kg žive teže; telice I. vrste 5, II. vrste 4,50, III. vrste 4 Din za kg žive teže; krave I. vrste 4,50, II. vrste 4, III. vrste 3,50 Din pa kg žive teže; teleta I. vrste 7, II. vrste 6 Din za kg žive teže; prašiči špeharji 7,50, pršutarji 6 Din za kg žive teže.

g Živinski sejem v Novem mestu 25. julija. Voli 3 do 5,50, biki 4, krave 3 do 3,50, telice 4,50 Din za kg žive teže. — Konji 1500 do 3000 Din komad.

## CENE

g Tržne cene v Ljubljani. Govedina: meso I. vrste 8 do 10, II. vrste 6 do 8, III. vrste 5 do 7 Din za kg. — Teletina: I. vrste 13 do 14, II. vrste 10 do 12 Din za 1 kg. Svinjina: I. vrste 14 do 16, II. vrste 10 do 12 Din za kg. Slanina domača 13, slanina hrvaška 14, mast 16 do 18, šunka 16 do 18, prekajeno meso I. vrste 15 do 16, II. vrste 14 Din za kg. Drobnića: Koštrunovo meso 8 do 10 Din, jagnjetina 12 do 14 Din za kilogram. Konjsko meso I. vrste 4 Din za kilogram. Sveže kranjske klobase 20 do 22 Din, polprekajene 20 do 24, suhe kranjske 30 do 35, prekajena slanina 16 do 20 Din za kg. Perutnina: piščanec kom. 12,50 do 16, piščanec zaklan 22 do 24 Din kg, kokoš kom. 18 do 24, zaklana 20 do 22 kg, petelin kom. 18 do 24, zaklan kg 20 do 24 Din, raca kom. 18 do 20, zaklana kg 18 Din zajec domač kom. 8 do 10 Din. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 12 do 2,25,

maslo surovo 24, maslo čajno 28 do 36, maslo kuhano 24, sir bohinjki 24, sirček 6, sir kolementalec 24, sir trapist I.a 20, sir trapist II.a 18 Din za kg. — Jajca: kom. 0,60 do 0,70 Din. — Mlevski izdelki v prodaji na drobno: moka št. 0 — 3 Din, št. 2 — 2,75 Din, št. 4 — 2,50 Din, št. 6 — 2,25 Din za kg, kaša 4,50, ješprenj 4,50, ješprenček 5 do 10, otrobi 1,50, koruzna moka 2,50, koruzni zдроб 3,50, pšenični zдроб 4,50, ajdova moka I. vrste 4,50 do 5,50, ajdova moka II. vrste 3,50 do 4, ržena moka 3,50 Din za 1 kg. — Žito: pšenica 170, rž 150, ječmen 150 do 155, oves 135 do 140, proso 140, koruza 140 do 145, ajda 140, fižol ribinčan 280, fižol prepeličar 320, leča 500 do 900 Din za q.

Kurivo: trda drva 80 do 100, trda drva žagana 85 do 105, mehka drva 70 do 75 Din m<sup>3</sup> — Krma: seno sladko 40, slama 30 Din za q.

## Kmetijski nasveti

Ali smem mešati superfosfat z apnenim dušikom? Za svojo prehrano potrebuje rastlina tri neobhodno potrebne hranilne snovi in sicer dušik, fosforno kislino in kalij. Z ozirom na to, da se nahaja v zemlji še vedno nekaj hranilnih snovi, ki smo jim dodali z različnimi gnojili rastlini, katero smo prej gojili na istem polju, je potrebno eno ali drugo hranilno snov nadomestiti, oziroma dopolniti. Žitom je potrebna predvsem večja količina lahko dostopne fosforne kisline, nadalje kalija in dušika. S superfosfatom dodamo zemlji fosforno kislino, z apnenim dušikom pa dušik. Poudariti pa je treba, da ne smemo superfosfata in apnena dušika nikdar mešati med seboj in sicer iz sledečih razlogov:

V superfosfatu se nahaja fosforna kislina v taki spojini, ki je v vodi raztopljiva in ki lahko služi rastlini takoj za hrano. Ako pa pride fosforna spojina v dotik z apnom, se pretvori v tako spojino, ki je v vodi le deloma ali pa sploh neraztopljiva in zaradi tega ne more služiti rastlini kot hrana. Apneni dušik, kot pove že ime samo, vsebuje predvsem apno. Če bi mešali superfosfat z apnenim dušikom, bi se izvršil gori omenjeni kemijski pojav, zaradi česar bi prišel rastlini v prid samo dušik, nikakor pa ne neobhodno potrebna fosforna kislina. Z apnenim dušikom in superfosfatom je torej mogoče gnojiti le na ta način, da trosimo apneni dušik dva do tri tedne preje, dočim superfosfat neposredno pred setvijo,

## PRAVNI NASVETI

Mož upravlja ženino movino le, dokler žena te uprave ne prekliče. J. H. J. — V času, ko ste bili v bolnišnici, je mož prodal šivalni stroj. Vprašate, če sme žena zahtevati od kupca, da vrne prodani stroj brez odškodnine oziroma če mu je dolžna vrniti kupnino. — Če je bil šivalni stroj res lastnina žene, je kupec vseeno veljavno kupil šivalni stroj od moža, ker velja pravna domneva, da je žena poverila možu kot svojemu zakonitemu zastopniku upravo svoje proste movine in je vsakdo moral smatrati, da je mož upravičen prodajati tudi žene stvari. Od kupca tedaj ne morete zahtevati, da vam šivalni stroj kar tako vrne, pač pa mu boste morali dati, kar je možu plačal. Vaš mož je sicer zagrešil utajo, vendar se ta ne kaznuje, če obstoji med vami in možem skupnost življenja. Če bi bil vaš zakon ločen, bi lahko proti možu radi tega vložili tožbo. Ker imate moža, ki ne spoštuje vaše lastnine, vam svetujemo, da pri sodišču prekličete svojemu možu upravo svoje movine.

Ali so res sadovnjaki prosti davka? V. K. — Stišali ste, da so nekateri sadovnjaki oproščeni davka in bi radi dobili pojasnila. Začasno in to za dobo šestih let so oproščena zemljarine zemljišča, na katerih se zasade novi sadovnjaki in sicer s slivo s pretežno s požesko slivo, ali jabolki in hruškami, pretežno jesenskimi, kakor tudi z orehi, breskvami, lešniki in drugim plemenitim sadjem. Za sadovnjak v smislu teh davčnih predpisov se smatra zemljišče, na katerem je po 25. marcu 1932 pravilno zasajeno plemenito sadno drevje. Tako zemljišče mora biti v katastru ločena, posebna parcela in zaznamovano s posebno parcelno številko. Če je zasajeno sadno drevje na enem delu take parcele, mora meriti ta površina uporabljena za sadovnjak najmanj 250 m<sup>2</sup>, da se pridobi pravica dočasne oprostitve od davka in da se more to zaznamovati v zemljiškem katastru. Za pravilno zasajenega se smatra tisti sadovnjak, ki je zasajen v legi in na zemljišču, ki ustreza dotični vrsti sadja, v ravnih vrstah in v razmahu, ki se za dotično vrsto sadja priporoča. Če zemljišče, na katerem je sadovnjak zasajen, ni kamenito in preveč strmo ter se lahko orje, mora biti zemljišče uporabljeno za sadovnjak, globoko preorano. Sadno drevje ne sme biti zasajeno v zemljo ne pregloboko, ne preveč plitvo, ampak tako globoko, kakor je bilo zasajeno v razsadniku, iz katerega je nabavljeno. Za plemenito sadno drevje se smatrajo vse tiste vrste sliv, jabolk, hrušk, črešenj, višenj, marelic, breskev, orehov, mandeljinov, lešnikov, smokv in ostalega plemenitega sadja, ki jih priporočajo ministrstvo za kmetijstvo in banske uprave, da se goje v poedinih

krajih in ki se po potrebi razmnožujejo bodisi s cepljenjem ali na drug način. Ne smatra se za sadovnjak tisto sadno drevje, ki je zasajeno posamez ali v vrstah za krajem ali po mejah njiv, poleg stez ali v potov, po vrtovih, če je zasajeno poleg drugih kultur za okras ali za uživanje in po vinogradih. Za vsak sadovnjak, ki ima pogoje začasno oprostitev davka, mora vložiti upravičenec prijavo pri pristojni katastrski upravi. Obenem vloži prošnjo za oprostitev davka. Takih prošenj ni treba kolkovati.

Preorane vozare. M. P. S. — Vaši starši in njih predniki so nad 60 let nemoteno zganjali na ozarah živino, ki je pri tem stopala polovico po vašem svetu, polovico pa po sosedovem. Lani vas je sosed obvestil, da bo ozare zoral in da v bodoče ne smete po njih zganjati. V svesti si svoje pravice ste pa letos spomladi ravno tako zganjali po preoranih ozarah kot vaši predniki v prejšnjih letih. Sedaj se nahajate pri vojakih, pa ste dobili od sosedu po odvetniku opomin na plačilo odškodnine za zadnja tri leta s pozivom, da podpisete izjavo, s katero se odpoveste pravici zganjanja po ozarah, sicer vas bo tožil. Vprašate, če je sodišče dolžno, da začasno tožbo zavrne, ker se nahajate pri vojakih in kdo da bo tožbo zgubil. — Če imate dokaze, da ste vi a svojimi posestnimi predniki vred že 30 let nemoteno zganjali živino pri oranju na sedaj spornih ozarah, potem ste to pravico že priposestvovali in vam je sosed ne more prepovedati, čeprav vam grozi s tožbo. Samo glejte, da ne zamudite prve razprave, sicer ste lahko v odsotnosti obsojeni. Vojaška služba ni razlog, da bi sodišče tožbo proti vam začasno zavrnilo. Sodišče bo pač razpravo tako razpisalo, da boste tudi vi dobili pravočasno poziv. Svetujemo vam, da pooblastite koga od domačih, da vas zastopa pri sodišču, dokler ne pridete domov.

Poškodba po žrebetu. F. B. K. G. — Skozi vrt drži pešpot. Na tem vrtu se večkrat pasejo konji brez nadzorstva. Ob taki priliki je žrebe brcnilo osemletno deklico, ki je šla po poti. Vsled zadobljene rane je bila prepeljana v bolnišnico. Vprašate, kdo je dolžan plačati stroške zdravljenja. — Ako žival koga poškoduje, je odgovoren tisti, kdaj jo je k temu dražil ali pa zanemaril, zavarovati jo. Kdor žival redi, v danem primeru lastnik žrebeta, je odgovoren za škodo, ako ne dokaže, da je poskrbel za potrebno varstvo (n. pr. da je zagradil vrt, kjer se je žrebe paslo) ali pa nadzorstvo. Če je deklica bila upravičena hoditi po stezi čez vrt in ta steza ni bila z rantami zavarovana pred konji, ki so se pasli brez nadzorstva, potem je lastnik žrebeta odgovoren za vso povzročeno škodo. Kot obe deklice dajte nasprotnika povabiti radi poravnave k sodišču. Če se ne bo odzval, preskrbite za deklico ubožno spričevalo in nasprotnika tožite za odškodnino. Tožba zastara v treh letih.