

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

28. JUNIJA

STEV. 26

Shranki iz češenj

V zadnji številki »Gig.« je bilo že povedano, da se dajo češnje na razne načine brezalkoholno predelati v trpežne in zelo okusne shranke — v jed in pijačo. Ta predelava je zlasti pri češnjah zelo lahka in preprosta, pa jako hvaležna, ker dobimo shranke za razne prilike in potrebe ter za čase, ko zmanjka vsakršnega svežega sadja.

Najnavadnejši češnjevi shranek so **vkuhane češnje** ali **češnjevi kompoti**. Vkuhamo lahko vsake češnje, vendar so pa najboljše debele in trde hrustavke. Prav izvrstne v to svrhu so tudi višnje zaradi svojega posebnega kiselkastega okusa. Vsekakor pa morajo biti češnje za vkuhanje zrele in odbrane. Odstraniti je treba vse drobnejše, nezrele, pokvarjene in črvice plodove. Odbranim češnjam porožemo s škarjami peclje tih pri plodu, potem jih pa operemo. Pecljev ne smemo izdirati, ker potem teče sok iz plodov, ki postanejo zaradi tega prazni in neznatni. Tako pripravljene češnje vložimo v steklenice, ki morajo biti do dobrega osnažene.

Češnje so rameroma droben sad. Zato se dajo shranjevati v raznih cenelih steklenicah tudi starega sestava, ki se zapirajo s pergamentnim papirjem ali pa najnovejši način s **celofanom**. To je neka prozorna, tanki kožici podobna tvarina, ki se dandanes dobi prav poceni že povsod po prodajalnah. S celofanom zavezane steklenice so zaprte **neprodušno** in imajo taki shranki neomejeno trpežnost.

Vlagati moramo češnje v steklenice tako, da se plodovi **čvrsto** in kolikor mogoče na **gosto** vležejo v posode. Vendar pa se pri tem ne smejo prav nič zmečkati. Da češnje čim bolj in na tesno izpolnijo posodo, je treba med vlaganjem večkrat potrkati z njo na rahlo ob mizo, ki je pregrnjena z večkrat zganjenim prtom. Steklenice napolnimo prav do vrha, ker se pri razgrevanju močno skrčijo in poležejo. Takoj nato češnje zalijemo

s pripravljeno **sladkorno** raztopino; pa ne do vrha, ampak samo do $\frac{3}{4}$ steklenice. Napolnjene in s sladkorno vodo zalite steklenice zapremo in sicer kakršne imamo pač steklenice: novejše sestave (Weck, Reks, Ultreform itd.), z gumijevim obročkom in steklenim pokrovcem, starejše pa s pergamentnim papirjem ali še bolje s celofanom.

Sladkorno raztopino za češnjevi kompot naredimo tako, da raztopimo na liter vode 30—40 dkg sladkorja.

Najvažnejše delo pri napravi kakršnegakoli kompota je **razgrevanje ali sterilizacija**. Mnogokrat je bilo že pojasnjeno, da kvarjenje sadja (gnitje, plesen, kisanje itd.) povzročajo majhna živa bitja (mikroorganizmi), ki jim je treba na kak način to delo **preprečiti**. Najlažje dosežemo to z **vročino**. S sadjem napolnjene steklenice zložimo v primeren lonec ali **kotel**, ki mora imeti na dnu leseno podlago, da ne stoje steklenice na železu. nalijemo vanj toliko vode, da sega steklenicam do vratu. Lonec postavimo k ognju in razgrevamo vodo do 80°C. Pri tej toplini pustimo steklenice **20-30 min.** Kdor pa nima toplomera, pa najusti, da voda v loncu zavre, potem naj ga pa odmakne od ognja in pusti steklenice v vodi še kakih 15 minut. Takoj nato (ne čakati, da bi se voda ohladila!), vzamemo steklenice s češnjami iz vode, jih zložimo na kako leseno podlago, pregrnemo s prtom, pustimo, da se polagoma ohladi in delo je končano. Češnjevi shranek je gotov in ako je pravilno zaprt, **trpežen** neomejeno dobo.

Steklenice s sadnimi shranki naj bodo spravljene v **suhi, hladni in temni** shrambi.

Drug, še preprostejši pa tudi dober način predelave češenj v trpežen shranek je **sušenje**. Tudi za sušenje morajo biti češnje popolnoma **zrele in odbrane**. Pecljev ne smemo odstraniti, ker bi češnje pri sušenju izgubile mnogo soka. Su-

šimo jih v sušilnicah, kakor drugo sadje, pa tudi v in na peči. Izpočetka moramo sušiti polagoma, z manjšo toplino, da ne izcejajo soka. Ko zvenejo in se jim začne koža grbančiti, toplino lahko nekoliko pomnožimo. Ko ne dajo več soka, ako jih močno stisnemo med prsti, so suhe. Zelo napaka je sušiti češnje toliko časa, da ropotajo in da jih je »sama kost in koža«. Suhe češnje hranimo v redkih vrečah ali v kaki drugi posodi v suhem in zračnem prostoru. Dobro shranjene se držijo izvrstno tudi po več let. Preden denemo suhe češnje ali katerokoli drugo suho sadje kuhati, ga dobro operimo in potem **namakajmo 12 ur** v mrzli vodi, da se je zopet napije. Tako namočeno suho sadje naj potem **samo zavre**, pa je pripravljeno za uživanje. Vsako daljše kuhanje je odveč in le v škodo dotičnemu suhemu shranku. To velja tudi za suhe gobe.

Za sušenje so primerne samo debele, mesnate češnje Mehke, zelo vodene sorte dajo slab izdelek.

Iz češenj se da narediti tudi **mézga ali marmelada**. V to svrho češnje opec-ljamo (peelje odstranimo), operemo in denemo v primerni posodi k ognju s prav malo vode. Močno vodene denemo kuhat tudi brez vode, ker dajo kmalu toliko soka, da se ne palijo. Ko se zmehčajo, jih še vroče pretlačimo in mézgo vkuha-vamo, dokler se dovolj ne zgosti, prav tako kakor iz kakega drugega sadja.

Češnje dajo tudi prav dober **sok**, ki se naredi na razne načine. Najbolj naravno pijačo dobimo, ako oprane in opec-ljane češnje zmečkamo, drozgo odtisne-mo (sprešamo) in sok vkuhamo s sladkorjem kakor n. pr. malinovec. Češnje-v sok shranimo tudi lahko brez sladkorja, toda ga moramo razgreti na 75-80° C in potem neprodušno zapreti. Le na ta način preprečimo kipenje ali kako drugo kvar-jenje. Pri nas ta način predelave češenj ni v navadi. Po drugih deželah, zlasti v Nemčiji, pa je »češnjeva voda« (konser-viran češnje-v sok) običajna pijača. H.

Potreba kontrole zdravja krav-molznic

Mnogo se je že pisalo o čistoči tržnega mleka in o njega ponarejevanju, le malo pa o onečiščenju z bolezenskimi klicami in o škodljivosti takšnega mleka za zdravje, zlasti za zdravje otrok. Imamo sicer kontrole, ki jemljejo vzorce mleka, uvoženega v mesta, a njih glavni cilj je ugotoviti, če je mleko ponarejeno ali onesnaženo. Ne izvaja pa se še mikroskopsko-bakteriološka kontrola mleka in prav to je silne važnosti za naše zdravje, kajti šele tedaj, ko bomo spoznali nevarnost, ki nam preti z uživanjem mleka bolnih in okuženih krav, bomo uvideli nujno potrebo po taki kontroli.

Med najopasnejše bolezni, ki se prenašajo z mlekom tudi na človeka, prištevamo tuberkulozo in Bangovo bolezen. Nadalje povzročajo lokalna obolenja vime-na, okužitev mleka, kar ima za posledico težka obolenja prebavnih organov pri človeku. Iz navedenega je razvidno, kaj vse se lahko prenese z navidežno zdravim mlekom, zato je prav, da se zahteva v tem pogledu najstrožja kontrola mleka. Za vzgled navajam Dansko, kjer so začeli leta 1895 sistematično borbo proti jetiki molznih krav. Ugotovilo se

je, da boluje na tej bolezni do 40% vseh molznic. Po preteku 10 let se je skrčilo število bolnih krav na 14%, tik pred vojno jih je bilo le še 8%. Po vojni je število zopet naraslo na 11%. Za našo državo nimamo točnih podatkov, v svoji praksi pa sem ugotovil, da znaša število krav, sumljivih za tuberkulozo, znatno. Ker je mleko glavna in najboljša hrana naših otrok, je razumljiva ugotovitev, da se je 80% vseh tuberkuloznih otrok v starosti izpod 5 let okužilo s kravjim mlekom.

Znano je, da vsebuje edino sirovo mleko nepokvarjene vitamine, ki so tako potrebni za otroško zdravje in ima le v svojem naravnem stanju res osvežujoč okus. Ker pa je uživanje sirovega mleka iz zgoraj navedenega lahko opasno našemu zdravju, je v interesu zdravja otrok, da zahtevamo od mestne kontrole tudi tozadnevno preiskavo mleka. Na ta način bo mogoče hraniti deco brez bojazni z najboljšim, to je s sirovim mlekom.

Najlažje bomo prišli do dobrega in zdravega mleka, ako se nam bo dobavljalo le od zdravih krav. To pa bo mogoče le tedaj, ako bodo krave pregledane po živinozdravniku, mleko bolnih krav pa izlo-

ženo iz prodaje. Vse to pa bo najbolje izvedljivo potom mlekarских zadrug. Leta 1954 je izšla na Češkem, to je v eni najnaprednejših držav, naredba o proizvodnji mleka in mlečnih produktov ter trgovini z njimi. Med drugimi navaja tudi sledeče: »Brez omejitve se sme razpečavati mleko samo od popolnoma zdravih krav in le takšno mleko se sme uporabljati v nadaljnje obrtniške svrhe.« Mesto kodanj n. pr. dovoljuje prodajati mleko

le tistim, ki predložijo do dvakrat na mesec veterinarsko izpričevalo, da so njihove molznice zdrave in da mleko ustreza vsem predpisom. Slični predpisi bi bili nujno potrebni tudi v naši državi; a dokler jih nimamo, zahtevajmo, odnosno kupujmo mleko le od mlekarn, ki so zmožne, da nam redno dostavljajo mleko od zdravih krav, pregledanih po veterinarju. — Dr. V. Kolendo, ban. veterinar.

Skrb za mlade matice

Letos je naš čebelarski patron sv. Ambrož vendarle vsaj nekoliko poškilil na slovenske čebelarje. Prosimo ga, da bi nam ostal naklonjen še naprej — pa bo dologoletna čebelarska »suša« kmalu pozabljena. Zaradi razmeroma (krajši se med seboj glede paše vedno razlikujejo) dobre paše konec maja in v juniju so si družine naglo opomogle in se letos po onem mrazu zares hitro pripravile na rojenje. Komur so čebele zelo rojile, bo imel sedaj dovolj posla, da bo skrbel za mlade matice. Kajti razen prvev (prvih rojev) imajo vsi ostali roji in vsi izrojenci mlade matice, ki ne morejo začeti kar tebi nič meni nič zalegati, marveč se mora vsaka prej oplemeniti — združiti s trotom.

Modri Stvarnik je v naravi poskrbel za veliko smotrnost, ki v njej vlada. Povsod jo najdemo — zlasti pa še pri čebelah. Tako vemo, da se za mlada matica nikoli ne plemeni v panju. Če bi se to dogajalo, bi nujno sledila degeneracija, ki bi družine uničevala. Da pa do tega ne pride, gre matica na »praho« vedno pod mlo nebo in se dviguje vedno višje v zrak tako, da jo doseže le trot, ki je dovolj razvit, močan in zdrav. Ko se matica oplemeni, se vrne v panj in čez 2 do 4 dni prične zalegati.

Vedno pa prašenje ne gre po sreči. Marsikatera matica se ne vrne več v svoj panj; ali jo je zunaj doletela kakšna nezgoda ali pa je pri povratku sedla na napačno brado in zašla v tuj panj, kar pomeni zanj — smrt. Računa se, da se 10 do 20% mladih matic na prahi zgubi. In ta okoliščina je važna za čebelarja, da skrbno zasleduje pri družinah z mladimi maticami, kaj je z njimi.

Kdorkoli čebelarš, moraš vedeti, da se po odhodu prvega roja izleže prva

mladica (matica) peti ali šesti dan. Če ta zapoje (pevka!), je znamenje, da bo panj še rojil, če ne zapoje, so čebele ostale matičnike podrle in roja iz tega panja ne bo več. Kakor hitro je družina misel za nadaljnje rojenje opustila, se mlada matica čez nekaj dni (včasih tudi pozneje) spraši in začne zalegati. Takole kakšnih 20 dni po odhodu prvega že moremo najti nova jajčka, ako je panj dal samo prvega; sicer pa nekaj din pozneje. Vsekakor velja pravilo, da mlada matica ne začne zalegati, četudi bi bila že sprašena, dokler se ne zgodi vsa stara zalega.

Zato velja za vestnega čebelarja v modernih panjih načelo, da pregleda vse izrojence in vse druge in naslednje roje o pravem času zastran oplemenitve matic. Ako najdeš v panju jajčka, je matica najbrž v redu. Pravim: najbrž; kajti dogodi se, da je mladica kaj pohabljena in ne more na praho, zalegati pa vseeno začne — navadno precej pozno. Zato je popolna gotovost podana šele, ko je zalega pokrita in ni grbasta.

Kaj pa če se matica s praha ne vrne? Panj jo takoj pogreši in zvečer že močno šumi in čebele otožno lazijo po bradi in skončnici, kakor bi svojo matico iskale. Treba mu je pomagati, kajti sam si ne more, ker nima več zalege. Pomoč je enostavna, če imaš kaj rezervnih matic. Dodaš jo, pa jo bodo gladko in z veseljem sprejele. Toda istočasno ne smeš dodati tudi mlade, odprte zalege. To je važno. Družina v tem slučaju kaj rada tujko umori in se loti sama vzreje matice na ta način, da nad čebeljimi celicami, kjer jo čisto mlada čebelja zalega, napihne matičnike. To pa kaže na vsak način preprečiti. Že do sedaj je bila družina izrojencu dolgo brez matice (skoraj mesec dni), pa bo še en mesec morala biti preden se

izgodni nova matica. Družina opeša in si to leto ne more opomoči. Isto je pri rojnih. Roj je toliko časa neurejen, dokler ne dobi zalege. Če pride ob matico, pa mu dodaš mlado čebeljo zalego, da bi si sam izpodredil matico, bo zamudil mesec dni in popolnoma opešal. Torej: če hočeš imeti dobre čebele, pa zaslediš, da je kak panj ob matico, mu jo dodaj že godno. Sedaj res ni stiska zanje! Če je nimaš sam, jo dobiš pri sosedu. Ni treba, da bi bila oprasena, se bo že sprašila in družina bo v redu.

Za vsakega čebelarja je sedaj največja skrb, da bodo njegove družine glede matic v redu. Pri vsakem panju si je sproti treba zapisovati datume rojev in potem v smislu zgornjih navodil zasledovati oplemenjevanje mladih matic. Ko so v redu sprašene, se v zapisnik zabeleži letnica, da čebelar vsekdar ve, katerih letnikov matice ima v svojih panjih. Vse to nujno spada med važna, lahko rečemo med najvažnejša dela čebelarja, ki nima samo modernih panjev, ampak hoče biti tudi sam moderen in napreden čebelar!

Banovinska kmetijska šola v Rakičanu

Prvo šolsko leto na tem na novo ustanovljenem zavodu se začne s 1. oktobrom 1938. Šola je enoletna in traja od 1. oktobra do 31. avgusta. Pouk v šoli daje učencem strokovno znanje v teoriji in praksi iz vseh panog kmetijstva, predvsem pa iz poljedelstva, živinoreje, sadjarstva in deloma tudi iz vinarstva v takem obsegu, da ga lahko učenci po dovrstitvi šole s pridom uporabljajo na domačih posestvih. Vsi gojenci stanujejo v zavodu, kjer imajo hrano in vso drugo oskrbo. Za sprejem je potrebna starost najmanj 16 let in ne večja od 25 let ter z dobrim uspehom dovršena ljudska šola. Mesečna vzdrževalnina se določi po premoženjskih razmerah prosilcev ter znaša 75 do največ 300 din.

Prošnje za sprejem (banovinski kolek 10 din) je poslati ravnateljstvu banovinske kmetijske šole v Rakičanu pri Murski Soboti takoj, najkasneje pa do 1. avgusta in priložiti: 1. krstni list, 2. domovnico, 3. odpustnico odnosno zadnje šolsko

spričevalo, 4. spričevalo o navedenosti pri onih prosilcih, ki ne vstopijo v zavod neposredno iz kake druge šole, 5. obvezno izjavo staršev odnosno varuha (banovinski kolek 4 din), da bodo krili stroške šolanja, 6. obvezno izjavo staršev ali varuha (banovinski kolek 4 din), ki računajo na banovinsko ali kako drugo podporo iz javnih sredstev, da bo njihov sin ali varovanec ostal pozneje na domačem posestvu, v nasprotnem primeru pa povrnejo zavodu iz javnih sredstev prejete zneske podpore, 7. davčno ali občinsko potrdilo o imovinskem stanju, o velikosti posestva in o višini neposrednih davkov pri vseh onih prosilcih, ki reflektirajo na znižanje vzdrževalnine.

Pridni sinovi manj premožnih posestevkov pa naj obenem zaprosijo za primereno mesečno podporo pri pristojnih okrajnih kmetijskih odborih. O sprejemu se obveste prosilci pisмено. Vsa nadaljnja pojasnila daje na željo ravnateljstvo.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako porabimo papir

V gospodinjstvu tudi vsak kosček papirja lahko koristno porabimo. Posebno prikladen je papir od časopisov, ker je bolj mehak in bolj pije. Pri marsikaterem gospodinskem delu nam lahko nadomestja cunje za snaženje, ki jih včasih primanjkuje, jih treba prati in dostikrat niso posebno higijenske.

Poglejmo najprej malo v kuhinjo. Posoda, ki jo hočemo pomiti, je še vsa polna jedilnih ostankov. Četudi jih z žlico skušamo postrgati ven, še vedno ostane toliko, da je voda za pomivanje naenkrat vsa mastna in umazana, ako pa vzamemo polo časopisnega papirja, jo zmekčamo skupaj in z njo obrišemo vso posodo, bomo imeli vedno lepo vodo za pomivanje in je bo tudi manj treba. Isto velja za posodo, ki je zunaj črna od saj. Kakšna je cunja, s katero skušamo odstraniti to čr-

nino. Po končanem pomivanju jo naravnost težko speremo do čistega, se po nepotrebnem zamudimo precej časa, pa še voda in posoda za pomivanje je vsa črna. Ako vzamemo v roke namesto cunje kos papirja, ga zmečkamo v kepo, z njim odstranimo črno plast in pri tem uporabljamo pesek, očistimo posodo kakor s cunjo in jo je treba v vodi prav za prav samo dobro splakniti.

Ako še nimamo kuhinjskih nožev iz kromovega jekla, ki ne rjavi, tedaj nam da snaženje tega orodja mnogo dela. Kuhinjski noži, s katerimi režemo in trebimo sadje ter zelenjad, dobe radi grde in trdovratne madeže. Ko jih po kosilu umivamo, se moramo precej truditi, da jih odstranimo, kar se da napraviti samo s precejšnjim trudom in nepotrebno zamudo časa. Prihranimo si pa delo in čas, če vsak nož takoj, ko smo ga nehali rabiti, trdno in do čistega zberšemo in zdrgnemo s papirjem ter ga položimo nekam na suh prostor, da počaka do pomivanja ali prihodnje uporabe.

Tudi pri vsakovrstnem trebljenju, rezanju in pripravljanju za kuhanje nam papir dobro služi. Preden začnemo z omenjenim delom, razgrnemo predse, na mizo ali v naročje polo papirja. Nato delamo tako, da vsi odpadki in odrezki padajo na papir, ne pa po mizi ali celo po tleh. Po končanem delu primemo papir za vse štiri ogle, ga stisemo skupaj in stresemo odpadke v vedro. Nj nam treba pobirati olupkov po mizi in po tleh, ampak jih odstranimo z enim samim gibom. Na ta način si prihranimo čas in delo, pa tudi kuhinja ostane čedna in čista vse dopoldne ko kuhamo, in to brez posebnega truda.

Železni pekači, na katerih pečemo pečivo, radi rjave, če niso shranjeni na zelo suhem prostoru in če jih delj časa ne rabimo. Zato jih po gotovi peki ne umijemo, ampak samo zdrgnemo s snažnim papirjem. Če ne moremo odstraniti s samim papirjem vsega, kar se drži na njem, uporabljamo poleg papirja še malo peska. Tako osnažen pekač obdrži še vedno tenko plast maščobe, s katero smo ga namazali. Ta maščoba (presno maslo, mast ali vosek) ga varuje pred rjo. Razumljivo pa je, da pekač, preden ga zopet uporabimo, umijemo in znova namažemo.

Štedilnikovo železno ploščo zdrgnemo po kosilu s časopisnim papirjem, da jo osnažimo madežev od jedi. Še boljše je,

ako vzamemo zraven še malo kuhinjske soli. Tako osnaženo ploščo namažemo z grafitom in osvetličimo kot ponavadi. S papirjem očistimo tudi štedilnikovo pečico. To je potrebno samo pri štedilnikih, ki imajo vlite železne plošče. Novejši plinski in električni štedilniki pa so tako napravljeni, da ne dajo gospodinji nič dela s snaženjem.

H. Š.

Dojenčkove obtožbe

Mamice, pustite nas v mokrem, da nas zebe, peče in srbí, da dobimo vneto kožico, ker še ni prišla strogo določena ura, da nam boste premenjale mokre plenice!

Oblačite nas v ozke srajčice iz mrzlega šifona, po vrhu nam natikate še pleteno majico. Z jokom vam dopovedujemo, kako se bojimo, da nam ne boste položile ročic, ko nam s trdimi kretnjami natikate rokavčka. Potem pa začnete obračati naše nežno telesce. Ob vratu nam zadržnete srajčko in jopico tesno s trakovi, naši hrbtički pa so kljub dvema komadoma, ki ste ju nam oblekli, ostali goli in robovi nas tiščijo.

Včasih, posebno v zimskem času, nam vse telesce povijete tesno s povoji. Stisnete nas, kakor da smo zločinci. Ali si morete predstavljati, matere, kako je nam malim v teh povojih? Ležimo nepremično, kakor da smo mrtvoudni. Notranja sila nas sili k razgibanju, saj zrastemo največ v prvih mesecih. Če nas boli trebušček, se ne moremo ganiti, ne moremo skrečiti nožic ob trebuščku, ker tako blagodejno vpliva na bolečine. Če jokamo, pravite, da smo sitni, razvajeni, poredni.

Koliko žeje moramo prestat! Usteca so nam od mleka suha, nekaj svežega si želimo, pa nam niti vode ne privoščite. Vaša prababica je rekla, da za malega otroka voda ni dobra, in to ustno izročilo hodi od roda do roda. Svetejši vam je ta krivi nauk kakor vsa moderna navodila. Če potrebuje vodo odrasli človek za svoje zdravje, kako še bolj jo potrebuje majhen otrok, ki mora rasti. Voda vsebuje snovi, ki so telesu nujno potrebne.

Pa naša prehrana: Koliko morajo prestat posebno tisti, ki so hranjeni na stekleničko. Mnogokrat dvomimo glede čistoče. Premočna ali preslaba je hrana. Težko jo prebavljamo. Trebušček nas ne prestando boli. Prevročja ali premrzla je. Če jokamo, smo spet sitni ali poredni. Ko zbolimo, nas zalivate z vsemi mogo-

čimi zdravili, kakor da smo bili rojeni v kemični delavnici in so naši želodčki že od nekdaj bili navajeni na to. Prenašate nas po sobi, gugate, ziblujete, tresete, namesto da bi nas pustili mirno ležati v naši posteljici, nas dali v suho in toplo, nam dali hladne prekuhane vode in tople obkladke na trebušček.

S kakšno naslodo bi mi mali použili sadne sokel V prvih mesecih sicer prenesemo samo sok oranže ali sok paradižnika, toda pozneje nam je vsak sadni sok tako dobrodošel. Uredil bi nam prebavo in druge snovi bi dobili vase.

A najhuje se pa nam godi, kadar pride čas kopeli. Ko smo skopani, utihnemo in od prestanega trpinčenja zaspimo. Malokatera mati se spomni, da bi pognila v banjico še debelo frotirko, da bi nam že prej s toplo vodo umila glavico in telesce. Ne, umivate nas v vodi, s trdo krpo nas drgnete, držite nas z eno samo roko. Jokamo in krilimo z ročicami, instinktivno se bojimo, da vam bomo zdrknili z roke. Skoraj nobena nas ne zna pravilno položiti v vodo. Namesto, da bi najprej vtaknile vanjo nožice, nas vtaknejo v vodo najprej s hrbtičkom. Vedno nas obide občutek groze. Kako lepo bi se lahko nam godilo, če bi bili že prej umiti in bi v vodi uživali le blagodejnost kopeli. Toda malokatera mati, pa če ima svojega otroka še tako rada, se uživi v otrokove potrebe.

Žalostno, a resnično je: Otrokom in živalim se na svetu godi največ krivic, ker si sami ne morejo priboriti svojih pravic. L. M.

KUHINJA

Grahova juha s krompirjem. Nekaj pesti graha oprazim na surovem maslu s pridatkom seseklanega zelenega peteršilja do mehkega. Posebej skuham par olupljenih celih krompirjev. Krompir stlačim, ga dodam grahu in zalijem z vodo, v kateri se je kuhal. Kot zakuha so dobri ocvrti žemljini rezanci.

Žemljini rezanci. Žemlje zrežem na rezance. Rezance stresem v razbeljeno mast in jih lepo rumeno ocvrem. Nanje nalijem grahovo juho s krompirjem.

Grah s surovim maslom. Grah skuham v slani vodi. Ko je kuhan, ga odcedim in zabelim s segretim surovim maslom. V maslu sem oprazila drobno sesekljan zelen peteršilj.

Grah v stročju s parmezanom. Grah odstranim končnice, ga operem in skuham v slani vodi. Kuhan grah stresem na razbeljeno surovo maslo, ga potresem s parmezanom in s čepom popra, dobro pretrese in dam kot prikuho na mizo.

Goveji zrezki na olju pečeni. Obležano goveje meso od stegna narežem na rezine za tri prste na debelo. Rezine operem, nasolim, popoprām in pustim dve uri stati. V kozici razbelim dobrega olja in na njem zrezke prav hitro opečem na obeh straneh. Zrezke obložim z v kisu vloženimi gobicami in kumaricami. Lahko tudi dodam gorčico z opečenim drobnim krompirjem.

Makaroni s sirom. Makarone razlomim in skuham v slani vodi. Kuhane operem v mrzli vodi in odcedim. V kozici razbelim surovo maslo, stresem nanj makarone, jih potresem s parmezanom in denem za 5 minut v pečico. K makaronom dam še posebej zribanega parmezana. Makaronom pridam paradižnikovo omako.

Česnjevo pečenje. V lončku ošvrkljam 4 rumenjake z dvema žlicama sladkorja, dvema žlicama smetane ali mleka, z dvema žlicama kisle smetane in s 5 del moke. Nazadnje primešam še sneg štirih rumenjakov. Pekačo namažem z maslom, zlijem gori mešanico in spečem v pečici. Ko je pečenje gotovo, ga zdrobim z vilicami, dam na krožnik, potresem s sladkorjem ter dam na mizo.

Ocvrti bezgovi kebljički. Bezgove kebljičke pomočim večkrat zaporedoma v mrzlo vodo. Potem jih osušim na prtiču. Osušene pomakam v testo za pečenje in jih ocvrem na maslu brez obračanja. Ocvrte kebljičke zložim na krožnik tako, da so peclji zgoraj. Potem jih potresem s sladkorjem.

Testo za pečenje. V lončku ošvrkljam dva rumenjaka z dvema žlicama moke, malo osolim in dodam še dva decilitra smetane ali mleka. Nazadnje dodam sneg dveh beljakov.

Seimi

4. julija: živ. in kram. Žiri, Novo mesto, gov., svinj. in kram. Krško, živ. in kram. Veliki Gaber in Murska Sobota.

— **5. julija:** živ. in kram. Črnomelj in Mengeš. — **6. julija:** živ. Ljubljana. — **7. julija:** gov. in svinj. Mokronog. — **8. julija:** živ. in kram. Gradac. — **9. julija:** gov., svinj. in kram. Boštanj in Gradac v Beli krajini.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 20. VI., kamor so pripeljali 51 volov, 20 krav, 22 teleč, 3 junice, 4 bike, 11 ovac in 149 prašičev, so bile cene sledeče: voli I. vrste din 6,50, II. din 6, III. din 5; telice I. vrste din 6, II. din 5,50, III. din 5; krave I. vrste din 5, II. din 4,50, III. din 4; teleta I. vrste din 7,50, II. din 7; prašiči špoharji din 10,50, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. Če primerjamo sedanje cene s prejšnjimi, moramo ugotoviti njihovo izboljšanje. Surove kože so ostale nespremenjene: goveje din 12, telečje din 12, svinjske din 8 za 1 kg. Meso: govedina I. vrste din 10 do 12, II. vrste din 10, III. vrste din 9; svinjina din 18, svinjska mast din 18, neoprana volna din 28 do 32, oprana volna din 35 do 38 za 1 kg.

g V Brežicah so bile dne 13. VI. cene živine naslednje: voli (debeli) 5,50 din, telice 4 din, krave 3,50 din, teleta 5 din, debeli prašiči 8 din za 1 kg žive teže.

g V Metliki so imeli na zadnjem sejmu te-le cene: voli I. vrste 3,50 din, II. vrste 4,50 din, III. vrste 4 din; telice I. vrste 4,25 din, II. 4, III. 3,75 din; krave I. vrste 4,50 din, II. 4,25 din, III. 4 din za 1 kg žive teže. Sejem je bil z živino dobro založen. Prignali so nič manj ko 412 volov (prodali le 51 glav) 147 mlade živine (25) in 166 krav (10). Prašiče so plačevali po starosti od 140—300 din komad.

g Črnomelj: Voli I. vrste 5 do 6 din, II. 4,50 din, III. 4 din; mlada živina I. vrste 6 din, II. 4,25 do 4,50 din, III. 4 din; krave I. vrste 6 do 6 din, II. 3,50 din, III. 2,50 din za 1 kg žive teže, mladi prašiči 1 par od 240—290 din. Tudi sejem v Črnomlju je bil poln živine: prignali so 551 volov (prodali 93), 131 mlade živine (10), 92 krav (13), prašičev 108 (65).

g Maribor. Na sejem dne 14. VI. so prodajali živino: voli I. vrste 4,60 do 6,50 din, II. 4,50 do 5,50 din, III. 3,50 do 4,50 din; krave I. vrste 4 do 5,25 din, II. 3,50 do 4,25, III. 2,50 do 3,50; mlada živina 4,50 do 6 din, teleta 5 do 6 din za 1 kg žive teže. Na svinjskem sejmu dne 17. VI. so bile te cene: prašički 5 do 6 tednov komad 85 do 115 din, 7—9 tednov 120 do 130, prašiči 3 do 4 mesece 170 do 240 din, 5 do 7 mesecev 300 do 450 din, 8—10 mesecev

440—500 din, 1 leto 710—820 din; na vago 1 kg žive teže 6,50 do 7,75 din, mrvice teže 8,50 do 11,25 din.

g Na sejmu v Sv. Jurju pri Celju dne 13. VI. je imela živina te cene: voli debeli 5,50—6 din, plemenski voli 4,50 do 5 din, telice in junci 4,50—5 din, plemenske krave 4,50—5 din, krave slabše vrste 2,50—3 din za 1 kg žive teže.

g V Šmarju pri Jelšah so imeli zadnji sejem dne 21. VI. Cene živine: voli I. vrste 5,75 din, II. 4,75 din, III. 3,50 din; telice I. vrste 5,50 din, II. 4,50 din, III. 3,25 din; krave I. vrste 4 din, II. 3,50, III. 2,50 din; teleta I. vrste 6,50 din, II. 5,50 din za 1 kg žive teže. Dogon 187 govedi, odprodane okrog 30%.

g Ptuj. Na zadnjem sejmu je imela živina sledeče cene: voli I. vrste 5,50 din, II. 4,50 din, III. 3,50 din; telice I. vrste 5,50 din, II. 4,50 din, III. 4 din; krave I. vrste 4 din, II. 3 din, III. 1,75 din, teleta I. vrste 6,75 din, II. vrste 6 din; prašiči pršutarji 7,25 do 7,50 din, plemenske svinje 6,50 do 7 din za 1 kg žive teže, prašički od 6 do 15 tednov stari 65 do 140 din glava.

LJUBLJANSKI TRG

g Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 l 2 do 2,25 din, surovo maslo 1 kg 28 din, čajno maslo 28—32 din, kuhano maslo 30 do 32 din, bohinski sir 24 do 26 din, sirček 8 do 9 din, polementalec 24 do 26 din, trapist I. a 20—24 din, trapist II. a 18 do 20 din.

g Jajca 0,60 do 0,75 din za komad.

g Kurivo: premog 1 tona 380 do 405 din, trda drva 1 m³ 80 do 100 din, žagana 115 do 120 din, mehka drva 70 din, oglje 1 kg 1,25 do 2,50 din.

g Krma: sladko seno 100 kg 80 din, posladko seno 65 din, kislo seno 65 din, slama 40 din.

g Glavno specerijsko blago. Kava 1 kg 54 do 76 din po kakovosti, pražena kava 68 do 100 din, kristalni sladkor 1 kg 14,50 din, kocke 16 din, kavna primes 17 din, riž 8 do 13 din, namizno olje 1 l 18 do 24 din, jedilno olje 15 do 18 din, vinski kis 3 din, navadni kis 2,50 din, morska sol 1 kg 2,75 din, kamena sol 4 din, poper cel 38 din, paprika 16 din, sladka paprika 30 din, petrolej 1 l 7,50 din, testenine 1 kg 7,50 do 17 din, pralni lug 4 din

PRAVNI NASVETI

Obveznost delavskega zavarovanja. T. G. Pri sorodnici ste se izučili za mlinarja in ste tudi po dovršeni učni dobi ostali pri njej. Ves čas ste bili zavarovani pri okrožnem uradu za zavarovanje delavcev. Vprašate, ali morate biti zavarovani, čeprav hoče sorodnica tudi v primeru bolezni skrbeti za vas kot za svojega? — Po našem mnenju ste zavezani zavarovanju, ker obstoji med vami in sorodnico delovni odnosaj. Kaj drugega je n. pr. med starši in otroci ali med možem in ženo, če med njimi ni delovnega razmerja. Pač pa je tudi tu mogoče delovno razmerje, ki izvira iz medsebojne delovne pogodbe in je tedaj zavarovanje obvezno.

Meje po mapi in v naravi. J. T. B. Meje lahko in najbolje uredita mejaša po dejanskem mirnem uživanju. Če je tak sporazum nemogoč zaradi trme in neuvidevnosti mejaša, bo sodišče določilo meje po zadnjem mirnem uživanju. Meje, kot so zarisane v katastrski mapi, pri mejnih sporih niso odločilne, ker sodišče ne ugotavlja mapne meje, ampak dejanske meje, kot so se v resnici med sosedi priznale. Zemljemerec lahko določi le mapno mejo, ki pa za mejne spore ni merodajna.

Zgradarina. R. Z. V zmoti ste, ko mislite, da bi vam davkarja morala znižati zgradarino od hiše, v kateri je prej stanoval lastnik s tremi strankami, zdaj pa stanujeta v njej poleg lastnika le dve stranki. Zgradarina se namreč ne odmerja samo od najemnine, ki jo prejema lastnik hiše, ampak v kolikor hiša ni dana v najem, od vrednosti hiše, t. j. od vrednosti letne najemnine, ki se plačuje za najbližje podobno stanovanje. Če se vrednost hiše ni zmanjšala, se vam zgradarina ne bo znižala, čeprav se je število stanovalcev v hiši znižalo.

Pot čez gozdno parcelo. Z. F. Vaše vprašanje o poti, ki pelje po vaši gozdni parceli, je precej nejasno. Ako sosed samolastno vozi po vaši parceli, mu to vsak čas lahko preprečite, če ne zlepa, pa s tožbo, v kolikor sosedovi predniki niso te poti priposestvovali do leta 1873. Od tega leta dalje pa so gozdovi tako zaščiteni, da se s priposestvom ni mogla pridobiti pravica poti v gozdu. Če bi pa v tem primeru sosed ne imel nobene poti do svoje gozdne parcele, bi si lahko izposloval zasilno pot. Po postavi mora namreč vsak posestnik zemljišča dovoliti lastniku gozda, odnosno lastniku gozdnih proizvodov, da izvaja čez njegovo zemljišče gozdne proizvode, če jih ni mogoče izvoziti drugače, v drugi smeri ali če bi bila drug način ali druga smer nerazmerno dražja. Če se med lastnikom

gozda ali lastnikom gozdnih proizvodov in posestnikom zemljišča ne doseže sporazum o zasilni poti, izda na prošnjo prvih po predhodnem komisijskem ogledu in zaslišanju prizadetih oseb in strokovnjakov odločbo po načelu razlastitvenega postopanja obče upravno oblastvo prve stopnje (okrajno načelstvo). V tej odločbi se določijo smer in velikost poti, način uporabljanja, rok, do katerega traja pravica uporabljati zasilno pot in velikost odškodnine. Če je kakšna stranka nezadovoljna z odločbo upravnega oblastva glede odškodnine, ima pravico predložiti svoj zahtevek rednemu sodišču.

Sosedova nagajivost. Ž. Sosed razklada drva ob ograji, s katero je ograjena vaša parcela. Založil vam je tudi vhod na njivo, čeprav tu niso niti on niti njegovi predniki nikdar nakladali drv. Vprašate, kaj storiti, da bi soseda prisilili, da odstrani drva izpred vhoda na vašo njivo? — Če ne gre zlepa, obrnite se na občinski posredovalni urad, ki v takih sporih še vedno lahko posreduje in stranke poravnava. Če pa tudi ta ne bo uspel, bo treba iti na sodišče.

Carina od stare obleke. Š. Tudi od stare obleke, ki jo pošlje inozemec v našo državo, je treba plačati carino.

Podpora zaradi poškodbe pri vojaki. J. B. Zakon o ustroju vojske in mornarice govori le o podpori za osebe, ki se pri vojaki poškodujejo. Ako se vojak poškoduje brez svoje krivde v službi ali zaradi službe tako poškoduje, da postane zaradi zadobljenih ran, poškodb ali pokvar popolnoma nesposoben za kakršnokoli pridobitno delo, lahko dobi podporo. O podelitvi podpore odloča minister za vojsko in mornarico.

Davčna utaja. B. F. Vprašate, katero oblastvo razsoja o davčnih utajah? — Poizvedbe o davčnih utajah vrše davčna oblastva, pristojna za odmero davka, kazni zaradi dejanj davčne utaje pa izreka finančno sodišče, ki se nahaja pri vsakem davčnem oblastvu druge stopnje. Za krivega davčne utaje se smatra davčni zavezanec, ki da vedoma, z namero, da bi se ognil plačilu zakonskega davka, v davčni prijavi ali odgovarja na vprašanja, ki so mu zastavljena s pristojne strani (davčno oblastvo, davčni in reklamacijski odbor itd.) ali v vloženi pritožbi ali v prijavi za oprostitev ali zmanjšavo ali odpis davka neresnične izjave, tako da bi utegnili nastati zaradi tega popolna ali delna davčna prikrajšba. Tudi oni davčni zavezanec se smatra za krivega davčne utaje, ki utaji vedoma, z namero, da bi se ognil plačilu zakonskega davka, vir dohodka ali del imovine, katere dohodek je zavezan davku po tem zakonu.