

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

13. DECEMBRA

ŠTEV. 50

Vrtnarski pripomočki

Vrtni pridelki pridobivajo vedno večjo veljavo tudi po kmetih. Ljudje bolj in bolj uvidevajo, da je vsakovrstna zelenjad ne le priboljšek v prehrani, ampak tudi za zdravje in odpornost važno živilo. Marsikatera zelenjad se pa na njivi ne da pridelati v taki kakovosti kakor v vrtu, kjer na majhnem prostoru mnogo lažje pripravimo najboljšo zemljo in tudi sicer nudimo rastlinam boljše nego in sploh boljše pogoje za njihovo uspevanje. Zato je dandanes tudi po kmetih že malo hiš, kjer bi ne imeli vsaj majhnega vrtička, če ne za drugo, pa vsaj za prvo spomladansko solato in dišavne rastline. Še bolj potreben pa je vrt pri hiši v večjih, zlasti industrijskih krajih, kjer je pridelovanje zelenjadi omejeno sploh na domače vrtove.

Posebno važen je vrt v rani pomladi, zlasti ako ima ugodno lego ob kaki južni steni, kjer je v zavetju in ves dan na soncu. Na takem vrtu lahko pridelamo prvo spomladansko zelenjad mnogo prej nego na njivi. Tak zavarovan vrt je prvi vrtnarski pripomoček za pridelovanje zgodnje, pa tudi kakovostno boljše zelenjadi.

Drugi važen pripomoček, ki zelo ugodno vpliva na hitro rast in kakovost zelenjadi, je pa zemlja. Vrtna zemlja mora biti močno sprsteninasta, torej skozi in skozi pregnojena s hlevskim gnojem in pa s kompostom. Taka zemlja je rahla, zaradi tega zračna in primerno vlažna in kar je še posebno važno — topla.

Pa imamo še drug, vsega vpoštevanja vreden pripomoček, da pridelamo čim prej spomladi prvo zelenjad. To je pa topla ali gnojna greda, imenovali bi jo lahko tudi pokrita greda. S to napravou ublažimo ali celo popolnoma zabranimo neugodne podnebne in vremenske neprilike, ki se posebno rade pojavijo konec zime in v rani pomladi. Hudi sovražniki nežnih zelenjadnih rastlin so mraz, nagle toplotne spremembe, mrzli vetrovi (burja), preobilica padavin, nalivi, sneg, toča,

slana itd. Vsega tega se ubranimo, ako gojimo vsaj nekatere rastline v toplih (gnojnih) ali pokritih gredah.

Najprej moramo ovreči napačno mnenje, češ, da taka naprava ni za preprost kmečki vrt, ker da je predraga, ta kmečka gospodinja ne zna ravnati z njo in da je samo za vrtnarje po poklicu. To pa ni res. Kdor se dandanes kličekaj zanimala za domače vrtnarstvo, zlasti pa za pridelovanje rane zelenjadi in evetlic, ne more biti brez preproste pokrite grede, ki obsega vsaj par oken. Tudi ravnanje s pokrito gredo je prav preprosto in se mu hitro privadimo, ako imamo le količkaj smisla in čuta za življenjske potrebe rastlin. Neutemeljeno je tudi mnenje, da je ta naprava draga. Seveda, dolge vrste toplih gred kakor jih imajo poklicni vrtnarji in izdelane po vseh predpisih, so seveda drage. V mislih imamo pa preprosto, s kakršnimi koli okni pokrito gredo, kar se da prirediti z majhnimi stroški. Ako imamo pa doma kakšna sicer nerabna, stara okna in moremo utrpeti par preprostih desek, naredimo toplo gredo tudi brez vsakršnih, imena vrednih stroškov.

Marsikomu se bo morebiti čudno zdelo, da govorimo o vseh teh napravah že sedaj, ko se še niti zima ni pričela in bo minulo še več mesecev, preden jih bomo mogli rabiti. Pa imamo za to svoj tehten razlog. Kdor hoče v rani pomladi — konec februarja ali vsaj v prvi polovici marca začeti s tozadevnimi setvami, mora imeti takrat vse pripravljeno: ne samo potrebna semena, ampak tudi prostorček na pravem kraju, primerno zemljo in če le mogoče, potrebne sestavine za pokrito toplo, ali vsaj pokrito mrzlo gredico.

Začnimo torej takoj sedaj, dokler je še kopno, razmišljati o teh pripomočkih, ki so neogibno potrebni za uspešno pridelovanje rane, pa tudi poznejše zelenjadi. Preglejmo najprej ostanke vrtnega semenja, ki je ostalo od letošnjega leta. Porabimo vse, kar je kalivo (poskušnje

na kalivost!). Kar nam pa manjka, kupimo ali naročimo iz zanesljive semenske trgovine. Odločno zahtevajmo pristna semena, to je zanesljivo od tistih sort, kakor jih hočem imeti. Na zelenjadnih semenih se navadno ne pozna kakšne sorte so in moramo trgovca, od katerega semena kupujemo, zaupati, da nam bo dobavil, kar zahtevamo. Pri pridelovanju rane zelenjadi je to še posebno важно, ker za prvi spomladanski pridelek so posebne sorte, ki so že tako privzgojene, da se tudi ob manj ugodnih podnebnih in vremenskih prilikah hitro in povoljno razvijejo.

Oglejmo si potem prostorček, kjer že imamo vrt, ali kjer ga nameravamo prirediti. Marsikaj se da še predručiti in izboljšati. Posebno pa poskrbimo za dobro zemljo ter jo pokrijmo, da čez zimo ne zmrzne. Tako moramo zavarovati vsaj tisto zemljo, ki jo bomo rabili za prvo pokrito toplo gredo. Zemljo za gredice na prostem, pa globoko preštihajmo in pustimo v grudah, da dobro premrzne. S tem

ji rodovitnost zelo izboljšamo. Čez zimo preskrbimo za vrt zadostno množino predelanega hlevskega gnoja, če ga nismo podkopali že jeseni. Tako skrbimo tudi za kompost, da bo konec zime, ko bo čas za prve setve, pripravljen.

Posebno potrebno pa je, da tekom zime, preskrbimo vse za pokrite grede. Stara okna popravimo, nadomestimo ubite šipe, popleskajmo okvirje od oken dvakrat z oljnato barvo. Popravimo oboje pri pokritih gredah ali naredimo nove, če mogoče iz hrastovih ali mecesnovih plohov. Najugodnejša mera za okna je 150×95 cm. Seveda velja ta mera le za tistega, ki bo dajal delati nova okna. Sicer bo pa imela pokrita greda tako mero, kakršno imajo okna, ki jih že imamo.

Za prekrivanje pokritih gred potrebujemo razen okenj tudi slamnice in lesene pokrove, da čez noči, ki so navadno v tistem času še zelo mrzle, obvarujemo setve pred prehladom.

Kako se pokrita greda pripravi za setev, pa ob svojem času. H.

Pravilna molža zelo važno delo

Kmet seje in gara vse leto. Ko pa pride čas žetve, se pokaže, da je bil ves trud zastonj; ne preostaja mu drugega kot zdihovanje in pritoževanje nad slabo žetvijo. Tudi tebi se je gotovo že pripetilo kaj takega. Ali si pa že kdaj naletel na takega čudakarja, ki mu je dal Bog dobro žetev, a jo je požel samo napol? Jaz sem ga že videl in ta čudni ptič si — ti sam, prijatelj! Vsak dan seješ, za žetev se pa ne brigaš. Dan na dan seješ in žanješ, ne poskrbiš pa za to, da bi tudi vse požel.

Tudi molža je namreč nekaka žetev! Če molžeš sleherni dan dva- ali trikrat, žanješ pri molži to, kar si bil vsejal s krmljenjem; celo pogovor: »Kakršna setev, taka žetev!« lahko uporabljaš pri tem delu, samo majkeno ga je treba izpremeniti: »Kakor boš krmil, tako boš molzel!« Marsikdo krmil prav slabo, potem pa se pritožuje, da dajejo krave malo mleka. Prav se mu godi, prav nič boljšega ne zasluži. Kdor slabo seje, naj se ne čudi, če bo slaba tudi žetev. Pa so drugi gospodarji in gospodinje, ki ne krmijo slabo, pa se vendarle pritožujejo nad slabo molžo. Tudi tem se godi prav, ker tudi oni ne zaslužijo boljšega. Kdor slabo opravlja žetev, naj nikar ne javka

nad nesrečo, češ da se mu je polovica žetve prekvarila. Sejal, to je krmil, je res dobro, toda žetev, t. j. molžo je pa zamenjarjal.

Po večini kmetij smatrajo delo molže za nekaj nevažnega, manj vrednega. Že stara izkušnja uči, da vpliva način molže ne samo na množino mleka, ampak tudi na njegovo dobroto; slaba molža onesnaži mleko in močno zniža njegovo vrednost. Bral sem o kmetu, ki je šestkrat po vrsti prav natančno izmolzel kravo in dobil pri tem skupaj 32¼ kg mleka. Nato je pa spet šestkrat po vrsti izmolzel isto kravo samo napol, prav površno, in glejte: količina namolzenega mleka v tem času je padla na 19¼ kg. Ko je mučil to kravo še nadaljnjih devet tednov s površno, nepopolno molžo, jo je pokvaril ne samo kot dobro mlekario, ampak tudi kot krotko žival; nič več se ni pustila mlesti, ne da bi zbijala okoli sebe. Mož je napravil ta poizkus samo zato, da bi pokazal, kako veliko škodo si napravi gospodinja, ki ne izmolze vsakokrat krave do čistega. Na mnogih kmetijah pa še vedno delajo ta nesrečni poizkus in si s tem kvarijo krave. Marsikdo misli: Saj se mleko, ki ga ne pomolzem opoldne (ali zvečer) ne izgubi;

na dan pride vendar zvečer (ozir. drugo jutro). O kako se motiš, cenjena gospodinja. Ko bi bilo po tvoje prav, potem bi bilo pa za te najugodnejše, da bi molzla samo enkrat na leto. Prihranek vsega leta bi bil potem naenkrat popolnoma svež pred teboj. Da to ni mogoče, gotovo uvidiš sama. Mleko, ki ga ne pridobiš in ne spraviš na dan pri eni molži, se ti izgubi za vedno, obenem se ti pa še pokvari dobra krava mlekarica. Čista molža pa vedno bolj razvija vime, pospešuje njegovo delavnost in mleko je bolj mastno, ker so zadnje kaplje vedno najboljše.

To vse je resnica in se ne da ovreči. Če pa pridem ob času molže v hlev in gledam, kako naši ljudje molžejo, me vedno prešine isto žalno prepričanje: Ti ljudje ne poznajo vrednosti pravilne molže. Dober molzec vrši svoje delo hitro in molze v skoraj nepretrganem curku. Curek naj bo tako krepak, da se mleko v golidi peni. A kako redko vidiš pri nas tako molžo!

Kar zadeva tehniko molže, je čisto gotovo, da je pravilna molža umetnost, ki se mora opravljati z občutkom in je zato ne more nadomestiti tudi ne najboljše »molzni stroj«. Vsako kravo moraš mlesti na svoj način, kajti vsaka ima svojo čud ali temperament, svoj značaj, pa tudi zgradba vimena in delovanje mlečnih žlez je pri vsaki drugačno.

Po svetu molžejo na različne načine. Pri nas je najbolj v navadi molža s palcem in kazalcem. Ni pa zato ta molža tudi najboljša; kajti seski se pri tem načinu vedno bolj podaljšujejo, nastajajo pa v seskih rade tudi notranje poškodbe. Zaradi tlačenja in natezanja namreč nastajajo na notranji sluznici žulji, včasih veliki kot grah. Če se pri molži odtrgajo, se lahko sprimejo ter zamašijo seskov kanal in ovirajo iztok mleka; pri tem rado nastopi kot posledica vnetje vimena. Te ranitve v seskih se pa rade razširijo tudi na ostalo sluznico in postane molža vselej prava muka za kravo. Še bolj škodljiva je pa molža z upognjenim palcem. Če pri tem načinu molže še močno vlečeš seske, potem ne nastajajo otekline in žulji samo v seskih, ampak tudi rane zunaj na seskih. Morda so rane tako majhne, da jih niti ne opazi tvoje brljavo oko; zato jih pa toliko bolj občuti žival sama, ki se pri molži nemirno prestopa. Bolečine ovirajo živce organov, ki tvorijo mleko, v njihovem delovanju;

zato je posledica tega molznega načina zmanjšanje mlečnosti. Gospodinja, prepovej v svojem hlevu ta škodljivi postopek! Edino pravi način molže je t. zv. algajski način, pri katerem primeš v vsako roko po en sesek, in sicer s celo pestjo in potem urno stisneš prst za prstom, pričenši s kazalcem in končavši z mezincom. Svoje dni sem videl ta način v velikem gospodarstvu na Dunaju pri g. Alfonsu in nam je bil vsem obiskovalcem zelo všeč. Ta način je še najbolj podoben sesanju telička in povzroča kravi tudi najmanj neprijetnosti. Mleko stiskaj — ne vleci! — iz seskov, in sicer najprej iz sprednjih dveh pod trebuhom, nato pa iz zadnjih dveh med nogama. Preden končaš molžo, ne pozabi opotovati rahlo suniti navzgor proti vimenu; če si molžo pričel, ne prekinjaj je izlepa. Zlasti ne stori tega, dokler prihaja mleko iz seskov še v močnih curkih. Mnogokrat se pritožujejo gospodinjje zavoljo denarja, ki ga nosijo možje v gostilno. Imajo prav; nimajo pa prav, ako same zapravljajo še mnogo več denarja s tem, da ga puste v vimenu, kjer se pokvari! Gospodinja bi gledala po strani, ko bi si dekla namazala nekoliko več surovega masla na kruh; toda vse leto se ne pobriga za to, koliko surovega masla pušča ista dekla sleherni dan v kravjem vimenu. Mleko je namreč toliko bolj mastno, čim bolj se izpraznujejo mlečne žleze. Ob koncu namolzeno mleko je torej najboljše, ima največ tolsče v sebi. To je izkušnja, ki bi si jo morala napisati vsaka gospodinja na hlevska vrata ob vходу, da bi jo lahko brala sleherni dan. Spodaj pa bi zapisal jaz, tvoj prijatelj: »Ljuba gospodinja! Če bi hotela napraviti iz prvega mleka, ki ga namolžeš, surovo maslo, bi ga morala vzeti celih 100 litrov, da bi namedla 1 kg putra; ob koncu namolzenega mleka pa bi zadostovalo 12 litrov za 1 kg surovega masla. V tem zadnjem mleku je namreč osem- do devetkrat več tolsče kakor pa v prvem. Mleko, ki ga namolžeš v začetku, je torej nekako posneto mleko, kar pa pustiš pri slabi molži v vimenu, je pa smetana. Če pustiš vsak dan v vimenu le osminko litra te smetane zaradi zanikrne molže, zgubiš pri vsaki kravi v celem letu kake 3 kg surovega masla. Pri petih kravah znaša to 15 kg in teh 15 kg putra te stane na leto več dekla, ki slabo molze.

(Koniec prihodnjic.)

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Dom

»Kaj in kako naj napravim, da bo pri nas doma lepo?« je vprašalo dekle. »In sploh, kaj je dom,« je skoraj iztrgalo iz sebe. Naj odgovorim njej in še vam drugim, ker vem, da tudi ve pogosto razmišljate o teh vprašanjih.

»Ljubo doma, kdor ga ima,« pravi slovenski narodni pregovor, in le pregloboka resnica je v njem. Vsak človek hrepeni po domu, pa če je še tako majhen in preprost, čeprav s slamo krit.

Kaj pa je dom, da človek tako hrepeni po njem? — Dve stvari sta, ki tvorita ta dom. Zunanji dom sestavlja hiša z vsemi svojimi prostori, z dvoriščem in z gospodarskimi poslopji. Ta zunanji dom pa je le okvir za njega važnejši del, brez katerega si pravega doma ne moremo misliti — za družino. Družina: mož in žena in pa otroci, ki prebivajo pod skupno, čeprav s slamo krito streho, dajejo domu življenje in šele z življenjem teh postane dom res dom.

Toda za dom, za njega prvi in drugi del, mora nekdo skrbeti. Zeni — gospodinja — je poverjena ta naloga, težka a odlična. Žena je dolžna skrbeti, da bo dom prijeten po svoji zunanosti, še vse bolj pa, da bo vsem, ki bodo prišli vanj, življenje v njem lepo. Tam pa, kjer so pri hiši odrasla dekleta, pade precejšen, da ne rečem večidel te naloge na dekleta. In je prav tako! Z veseljem prevzemi, dekle, to skrb, ponosna bodi nanjo in z ljubeznijo skrbí za dom: za njegovo lično vnanjost in za prijetno življenje v njem. Morda bo katere dejala: Bom že skrbela za dom, ko si bom ustvarila svojega! Ni prav, če tako misliš. Tudi za dom, v katerem si se rodila, si dolžna skrbeti. Ljubezen do očeta in matere, ki sta z ljubeznijo ustanovila tvoj rojstni dom in ti z ljubeznijo omogočila življenje v njem, zahteva to. Pa tudi hvaležnost za vse lepe trenutke, katere si že preživela v tem domu, zahteva, da tudi ti omogočiš vsem onim, ki v njem prebivajo vsaj nekaj lepih trenutkov, da jim omogočiš prijetno bivanje. In, ali naj ti povem še to, da za dom, katerega si boš sama ustanovila, ne boš znala prav skrbeti; ne za njega zunanjo lepoto, še manj za prijetno življenje v njem, če se tega ne boš naučila v rojstnem domu. Če ne boš lju-

bila doma, ki so ga ustanovili tvoji starši ne le zase, še vse bolj zate, tudi doma, ki si ga boš sama ustanovila, ne boš znala prav ceniti in ne napraviti prijetnega in toplega.

Poglejva zato, kakšne dolžnosti ti nalaga dom pri skrbi za njega lično vnanjost kot tudi v skrbi za lepo sožitje v tem domu. Najprej dolžnosti, ki jih imaš za lepo vnanjost doma, v katerem prebivaš.

Prva dolžnost, ki ti jo dom nalaga, je skrb za lepoto. Lepota kmečke hiše je v nageljku na oknu, v šopku na mizi, v križu v kotu, v domačem oltarčku, v hišni opravi: v mizah, stoli, posteljah, v platnenem perilu, vse pa na svojem mestu in v najlepšem redu. Vse na svojem mestu in v najlepšem redu pa naj bo na dvorišču, v veži, hiši, kuhinji, kamri ali v katerem koli prostoru. Kajti, če imaš še toliko in še lepše oprave, pa če imaš še več in še bolj dehtečih rož, dom ni lep, če je v njem vse križem nametano. Če stoji en stol tu, drug je na pol prevrtnjen v drugem kotu, miza je še umazana od kosila, čeprav je že sredi popoldneva. Po klopih so razmetane knjige in druge reči, okrog peči leže vse križem čevlji še od nedelje. Omara za obleko je na pol odprta, tako da prav lahko vidiš, kako lep nered vlada tudi tu. Obleka visi vse križem brez reda, perilo je kar nametano v predalih. Med opranim perilom je na pol zamazano, ono pa, ki je sicer že oprano, je oprano površno in še bolj površno zlikano. Če bi vzela posamezne kose iz omare in jih razgrnila, bi videla, da je v omari, kjer je prostor samo za lepo oprano, zlikano in zašito perilo, mnogo kosov, ki bi že prav pošteno potrebovali večje roke, ki naj bi jim zašila precej velikih in še več manjših lukenj. O belini mize in poda sploh ne govorim, ker je ne le pod, ampak celo miza vse prej kot bela. Tak dom pač ni lep, pa čeprav je oprava iz najboljšega lesa, čeprav vise po stenah drage podobe. Seveda ne manjka prahu na njih. Zgodi se, da ti v taki hiši gostoljubno domače dekle hoče pokazati svojo kuharsko umetnost in ti prinese nekaj »dobrega«. Tedaj si v resnici v zadregi. Saj bi rad pohvalil gostoljubnega dekleta, toda če pogledaš krožnik, na katerem ti je dekle prineslo jed, te mine ves tek. Krožnik je sicer umit, toda tako, da na prvi pogled veš, kaj je bilo prej na njem. In dekle! Kako

površno je napravljeno! Na oknu sicer dehti rdeči nagelj, ponos slovenskih deklet, toda dekle, ki bi samo moralo biti najlepša rožca, je vse prej kot to.

Kako vse drugače pa je, če stopiš v dom, kjer ti prvi pogled po veži in hiši pove, da se nisi motila, ko si gredoč preko dvorišča sklepala z reda, ki vlada na njem, da je tu doma skrbna gospodinja, dekle, ki sta ji red in snaga glavna skrb. Veža je skrbno pometena, brez vsake nepotrebne navlake in da gospodinja najlepše spričevalo. Vesel stopi človek naprej v hišo in — glej! Pohištvo je sicer popolnoma preprosto toda okusno in oko se kar spočije, ko plava od enega predmeta na drugega. Tla so lepo poribana, v kotu stoji belo pogrnjena miza, okrog nje so skrbno pobrisane klopi, omara skrbno zaprta: vse kar koli pogledaš, ti glasno govori, da tu prebiva skrbna gospodinja. Če nekoliko natančneje pogledaš po sobi, si primorana vedno odločneje izreči gospodnji — dekletu, ki skrbi za dom, vse priznanja. Tudi pod stropom ni nobenih pajčevin, ne pod pečjo in okrog nje razmetanih čevljev. Če se ti nudi prilika, da moreš pogledati v omaro, si prijetno presenečena. Obleka je skrbno obešena, perilo lepo zloženo v predalih. Vse je lepo oprano, temeljito zlikano in skrbno zloženo. Pa če vzameš iz nje kateri koli kos, nobeden ni raztrgan, vsaka najmanjša luknjica je skrbno zašita. Kar pa še čaka večje roke, vse je prav tako zloženo v posebnem predalu. Če se oziraš po hiši, ne veš, kaj je lepše: ali šopek na mizi ali nagelj na oknu. Da, tu se pač poda nagelj! V hišo stopi dekle. Preprosto, a skrbno je napravljena. Nobena reč na njej ni v neredu. Iz tvojega obraza čita, da ti je všeč njen dom. Ponosna je na to. Rahla rdečica na njenem obrazu ti priča, da je razumela tvojo nemo pohvalo. Ko ti postreže, je posoda, v kateri ti prinese na mizo, najskrbneje pomita. Kar sve ti se in ti sežeš z največjim užitek po ponujeni stvari. Dekle pa je veselo tvojega tihega priznanja. Da, to je res dom, pristen slovenski dom, preprost in vendar tako zelo bogat. Največji zaklad v njem pa je dekle samo. Lepša, dragocenejša je njena ljubezen do snage, kot nagelj, ki rdeče žari na oknu in vabi mimoidoče. Tak dom ti postane ljub prvi trenutek in zdi se ti, kot da si v svetišču.

Da bo tvoj dom tak, kakor ta, katerega vsa si pravkar ogledali, čeprav le površno, to ti nalaga skrb za lepoto tvojega doma.

KUHINJA

Močnati žličniki. Za žličnike rabim 20 dkg moke, 4 dkg masti ali toliko surovega masla, 1 celo jajce, dva decilitra mleka, malo soli in surovega masla za zabelo. Mast ali surovo maslo mešam z jajcem, pridenem mleko, moko in primerno soli. To zmes dobro mešam in stepam, da dobim gladko testo. Testo zajemam z žlico in devam v vrelo vodo ter kuham 10 minut. Pred vsakim zajemom pomočim žlico v krop. Kuhane žličnike pobiram iz kropla, jih osvežim z mrzlo vodo ter devam na razbeljeno surovo maslo, da se od obeh strani lepo opečejo.

Krompir v pikantni omaki. Pol kilograma krompirja olupim, zrežem na kocke, operem in skuham v slani vodi. Posebej razgrejem 4 dkg na kocke zrezane suhe slanine, pol žlice surovega masla, 4 dkg moke, sesekljanega zelenega peteršilja, vejico majarona, vejico šatraja, vejico zelene, sesekljane čebule, strok česna, žlico paradižnika, žličko gorčice in krompir z vodo, v kateri se je kuhal. Če treba, še polijem. Dodam še nekaj na kocke zrezanih kislih kumaric. Krompir nazadnje zbeljšam z dodatkom kisle smetane.

Ajdova torta. 18 dkg sladkorja mešam s šestimi rumenjaki. Ko je dobro zmešano, dodam dve žlici ruma, limoninih lupinic, sneg šestih beljakov in 12 dkg ajdove moke. Obliko namažem dobro z maslom, potresem z moko in zravnam testo po njej. Testo spečem v srednje topli pečici. Pečeno in shlajeno testo prerežem po sredini in namažem z marmelado ter polijem z rumovim ledom.

Telečja obara. Tri četrt kilograma telečjega mesa operem, zrežem na kose ter jih denem na 5 dkg razgretega surovega masla ali na mast, da se meso malo opoži. Opraženo meso potresem s petimi dekami moke in pustim, da moka zarumeni. Nato zalijem meso z juho od kosti ali s kropom in dodam zrezek iz vejic peteršilja, majarona, materne dušice in vejice šatraja. Te zelenjave odstranim pred serviranjem. Pred serviranjem okisam obaro z limoninim sokom in odišavam s sesekljanimi limoninimi lupinicami. Obaro serviram z močnatimi žličniki.

Prevrnjen ohrovt. Majhne ohrovtove glavice osnažim, čisto operem, na dvoje

prerežem, poparim in z mrzlo vodo osvežim. Kozico namažem s surovim maslom, obložim s prav tankimi rezinami suhe slanine in prav takimi kosci šunke ali drugega suhega svinjskega mesa. Slanino in suho meso odišavam z muškatovim cvetom. Nato vložim ohrovt, na ohrovt spet slanino in suho meso. To menjavam, dokler ni posoda polna. Nazadnje polijem ohrovt z nekaj žlicami juhe in denem v pečico, da se speče. Pečen ohrovt prerinem na krožnik in dam na mizo.

O zelju

V človekovi prehrani igra veliko vlogo kislo zelje, in ne brez vzroka. Ne prinese sicer našemu telesu bogve kako veliko hranilnih snovi; beljakovin in maščob ni skoraj nič, ogljikovih vodenov (hidratov) je malo, in še to je neprebavljiva celuloza. Pomen kislega zelja leži drugje. Predvsem je zelo nasitljivo, povzroča in dolgo časa vzdržuje občutek sitosti. To doseže s tem, da utruji žvekalno mišičevje, da napolni želodec ter s tem napne želodčne stene in da je težko prebavljivo, s čimer je tudi črevesje dolgo časa polno. Zaradi velike množine celuloze je dobro mehanično dražilo črevesnega gibanja in je zato dobro sredstvo proti zaprtju. Nadaljnji pomen kislega zelja je v tem, da služi kot prenašalec maščobe. Mnogim ljudem je okus po maščobi odvrten ali vsaj neprijeten. Z zeljem pa lahko sprejmemo velike, sicer neuzitne ter neprebavne množine maščobe. Ko se zelje kisa, nastajata v njem mlečna in oetna kislina, ki v veliki razredčenosti prijata našemu okusu in večata apetit, ki je za dobro prebavo ogromnega pomena, poleg tega pa delujeta še kot kemijsko dražilo za gibanje črevesja. Kislo zelje privede telesu tudi mnogo C-vitamina, ki ga človek od vseh drugih vitaminov največ potrebuje (dnevno od 0.05–0.1 gr). Pomankanje tega vitamina se čuti tem bolj, čim manj uživa človek zelenjave. Zato se čuti nedostajanje tega vitamina zlasti pomladi in pozredica je pomladanska poptost, slab izgled, zmanjšana delazmožnost, manjša odpornost proti nalezljivim boleznim. V hujših primerih pride do krvavitve zobne dlesni, raznih sluznic in podkožnih delov (skorbut). Ta vitamin pa je zelo neobstoječ in se pri kuhanju, zlasti če dalje časa traja, popolnoma uniči. Zato je priporočljivo, predvsem spomladi, uživanje surovega kislega zelja v obliki solate (z

otjem in čebulo). Zdravstveno primerno je tudi kuhanje zelja v lastnem soku.

V najnovejšem času pa pripisujejo kislemu zelju čudovito sposobnost, da nam njegovo uživanje podaljšuje življenje. Neke francoske ugotovitve dokazujejo, da dosežejo največjo starost ljudje v onih krajih, kjer se poje največ kislega zelja. Čudodelna snov, ki nastaja pri kisanju zelja, se pa imenuje acetilholin, ki deluje na krvne žile razširjajoče in počasno bitje žile.

Sicer pa ima kislo zelje že od nekdaj veliko vlogo v ljudskem zdravstvu. Pri raznih obolenjih, n. pr. pri raznih oblikah kožne jetike, astmi (nadušljivosti) in revmatizmu, je kislo zelje rodilo prav ugodne uspehe.

DOMAČA LEKARNA

Če teče kri iz nosa. Marsikomu se to zgodi samo, če se pregreje ali razburi ali če pride v vročo sobo. Mnogim se vlije pri hudem glavobolu kri na nos in jim je potem bolj lahko v glavi. Pri hudi influenci se to tudi dogaja. Otrokom in doraščajoči mladini se vlije kajkrat kri na nos. Navadno ni to nič hudega — ali če se ponavlja, je treba k zdravniku. Kdor je podvržen krvavenju na nosu, ne sme laziti v hribe in ne telovaditi. Paziti mora pri kihanju in vsekovati se mora previdno. Pri hudem krvavenju pokliči takoj zdravnika. Oterračo zmoci z okisano vodo in položi na zatilnik. Drži roke kvišku. Čebulo prereži in drži polovico krvavečemu pod nos, drugo polovico mu vtakni pod pazduho. Na čelo mu deni mrzel obkladek. Opalek bate naprašaj s prahom gabezove korenine ali s stolčeno pregradco orehovitih jedrc. V lekarni se dobi prepirirana bata. Po močnem krvavenju, če se je tudi ustavilo samo od sebe, daj se pregledati od zdravnika. Mrzel obkladek na malem trebuhu je pomagal že marsikomu, tako tudi vživanje presličinega čaja in rahlo izpiranje z razredčenim kisom.

SEJMI

18. XII.: gov., svinj. in kram. Kostanjevica na Krki; živ. in kram. Dol Lendava. — 19. XII.: živ. in kram. Ljutomer; svinj. Ormož; gov. in konj. Ptuj; kram., gov. in svinj. Brežice; živ. in kram. Težarje; svinj. Dol. Lendava. — 20. XII.: živ. Ljubljana; svinj. Celje, Ptuj in Trbovlje. — 21. XII.: živ. in kram. Škocijan; živ. Šmihel-Stopiče; živ. in kram. Krašnja pri Kamniku; živ. in kram. Laško; svinj. Turnišče; živ. in kram. Dol. Lendava. — 22. XII.: svinj. in drobn. Maribor; svinj. Brežice, Celje, Trbovlje.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Dne 6. decembra so bile v mestu Ljubljani cene živine take: voli I. vrste 6 do 6.50 din, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4 do 4.50; telice I. vrste 6 do 6.50, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4 do 4.50; krave I. vrste 4 do 4.50; II. vrste 3.50 do 4, III. vrste 2.50 do 3; teleta I. vrste 6 do 7, II. vrste 6; prašiči špeharji domači 9 do 9.50, sremski 10.50 do 11, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kg žive teže.

Kranj. Na ponedeljskem sejmu dne 4. decembra je dosegla živina sledeče cene: voli I. vrste 6.25, II. vrste 5.75, III. vrste 5; telice I. vrste 6.25, II. vrste 5.75, III. vrste 5; krave I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4.75; teleta I. vrste 8.50, II. vrste 7.50; prašiči špeharji 12.25, pršutarji 9 do 10.50 din za 1 kg žive teže.

Zagorje ob S. Na sejmu dne 2. decembra je imela živina tele cene: voli I. vrste 5.75, II. vrste 5, III. vrste 4.50, telice za pleme I. vrste 5.75, II. vrste 5, III. vrste 4; za meso 4 do 5; biki za meso 4.50; krave I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; teleta I. vrste 6, II. vrste 5; prašiči 7 do 9 din za 1 kg žive teže; mladi pujski za pleme do 300 din komad.

Vinica. Na semanji dan 4. decembra so plačevali živino takole: voli I. vrste 5, II. vrste 4, III. 3.50; telice in junci I. vrste 6, II. vrste 5, III. vrste 4; krave I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3.50 din za 1 kg žive teže. Mladi prašiči komad 120 do 150 din.

Planina pri Sevnici. Na sejmu 4. dec. je dosegla živina, ki so jo prignali 393 glav, te cene: voli I. vrste do 7.25, II. vrste do 6.25, III. vrste do 5.25; telice I. vrste do 6, II. vrste do 5.50, III. vrste do 4.50; krave I. vrste do 5.50, I. vrste do 4.50, III. vrste do 3; junci 4 do 6 din za 1 kg žive teže.

Dravograd. Prve dni decembra je imela živina v okraju te cene: voli I. vrste 5.50, II. vrste 5, III. vrste 4; telice I. vrste 5, I. vrste 4.50, III. vrste 3.50, krave I. vrste 4, II. vrste 3.50, III. vrste 3.50; teleta I. vrste 7, II. vrste 5.50; prašiči špeharji 10, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na sejmu dne 5. decembra so prodajali živino takole: voli I. vrste 5, II. vrste 4.50, III. vrste 3.75; telice I. vrste

5, II. vrste 4, III. vrste 3; krave I. vrste 4.25, II. vrste 3, III. vrste 2; biki 3 do 4.25; prašiči špeharji 8 do 8.75, pršutarji 7 do 7.75, plemenske svinje 6.25 do 6.75 din za 1 kg žive teže; mladi prasci 6 do 12 tednov 50 do 125 din komad.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.45 din, ječmen 1.95, do 2.20, rž 1.95 do 2.15, oves 2 do 2.30, koruza 1.85 do 1.95, fižol 6 do 8, krompir 1.75 do 2; seno 100 kg 70 do 100 din, slama 30 din; pšenična moka 3.75 do 4, koruzna moak 2.40 do 2.50 din kg, med 18 do 21 din 1 kg.

Črnomelj. Pšenica 100 kg 240, ječmen 180 do 190, rž 180 do 190, koruza 180, fižol 500, krompir 150 do 200, seno 100, slama 50 din. Drva 1 m³ 60, mleko liter 2 din, surovo maslo kg 28 do 30 din; vino navadno pri vinogradnikih 3.50, finejše 4.50 za liter.

Maribor-okolica. Pšenica 1 kg 1.70 do 1.85, ječmen 1.40, rž 1.40 do 1.50, oves 1.40, koruza 1.65 do 1.80, fižol 6 do 8, krompir 1.25 do 1.50, seno 1, slama 0.45; jabolka pri produc. 2 do 2.80. Pšenična moka 1 kg 2.80 do 3.50, koruzna moka 2.50 do 3, ajdova 3.40; drva 1 m³ 105 din, mleko 2 do 2.50, surovo maslo 24 do 26 din, vino navadno liter 4, kvalitetno 7 din; med 1 kg 16 din.

Dravograd. Pšenica 100 kg 250 din, ječmen 200, rž 225, oves 200, koruza 200, fižol 700, krompir 150, seno 70, slama 50, jabolka 200 do 300. Drva 1 m³ 70, mleko liter 2.50, surovo maslo 1 kg 28 din.

LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 7. decembra so cene lesa bile sledeče: smreka-jelka: hlodi I/II 185 do 220, brzoj. drogovi 175 do 205, bordoneli 210 do 220, filerji 220 do 230, trami ostalih razsežnosti 200 do 220 din za 1 m³;

bukev: hlodi od 30 cm dalje I/II 120 do 140, hlodi za furnir od 40 cm dalje 200 do 230, deske-plohi 250 do 500 din za 1 m³;

hrast: hlodi od 20 cm dalje I/II 200 do 320, bordoneli 750 do 850, deske-ploni 730 do 930, frizi I/II 5 do 12 cm 700 do 900 din za 1 m³.

PRAVNI NASVETI

Vojnica, F. M. — Leta 1929 ste bili spoznani za stalno nesposobnega. Lani pa vam je davčna oblast predpisala vojnico, a mislite, da je niste dolžni plačevati, ker ne plačujete drugega davka kakor 100 dinarjev uslužbenskega davka. Radi bi izvedeli, ali bi bila pritožba uspešna. — V zmoti ste, če mislite, da niste dolžni plačevati vojnice. Ker ste stalno nesposobni za vojno službo, ste zavezani plačevati ta davek do dovršenega 50. leta starosti. Vojnice so oproščeni invalidi ali osebe, ki so postale nenamerno nesposobne v vojaški službi. Dalje umobolni, gluho-nemi, slepi in pohabljeni, ki so nesposobni za kakršno koli delo in pridobivanje in plačujejo 120 din ali manj neposrednega davka na leto. Vi pa med te osebe ne spadate, zato se vojnice ne boste mogli oprostiti.

Vojaški rok prvenca, K. J. R. — Na vaše vprašanje ni mogoče odgovoriti, ker niste navedli niti rojstnih podatkov posameznih rodbinskih članov, niti podatkov o njihovi vojaški službi. Priporočamo, da mladenič, na katerega se vprašanje nanaša, predloži naborni komisiji rodbinski list in potrdilo o davkih. Na podlagi teh listin bo naborna komisija presodila, ali mu pripada skrajšani rok ali ne.

Vstop k orožništvu, F. Z. — Ker ste odslužili vojaški rok in niste nad 30 let stari, lahko zaprosite za sprejem v orožniško službo. Poleg navedenih pogojev mora biti prosilec duševno in telesno zdrav, neoporečnega vedenja, zmožen čitanja in pisanja, samski ali vdovec brez otrok, in seveda državljan naše države. Prošnjo vložite pri najbližjem orožniškem poveljstvu, ki jo bo že poslalo na pristojno mesto.

Upnik zaščitene dolžnika, J. K. S. — Leta 1931 ste posodili dolžniku lepo vsoto denarja. Ker se z dolžnikom niste sporazumeli glede vrnitve dolga, ste pred dvema leti vložili »predlog« pri sodišču. Nato ste se z dolžnikom dogovorili, da bo polovico dolga takoj odplačal, drugo polovico pa v petih letih. Dolžnik še prve polovice dolga ni v celoti plačal. Vprašate, ali bi mogli sedaj dogovor, ki ste ga z dolžnikom sklenili, razveljaviti, in ali bi mogli glede ostanka dolga izdati dolžniku novo obveznico in obračun. Ali morate dovoliti znižanje dolga? — Ni razumljivo Vaše vprašanje, v katerem pišete o nekakem predlogu, ki ste ga stavili pred sodiščem. Zato vam ne moremo glede tega predloga, o katerem niste povedali, na kaj se je nanašal, ničesar reči. Če je vaš dolžnik zaščiteno, velja sledeče: napraviti morate obračun in novo obveznico v dveh izvodih ter oboje poslati občinski upravi, ki je krajevno pristojna za dolžnika. Dolg morate znižati na polovico. Tako znižani znesek

pa mora dolžnik odplačati v dvanajstih letih s 3% obrestmi v enakih letnih obrokih vsako leto do 15. novembra. Če sedaj pošljete dolžnikovi občini obveznice in pa obračune za dolžnika, bodo roki za odplačevanje obrokov začeli teči šele s prihodnjim novembrom. Za sestavo obračuna dobite lahko poseben obrazec, iz katerega bo razvidno, kako se sestavi tak obračun.

Stari dolg, V. J. — V začetku leta 1932 ste si izposodili od neke ženske vsoto denarja. Upnica je umrla in je terjatev pripadla njeni hčerki, ki je v Ameriki. Njeno gospodarstvo upravlja neka druga oseba, ki zahteva od vas plačilo dolga. Vprašate, ali ste dolžni plačati in ali vas more tožiti. — Če dotična oseba upravlja gospodarstvo vaše upnice, ste ji vsekakor dolžni to plačati. Lahko vas seveda tudi toži. Če niste zaščiteni po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, lahko zahteva plačilo vsega dolga, drugače pa samo obroke, in še te po polovičnem znižanju.

Zemljišče v bregu, J. S. — Vaše zemljišče leži v bregu. Radi bi ga znižali za dva metra. Vprašate, ali vam more sosed znižanje zabraniti. — Po postavi se nobeno zemljišče ne sme tako znižati, da bi sosedno zemljišče izgubilo zadostno oporo, razen če na drug način mejo utrdite, da se ohrani opora za sosedno zemljišče.

Plačevanje vojnice za sina, K. M. — Če je sin stalno nesposoben, je zavezan plačevati vojnico, ki znaša 20% letnega neposrednega davka. Če je vojničar sam davčni zavezanec, plača vojnico na celotni svoj neposredni davek, ki se mu predpiše na ozemlju kraljevine. Če vojničar ne plačuje sam davkov a živi v hišni skupnosti s starši, se mu odmeri vojnica na tisti del neposrednega davka staršev, ki sorazmerno nanj odpade glede na število sinov, ki živijo z roditelji v skupnem gospodarstvu.

Oporoka, I. I. Lastnoročno zapisana in podpisana poslednja volja, v kateri določite dediča svojem premoženju, je veljavna oporoka. Tako napisano oporoko lahko hranite sami, lahko jo pa izročite katerikoli osebi, ki ji zaupate, da bo do vaše smrti o tem molčala, ob smrti pa izročila oporoko sodišču. Do svoje smrti oporoko lahko vedno še predrugačite. Če bi se ob vaši smrti našlo več oblikovno brezhibnih oporok, bo tista obveljala, ki je bila zadnja napravljena. Tudi sodišču daste lahko v hrambo svojo oporoko in boste zato morali plačati predpisano takso 100 din. Oporoko, ki jo sami hranite ali pa jo daste zasebnikom v hrambo, ni treba prav nič kolekovati. Taksa za oporoko se bo pobrala šele v zapuščinskem postopanju, ko se bo na temelju vaše oporoke uradovale.

V vsako hišo »Demoljuba!