

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

7. JULIJA

STEV. 27

Poletno sadje in njega uporaba

Razen češenj, zori pri nas julija in avgusta meseca še razno drugo sadje. Takoj za češnjami začno rumeneti rane, poletne hruške raznih sort. Prav tako je julija največ marelic. Proti koncu meseca začno zoreti rane sorte breskev in takoj na to prva poletna jabolka. Ribez ali Ivanovo grozdje dozoreva uprav tale teden. Kosmulja pa se zmeči nekoliko pozneje. Tudi maline bodo tu in tam že zrele. Julij je končno mesec gozdnih jagod in borovnic, vsaj v višjih legah.

Najbolj napačno ravnanje povsod pri nas z raznimi hruškami in jabolki. Mislijo, da mora to sadje popolnoma za uživanje dozoreti na drevesu. To je pa narobe. Ranih poletnih hrušk in jabolk, pa naj bodo katerakoli sorte, ne gre puščati, da bi se na drevesu zgodile ali zmedile, in čakati, da bi polagoma same popadale na tla. Res je sicer, zlasti za otroke, zelo mikavno, ko jim je vsako jutro na vse zgodaj prva pot pod hruško, da pobero, kar je čez noč napadalo na tla. Toda od tega je malo koristi. Preizkušeno pravilo se glasi: Spravljajte rane hruške in jabolka preden na drevesu užitno dozorejo in popadajo na tla! Ko začno odpadati piškavi (črvivi) plodovi, in ko se sadje začne značilno barvati (navadno rumeniti), takrat je čas, da se potrga vse, torej tudi tisto, ki še ni n. pr. rumeno in mehko. O pravem času spravljena rana jabolka in hruške potem v shrambi **pozorijo**, se lepo pobarvajo in okus se jim izpopolni in pravilno razvije. Glavno pa je, da še nekoliko v močič spravljene, precej potrpe. Če pa z ranimi hruškami in jabolki čakamo, da na drevju popolnoma dozorejo in počasi skapajo na tla, prav malo zaležejo, zlasti, če bi jih hoteli prodati. Pa tudi okusa so mnogo boljšega, ako pozorijo v shrambi, namesto na drevesu.

Odločno pa moramo povdarjati, da velja to samo za poletna jabolka in hruške, ki zorijo julija in kvečjemu še avgusta. Jesenske sorte že niso več tako občutljive, ako ostanejo nekoliko dlje na drevesu. Za izrazito zimske sorte jabolk in hrušk velja pa

tole pravilo: Čim dlje na jesen jih pustimo na drevesu, tem lepše, okusnejše in trpežnejše bodo. Zaradi preranega spravljanja zimskega sadja utrpimo vsako leto ogromno škodo in potrebno bi bilo, da bi se tako ravnanje, ki je v škodo celokupnemu narodnemu gospodarstvu, strogo kaznovalo.

Poletne hruške porabimo izvečine za sveže uživanje. Izvrstne so pa tudi za vkuhanje. Poletna jabolka so vsa bolj kislila in so bolj primerna za kuho nego za vživanje v sirovem stanju.

Popolnoma drugačna glede zorenja je zadeva s koščičastim sadjem. To pa mora na drevesu skoro do kraja dozoreti, sicer ni prida. Češnje n. pr., ki jih potrgamo rdeče namesto, da bi počakali, da bi bile črne, ne bodo nikdar v shrambi počrnele, ampak ostanejo rdeče. Tudi njihov okus se ne izboljša, ampak se prej še poslabša.

Marelice skoro niso užitne, ako jih potrgamo, preden vsaj nekoliko ne zmeče na drevesu, ker v shrambi nič kaj ne pozorijo, ampak le nekako zvénejo. Močno na drevesu dozorele marelice so pred vsem prvovrsten sad za namizno uporabo, dado pa tudi najfinejšo in najdražjo marmelado, ker imajo posebno za ta namen pripravno meso z lepo rumeno barvo.

Breskve se tudi glede zorenja precej razlikujejo od marelic, ker precej ugodno pozorijo, čeravno jih potrgamo še nekoliko trde. Vsekako pa so najbolj okusne, če popolnoma pozorijo in se zmeče na drevesu. Največ breskev se použije svežih. Tudi vkuhanne so izvrstne, zlasti kosenice. Za marmelado pa niso posebno primerne, ker imajo, zlasti rane sorte, zelo vodeno meso.

Jagodje (ribez, kosmulja, vrtno in gozdne jagode, borovnice) pa nima nobene vrednosti, ako do kraja ne dozori na rastlini. Ako potrgamo nezrelo, se niti za trohico več ne izboljša, ampak kmalu propade. Edino kosmuljo trgajo ponekod nezrelo, ker jo v tovarnah v velikih množinah predelavajo v razne izdelke. Pri nas je ta uporaba popolnoma neznana; zato je to sadno pleme

v naših krajih najmanj razširjeno in brez pomena.

Precej se pa pridelava, zlasti po mestnih vrtovih ribeza ali Ivanovega grozdjiča, ki daje izvrsten sok, užiten pa le predelan s sladkorjem, ker ima ribez premalo svojega sladkorja, pa preveč kisline. Iz tega jagodja izdelujejo tudi prav dobro vino. Po naših kmetih bi lahko pridelali več ribeza, ako bi poznali njegove vrline, zlasti ako je sok iz njega pripravljen tako, kakor malinovec.

Nasad ribeza se da narediti prav poceni, tudi brez stroškov. Jeseni narežemo enoletnih šib iz starejših ribezovih grmov, jih

zrežemo na 20—30 cm dolge kose, ki jih potaknemo po 3 in 3 v razdalji do poldruga metra v dobro pripravljeno zemljo. Taki potaknjenci se radi vkoreninijo in ozelené. Drugo, najkasneje pa tretje leto že zarodé in dajo potem vsako leto večji pridelek.

Končno opozarjamo naše gospodinje, da prav pridno kuhajo iz borovnic borovničevce — pa ne misliti na žganje iz borovnic, ampak na sok iz borovnic vkuhan s sladkorjem prav tako kakor ga kuhajo iz malin. Tak sok ne-le, da je jako okusen, ampak tudi zdravilen. H.

Pomen kisanja krme

Živinoreja je bila pri nas že od nekdaj in bo ostala tudi v bodočnosti najbolj dobičkanosna panoga kmetijstva. Da bomo pa našo živinorejo še bolj dvignili, moramo skrbeti v prvi vrsti za to, da bo dobivala živina skozi vse leto dovolj tečne in zdrave krme. Za pridelovanje prvovrstne krme so dani vsi predpogoji, toda škoda, da ne znamo tega dovolj ceniti in v popolni meri izkoristiti. Zato se pa tudi pogosto dogaja, da nam začne že zgodaj spomladi primanjkovati suhe krme za živino, zlasti tedaj, ako je bila prejšnje leto močna suša in je bil zaradi tega pridelek sena majhen, ali pa, če v jeseni nismo mogli pravočasno spraviti otave. Tako je kmet dostikrat prisiljen pod ceno prodajati živino.

Izgledi za pridelek sena so včasih zelo dobri; za časa košnje pa kaj rado nastopi dolgotrajno deževje, ki prekriža vse lepe nade. Seno izgubi vsled tega mnogo najboljših hranilnih snovi in pridelek je prav majhen. To je kmetovalce prisililo, da so začeli razmišljati, kako bi ohranili krmo nepokvarjeno in so jo začeli polagoma kisati.

Kisanje zelene krme je v nekaterih gospodarsko naprednih državah že močno razširjeno. V te svrhe nam služijo posebni prostori, katere imenujemo silose. Oblika silosa je lahko različna. Včasih je zidana ali betonska štirioгла ali pa okrogla jama, večkrat tudi okrogel stolp. Natančnejši opis silosa samega bo sledil pozneje; najprej moramo vedeti kakšen pomen ima kislja krma, nadalje iz katerih rastlin jo pripravimo in pa kako jo pripravimo.

Med posušenim senom in kisljo krmo je precejšnja razlika. Kislja krma je mnogo

tečnejša in lažje prebavljiva kot pa posušeno seno. Naš kmetovalec nudi pri doseganju načinu krmljenja živini vse premalo beljakovin. Nadomestiti jih z različnimi krepkimi krmili vsled pomanjkanja denarja tudi ne more. Krepka krmila so na mestu le tamkaj, kjer živino oziroma njene proizvode lahko drago prodamo. Vsled pomanjkanja beljakovin se živina ne more tako razviti, kot bi bilo treba; radi tega slabi in molznost je razmeroma nizka.

V zeleni krmi so hranilne snovi raztopljene že v takozvani vegetativni vodi in so radi tega lahko prebavljive. Ako pa je krma posušena, se nahajajo v njej hranilne snovi v trdi obliki; v živalskem telesu se morajo najprej raztopiti potom raznih želodčnih in črevesnih slin in šele potem so sposobne za prehrano. Zato je zelena koruza, zelena trava in druga zelena krma vedno mnogo bolj tečna, nego seno. Če krmo okisamo, ohranimo v njej vse hranilne snovi, katere bi sicer, ako bi seno posušili, izgubili. Z okisanjem krme je dana najlepša možnost tudi ob slabem vremenu koristno spraviti zeleno klajo, istočasno pa v njej ohraniti vse hranilne snovi.

Zeleno krmo spravljamo v silose, da se tam okisa. S tem postane prav tako trpežna kakor kislja repa ali pa zelje v kadeh. V velikem obsegu delajo tako Američani, ki ne pridelujejo zelene koruze samo za pokladanje v poletnem času, ampak tudi za kisanje in krmljenje v zimskem času. Zelena krma se v silosu ohrani in je uporabna čez zimo ali pa tudi delj časa. Namen kisanja krme je, ohraniti zeleno krmo v vsakem letnem času in z najmanjšimi izgubami redilnih snovi. Ohranjeno zeleno rastlinsko

maso imenujemo kislo krmo ali ansilažo; ohranjuje jo pa mlečna kislina. Zaradi prisotnosti mlečne kisline se ne morejo razvijati razne plesni in škodljive bakterije; posebno močno je ovirano delovanje gnilobnih bakterij. Mlečna kislina zdravju prav nič ne škoduje, nastane pa z vrenjem sladkorja, ki je v zeleni krmi in to samo v takem prostoru, v katerega nima zrak dostopa. Ko nastane dovoljna količina mlečne kisline, se nam ni treba več bati, da bi se zelena krma začela razkrajati ali pa gniti.

Z ozirom na pristop zraka razlikujemo sladko in kislo ansilažo. Ako pri okisanju zrak nima nikakega dostopa, potem se razvije v glavnem mlečna kislina, poleg tega pa tudi večje količine ogljikove kisline. To je sladka ansilaža. — Ako pa ima zrak dostop, se razvije v krmi poleg mlečne kisline tudi očetna in maslena kislina. Pristop zraka moramo vedno preprečiti. Maslena kislina, ki se razvije pri toploti 35 do 37 stopinj, daje krmi smrad po znoju in po žaltavem maslu. Take krme živina ne uživa in je neuporabna.

Za dobro ansilažo je značilen prijetni kisli okus in vonj; pri nepravilnem postopanju pa emrdi pokvarjena kislina krma po kislu. Zato moramo gledati na to, da se razvije v silosu samo mlečna kislina.

Pri kisanju krme je važno sledeče:

1. Krmo je treba dobro tlačiti in paziti, da ima zrak čim manj dostopa. Stene in

dno v silosu morajo biti nepropustni; ako so stene propustne, se izgubi mnogo rastlinskega soka.

2. Vložena krma mora vsebovati dovolj vode, ki naj izpolnjuje praznine.

3. Krmo je treba zrezati, da čim preje izstopi sok, ki izpodriva zrak in je lahko dostopna hrana koristnim bakterijam mlečne kisline.

4. Krma tudi ne sme biti prevodena; nikdar ne sme vsebovati nad 80 do 85 odstotkov vode.

5. Krma mora vsebovati dovolj sladkorja, kateri je neobhodno potreben za hiter razvoj mlečne kisline.

Posebno merodajna je toplota v stlačenih krmi v silosu; znašati mora 8—55 stopinj C. Iz vsega navedenega je točno razvidno, kako veliko važnost moramo polagati na pravilno pripravljanje kisle krme.

Kisla krma vsebuje mnogo več hranilnih snovi, kot pa suha krma, zlasti pa vitaminov. Živali, ki uživajo hrano, bogato na vitaminih, so zelo odporne proti raznim boleznim, živali pa, katere hranimo s hrano, katere je siromašna na vitaminih, le slabo napredujejo in so podvržene boleznim. Ravno zaradi tega moramo polagati na zeleno, prav posebno pa še na kislo krmo zelo veliko važnost; taka krma vsebuje mnogo beljakovin in vitaminov, kateri so za pravilen razvoj in za zdravje živine neobhodno potrebni. Č.

Kakšni naj bodo hlevi

Velik del goveje živine mora pri nas precejšen del svojega življenja preživeti v hlevih. Dostikrat pa so hlevi zelo pomanjkljivi, prav malo udobni in prej podobni bolj zaduhlim temnicam kot pa bivališčem. To pa vpliva zelo kvarno na živino, še prav posebno pa na njeno zdravje. V takih hlevih primanjkuje živalim predvsem dobrega zraka in sončne svetlobe; poleg tega pa so tudi leglo raznih kužnih bolezni.

Zavedati se je treba, da je pravilno zidan hlev za kmetijo neprecenljivega pomena. V prvi vrsti je važen za rejo živine kot take. Živinorejec hoče s tem, da spravlja svojo živino v hlev, dati živalim primerno varstvo in poleg tega hoče tudi, da mu hlev prinaša gospodarsko korist. Hlev mora predvsem olajševati oskrbovanje živine in razen tega tudi zvišati dohodke živinoreje. Tako korist pa dosežemo od hleva le tedaj, če je

hlev res tak, da se lahko razvijajo v njem živali kolikor mogoče naravno in da v nobenem oziru ni škodljiv živalskemu zdravju. Pravilno zidan hlev pa je prav tako važen tudi za ves gospodarski obrat poljedelstva in travništva, ki sta v ozki zvezi z živinorejo in od katerih je zopet v veliki meri odvisen uspeh živinoreje same. V neposredni zvezi z dobrimi hlevi pa so tudi pravilno urejena gnojišča in gnojnične jame. Vsak posestnik, ki ima slab hlev, gnojišče ali jamo, mora delati na izboljšanju istih, ako hoče sebi dobro; ako pa to vse skupaj zanemarja in odlašča, potem njegovo gospodarstvo stalno in občutno peša, dokler popolnoma ne propade.

Hleve, gnojišča in gnojnične jame bi morali stalno izboljševati. Samo pod tem pogojem, ako dober hlevski gnoj in gnojnico pravilno shranjujemo in oskrbujemo ter

oboje pravilno uporabljamo, ne bomo imeli izgube dragocenih hranilnih snovi, katere moramo vračati zemlji. Če pa so hlevi, gnojšča in gnojnične jame zanemarjene in ako poleg tega nepravilno ravnamo s hlevskim gnojem, se porazgubijo najvažnejše rastlinske hranilne snovi iz živalskih odpadkov in tak gnoj je potem zelo malo vreden. Zemlja začne zaradi tega pešati in vedno slabše rodi. Da zemlja popolnoma ne opeša, moramo izgubo teh hranilnih snovi nadomestiti z raznimi umetnimi gnojili, kar pa je danes precej težavna stvar in si tega ne more vsak privoščiti. Vsak tak posestnik pa bi bil tudi zelo slab gospodar, ki bi dopustil, da bi se hranilne snovi na eni strani po nepotrebnem izgubljale, na drugi strani pa bi za drag denar kupoval umetna gnojila.

Ni pa s tem še rečeno, da mora imeti vsak posestnik nov in vsem zahtevam današnjega časa odgovarjajoč hlev. Treba je upoštevati razmere kot take in se po tem ravnati. Marsikateri nedostatek pri naših hlevih bi se dal prav z lahkoto odpraviti in v marsičem bi jih lahko znatno izboljšali.

Zaradi obnove hleva se ne bo šel danes nobeden zadolževati. Zidava novega hleva, prav tako pa tudi temeljita obnova starega hleva stane precej denarja in tega ne zmore vsak. Zato je svetovati onim, ki stojijo gospodarsko zelo slabo, ali pa ki so morda tudi zadolženi, da delajo zelo previdno in počasi pri prenavljanju hleva, gnojšča in jame.

V začetku odpravimo razne nedostatke. Hlevi naj bodo predvsem dovolj zračni in svetli, nadalje moramo gledati na to, da se gnoj dobro ohrani in da se ne izgublja gnojnica. Zaradi tega bomo imeli včasih kake manjše denarne izdatke, ki pa se nam bodo pozneje dobro obrestovali.

V hlevu moramo skrbeti za dobre prezračevalne naprave in za primerna okna. Živina potrebuje za povoljno uspevanje predvsem svež in dober zrak ter svetlobo; dober zrak in svetloba v hlevu sta prav tako važna za živino kakor primerno krmljenje.

Pri večini hlevov opazimo premalo oken in še ta so navadno premajhna. Zato ne more prihajati v tak hlev zadosti sončne svetlobe; zlasti v zimskem času je to za živino zelo škodljivo, ko mora biti že itak vedno v hlevu. Nekateri se izgovarjajo s tem, da so tudi hlevi z majhnimi okni prav prikladni v poletnem času, češ da živino mnogo manj nadlegujejo muhe. Ta izgovor pa je slab; temnih hlevov ne moramo nikdar dobro očistiti, zaradi česar se nabere s časom mnogo nesnage in muhe se zaradi tega še hitreje množijo. Nesnaga prinaša razne bolezni in živinoreja ima zaradi tega samo škodo. Če že drugega ne moremo storiti, moramo gledati vsaj na to, da so hlevski prostori vedno dosti snažni.

Povečajmo torej okna in skrbimo za primerne prezračevalne naprave; tako bo dobila živina dovolj svežega zraka in sončne svetlobe, ki sta največja sovražnika raznih bolezenskih kalih, obenem pa pospešujeta zdravje živine.

Hlevski prostori morajo biti vedno zadosti snažni. Po tem tudi takoj vemo, kakšen je dotični gospodar. Hlevske prostore moramo redno beliti; z beljenjem postane hlev bolj svetel in čist, obenem pa uničimo mrčes in bolezenske klice. Nadalje moramo primerno urediti ležišča, jasi in korita ter paziti vedno na največjo snago. Stroški za vse to so prav malenkostni; tako bi odstranili vsaj največje hlevske napake, zaradi katerih trpimo letno tako občutno škodo v živinoreji. Kdor pri teh malenkostih in prepotrebni stvareh varčuje z denarjem, je slab gospodar.

Opremo hleve z betonskimi odvodnimi jarki za gnojnico; ti naj vodijo v dobro pokrito jamo iz betona. Gnojšče mora imeti betoniran tlak, nagnjen nekoliko proti gnojnični jami, kjer se nahaja odprtina, da se lahko skozi njo odteka mokrota izpod gnoja v jamo. Marsikdo ne zmore stroškov za beton; v tem primeru si lahko pomagamo z ilovico in navadnim obzidkom; s tem preprečimo dotok vode in odtok gnojnice. Č.

Zahteve vinogradnikov

Nedavno je bil kongres Vinarskega društva za Slovenijo v Slov. Bistrici, na katerem je bil izvoljen popolnoma nov odbor. Kongresu je predsedoval g. Vesenjak, minister v pokoju. Sprejeti so bili sledeči sklepi:

1. Pri Kmetijski zbornici dravske banovine naj se ustanovi avtonomni odsek za vinarstvo, v Mariboru pa naj bo uspostavljena ekspozitura Kmetijske zbornice.

2. Zakon o vinu naj se najstrožje izvaja. Ukine naj se zadnji odstavek člena 23.

pravilnika k omenjenemu zakonu, ker je v protislovju s § 7. zakona o vinu.

3. Uredba o sanaciji vinogradništva naj bo čimprej uveljavljena in točno izvajana z izpremembami, kakor so predložene od strokovnih organizacij.

4. Pri obnovi vinogradov naj kr. banska uprava nudi potrebnim vinogradnikom brezobrestna posojila, revnejšim vinogradnikom naj se oddaja samo prvovrstni trsni material po znižanih cenah, najpotrebnejšim tudi brezplačno, odnosno po načrtu o obnovi.

5. Carina na modro galico, žveplo in druga obrambna sredstva proti boleznim in škodljivcem vinske trte naj se ukine.

6. Odločno zahtevamo ukinitve trošarine na vino. Vinarstvo je v krizi, zato že iz tega vidika ni umestna trošarina, ki jo je posebej stopnjevala prejšnja vlada in prejšnja banska uprava.

7. Pri vseh trgovskih pogodbah naj se gleda na to, da se dosežejo čim večje ugodnosti za izvoz naših kvalitetnih vin in namiznega grozdja, zlasti v pogledu zmanjšanja carin, prevoznih tarif in plačanih modalitet. K sklepanju takih pogodb naj se pritegnejo vinarski strokovnjaki. Pridobljeni kontingenti naj bodo dodeljeni prvenstveno za kvalitetna vina dravske banovine.

8. Za vino, ki se bo izvažalo, naj se znižajo tudi pri nas železniške tarife.

9. Posveti naj se vsestransko pozornost strokovnemu pouku vinogradnikov. Posebno naj se prireajo primerni tečaji po vseh vinorodnih krajih, za okraj Ljutomer pa naj se po možnosti osnuje vinarska šola s primernim objektom.

10. V krajih dravske banovine, kjer se izkaže potreba in je zadosten interes vinogradnikov, naj se vsestransko podpira ustanavljanje zadružnih klet, ki so potrebne za tipizacijo in standardizacijo naših vin in za novodobno kletarjenje.

11. Zahtevamo strogo postopanje proti zakotnim trsničarjem, ki oddajajo večinoma manjvreden material.

12. Zahtevamo kontrolo vseh privatnih trsnic. Vsem trsničarjem, ki predpisanih pogojev ne izpolnijo, naj se koncesija odvzame.

13. Banovinske kmetijske ustanove naj oddajajo privatnim koncesionarnim trsničarjem selekcionirane cepiče, v kolikor je to mogoče da bo načrtna obnova imela čim popolnejši uspeh.

14. Zopet naj se dovoli prost prevoz trsnega materiala po železnici.

15. Strogo naj se prepove vsako krošnjarenje s kakršnikoli trsnim materialom, ker povzroča pri obnovi zmedo in škodo.

16. Vpelje naj se priznavanje matičnih vinogradov za dobivanje cepičev.

17. Kr. bansko upravo naprošamo, da izdela in objavi statistiko o potrebi ceplenk za obnovo vinogradov za bodoča leta v posameznih okrajih.

18. V ptujskem okraju naj se ustanovi trsni matičenjak za oddajo materiala vinogradnikom in trsničarjem po znižani ceni.

19. Za okraj Maribor desni breg naj se vzame v pretres potreba ustanovitve nove banovinske trsnice, ker se ne ve, kaj bo z obstoječo trsnico v Pekrah.

20. Naprošamo merodajne oblasti, da se ugotovi še nerealiziranim točkam lanskim sklepov.

Ko je bilo ustanovljeno Vinarsko društvo za Slovenijo, je prva leta prav lepo napredovalo in si je pridobilo precej članov. Pod vodstvom JNS politike Lovra Petovarja in njegovega tajnika, vpokojenega inšpektorja Zabavnika pa je vedno bolj hiral. Dovolj pove že samo dejstvo, da imamo v Sloveniji 25.000 vinogradnikov, društvo pa je imelo komaj 500 članov, pa še od teh polovico gostilničarjev. Članarino pa je plačevalo samo 300 članov.

Novo izvoljeni odbor pa je najboljšo jamstvo, da bo društvo zopet prospevalo.

DOMAČA LEKARNA

Jelšino listje in lub naberi majnika in posuši. Za vseh vrst mrzlico prevrij 15 gr luba na en četrt litru kropla in pusti, da postoji pet minut. Vživaj dvakrat na dan po tri žlice in ogibaj se tačas jedi s svinjskim mesom. Jelšin lub učinkuje bolj, kakor kinin. Na boleče kolke in na omrtvele ude devaj obkladke listov. Dokler se dobijo zeleni, so boljši zeleni, po zimi poškrpi suhe z vinskim kisom. Zelenih listov si nasuj v obutev, če se ti je ustavil pot na nogah. Ta podkladek varuje tudi utrujenja in so si vojaki za na dolge marše nekaj nadevali škornje z jelšnimi listi.

Brestovega luba in liste naberi majnika. Naveži liste na bule, ki se obnavljajo. Z izkuho listov izpiraj lišaje. Prevrež 6 gramov luba na en četrt litra kropla in izpij polovico predpoldne, drugo pa zvečer — za krvotok in kapavico.

Duh smrek okrepča bolehnega. Kdor ne more pod smreke, si naj saj preskrbi na dom nekaj smrekovih vej.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Grahova juha z mladim korenjem. Grah zberem, operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko zavre, mu pridenem ostrganega, opranega in zribanega korenčka. Juho zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz žlice masti ali žlice surovega masla in odišavila z drobno sesekljanim zelenim petršiljem. Nazadnje pridenem juhi malo drobno zrezanega drobnjaka. Vedeti je treba, da se grah veliko bolj mehko skuha kot oprži. — Grah z mladim korenjem se ravno tako napravi za prikuho. Le bolj gosto ga je napraviti, pa velja za prikuho.

Grah z rižem in korenjem. Naribano korenje opržim na masti s pridatkom zelenega esekljanega petršilja. Potem prisujem toliko pesti riža, kolikor je oseb pri kosilu. Nato zalijem z juho, vodo ali krompirjevko. Riž kuham pol ure. Grah, ki sem ga posebej skuhala, pridenem proti koncu kuhe z vodo, v kateri se je kuhal. Ako hočem to jed napraviti za prikuho, dam za vsako osebo dve pesti riža. Če površino te prikuhe potresemo še z parmezan sirom, dobí jed znaten priboljšek.

Koleraba s sladkorjem. Za to jed vzamem samo glavice brez listov. Glavice olupim, operem, zrežem na kocke in stresem na mast, v kateri sem zarumenila žlico sladkorja. Ko nekaj časa pražim, potresem, jed z moko, še malo opržim, osolim in prav malo zalijem z juho ali kropom.

Kuhane češnje s črnim kruhom. Za en liter češenj rabim pol litra vode. Češnjam odberem peclje, jih operem in dam kuhat. Pridenem odrezek limonine lupinice, skorjico cimeta in polno žlico sladkorja. V skledo narežem na rezine starega črnega kruha. Na kruh stresem češnje in postavim na hladno, da se shladi. Potem dam za malo južino na mizo.

Piščanee v papriki. Piščanca razrežem na kose in nasolim. V kozici segrejem žlico masti, razbelim in zarumenim precej čebule v masti ter pridenem kose piščanca, velik ščep paprike. Na papriko vlijem par žlic vode in pražim pokrito, da se meso zmehča. Poteu zalijem s četrt litrom juhe. Ko nekaj časa vre, primešam tri žlice kisle smetane. V smetani sem ošvrkljala pol žlice moke in pretlačen kuhan ali pražen paradižnik. Ko jed dobro prevre, dam na

mizo s pire-krompirjem, polento ali makaroni.

Koruzna polenta. V en liter zavrete vode stresem pol litra koruznega zdroba. Na sredi mu s kuhalnico naredim odprtino in pustim deset minut vreti. Potem zdrob dobro zmešam in denem v kozico, v kateri sem razbelila mast, eurovo maslo ali ocvirke. Polento stlačim in denem za nekaj minut v pečico.

Nasveti

Iz mleka, ki je prvovrstno, dobim zelo malo smetane. Mleko vlijam že v bolj stare posode. Kako naj postopam v bodoče? V mleku je vsa mlečna tolšča, iz katere se tvori smetana, porazdeljena v obliki zelo drobnih, za prosto oko nevidnih tolščnih kroglic. Če hočemo dobiti smetano, zlijemo mleko v lonec in ga postavimo v miren prostor, da se zbere smetana na vrhu. Smetana se zbira na ta način, da se začnejo dvigati v loncu navzgor proti mlečni površini tolščne kroglice, ki so najlažje med vsemi sestavinami v mleku. Čim več tolščnih kroglic pride na površino, tem manj jih ostane v mleku in tem bolj močna je plast smetane. Ako pa pride na vrh malo tolščnih kroglic, jih ostane toliko več v mleku in plast smetane je zelo tanka. Vedno moramo točno izpolniti vse one predpogoje, od kateri hje odvisno, da pride iz notranjosti mleka čim več tolščnih kroglic na površino mleka. Da se pa to zgodi, mora biti pred vsem v mleku mnogo tolšče, mleko mora ostati delj časa v posodi in se ne sme prehitro skisati; tolščne kroglice pa morajo imeti kratko in ne predolgo pot v posodi na površje mleka. Upoštevatí moramo sledeče okoliščnosti. Posode za mleko, kakor tudi prostori, v katere spravljamo mleko, morajo biti vedno dovolj snažni. Za pridobivanje smetane uporabljajmo plitve skledé iz dobro pocinjene železne pločevine ali pa tudi primarne lesene latvice, ki so zgoraj nekoliko širje kakor spodaj, da tolščne kroglice ne obtičijo ob robu posode. Nalito mleko naj ne tvori v posodi višjo plast kot 10 do 12 centimetrov. Ko mleko precedimo, ga moramo takoj spraviti v posodo za dobivanje smetane. Takoj po molži je mleko najbolj tankotekoče in se tolščne kroglice najlažje dvigajo na površino. Vse mleko nalijmo v posodo naenkrat; ponovno dolivanje mleka moti dviganje tolščnih kroglic. Mleko postavimo v prostor, kjer je toplota približno 12 do 14 stopinj Celzija. Tu ostane mleko 36, največ pa 48 ur. Posodo moramo pustiti popolnoma v miru; med tem časom se zbere smetana.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarni promet na ljubljanski borzi je znašal v preteklem tednu 5 milijonov 733.000 Din, v primeri z 9 milijonov 487.000 Din v prejšnjem tednu. Za posamezne tuje valute so plačevale banke sledeče vsote: holandski goldinar 23.94 do 24.08 Din, belgijski belg 7.33 do 7.38 Din, švicarski frank 9.96 do 10.08 Din, angleški funt 215 do 217 Din, ameriški dolar 43.23 do 43.59 Din, češka krona 1.51 do 1.53 Din, italijanska lira 2.28 do 2.31 Din.

RAZNO

g Žitni trg. Žetev pšenice v južnih krajih je v polnem teku, začela pa se je pretekli teden v posameznih krajih Bačke. Žetev je deloma otežkočena zaradi deževja. Računa se na manjši pridelek kot lani. Trgovci pravijo, da lanska žetev ni dala 29.500.000 meterskih stotov, kot je bila elužbena cenitev, ampak samo 20.500.000 meterskih stotov. Pod vtisom vesti o slabši žetvi so prve cene nove pšenice sledeče: severna Bačka 145 Din, drugi vojvodinski kraji 142.5 Din. Te cene odgovarjajo svetovni pariteti. Iz Novega Sada poročajo, da mlatev še ni pričela zaradi slabega vremena. Računa se na pridelek, ki bo za 30% manjši kot lani. Lanski pridelek na 1 oral je znašal 10 do 12 meterskih stotov, letošnji pa 5 do 7 meterskih stotov. Kakovost sama pa ne bo dosti slabša kot lani.

g Nov pravilnik o kontroli izvoza sadja. Kmetijsko ministrstvo pripravlja nov pravilnik o kontroli izvoza sadja. Vsak izvoznik bo moral biti registriran pri Strokovnem odboru za sadje v zavodu za pospeševanje zunanje trgovine. Na paketih, ki se pošiljajo v inozemstvo, mora biti naznačena kakovost, kakor tudi znamka trvdke. Uvaja se tudi standardiziranje blaga. Pravilnik vsebuje tudi kazni za izvoznike, katerih blago ne bi odgovarjalo predpisom.

g Statistika izvoza in uvoza proizvodov gozdarstva Jugoslavije 1926-1936. Ministrstvo za gozdove in rudnike je izdalo pregled našega izvoza in uvoza gozdnih proizvodov v letih 1926-1935, obenem pa je tudi že priložena manj detajlna statistika za 1936. Predgovor knjigi je napisal g. minister za gozdove in rudnike, ki povdarja pomen našega izvoza lesa za trgovinsko bilanco. Izvoz lesa obsega stal-

no 20 odstotkov vrednosti našega izvoza in 33 do 40 odstotkov količine. Gospod minister je mnenja, da konjunktura ne bo več takšna kot je bila v letih 1928 in 1929. Potrebno je namreč, da varujemo svoje narodno bogastvo in da čim več lesa predelujemo sami doma, da ne bomo izvažali samo surovin.

g Izvoz sliv. Računajo, da bomo imeli v letošnjem letu za izvoz okoli 2000 vagonov sliv.

g Svetovna žetev pšenice. Pričakuje se, da bo letošnja svetovna žetev znatno boljša, nego je bila lanska. Edino v podonavskih državah bo ostala mogoče ista kot v preteklem letu. Kar se tiče cen nove pšenice je zelo verjetno, da ne bo prišlo do koncem tega meseca do nobenih večjih sprememb.

g Naša trgovina s Francijo. Na podlagi uradne francoske statistike za prve 4 mesece je znašal naš uvoz v Francijo 28 milijonov 147.000 frankov, francoski izvoz k nam pa 19 milijonov 330.000 frankov.

g Gradba silosov. Kmetijsko ministrstvo je izdelalo predlog uredbe o osnovanju privilegirane delniške družbe za silose. Ministrstvo je uredbo že poslalo gospodarsko-finančnemu odboru ministrov. Glavni delničarji te nove družbe bi bili privilegirano izvozno društvo, privilegirana agrarna banka in narodna banka ter mogoče drugi denarni zavodi.

Humek Martin, Breskev in marelica. Navodilo kako ju vzgajamo in oskrbujemo, da dobimo lep, zdrav in okusen sad. Vsebinsko pojasnjuje 22 slik in 2 barvani priloge, Ljubljana 1922, 10 din. Knjigo dobite v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

Jenko dr. A. — Inkret Alfonz, Umnareja domačih zajcev. Te živalce, ki ne zahtevajo pri reji nobenih posebnih kapric in velikih stroškov bi dandanes, ko je pomanjkanje denarja za nakup mesa lahko redili vsi bajtarji in kmetovalci. Poleg okusnega mesa se vnovič dobro tudi koža. Ako pa gojiš boljše vrste zajcev jih pa lahko dobro prodaš. Toraj jako koristna domača živalca od katere imamo le dobiček pri malenkostnih opravilih. Cena Din 16. Knjigo dobite v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

PRAVNI NASVETI

Določitev dote. T. J. J. Predno se hčerka poroči, ima pravico, da zahteva od svojih staršev doto, ki odgovarja premoženjskim razmeram staršev. Če starši dote ne dajo, češ da ne zmorejo, potem lahko hčerka za-prosi sodišče, da v nespornem postopanju določi primerno doto. Koliko bo v vašem primeru določilo sodišče za doto, pa ne moremo povedati.

Na up prodani krompir. R. A. K. V jeseni ste v mesto prodali neki stranki krompirja za 300 din, katere so obljubili takoj plačati. Vendar se je gospa izgovarjala na gospoda itd., tako da krompir še sedaj ni plačan. Vprašate, kako bi dobili plačilo. — Svetujemo vam, da stopite na uraden dan k domačemu sodišču in daste nasprotnika, gospoda in gospo, povabiti na pečat k sodišču. Če ne prideta, oziroma če ne bi hotela podpisati izvršilive poravnave, boste morali oba tožiti in tudi tožbo lahko daste na zapisnik. Za plačilo krompirja odgovarjata oba: žena, zato ker je krompir od vas kupila, in mož, zato ker je kot družinski glavar dolžan preskrbeti družino s potrebnim in so od vas kupljeni krompir pojedli doma. Ker mož in žena zaslužita, bo najboljša, da tožite oba skupaj, ker boste z izvršbo lahko oba prijeli in pridete prej do plačila.

Naložena doto. M. R. S. Pred leti je bil naložen denar za 3-letno nezakonsko hčerko v hranilnico kot mladoletni denar. Sedaj ima dekle 19 let in priliko za poroko. Vprašate, če lahko denar dvigne za svojo doto. — Dekle mora imeti svojega varuha. Varuh naj z dekletom vred predlaga pri sodišču, da se izroči mladoletni denar. Če se bo sodišče prepričalo, da je v korist mladoletni varovanki, da sedaj porabi svoj denar za doto, bo dovolilo dvig denarja, sicer bi pa dekle moralo čakati do dopolnitve 21. leta, ko bo sama lahko napravila z denarjem, kar bo hotela.

Skrajšan rok. M. G. Starejši sin je odslužil skrajšan rok. Doma je samo imati vdo-va, tri hčere in mlajši sin. Vprašate, če bi mlajši sin mogel doseči skrajšan rok. — Mlajšemu sinu pripada popolni rok vojaške službe. Zato se prošnji za skrajšan rok ne bo ugodilo.

Kje se mora napraviti prevzemno ženitovanjsko pismo. K. J. Prevzeli boste posestvo od očeta. Vprašate, če lahko »pismo« napravi advokat in če ženitovanjsko pismo lahko napravite pri advokatu. — Ženitna imovinska pogodba se mora napraviti v obliki notarskega akta. To velja tudi za pogodbe, sklenjene med zakonci o kupu, menjavi, renti in posojilu, kakor tudi za priznanje dolga, ki ga napravi eden izmed zakoncev drugemu zakoncu. Notarski akt se mora napraviti tudi za potrdilo o doti in za pogodbe o daritvah brez dejanske iz-

ročitve. Če bo prevzemna pogodba darilna pogodba, jo vsekakor napravite v obliki notarskega akta. Druge pogodbe n. pr. kupno, pa lahko napravi tudi advokat.

Državna služba. J. S. Vprašate, za kakšno državno službo bi lahko prosili, ker nimate večje izobrazbe, kakor osnovnošolsko. — Lahko prosite za služiteljsko mesto, za katero se zahteva samo najpotrebnejša pismenost. Prošnjo je vložiti na tisto ministrstvo, pod katero spada urad, v katerem bi radi dobili službo.

Prestavljeni mejniki. G. P. Če imate dokaze, da je mladi sosed prestavljal mejnike, potem ga lahko naznanite sodišču. Zato bo kaznovan in mejniki bodo zopet nazaj postavljeni. — Če pa nimate takih dokazov, potem boste morali pri sodišču predlagati sodno določitev meje, seveda, če se vam za tisti sporni svet spleča tvegati kakršnekoli stroške.

Komu pripada zaščita. D. T. Radi bi vedeli, če pripada zaščita možu, ki dela pri zidarjih in ima malo kmečko posestvo. — Zaščito po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov pripada za dolg, ki je nastal pred dnevom 20. aprila 1932 tistemu dolžniku, ki je bil v času zadolžitve in dne 26. septembra 1936 kmet v smislu uredbe. Za kmeta se smatra oseba, ki ji je glavni poklic kmetijstvo, ki obdeluje zemljo sama ali s člani svoje rodbine, po potrebi pa tudi z najeto delovno močjo, ki izvirajo nje obdačeni dohodki pretežno iz kmetijstva. Iz tega boste sami presodili, če je smatrati — za kmeta moža, ki dela pri zidarjih. Če ne, pa vprašajte pri občini.

Obresti v denarnem zavodu. D. T. Denarni zavodi smejo zahtevati za posojeni denar od nezaščitenih dolžnikov največ 10% obresti.

Prodane smreke. J. B. R. Tesarskemu mojstru ste prodali smreke v gozdu na kub. meter. Sedaj trdi, da je kupil vse, kar jih je v gozdu, vi pa pravite, da le nekaj. Zato ste prodali nekaj smrek drugemu kupcu, prvi kupec pa zahteva zato od vas nazaj dvojno aro, ker ste kršili pogodbo. — Vsaka površnost se prej ali slej maščuje. Ker nimate nobenih prič, bo v pravi sodišče zaslišalo vas in kupca, kako je bila sklenjena pogodba. Komu bo sodišče končno verjelo, se ne da vnaprej povedati. Zakaj niste poklicala kako pričo ali napravila kratek zapis kupčije?

Dota po smrti žene? M. O. M. Hčerka se je poročila in po 10 mesecih na porodu umrla. Doto ni dobila, ker si je sama precej prihranila in imajo starši le majhno imetje. Ali je upravičen zet, da zahteva sedaj doto po smrti žene? — Zet ima pravico zahtevati doto le, če je bila v notarskem zapisu obljubljena. Po smrti žene pripade doto njenim dedičem. Ker je pa hčerka umrla in doto sploh ni bila zetu zapisana, zato zet povsem neupravičeno zahteva doto.