

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

20 DECEMBRA

STEV. 51

Ne pozabite na koristne ptice!

V kmetijstvu sploh, posebno pa še v sadjarstvu se imamo boriti z nešteitim sovražniki, ki ogražajo sadno drevje in njega plodove. V vsakem boju pa iščemo pomagačev in sotrudnikov, da si delo olajšamo, pocenimo in si zagotovimo temboljše uspehe. Tako moramo tudi v boju s sadnimi škodljivci — v mislih imamo tu le škodljivce živalskega rodu — iskati zaveznikov, ki naj bi nas podpirali pri tem težavnem poslu. Prav za prav pa teh pomagačev ni treba iskati. Saj nam jih nudi priroda sama. Pač pa jih moramo v njihovem koristnem poslu podpirati.

So to drobne ptice pevke, ki se hranijo leto in dan, razen pozimi, z žuželkami. Največ tega neznansko škodljivega mrčesa poberejo po sadnem drevju in nam s tem v prav izdatni meri olajšajo boj s temi največjimi škodljivci v sadjarstvu. Od rane pomladi, skozi vse poletje in vso jesen, tje do trde zime jim nikdar popolnoma ne zmanjka po drevju golazni, ki jim služi za vsakdanjo hrano. Drugače pa je, ko pride mraz, zlasti pa, ko zapade sneg in jim zapre vse naravne vire za vsakdanjo prehrano. Tedaj pa je dolžnost vsakega sadjarja, da jim pri-skoči na pomoč in jih reši pogina, sebi pa ohrani nenadomestljive pomagače v težavnem boju s sadnimi škodljivci. Ker smo vprav v dobi, ko se začenjajo hudi časi za naše drobne prijatelje, naj opozorimo sadjarje, pa tudi druge prijatelje drobnih ptic pevk, na nekatera pravila, ki se tičejo zimskega krmljenja.

1. Za krmljenje ptic pevk pozimi je zelo važno, da poiščemo v bližini hiše ali v sadovnjaku samem primerno krmilišče — prostor, ki je kolikor mogoče v zavetju pred viharji in snežnimi zameti in varen pred mačkami. Tak prostor se najde kje pod streho gospodarskih poslopij (pod kozolcem, pod kolarnico itd.).

2. Krmilnica — priprava, kamor pokladamo hrano — mora biti tako prirejena, da jo ne more zamenjati sneg, da

je ne prevrne vihar in da se hrana ne raztresa. Kadar zapade nov sneg, ki pokrije tla in vse kopnine in celo veje in debela sadnega drevja, takrat so ptice v najhujši stiski in je njih pogin včasih neizogiben, ako najdejo v jutranjih urah, ko so hrane najbolj potrebne, krmilnice zasnežene, da ne morejo do hrane.

Najpreprostejša krmilnica je 30 do 40 cm široka, meter ali še bolj dolga deska, ki ji pribijemo od vseh štirih strani 2 do 3 cm visok rob (remelj), da se hrana ne more raztresati. Tako pripravljeno desko pritrdimo nekje na izbranem krmilišču, kamor veter ne zanaša snega in kjer ptice na vse strani vidijo in se tako lahko varujejo pred zalezovanjem mačk. Običajne hišice s strešico, postavljene nekje na prostem na meter visok stebriček, so kaj slabe priprave za uspešno krmljenje ptic, ker so, ko je sila največja, navadno zasnežene.

3. Na zimsko krmilišče treba ptice o pravem času privabiti in privaditi, da v sili takoj vedo, kje jim je iskati pomoči in rešitve. Sedajle je zadnji čas, da priredimo krmilnico in jo po malem zalagamo s hrano, pred vsem z namenom, da ptice privabimo na določen prostor in se temu prostoru in hrani privadijo. Če ni hudega mraza, jih ni treba preveč zakladati, ker jim nudijo naravni viri še vedno nekaj hrane.

4. Umno in uspešno krmljenje mora biti pravilno urejeno. Kadar je sila, (ko zapade sneg in obenem pritisne še hud mraz), krmimo obilno. Ko pa se vreme zjuži, ko se pota vhodijo, zlasti pa ko se sneg otrese z drevja in jamejo kazati na sončnih bregovih kopnine, tedaj pokladajmo bolj pičlo, ker se ob toplejšem zimskem vremenu zopet odpro, sicer skromni, pa vendar kolikor izloki izdatni naravni viri. Nikdar pa ne smemo čez zimo popolnoma prenehati s pokladanjem, da se ptice ne odvadijo krmilišča, kamor naj bi se zopet zatekle ob hudi sili. To je važno pravilo, ki ga je treba upoštevati, ako naj ima naš trud kak

uspeh. Kdor tu pa tam pticam nekaj vrže ne glede na čas in na vreme, jim bore malo koristi.

5. Pokladajmo pticam primerno hranlo! Največ naših najkoristnejših ptic pevk, kakor so razne sinice, ščinkovec, brglez itd., so posebni ljubitelji mesne, maščobne in oljnate hrane. Seveda, v sili se zadovoljijo tudi s kruhovimi drobtinicami, ki pa za njihov želodček nikakor niso tako prikladne kakor razna oljnata semena, loj in vsakovrstni mesni odpadki. Ako pokladamo med drugimi krmili tudi kruh, naj bo suh in zdrobljen v drobtine. Svež in moker kruh je pticam škodljiv. Če že ne moremo utrpeti konopljenega semena, dajmo med kruhove drobtine semena od solčnic, solate, kako zrno prosa, koruzni zdrob in za vabo kako bučno seme. Sicer pa bučno seme ni najboljša hrana, ker povzroča pri nekaterih pticah bolezen v prebavilih. Izvrstna hrana za ptice je loj in drugi maščobni odpadki. Loj in druge podobne odpadke raztopimo in primešajmo, dokler so tekoči, nekoliko zgoraj naštetih semen in kruhovih drobtin. To mešanico nalijemo n. pr. v majhne cvetlične lončke ali kako drugo primerno posodo. Ko se strdi, imamo izvrstno ptičjo pičo za daljšo dobo. Taka hrana se ne pokvari, ker je zalita v masti. Poleg tega je tudi zelo iz-

datna, ker jo ptice ne morejo raznašati, ampak morajo vsako trohico posebe odključvati od kosa ali iz posode. Mast ne sme biti slana.

Jako praktičen pitalnik dobimo, ako vtaknemo skozi luknjo v cvetličnem loncu rogovilasto vejico in lonček potem nalijemo z lojeno mešanico in počakamo, da se vsebina strdi. Potem pa ga obesimo narobe (z odprtino navzdol) na pripravo drevesno vejo par metrov od tal. Po rogovili, ki gleda na spodnji strani iz lončka, se oprijemljejo sinice in ključvajo hrano iz njega. S tako krmilnico imamo res nekaj več dela, pa zato tudi več zaleže, zlasti ako jih pripravimo in razobesimo po drevju kaj več. Naprava ima tudi to prednost, da nadležni vrabci nimajo do hrane tako lahkega pristopa kakor v navadnih krmilnicah, kjer tako radi izpodrivajo in preganjajo druge pohlevnejše krilate. Do takih krmilnic razobešenih po vejah sadnega drevja, tudi mačke ne morejo in so ptice pri krmljenju popolnoma varne pred njimi.

Po opisanih navodilih izvedeno zimsko krmljenje naših koristnih ptic bo brez dvoma uspešno, ker bo v izdatni meri pripomoglo, da se bo ptičji rod čez zimo ohranil čil in zdrav in nam drugo leto v tem večjem številu čistil naše sadovnjake. H.

Pravilna molža zelo važno delo

Molža je žetev. Kakor mora pri žetvi na polju vse na delo, kar more količkaj gibati, da se izvrši žetev kolikor mogoče dobro in popolno, tako je treba tudi pri molži največje skrbnosti in pazljivosti. Če pustiš ob žetvi na njivo samo služinčad in najemnike, ne da bi se sam kaj pobrigal za delo, ti žetev ne bo delala posebnega veselja! Prav tako žalostna bo molža v tvojem hlevu, če se gospodinja ali gospodar nič ne zanima zanjo, če podcenjujeta to delo kot manj vredno. Glede hlevskega gnoja velja tole: Ko bi zbirali vso vrednost, ki se izgublja na leto zaradi slabega ravnanja s tem gnojem skozi deset let, bi odplačali večino dolgov, ki tarejo našega kmeta! Danes pa rečem: Ko bi združili vrednost (v denarju) vsega mleka, ki se nam izgubi zaradi nepopolnega izmolževanja skozi nadaljnjih deset let, bi bil to lep fond (temelj) za starostno zavarovanje našega

kmečkega stanu Kdor tega ne verjame, naj samo pomisli, koliko izgube je na leto v eni sami večji vasi zaradi tega, ker gospodinje ne nadzorujejo molže, ker ne pomolzevajo za deklarirani. Ko bi računal, bi prišel na to, da bi se dalo za izgubljeni znesek kupiti dve lepi kravi.

Glej, gospodar in gospodinja, tukaj tiči ena izmed lukenj, skozi katere se izteka vajino že itak skromno blagostanje. Tu nič ne pomaga, če vijeta roke nad sodom, ki teče; edino pametno je, če zabijeta čep v veljo. Ta čep je pa v našem primeru pomolža, in jaz imam popolnoma prav, ako trdim: Tam, kjer gospodinja pridno ne pomolzeva ali vsaj ne nadzira molže do čistega, tam — se mlečna žetev slabo izvršuje.

Na množino mleko vplivajo različni činitelji. Pred vsem mlečnost krave same in pa krmljenje, kakovost hleva in nastilja, pa tudi srce ženske, ki molže,

nežno ali surovo ravnanje s kravo, spretnost ali nespretnost mlekarice, vse to je vzrok, da daje krava več ali manj mleka. Oseba, ki neprestano molze, ne dobi tudi pri popolni izmolži toliko mleka kakor druga, ki to delo res razume do dna. Gospodinja, zapomni si to dragoceno hišno pravilo! — Pa še eno! Oni gospodar, ki je delal poizkuse z dobro in slabo izmolžo, je poskusil tudi tole: Pomolzel je kravo pri sosedu, ki je imel slabo zračen, smrdljiv hlev, pa ni očistil ne vimena kravi, ne svojih rok; drugikrat je pomolzel isto kravo zunaj na vrtu, poprej pa je lepo osnažil vime in umil svoje roke. Obe molži je shranil v prostoru z navadno toplino (15° C) in kaj je opazil? Nesnažno pomolženo mleko se je zasirilo čez 50 ur, snažno pomolženo pa šele čez 88 ur, torej celih 38 ur pozneje. To daljšo trpežnost mleka je povzročila edino le snaga. O snagi pri molži bi rad povedal kaj več, pa ne maram. Morebiti čita te vrste kak naš prijatelj ravno pri večerji ali zajtrku, pa mu nočem pokvariti teka! In vendar je tako lahko očistiti pred molžo vime in roke! Če je vime zelo umazano od blata, je najbolje, da ga umiješ, pa ne z mrzlo, ampak s toplo vodo, ki pa mora biti čista, ne primešana iz vaše mlake. Mokro vime pa dobro obriši in izdrgni s suho, bolj grobo, a snažno cunj! Na ta način odstraniš iz njega dlako, prah in prhaj, ki bi sicer prišel med molžo v mleko. Z drgnjenjem vimena pa vplivaš blagodejno vzdrazno tudi na mlečne žleze, ki izcejaajo zaradi tega več mleka.

Še tole ti svetujem, draga gospodinja! Spodi vse surove ljudi iz svojega hleva! Glej, tudi krava je živo bitje, ki čuti. Tudi ona potrebuje svoje šole in učiteljice, če naj postane dobra molznica. Brez dobrega živinorejca v kravji mladosti ni dobri molznic. Dika dobre učiteljice pa je smotrena vztrajnost in ne-

skončno potrpljenje. Kdor ne zna s svojimi kravami prijazno ravnati, ta je slab molzec in ni tvoj prijatelj, ker ti dela v hlevu samo škodo. Kako me boli, ako vidim, da mnogi ljudje prično molžo z vpitjem in suvanjem; kako pusto je gledati mleko prvih pomolženih krav, da čaka kar neprecedeno in nezavarovano pred muhami sredi hleva, dokler ni vsa molža pri kraju, namesto da bi mlekarica vsak žetlar sproti precedila v večji nabiralnik, ki stoji zunaj hleva ali vsaj blizu vrat in ga vselej pokrila.

Glede časa molže te prosim: Določi si ure in drži se jih točno. Med vsako molžo naj poteče vedno enako število ur. Boljše je mlesti samo dvakrat na dan redno, n. pr. zjutraj in zvečer med 5. in 6. uro, kakor pa trikrat na dan neredno. Redna trikratna molža na dan pa ti da 5 do 15 odstotkov več mleka kakor dvakratna. Mlade krave, prvesnice pa pomolži po stelitvi, če le mogoče po večkrat (5 do 8 krat) na dan v enakih presledkih; s tem jim krasno razviješ vime in jih izuriš (treniraš) v dobre molznice.

Gospodar in gospodinja! Lepa, hasnovita živina v hlevu je najboljše izpričevalo za vajino razumnost. Zato pa dobro pomnita: Snažne krave v čednem hlevu, dober zrak in obilna svetloba v hlevu — činitelji, ki pospešujejo zdravje in mlečnost živine, vzbujajo veselje do dela in preprečujejo beg poslov z dežele v mesta. Pridružita tem rečem tudi še čisto izmolžo in prijazno ravnanje z živino, in kmalu bosta čutila prijetne posledice svojega ravnanja tudi v denarnici. Potrudita se vendar malce in vze-mita si čas, da zapreta duri, skozi katera se vozi vajino blagostanje v četverovprežni kočiji venkaj iz vajine lepe domačije!

ovfr.

(Konec.)

Gospodarska navodila za december

Ker ni več zelene krme, moramo živino polagoma navajati na zimsko krm-ljenje — na suho krmo. Pokladali pa ne bomo samo sena in rezanice, ampak tudi krmila, ki so po svoji sestavi in hranilni vrednosti podobna zeleni krmi in ki zelo ugodno vplivajo na mlečnost. Ta krmila so pesa, repa, korenje in ensilaža. Kislakrma ali ensilaža skisa v 5–6 tednih,

torej je zdaj že doba za krm-ljenje. V začetku jo živina nerada žre, zato ji jo bomo dajali po malem, pozneje bomo dajali odraslemu govedu do 20 kg ensilaže na dan.

Živino in hleve vsak dan temeljito očistimo. — Pri napajanju bomo pazili, da ne napajamo živine s premrzlo vodo, ker je to nevarno za prehlad,

Pitovnim svinjam bomo povečali obrok močne, krepke, zrnate krme (koruze). Vsakih 14 dni moramo pitance tehtati, da vemo, kako izkoriščajo krmo in kako napredujejo v teži. Oni pitanci, ki najslabše napredujejo in ki nimajo teka, jih bomo najprej zaklali, oziroma prodali.

Vso plemensko živino, mlado in staro, spuščajmo na pašnik ali tekališče, tudi če je hladnejše, a suho vreme.

Krmljenje kokoši v zimskem času je jako drago, zato bomo držali čez zimo le dobre nesnice in dobre plemenske peteline. Slabe nesnice, zaostale jarkče in peteline spitajmo do božičnih praznikov. Perutnino dobro oskrbuje predvsem z beljakovinsasto hrano, ki je potrebna za tvorbo jajc. Zjutraj dajemo perutnini mehko hrano: repo, peso, kuhan krompir z otrobi in kuhinjske odpadke. Večerna hrana naj bo zrnata: ječmen, pšenica, oves itd. Žita so bogata na beljakovinah.

Nova vina so letos večinoma dobro in pravočasno povrela in smo vino v sodih lahko že čisto dopolnili. Ker letos vina nimajo preveč kisline, jih zaradi naravnega padca kisline ne bo treba več mešati. Zaradi tega jih bomo po dopolnjenju pustili na miru, da se čim prej očistijo. S pretakanjem bomo lahko pričeli že v mesecu decembru.

Pred pretakanjem novih vin se prepričamo, ali niso podvržena porjavenju. Zato damo iz vsakega soda kozarec vina na zrak. Ako nam vino v kozarcu ne porjavi, ga bomo lahko pretakali brez vsega in ga pri tem dobro zračili. Ako pa pokaže vino znake porjavenja, preprečimo porjavenje s tem, da vino pred

pretakanjem stopnji porjavenja primeramo žveplamo. Žveplamo vino najbolje s kalijevim metabisulfitom, katerega vzamemo na 1 hl vina od 3 do 15 g. Kalijev metabisulfit obesimo v vino v snažni krpi, da se raztopi, ali ga raztopimo v nekaj vina zunaj soda, vino z raztopljenim kalijevim metabisulfitom pa vlijemo potem v vino v sodu. Ne smemo pa enostavno vreči kalijevega metabisulfitu v vino v sodu, ker bi ostal lahko neraztopljen na dnu soda! Ako smo morali zaradi porjavenja vino pred pretakanjem žveplati, postavimo tako vino ponovno pred pretakanjem v kozarcu na zrak. Ako je vino zdaj stanovitno in ne porjavi več, ga bomo lahko pretočili. Pri pretakanju pa tako vino še posebno močno zračimo, da na ta način žveplove spojine čim bolj iz vina odpravimo.

Ako imamo vina s precejšnjo količino kisline, jih bomo pretakali pozneje, zdaj pa bomo še ponovno zmešali vino z drožami, da pospešimo naravni padec kislin in s tem zmanjšanje kislosti vina.

Pri prvem pretakanju vina dobro zračimo, da dosežemo s tem hitrejši razvoj oziroma pravilno čiščenje vina. Obenem tudi dobro ločimo pri prvem pretakanju čisto vino od drož. Po pretakanju pa moramo vina stalno dopolnjevati.

Zdaj, ko se zunaj stalno znižuje temperatura, je nevarno, da se nam bo znižala temperatura tudi v kleti. Zaradi tega bomo zračili kleti po potrebi le takrat, kadar je zunaj primerna, to je višja temperatura. Imejmo dobro zaprta tudi vsa okna v kleti, pa tudi vrata odpirajmo le po potrebi.

Kako preprečimo trohnobo lesa

Pri domačem gospodarstvu potrebuje mo za neštivilne stvari les. Iz lesa napravljamo ograje, korita, svinjake, kozolce, shrambe itd. Pri tem pa nam ni vseeno, kako dolgo vzdrži ta ali oni les. Da pa si bomo znali ustvariti čim boljšo sliko o odpornosti in trdoti lesa, se moramo najprej ozreti na njegove bolezni. V glavnem ima les pet vrst bolezni:

1. Suha ali bela trohnoba je bolezen, zaradi katere postane les preperel, drobljiv in je bele barve. Nastopi tam, kjer je bil les na ta ali oni način zmočen, a se ne more posušiti.

2. Mokra trohnoba nastopa pri večji in dalj časa trajajoči vlagi, ki je pri

stalni temperaturi. Ta trohnoba je nevarnejša in se silno naglo širi. Po bolnem lesu se tudi zdrav kmalu okuži. Razjedeni les je rdečkastorjave barve ali črn. Te vrste bolezen najdemo pri lesu, ki leži dalj časa v zemlji v kleti, hlevu in topli gredi.

3. Zogljenežev lesa prav za prav ni bolezen, marveč le naravni pojav, ki pa ne pride za nas v poštev, ker traja proces silno dolgo časa.

4. Kisanje ali vrenje soka v lesnih stanicah najdemo najčesteje pri sveže posekanem lesu, ki leži v vlažnem in so-parnem prostoru brez svežega zraka. Tak

les tudi pozneje, ko se osuši, ni več trden in ne odporen.

5. Zadušitev lesa. Zadušitev nastopi, če ostane sveže posekani les poleti v lubju. Les kmalu pomodri in če ga takoj ne olupimo in posušimo, se lahko popolnoma pokvari. Drugače mu to ne škoduje.

Najbolje se drži na mrazu in dežju izpostavljeni les v sledečem vrstnem redu: hrast, brest, macesen, bor, smreka, bukev, vrba in topol.

Na prostem, a proti dežju zavarovani les pa v sledečem redu: hrast, jelša, brest, bukev, macesen, bor, smreka, breza in topol.

Od lesa, ki ga rabimo za v zemljo in mora vzdržati nad 10 let, je na prvem mestu macesen, dalje hrast, bor, smreka in jelka.

Do 8 let vzdrži brest, breza in bukev, do 5 let pa vzdrže kostanj, lipa in topol.

Če pa vse te lesove impregniramo, to se pravi, jih zavarujemo zoper bolezni in vlago, nam vzdrže še eukrat toliko časa. To pa je velikega pomena za naše gospodarstvo, saj si s tem prihranimo marsikak tisočak. Za konzerviranje ali impregniranje lesa poznamo več načinov, a seznaniti bi vas hotel le z najcenejšimi in enostavnimi.

1. Če rabimo les za suha stanovanja, potem ga lahko posušimo v veliki vročini. Tak les pa ne prenese mnogo vlage.

2. S firnežem prevlečen suh les se zelo dobro obdrži, če ni v stiku z zemljo. Les pa, ki je v zvezi z zemljo, navzlic firnežu kaj kmalu strohni.

3. Mnogo boljše učinke dosežemo, če mažemo les z vročim lesnim terom. Tak les se zelo dolgo vzdrži, a ne sme priti v dotiko z rastlinami, ker je njegov duh strupen. (Ograje na vrtu mažemo pozno v jeseni ali zgodaj spomladi.)

4. Mazanje s karbolineji je prav tako dobro sredstvo, a tudi karbolinejeve izparine so strupene rastlinam in v neki meri tudi živalim. Zato se morajo vsi prostori, kjer smo kaj mazali s terom ali karbolinejem, vsaj 3 tedne zračiti.

5. Leta 1840 pa je Baucherie odkril novo sredstvo — modro galico. V večjo posodo napravimo 1% raztopino te soli (1 kg na 100 l vode), vanjo pa namočimo kole, late, prekle itd., ali pa samo mažemo oni del, ki pride v dotiko z zemljo. Za mazanje vzamemo cunjno in ne čopiča, ker bi ga kasneje ne mogli več rabiti.

KUHINJA

Dobro čajno pecivo. Janeževe štručke iz kvašenega testa. Najpoprej postavim kvas iz 3 dkg kvasa, žličice sladkorja, nekaj žlic toplega mleka ali mlačne vode. Ko kvas vzide, mu dodam tele mešanice: 42 dkg moke zdrobim s 7 dkg surovega masla. Nato vmešam in pregnetem testo s temle dodatki: eno celo jajce in en rumenjaki, 10 dkg sladkorja, žličko stolčenega janeža, 3 del mleka, vzhajam kvas in primerno soli. Testo pustim pol ure počivati, nakar ga preložim na desko ali na velik snažen prt, ga razvaljam, zrežem na ozke podolgate trake. Po tri in tri trake denem skupaj, pritisknem na enem koncu skupaj in konce prepletam ter na spodnjem koncu spet stisnem. Te štručke pokladam na pomazano pekačo in pustim, da vzidejo. Prej, ko jih dam v pečico, jih pomážem z raztepenim jajcem in potreseš s sesekljanim janežom, ter spečem lepo rumeno.

Vanilijeva tortica. 14 dkg surovega masla mešam s 7 dkg sladkorja toliko časa, da se mešanica speni. Potem pri-mešam pol zavitka vanilijinega sladkorja, 3 kuhane in pretlačene rumenjake in 17 dkg presejane moke. To mešanico postavim za pol ure na hladno, da počije. Počito testo razvaljam za mazinec na debelo, razrežem v različne oblike in dve in dve enaki obliki namažem z marmelado, položim en kos na drugega. Površino namažem z jajcem, potreseš s sladkorjem in spečem v pečici.

Čokoladne rezine. 7 dkg surovega masla mešam s štirimi rumenjaki tako dolgo, da se mešanica speni. Mešanici pridenem 14 dkg sladkorja, 14 dkg zribane čokolade in 14 dkg moke. Pekačo dobro namažem z maslom in zravnam testo za pol prsta na debelo po pekači. Pečem nato pol ure v pečici. Nekoliko ohlajeno dobrino razrežem na poševne kose in okrasim s čokoladnim ledom.

Namazati pa moramo vsaj 3—5 krat, da se les res prepoji.

6. Bolj važen je tudi način prepariranja s cementom. V ta namen napravimo gosto tekočo zmes cementa in mleka. S to zmesjo namažemo les, ki je zdaj tudi poleg konzerviranja še kolikor toliko varen pred ognjem. J. M.

Orehovi obročki. Iz enake teže moke, sladkorja, orehov ali lešnikov in surovega masla napravim testo z dodatkom dveh rumenjakov. Testo zrežem na velikost orcha in povaljam z dlanjo v podolgasto obliko. Končke stisnem skupaj, pomažem z jajcem in spečem v ne preveč vroči pečici. Obročki so pripraven okrasen za božično drevesce.

Rumov led. 30 dkg sladkorja zmešam z dvema žlicama ruma in toliko vroče vode, da nastane gladka tekoča zmes. To zmes polijem po torti in denem toliko v pečico, da se tekočina strdi.

Špinačna juha. Četrť kilograma špinacije zberem, operem in skuham v slanem kropu. Kuhano špinacio odcedim, osvežim z mrzlo vodo ter pretlačim ali prav na drobno sesekljam. Iz 5 dkg moke napravim bledorjavo prežganje. Prežganju dodam sesekljano špinacio, zalijem z juho od kosti ali s krompirjevko ali pa s kropom. Juho po okusu osolim, malo popopram, dodam strok strtega česna in sesekljane peteršilja. Ko juha dobro prevre, ji primešam eno v mleku raztepeno jajce in jo vlijem na ocvrte, na kocke narezane žemljice. Da ima juha lepo zeleno barvo, dodam juhi pred serviranjem pol pesti drobno sesekljane surove špinacije.

Vanilijini kifelčki. 28 dkg moke zdobim z 21 dkg surovega masla v kašo. Potem primešam 10 dkg stolčenih mandeljev in 7 dkg sladkorja. Testo na rahlo pognetem in potem narežem za oreh debele koščke. Te koščke prevaljam v podolgaste, na koncu koničaste klobasice ter zaokrožim v kifelčke. Kifelčke spečem v ne prevroči pečici, tako da ostanejo svetli. Še vroče kifelčke pobiram iz pekače in povaljam v vaniljinem sladkorju ter pokladam na s papirjem pogrnjeno desko.



Nekaj o shranjevanju živil

Živila v shrambah se kvarijo večinoma zaradi delavnosti raznih glivic (cepljivke, plesni), marsikatera škoda pa gre tudi na račun drugih vzrokov, zlasti vlažnosti, previsoke ali prenizke toplote, svetlobe in pa zračnega kisika. Zahteva, naj bo shramba dobro prezračena, primerno suha in hladna, prav gotovo drži. Tako n. pr. so za krompirjeve shrambe potrebni suhi in pa zračljivi prostori, kjer mora vladati tudi prava toplota. Pri -3°C krompir zmrzne, najboljša se drži pri toplini od $+2$ do $+6^{\circ}\text{C}$ Celzija. Treba je vedeti, da je krompirjev gomolj na nek način še živ. Kar pa je živo, diha. Pri dihanju krompirjevega gomolja se njegov škrob izrablja, in sicer tem bolj, čim toplejše je v shrambi. Pri $2-6^{\circ}\text{C}$ izgubi krompir od jeseni do pomladi le največ 8 odstotkov svoje teže, dočim izgubi v toplejših shrambah tudi več. Krompir začne odganjati, če je prav shranjen, šele v marcu ali aprilu. V toplejših, zlasti pa svetlih shrambah, pa odžene že prej. Krompirjeve shrambe naj bodo torej primerno temne. Take naj bodo tudi shrambe, kjer se hranijo maščobe vsebujoča živila, zlasti mleko in surovo maslo, pa tudi mast in slanina. Okus in vonj mleka se z obsevanjem poslabša; nekatere sestavine, kot maščobe, beljakovine in zlasti tako imenovani vitamin C, se izpremenijo in uničijo. Zato je boljše, shranjevati mleko v steklenicah iz rjavega ali rdečrjavega stekla kakor pa v brezbarvnih ali zelenih steklenicah, ker te preveč prepuščajo mleko pokvarjujočo svetlobo. Prav tako se izpremeni na svetlobi kakovost surovega masla; drugo barvo, okus in duh dobi. Pri teh presnovah pa sodeluje tudi kisik iz zraka. Zato je treba pred shranitvijo surovo maslo izprati in dobro zgnesti, da se iztisnejo vsi zračni mehurčki. Na hladnem prostoru, zaprto v primernih posodah, v katere zračni kisik nima dostopa, se drži surovo maslo tudi več mesecev (6-9). Žarek okus slanine ali pa ocvirkov, ki niso bili stisnjeni v kepo, je tudi posledica skupnega vpliva zraka in svetlobe.

SEJMI

SEJMI do 21. decembra

27. XII.: živ. in kram. Višnja gora (?); gov. in kram. Radeče pri Zidan. mostu; svinj. Središče (?); svinj. Ormož (?); svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje; živ. in kram. Vitanje. — 28. XII.: živ. in kram. Dob pri Kamniku, Turnišče. — 29. XII.: živ. in kram. Mirna peč; živ. Rakov. — 30. XII.: svinj. in drobn. Maribor. — 31. XII.: živ. in kram. Kočevje, Brežice, Zagorje ob Savi; svinj. Trbovlje.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 1. decembra t. l. je dosegla živina sledeče cene: voli I. vrste 6.25, II. vrste 6, III. vrste 5.50; telice I. vrste 6.25, II. vrste 6, III. vrste 5; krave I. vrste 5.25, II. vrste 5, III. vrste 4 teleta I. vrste 8.50, II. vrste 7.50; prašiči špeharji 10.50 do 12, pršutarji 9.50 do 10.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 7 do 8 tednov do 250 din okmad. Surove kože goveje 14 do 15, telečje 13, svinjske 9 din za kilogram.

Novo mesto. Po zadnjih podatkih so bile v prvih dneh decembra cene živine sledeče: voli I. vrste 6 do 7, II. vrste 5, III. vrste 4 do 5; telice I. vrste 6, II. vrste 4.50 do 5; III. vrste 4; krave I. vrste 4 do 5, II. vrste 3 do 4, III. vrste 3; prašiči špeharji 10 do 12, pršutarji 7 do 8; teleta I. vrste 6.50, II. vrste 5 do 6 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10 do 12, telečje 12 do 14, svinjske 7 do 8 din kilogram.

Logatec. V začetku decembra so znamenovali te cene živine: voli I. vrste 5 do 6, II. vrste 5, III. vrste 4 do 5; telice I. vrste 6, II. vrste 5 do 5.50, III. vrste 4 do 5; krave I. vrste 5, II. vrste 4 do 5, III. vrste 3 do 4; teleta I. vrste 8, II. vrste 7, prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8, telečje 9, svinjske 6 din za 1 kg.

Brežice. Cene živine se sučejo takole: voli I. vrste 5.50, II. vrste 4.50, III. vrste 3.50; telice I. vrste 5.50, II. vrste 4.50, III. vrste 3; krave I. vrste 5, II. vrste 4, III. vrste 3; teleta I. vrste 5.50, II. vrste 4.50, prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 8 do 10 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 16, telečje 18, svinjske 5 do 6 din 1 kilogram.

Kočevje. Poročajo, da so bile cene živine konec novembra naslednje: voli I. vrste 6 do 6.50, II. vrste 5 do 6, III. vrste 4 do 5; telice I. vrste 6 do 6.50, II. vrste 5 do 6, III. vrste 4 do 5; krave I. vrste 4 do 5; II. vrste 3 do 4, III. vrste 2 do 3; teleta I. vrste 6 do 7, II. vrste 6, prašiči špeharji 7 do 9, pršutarji 8 do 8.50 din za 1 kg žive teže.

Celje. V celjskem okraju so bile dne 12. decembra cene živine sledeče: voli

II. vrste 5, III. vrste 4; telice I. vrste 5 do 6, II. vrste 4.50 do 5, III. vrste 4; krave I. vrste 4.50 do 5, II. vrste 4; III. vrste 3; teleta I. vrste 6, II. vrste 5; prašiči špeharji 11, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 9 do 10; telečje 12 do 14, svinjske 6 din kg.

Ptuj. V prvih dneh decembra si bile v okraju živinske cene take: voli I. vrste 4.25, II. vrste 3.50, III. vrste 3; telice I. vrste 4, II. vrste 3.50, III. vrste 3; krave I. vrste 4, II. vrste 3.50, III. vrste 2.50, prašiči špeharji na sejmu dne 13. dec.: debele svinje 8 do 9, pršutarji 7 do 7.75, plemenske svinje 6 do 6.50 din za 1 kg žive teže.

Murska Sobota. V prvih dneh decembra so bile cene živine sledeče: biki I. vrste 6, II. vrste 5, III. vrste 4; telice I. vrste 5.50 do 6, II. vrste 4.50; krave I. vrste 3, II. vrste 2.40, III. vrste 1.90; teleta I. vrste 4.50 do 5, II. vrste 4 do 4.50; prašiči pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

Ljubljanski trg

Po podatkih z dne 15. decembra so bile cene sledeče: Pšenica 1 kg 2.45, ječmen 1.95 do 2.15, oves 2 do 2.50, rž 1.95 do 2.20, proso 2.20 do 2.50, koruza 1.85 do 1.95, ajda 1.85, fižol 1 do 8, leča 4 do 7 din za 1 kg.

Kurivo: premog tona 375 do 400, trda drva 1 m 100 do 110, mehka drva 75, oglje (likalit) 1 kg 1.50 do 3.50 din.

Krma: Sladko seno 100 kg 100 din, polsladko seno 90, kislo seno 70, slama 30 din. Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2.25 do 2.50, surovo maslo 28 do 34, čajno maslo 34 do 40, kuhano maslo 32 do 36, bohinjaški sir 26, polementalec 26, tragat L. 26 do 28, II. 20 do 24 din 1 kilogram.

Sadje: Jabolka I. vrste 6, II. 4, III. 3; hruške I. vrste 7, II. 4; suhe češplje 5 do 10, suhe hruške 6, orehi 8, luščeni orehi 24 do 25 din kg.

Zelenjava: endivija 1 kg 6 do 8 (na trgu), domači redič 10, inozemski radič 14, cvetača 5 do 6, pozno zelje 1, rdeče zelje 1.50, kislo zelje 3.50, ohrovt 2, karfijola 5 do 6, kolerabe 1, špinača 10 do 12, konoplja 10, laneno seme 8, češula 2.50, por 1, česenj 6 do 10, krompir 2, kislja repa 2.50, korenje 3, peteršilj 6, rdeča pesa 4 din za 1 kg.

PRAVNI NASVETI

Dvojni otroci. P. O. D. Mati se je kot vdova v drugi poročila. Vprašate, kakšne pravice imajo otroci iz drugega zakona, ker je mati prevzela posestvo po prvem možu. — Svetujemo vam, da na sodišču v zemljiški knjigi vprašate, na koga je posestvo, na katerem gospodari mati, prepisano: ali na mater ali pa na otroke iz prvega zakona, katerih enemu mora mati posestvo izročiti ali ob smrti zapustiti. Le če je posestvo prepisano na mater, potem je mati lastnica in vsi otroci te matere, bodisi iz prvega ali drugega zakona, boste ob smrti matere imeli glede materine zapuščine pravico do enakih zakonitih deležev, če bi mati umrla brez oporoke, odnosno do nujnih deležev. Če pa ima mati na tem posestvu vknjiženo le pravico dosmrtnega gospodarstva, potem razpolaga mati le z dohodki posestva, posestvo samo pa je last otrok iz prvega zakona. Dokler mati živi, lahko ona izplača dediščino, ne morete je pa na to prisiliti. Le po njeni smrti imate pravico do nujnega deleža iz njene zapuščine.

Invalid. J. Č. Ž. Če ste bili sedaj pozvani na zdravniški pregled, boste verjetno v kratkem prejeli sklep sodišča, če in kolikšna invalidnina se vam odmeri. Invalidnino boste prejeli, če vam je bila priznana, za ves čas od 1. aprila 1959 dalje. Seveda boste morali, tudi če dobite ugodno rešitev od okrožnega kot invalidskega sodišča, še vedno nekaj časa čakati, da potrdi prvostopni sklep vrhovno invalidsko sodišče v Belgradu. Šele po potrditvi vrhovnega invalidskega sodišča v Belgradu bo prejela finančna direkcija v Ljubljani nalog, da vam nakaže vso do takrat zapadlo invalidnino.

Pravda na povračilo hranilne knjižice. B. K. Pred leti ste posodili nekoma svoja hranilna knjižico proti dogovorjeni odškodnini za leto dni. Po preteku leta vam je pa ni hotel vrniti niti ni plačal dogovorjene odškodnine. Obrnili ste se nato na odvetnika, da bi vas zastopal pri okrožnem sodišču. Naročil vam je, da si priskrbite ubožno sprčevalo, ostalo bo pa sam uredil. Pravda je tekla eno leto. Medtem ste zvedeli od hranilnice, da bi se dala knjižica preklicati in da je bila pravda odveč, ker drugemu kot vam hranilnica itak ne bi izplačala vloge. Zdaj ste dobili pravdo in knjižico. Odvetnik pa od vas zahteva povračilo stroškov, ker nasprotniku ni kaj vzeti. Vprašate, če ste dolžni plačati stroške, ker ste imeli v pravdi pravico revnih. — Sami ste odvetnika najeli, zato ste ga sami tudi dolžni plačati. Ubožno sprčevalo v tej pravdi je bilo potrebno, da ste dosegli začasno oprostitev sodnih taks in pristojbin za priče in izvedence.

Ni vam pa sodišče za to pravdo postavilo odvetnika kot zastopnika revnih, ker tega niste zaprosili, in vam sodišče, čeprav vam je priznalo pravico revnih, ni moglo postaviti novega odvetnika, ko ste že imeli svojega, kateremu ste tudi podpisali pooblastilo! Sedaj ne preostane drugega, kot da plačate. Če se vam pa zdi zahtevana nagrada pretirana, predlagajte pri sodišču, da vam ono odmeri pravne stroške.

Nevknjižena služnostna pravica. F. K. N. Sosedovo posestvo bo šlo v kratkem na dražbo. Preko sosedovega travnika imate že priposestovano služnostno pravico poti, dasi ta pravica ni vknjižena. Vknjižili je niste radi tega, ker jo vam sosed itak nikoli ni branil. Vprašate, kako bi si to pravico zavarovali napram novemu kupcu. — Najboljše bo, da se s sosedom še pred prodajo zmenite tako, da vam pred sodiščem podpiše listino, s katero dovoljuje vknjižbo vaše priposestovane pravice. Če tega ne bi hotel, potem morate pa vi najkasneje do dražbe same sodišču prijaviti, da imate preko travnika že priposestovano pot. Vsled vašega opozorila sodišču bo tudi kupec na dražbi o tem zvedel in se ne bo mogel izgovarjati, češ, da je kupil posestvo bremen prosto. Če pa tako prijavo opustite, se vam lahko zgodi, da s prisilno dražbo sosedovega posestva izgubite, čeprav dotlej že priposestovano služnostno pravico.

Odškodnina za cestni material. I. P. Pri vas razširjujejo banovinsko cesto. S podjetnikom ste se pogodili, da bo na vašem zemljišču nalagal kamenje, ki ga vam bo plačal. Sedaj vam pa tega noče plačati. Vprašate, ali imate pravico zahtevati plačilo. — Če ste se res pogodili, imate že zaradi pogodbe same pravico do plačila kamenja. Tudi če se niste pogodili, imate pravico zahtevati plačilo za kamen, gramoz ali pesek, ki ga jemljejo z vašega zemljišča za gradnjo ali za razširitev ceste.

Na novo postavljen mejnik. M. F. P. Že več let je meja šlila v vaš svet s tem, da je pokosil mejo, če ga niste vi prihiteli. Letos je pa v to mejo postavil mejnik, ne da bi vas vprašal. Vprašate, če ga lahko zato tožite. — Meje se morajo urediti v nepravdnem postopanju, tako, da je tožba zaradi postavitve mejnika nedopustna. Pač pa lahko predlagate pri sodišču, da se meja zameji, ker pač nihče ne more sam, brez sodelovanja mejašev, postaviti nove meje. Razor med vašo in sosedovo njivo se bo smatral kot skupna last, v kolikor ne bi dokazali, da je ta razor vaš svet in da ste ga v zadnjih letih mirno uživali. Po našem mnenju bo za vas oba najbolj pametno tako, da se dogovorite in sporni razor, ki je meja, vsako leto menjajo uživate.