

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

22. JULIJA

STEV. 30

Čisti, naravni brezalkoholni sadni sokovi kot živilo in zdravilo

Čiste, naravne, brezalkoholne sadne sokove imenujemo vse sadne sokove, ki so pripravljeni brez kakršnegakoli dodatka sladkorja ali kake druge primesi. Pred kipenjem so zavarovani lahko na razne načine. Najbolj naravni lahko ostanejo, ako so konservirani mrzlim potom s precejanjem (filtriranjem)). Na ta način se iz soka odstranijo kiselne glivice in se mu zagotovi neomejena trpežnost, dokler je neprodušno zaprt. Možno je tudi konserviranje s toploto (sterilizacija), dasi ta predelava že kolikortoliko neugodno vpliva na kakovost izdelka. Brez-pogojno pa je zavreči vsakršno konserviranje s kemičnimi sredstvi (strupi).

Znani malinovec in drugi s sladkorjem vkuhani sadni izdelki so sicer tudi brezalkoholni sadni sokovi, toda niso čisti, ker so oslajeni s sladkorjem in tudi niso popolnoma naravni, ker so prekuhani.

V najožjem pomenu besede spada k čistim, naravnim, brezalkoholnim sadnim sokovom torej prav za prav samo mrzlim potom konserviran ali le do 75 stopinj C razgret sok iz jabolk, hrušek in grozdja; kajti le plodovi teh treh sadnih plemen imajo popolnoma ubrano (harmonično) sestavljen sok, ki v svojem naravnem stanju ni samo lahko užiten, ampak tudi jako prijetnega, osvežujočega okusa brez vsakršnega dodatka.

Glede nobenega načina sadne uporabe nismo pri nas tako zaostali kakor uprav v predelavi sadja v naravne brezalkoholne sadne pijače. Saj se briga za to komaj tu in tam kak posameznik. Splošnost pa o važnosti in dalekosežnosti tega izdelka ne ve skoro nič. Od tisočev vagonov sadja, ki ga vsaj ob dobrih letinah pridelamo v naši banovini, res da mnogo prodamo. Toda vse drugo — in tega ni malo — obrnemo pa z majhnimi izjemami vse za sadjevec (mošt, sadno vino) in za žganje.

Kako vse drugače je v tem oziru v drugih državah! Najprej je začela in najbolj se je razvila Švica. Njej so sledile Nemčija, Francija, Anglija v zadnjih letih posebno še Avstrija. Nepokipele, sladke sadne pijače so se po vseh naštetih pa tudi po drugih kulturnih državah celega sveta tako priljubile, da se proizvajanje in uživanje od leta do leta mo-gočno širi. Povsod, (razen pri nas), prodira prepričanje, da so naravni sadni sokovi za zdrave in bolne, za mlade in stare, za telesne in duševne delavce neprecenljive vrednosti in sicer ne samo kot hrana, poživilo, krepčilo in končno tudi kot zdravilo.

Vseučiliški profesor dr. Noorden na Dunaju sloveči in po vsem svetu znani učenjak, obravnava v nekem spisu pomen in važnost naravnih sadnih sokov za zdrave in bolne. On pravi, da je smatrati sadne sokove pred vsem kot živilo zaradi obilice (10 do 20%) sadnega in grozdnega sladkorja. Obenem je sadni sok izvrstno osvežujoče poživilo, ker je jako okusen. On smatra sadni sok tudi za izvrstno utrjevalno sredstvo proti boleznim v drobovju, zlasti proti griži. Nasprotno pa zelo blagodejno vpliva na delovanje črevesja pri nagnjenju k zapeki. Prav posebno važno je to pri otrocih in mladostnikih.

Sadni sok je vir telesne moči, Noorden trdi, da ga ni živila, ki bi dovajalo mišičevju snovi za energijo tako hitro in tako neposredno kakor sadni sok. Končno pa ne smemo prezreti, da je naravni sadni sok najboljše in najvažnejše nadomestilo za alkoholne pijače, ki se je v boju zoper alkoholizem povsod izvrstno obneslo.

Nič manj ugoden ni vpliv naravnih, nepokipelih, sladkih sadnih sokov na bolnega človeka, zlasti pri nekaterih boleznih. Posebno se odlikujejo v tem, ker imajo toliko najmaže prebavnega slad-

korja, mnogo sadne kisline, zelo malo pa beljakovine in so popolnoma brez tolšče. Razen tega imajo jako malo kuhanjske soli in razmeroma mnogo kalija.

Pri vseh boleznih, ki se pojavljajo v zvezi z vročico in pomanjkanju teka, se je obnesel mrzel sadni sok, kot izvrstno živilo, ki silno pospešuje izločanje žledočnih sokov. Lenivo delovanje črevesja se s sladkimi sadnimi sokovi, ki jih uživamo redno vsak dan na tešče, temeljito popravi. Drisko, ki je posledica vnetja črev, zdravijo dandanes s sadnim sokom, (kjer ga ni dobiti, z nastrganimi jabolki). Taka tekoča, sadna hrana učinkuje zato tako ugodno, ker nima v sebi soli in ker ne prija bakterijam, ki povzročajo notranja vnetja.

Dalje vplivajo sadni sokovi na delovanje ledvic in pri boleznih na mehurju in v novjšem času bolj in bolj izpodrivajo uporabo slatinskih (mineralnih) voda.

Redno uživanje sladkih sadnih sokov je velikega pomena pri zdravljenju vseh

boleznih, ki izvirajo od sečne kisline, nakopičene v organizmu. Prav tako smatra dr. Noorden sadne sokove za važen pripomoček pri zdravljenju bolezni na jetrih in žolču, ko je sadna hrana v drugi obliki nedopustna.

Že iz teh kratkih migljajev, ki so povzeti iz izvajanj učenjaka svetovnega slovesa, lahko izprevidimo kako važen sadni izdelek so sadni sokovi in kako pereče je vprašanje predelave sadja v to obliko. Skrajni čas, da se začne ta način sadne uporabe in da se začne predelava na malo v gospodinjstvih, zlasti pa na veliko v industriji. V to svrhu treba pouka in tečajev, da se zmisel in zanimanje zanese v najširše kroge kmečkega prebivalstva. Industrijsko proizvajanje se bo uvedlo in širilo pa le na ta način, da se bo potom obširne in vstrajne propagande množila potreba in povpraševanje po tem izdelku.

Nekaj praktičnih navodil za gospodinjstvo pa v prihodnji številki. H.

Alojzij Obersne, posestnik,

O organizaciji mlekarstva v ljubljanski okolici

Sedanje stanje mlekarstva.

V naši državi trpimo kmetovalci, že od vsega početka, na nepravilnem sorazmerju med cenami izdelkov, ki jih imamo mi na prodaj in med cenami izdelkov, katere moramo kupovati, za potrebe hiše in kmetijskega gospodarstva. Medtem, ko so cene izdelkov, katere mora kupiti kmet, izredno visoke, so cene kmetijskih pridelkov izredno nizke. V času dobre konjunktore po vojni, ko smo lahko vnovčili vse naše pridelke, je nekam še šlo, vkljub temu, da tudi takrat, o kaki boljši aktivnosti kmetijstva nismo mogli govoriti, v času sedanje krize pa postaja ta pojav katastrofalen, t. j. uničiti hoče nas, uničiti hoče slovenskega kmeta. Medtem, ko je kmet s težavo plačal pred nastopom krize predpisane davke in kril potrebne izdatke za gospodarstvo, je postalo to danes nemogoče, ker so na eni strani padle cene kmetijskim pridelkom pod polovico cene izpred l. 1930, na drugi strani pa je nam kmetom tudi onemogočeno vnovčiti vse pridelke, ki jih imamo na prodaj, ampak lahko vnovčimo le del istih.

Okoliški kmetovalci, kakor tudi današnji ljubljanski kmetje, smo zaradi bližine večjega

mesta naše Ljubljane popolnoma naravno, prilagodujoč se umnemu gospodarstvu, že od nekdaj posvečali največjo pažnjo živinoreji ozir. vzreji dobrih krav-mlekaric in pridobivanju mleka. Zaradi tega je danes naša največja rana težka vnovčitev in stalno padanje cen mleku. Medtem, ko smo leta 1931 prodajali kmetje, ki mleko sami dostavljamo strankam na dom po 3.50 din za liter, je cena v letu 1932 začela padati in je v pretečenem letu 1935 dosegla 2 din, a letos grozi, da pade nadalje na 1.50 din. Vsaj ga po zadnji navedeni ceni 1.50 din že nekateri naši tovariši prodajajo, a prodajajo ga zlasti po tej ceni prekupci z mlekom. Po tej ceni se vnovči danes že okrog 6000 litrov mleka na dan. Prekupci z mlekom plačujejo pa mleko zunaj na deželi v najboljšem primeru po 1.10 dinarja za liter, a plačujejo ga tudi po 0.75 dinarja. Iz teh cen vidimo, kaj lahko danes dobimo za protivrednost 1 litra mleka, in kaj smo dobili pred vojno. Pred vojno smo dobili za 1 liter mleka 12—13 škatlic vžigalic, danes kvečjemu dve. Približno isto razmerje je z vsemi monopolskimi stvarmi, kakor s soljo, brez katere ne moremo živeti, kakor tudi s sladkorjem, ki je za naše otroke in

matere tudi nujno potreben. Dvakratno množino mleka pa moramo dati, v primerjavi s predvojnimi časom, če hočemo kupiti potrebno železo, obleko in obutev.

Ravnokar sem navajal, da je cena mleku padla od leta 1931 do leta 1935 od 3,50 na 2 dinarja, kar je izraženo v odstotkih 45%, oziroma za slabo polovico. Naravno je, da se zaradi tega vprašamo, kaj je vzrok tako naglemu in velikemu padcu?

1. V prvi vrsti je vzrok ta, da od l. 1930 naše slovensko mlekarstvo ničesar več ne izvažajo in prihajajo tem večje množine mleka in mlečnih izdelkov na domače trge, ki zaradi večje ponudbe naravno silijo cene navzdol.

2. Kriza, ki pritiska čim dalje bolj na nas, sili vsakega posameznika, da hoče vnovčiti čim več mleka.

3. Daljša okolica, ki je svoječasnno dajala mleko za eksport, ga danes ali sploh ne more vnovčiti (na pr. Horjul, Grosuplje), če ni organizirana, če pa je organizirana, pritiska z njim v Ljubljano. In tako vidimo, da mlekarne na Gorenjskem, ki so po 20—40 km oddaljene od Ljubljane, vozijo že z modernimi transportnimi sredstvi, t. j. z avtomobili, že znatne množine mleka na ljubljanski trg. Neorganizirani daljši kraji pa tudi skušajo potom svojih sorodnikov, znancev, delavcev, t. j. nekakih agentov, pridobiti si v Ljubljani nekaj strank, ki jim zaradi tega ponujajo boljše in cenejše mleko.

4. Ljubljano zalaga danes z mlekom po navedbi Dohodarstvenega urada okrog 600 do 700 ljudi, ki pripeljejo in prinesejo vsak dan mleko na trg. Vseh teh 600—700 ljudi si med seboj konkurirajo. Stranke, to so konzumenti, v Ljubljani v manjši meri pritiskajo na znižanje cen, ker jim je več za dobro kakovost, a če njim prekupčevalci in agentje — in bodimo odkriti, tudi mi kmetje sami — stalno ponujamo boljše kakovost mleka in za manjši denar, je povsem naravno, da zahtevajo tudi naše stranke od nas in vas znižanje cen mleku, in mi moramo, ako strank nečemo izgubiti, slediti padcu cen, in tako gre cena stalno navzdol.

Iz vseh teh vzrokov vidimo torej, da je med drugimi tudi naša neorganiziranost in prekupčevalstvo z mlekom glavni vzrok za stalno znižavanje cen. Zaradi tega se nam kaj lahko zgodi, da bo bližnja okolica čim dalje težje vnovčevala svoje mleko, da bodo oddaljene organizirane mlekarne in prekupčevalci pridobivali čim več trga oziroma odjemalcev. Zadnja štiri leta nam kažejo, da so mlekarne in to oddaljene, prekupci in mlekarske zadrage, oddaljene 20—40 km od

Ljubljane, odvezle v Ljubljani bližnji okolici približno eno četrtino dnevnega konzuma.

Nastane zaradi tega vprašanje, kako naj se proti temu zavarujemo?

Kakšna naj bi bila organizacija?

To vprašanje sem letošnjo zimo študiral. Naj bo povedano, zakaj sem ga študiral:

Bil sem od leta 1920 do 1930 zaposlen kot vodilni uradnik in ravnatelj Zadrugnih mlekarov v Ljubljani. V času svojega službovanja sem posredoval in vnovčil slovenskemu kmetu za nad 350.000.000 din mleka in imam zaradi tega v trgovanje z mlekom precej velik vpogled in tudi prakso. Organiziral sem l. 1922 in 1923, proti volji svojega načelstva, eksport mleka v Avstrijo, da tudi v njeno glavno mesto Dunaj. Načelstvu se je namreč zdela razdalja, ki jo je moralo mleko prevoziti, predolga, in se je zaradi tega bala izgube pokvare mleka. A izvoz mleka na Dunaj in tudi v druga avstrijska mesta je pokazal, da je z današnjimi tehničnimi sredstvi prevoz mleka mogoč tudi na večje daljave. Ta izvoz mleka v Avstrijo je bil blagoslov za Slovenijo. Takrat se je izvažalo iz Slovenije po 80.000 litrov mleka dnevno. Avstrijci pa so začeli dvigati svojo živinorejo, da so v kratkem času imeli doma na razpolago za svoja mesta dovolj mleka.

Ravno to moje bivše delo in organizacija živinoreje in mlekarstva v Avstriji, in tudi sosednji Nemčiji, in kriza, ki pritiska na nas uboge kmete, so me napotili, da sem začel razmišljati o našem delu na polju mlekarstva. Iz tega mojega razmišljanja je nastal tudi načrt o organizaciji ljubljanske okolice in idealne oskrbe mesta Ljubljane z dobrim, zdravim in higijeničnim mlekom.

Ta načrt je zamišljen tako, da bi v Ljubljani osnovali Osred. mestno zadržno mlekarno, na kateri bi bil udeležen tako okoliški kmet, kakor tudi mesto Ljubljana, osrednje zadržne zveze in banovina. Ta mlekarna bi že po svoji sestavi, ker upošteva tako producenta, kakor tudi konzumenta, popolnoma upravičeno dobila monopol na uvoz in prodajo vsega mleka in smetane, ki prihaja v veliko Ljubljano, in bi bilo na ta način vsako prekupčevanje izključeno. Bilo bi pa s tem tudi mlekarji s čim manjšimi stroški na l liter mleka omogočeno aktivno poslovanje.

(Dalje prih.)

Kmetje!

**Vaša stanovska
organizacija je**

Kmečka zveza!

Seme za setev mora biti prvovrstno

Pridelki naših kmetijskih rastlin niso odvisni samo od zadostnega gnojenja in pravilnega načina obdelovanja zemlje, kot to nekateri mislijo, temveč po veliki meri tudi od semena ki ga uporabimo za setev. Nekateri kmetovalci izbirajo za seme še vedno slabo semensko blago in ko jim to slabo kali, iščejo vzroka nezadostnega uspevanja v neugodnem vremenu ali pa v slabi zemlji, nikakor pa ne uvidevajo svoje lastne krivde. Zaman je ves naš dosedanji trud, ako nimamo za setev dobrega in zdravega semena.

Kakor je pri živinoreji le od dobrih plemenjakov odvisno dobro in zdravo potomstvo, tako je tudi v poljedelstvu razvoj naših kmetijskih rastlin in pridelek sadu odvisen predvsem od dobrega semena. Kakor prenaša slabo seme slabe lastnosti na svoje sadove, tako prenaša v ugodnih razmerah na nje tudi dobre lastnosti.

Preden dospemo do zaključka, kakšno seme moramo uporabljati za setev, si oglejmo seme samo in dalje pogoje kakor tudi pojave pri kalenju.

Vsako seme je živo telo, ki kot tako diha in uporablja v to svrhu snovi, ki so v njem nakopičene. V semenu se nahaja nadalje kal iz katere se pri kalenju semena razvije kalič. Kalič posejanega semena se preživlja iz semena le toliko časa, dokler ne razvije korenine in ne prodre zemeljske plasti, da ga potem obsejajo sončni žarki. — Ti namreč povzročijo, da se v nežnih listih tvorijo zelena klorofilova zrna, ki omogočajo rastlini, da tvori škrob in sicer iz ogljikovega dvokisa, ki ga sprejema iz zraka skozi male listne odprtine in pa iz vode ki jo sprejema potom koreninic. S pomočjo svojih koreninic izčrpava potem rastlina iz zemlje neorganske hranilne snovi, t. j. dušik, fosfor, kalij in druge, ter tvori skupno s škrobom svoje rastlinsko telo.

Posejano seme skali le v tem slučaju, ako vsebuje zemlja zadosti vlage, primerne toplote in dovolj zraka, ki mu omogočuje dihanje in s tem življenje.

Svoj kalič požene rastlina na površje le tedaj, če ima seme dovolj hranilnih snovi, ki ga prehranijo, dokler ne zagleda sončnih žarkov, ki ga usposobijo za samostojno življenje.

Ako posejemo slabo, lahko ali celo zlomljeno seme, ki ima le malo hranilnih snovi, potem včasih seme res požene, vendar pa, ker ne vsebuje zadostne hrane za kalič, ta navadno že v zemlji izumrje in segnije. Omeniti je nadalje, da izgubi seme svojo kalivost že tekom nekaj let, kajti z izdihavanjem se izločujejo iz njega nakopičene snovi in sicer v obliki plina t. j. ogljikovega dvokisa in vodne pare; pozneje primanjkuje vsled tega kaliču škroba, kateremu je namenjen kot prva hrana. Iz tega sledi, da mora biti seme ki ga mislimo posejati čisto in zdravo ter v vsakem oziru brezhibno in popolno. Od semena samega je v veliki meri odvisno uspevanje rastlin, zlasti kalenje in razvoj v prvi dobi življenja rastline; zato pa tudi zahtevamo, da ima vse najboljše lastnosti.

Seme mora biti predvsem čisto. Vsak tuj primesek semenu je nečistoča, naj bo plevelno seme ali pa kaj drugega. Od semena istovrstne rastline je odstraniti tuja semena, zlasti škodljivi plevel, nadalje pa vse druge primese, kakor kameenje, pesek in razne smeti.

Nadaljnja lastnost dobrega semena je popolna dozorelost. Samo v takem semenu je razvit dosti močan kalček. — Seme, ki ni dosti dozorelo, se zgrbanči, ko se posuši, je drobno in lahko. Iz njega se razvije šibka rastlinica, ki sploh ne more na dan ako pride nekoliko globlje v zemljo in je tudi veliko manj odporna proti vremenskim in drugim neprilikam.

Semensko blago mora biti dobro kalivo in ne kakor se večkrat zgodi, da na polju izkali le polovica vsejanega semena. Posejano seme mora izkaliti tekom nekaj dni in sicer se mora to vršiti enakomerno, kajti nepravilno kalenje povzroča neenakomerno cvetenje rastlin in nepravilno dozorevanje sadu. To seveda ne otežuje le dela, temveč zmanjšuje tudi pridelek sadu.

Nekatera semena ne kalijo dobro takoj po žetvi, ampak potrebujejo nekoliko časa in sicer 2 do 4 tedne, da dosežejo največjo kalivost. Ako ni seme spravljeno na popolnoma suhem prostoru, trpi kalivost že po enem letu, sicer pa traja več let. Nekatero rastlino ohranijo svojo kalivost delj časa, druge zopect manjšo dobo. Tako ostanejo kaliva

razna žita kot pšenica, rž, ječmen, oves in kornuza povprečno 2 leti, lan, konoplja pa 4 leta. Najdalje ostanejo kaliva semena stročnice; vendar pa se rastline enoletnega semena razvijejo. Čim starejše je seme, tem večji odstotek se ne navzame vode in ne napne; zato je tudi kalivost manjša.

Za setev je izbirati nadalje le težka semena. Teža samena ni odvisna vedno od njegove velikosti, kajti velika semena so večkrat tudi v sredini prazna; merodajna je vsekakor teža enega hl semena. Hektoliterska teža je odvisna od oblike, velikosti zrn in vsebine vode, manj pa od kemične sestave; odločilen vpliv pri hektoliterski teži imajo vmesni prostori, ki nastanejo med posameznimi zrni. Srednja teža enega hektolitra pšenice znaša 72 do 76 kg, rži 73 kg, ječmena 70 kg, ovsu 59 do 55 kg. — Čim večja je teža enega hektolitra semena, tem boljše je seme.

Setveno blago mora imeti nadalje lepo barvo in biti brez duha. Duh po zahtovnosti ali celo po plesnobi dobi seme, ki je shranjeno v neprezračeni shrambi.

Ako izbiramo za seme tekom let le najboljše blago, potem lahko pričakujemo, ako so ugodni seveda tudi drugi življenjski pogoji, da bo pridelek zadovoljiv, kajti lastnosti staršev se tudi pri rastlinah podedujejo.

Iz težkoga in zdravega semena, ki lahko dobro preživi svoj kalič, se razvije takoj mogočna rastlina z zdravim stebrom in listjem ter z močnimi in vsestransko razvitimi koreninami. Taka rastlina potem lažje kljubuje nepričakovanim spomladanskim mrazom, letni suši in raznim živalskim kakor tudi rastlinskimi škodljivcem.

Za setev moramo izbirati zdravo, lepo, čisto in setveno blago ker edino od takega lahko pričakujemo obilnih pridelkov.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Snažna kuhinja — tudi med kuhanjem

Marsikje je videti kuhinja opoldne kakor bojišče po bitki, kjer leži vse križem, eno čez drugo. Približno tako je tudi dopoldne med kuhanjem. Zato ni čudno, ako je gospodinj v taki kuhinji neprijetno, če kdo v tem času nepričakovano stopi v kuhinjo. Ni pa neobhodno potrebno, da je kuhinja med kuhanjem vsa narobe. Tudi to delo se da izvršiti tako, da ostane ves prostor čeden in v redu in se nam ni treba sramovati, če nas med kuhanjem kdo preseneti.

Kuhinja pa ostane med kuhanjem v redu le tedaj, če si delo pravilno razporedimo in pri tem upoštevamo nekatera važna pravila: 1. Začnimo s pripravljanjem obeda pravočasno! Ravno pomanjkanje časa in pretirano hitenje je največkrat vzrok, da leži po kuhinjski mizi in štedilniku vse križem; da, še celo po tleh leži to in ono, kar bi moralo biti že zdavnaj v shrambi ali zunaj hiše, to je razna posoda, živila, odpadki in drugo. Kadar začnemo pravočasno, sproti pospravimo spoti česar ne rabimo več in imamo tudi čas, dati vsako reč na njen določen prostor, da je ob prihodnji pri-

liki ne iščemo. 2. Pri pripravljanju zelenjadi in sadja postopamo tako, da padajo vsi odmetki na papir, pogrnen po mizi ali v naročju. Končno imamo v skledi vso otrebljeno zelenjad, na papirju pa odrezke in odpadke; z enim samim gibom roke zganemo papir in stresemo vsebino v vedro za odpadke, ki naj stoji priročno. Tako odstranimo vse odpadke naekrat in hitro, ne da bi jih pobirali po mizi ali po tleh. Kadar režemo otrebljeno zelenjad na deski (za sekljanje), je priporočljivo, da razgrnemo polo papirja pod desko tako, sega na vseh straneh ven. Le tako ostane kuhinjska miza in tla čista, brez posebnega truda in zamude časa.

3. Vse kuhinjsko orodje, ki ga rabimo med kuhanjem, t. j. kuhalnice, lopatice, zajemalke in penavke, odlagamo po vsaki uporabi v lonec, napolnjen z mrzlo vodo do polovice, ki naj stoji na štedilniku. Le tako ostane štedilnikova plošča snažna tudi med kuhanjem, ker ne kapljajo nanjo jedila od rabljenih kuhalnic ali zajemalk. Ako se nam pa vendar napravi na štedilniku kak madež, ga umijemo sproti. Prav tako umijemo takoj vsak madež tudi z mize, ki je prevlečena s pločevino ali linolejem. Lesene mizne plošče pa varujemo s cunjjo, ki jo razgrnemo nanjo. Čr-

no posodo postavljamo samo na lesene podstavke, ki jih imamo nalašč za to.

4. Štedimo s posodo in je ne mažimo po nepotrebnem. Posodo, ki smo jo med kuhanjem le malo umazali in je ne mislimo dopoldne več rabiti, lahko sproti umijemo in spravimo nazaj v omaro. Posodo pa, katere ni mogoče umiti kar na hitro in mimogrede, nalagajmo v škafo, napolnjen z mrzlo vodo. V mrzli vodi se posoda lepo odmoči in jo po kosilu z lahkoto in urno pomijemo. Voda v tem škaflu naj pokriva vedno vso posodo. Ako se na to brezpogojno navadimo, ne bo dopoldne v kuhinji nikjer videti umazane posode. Kozarce za vodo, ki jih rabimo v kuhinji, sproti umivajmo (vsak družinski član za seboj) in jih poveznimo v za to določen predal. Rabljenih kuhinjskih nožev pa ne smemo namakati. Zato jih takoj po uporabi trdo zbrišemo s časopisnim papirjem in položimo na suh prostor, na mizo ali na polico. Orodje ne leži okrog in tudi ne dobi trdovratnih madežev, ki bi jih pozneje le težko odstranili.

5. Vročo posodo prijemajmo z debelimi vrečicami, ki smo jih že večkrat opisali. Da ne leže po kuhinji okrog in jih ne iščemo, so shranjene v večji vrečici, privezani na drogu ki teče okrog štedilnika. Tako ostanejo druge kuhinjske cunjice in brisalke čiste in na svojem mestu.

Če bomo tako delali, ne bo kuhinja lepa samo kadar je ne rabimo ampak snazna in lepo v redu tudi med kuhanjem.

S. H.

KUHINJA

Ohrovtova juha. Bolj majhno glavo ohrovtu zrežem na precej debele rezance. Te rezance opraim do mehkega na masti, v kateri se je pekla pečenka. Ko so rezanci zarumeneli in mehki, jih potresemo z moko. Ta naj se zarumeni, nakar zalijem z juho ali osoljenim kropom. Juho dobro zmešam in ji pridenem na tanke rezine zrezano klobaso in na rezine rezane in ocvrte žemljice. Na to juho za kuham lahko tudi riž ali zdrob.

Surov krompir pražen. Krompir operem, olupim in zrežem na tanke rezine ali bolj debele rezance. Te rezance osolim, premešam in pustim četr štiri ure stati. V kozici razbelim dobrega olja ali surovega masla ter stresem krompir vanjo. Kozico pokrijem in dušim med večkratnim mešanjem toliko časa, da je krompir mehek in rujava pobarvan,

kar se zgodi v teku četr štiri ure. Pazim nato, da je ravno takrat gotov, ko ga je treba dati na mizo. Te vrste krompir ne sme biti postan. Pač pa je neke vrste krompir (kifelčar), ki mu tudi stanje ne spremeni okusa.

Stročji fižol s telečjim mesom. Stročji fižol na koncih obrežem, zrežem na poševne za prst debele kose, ga operem in denem na razbeležno mast, v kateri sem zarumenila pest čebule, malo zelenega petršilja, strok strtega češnja in vejico majarona. Telečje meso — najboljši je bočnik — zrežem na kose kot za guljaž. Meso pridenem fižolu, potresemo s sčepom popra, kozico pa pokrijem in pokrito dušim toliko časa, da se fižol in meso zmehča. Potem prav malo potresemo z moko, zalijem prav malo z juho ali s kropom, osolim in primešam žlico kisle smetane. Kot pridatek dam surov pražen krompir, ali pa pražen riž.

Makaroni s paradižniki. Makarone razlomim, pristavim na vrelo osoljeno vodo in kuham toliko časa, da se na žlici zapognejo. Potem makarone dobro operem v mrzli vodi in jih stresem na takole pripravljeno polivko: V kozico denem dobrega olja, surovega masla ali masti. Ko je mast razbeljena, pridenem drobno sesekljano čebulo in zelenega petršilja ter en debel ali dva drobna na rezine narezana, olupljena paradižnika. Pri rezanju paradižnikov odstranim tudi peške. Nekaj časa pražim, primešam makarone, denem na krožnik in površino potresemo s parmezan sirom. V času, ko ni svežih paradižnikov, mi služijo skuhani kot marmelada.

Ocvrti kolači brez jaje. Testo napravim z lepe bele moke, kisle smetane, malo sladkorja in primerno soli. Testo mora biti mehko, dobro izgnjeteno in voljno. Ko je pol ure počivalo, ga razvaljam, za nožev rob na debelo in zrežem na štirikotnike in ocrem na razbeljeni masti ali na maslu. Pri cvrtju kolačkov tresem kozico, da ocvrtina lepo naraste. Ocvrte kolačke potresemo s sladkorjem.

g Francija zopet znižala obrestno mero. Francija je v treh tednih znižala diskont (obrestno mero državne banke) od 6 na 5, 4 in sedaj celo na 3%. Hoče pa priti celo na 2%. To je znak, da se je denarni trg umiril. Je pa tudi v zvezi z državnim posojilom ki ga namerava nova vlada razpisati z obrestno mero 3 po sto.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Kupčija z devizami na ljubljanski borzi je bila v zadnjem tednu srednje živahna. Tuje valute, ki so v prejšnjih tednih precej nazadovale, so se nekoliko ustalile. Zlasti angleški funti so prej padli od 250 na 238 Din; nadaljnji padec pa je preprečila Narodna banka, ki je nastopila kot kupec. V zasebnem prometu so kupci plačevali za tuje devize in denar povprečno naslednje cene: Angleški funt 238 Din, nemška marka 13.80 Din, avstrijski šiling 8.72 Din, španska pezeta 6.60 Din, italijanska lira 3.18 Din, grški boni 27 par. — Uradni tečaji, kakor jih določa Narodna banka, so pa povprečno beležili: Angleški funt 219.16 Din, ameriški dolar 43.50 Din, holandski goldinar 29.70 Din, nemška marka 17.59 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijska belga 7.37 Din, francoski frank 2.89 Din, češka krona 1.81 Din.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Ljubljani 15. julija. Vsled obilnega poljskega dela je bil ta sejem le bolj slab. Dagon je bil slab, ravno tako pa tudi kupčija. Prignanih je bilo: 39 volov, 28 krav, 17 telet, 61 prašičev malih, 65 konj; prodanih je bilo 19 volov, 13 krav, 12 telet, 43 prašičev in 16 konj. Cene so ostale od zadnjic nespremenjene in so bile sledeče: voli I. vrste 4 do 5 Din, voli II. vrste 3.50 do 4 Din, voli III. vrste 3 do 3.50 Din za en kg žive vage. Krave debele 3 do 4 Din, krave klobasarice 2 do 3 Din za en kg žive vage. Teleta 5 do 7 Din za en kg žive vage. Prašiči mali za rejo 120 do 220 Din 1 komad. Konji 400 do 3500 Din 1 komad.

RAZNO

g Žitno tržišče. Žitna kupčija postaja nekoliko živahnejša. Pšenica stara sicer notira več na borzah, nova pa tudi še ne, pač pa je Prizad začel z nakupi. Temeljna cena je sicer 125 do 126 Din za 100 kg, toda za šlepovsko blago plačuje po kraju nalaganja od 113.50 do 123 Din. Prevze-ma pa najmanj 5 vagonov blaga od posameznika ali od skupine producentov. Na blagovnih borzah je notirala koruza ba-

ška in sremska po 101—103 Din za 100 kg. Ječmen bački in sremski novi 63—64 kg 81—83 Din, bački spomladanski 67 do 68 kg 78—80 Din, oves bački, sremski in slavonski novi 80—82 Din, moka bačka, sremska, slavonska Og in Ogg 195—205 Din, štev. 2 175—185 Din, štev. 5 153—165 Din, štev. 8 100—102.50 Din; otrobi bački, srem. in banaški juta vreča 78—80 Din.

g Kontrola izvoza sadja. Centralna komisija za kontrolo izvoza sadja je izdelala navodila za banske uprave glede načina izvajanja kontrole pri izvozu sadja. Po sestavi proračuna bodo stroški za lokalno kontrolo znašali 516.000 Din, stroški revizijske kontrole osrednje uprave in poročevalske službe pa 400.000 Din. Torej bo kontrola izvoza sadja stala malo manj kot cel milijon dinarjev. S tem se bo izvoz našega sadja tako birokratiziral in podražil, da bodo sadjerejci še huje prizadeti pri ceni za svoj pridelek. Mislimo, da bi se vendar le našel način, ki ne bi izvoza tako podražil in ga oviral.

Kmetijski nasveti

Imam težko ilovnato zemljo, ki mi zelo slabo rodi; kako naj jo obdelujem, da bom zvišal pridelke? Ilavnato, torej težko zemljo je mogoče napraviti rodovitno le s pridnim obdelovanjem in vsestranskim gnojenjem. Predvsem je skrbeti za rahljanje in prezračevanje zemlje, kajti le v primeru zadostnega pristopa zraka h koreninam je mogoče, da te z izločevanjem ogljikove kisline pridobimo rastlini iz zemlje zadostno množino rudninske hrane. Zemljo je treba v jeseni dobro preorati in pustiti čez zimo v velikih kepah, da se do spomladi primerno razdrobi in zrahlja. Orati moramo v času, ko je zemlja primerno osušena, ker drugače se preveč stlači in težko razpade. Navedeno velja zlasti za spomladansko obdelovanje, kajti toplota zemlje je že previsoka, da bi v tem pripomogla k razpadanju teh grud, ki ne ovirajo samo setve, temveč tudi kaljenje semen in pozneje enakomerno dozorevanje sadu. Ker vsebujejo ilovnate zemlje samo malo hranilnih rastlinskih snovi, zato moramo te nadomestiti z hlevskim gnojem in z vsestranskim gnojenjem z umetnimi gnojili. Hlevski gnoj zemljo, s katero se zmeša, primerno zrahlja; poleg tega pa vsebuje tudi mnogo bakterij, katere pospešujejo razkrajanje raznih hranilnih snovi. Ker vsebuje ilovnata zemlja navadno tudi mnogo škodljivih kislin, zato je priporočljivo, da potrosimo zemljo z apnom, ki znatno omeji njihov škodljivi učinek.

PRAVNI NASVETI

Kdaj je prevzemnik posestva glede dolgov zaščiten? A. S. M. P. Oče, mali posestnik je ostal dolžan nekim osebam večji znesek in to še od leta 1928. Sedaj ta sin prevzel posestvo in upniki zahtevajo od njega takojšnjo plačilo dolga in obresti za vso dobo, t. j. do l. 1928. nazaj. Vprašate, če sin, ki je s posestvom prevzel tudi očetove dolge, uživa zaščito kakor jo je užival njegov oče. — Uredba o zaščiti kmetov predpisuje, da ob prenosu imovine zaščitenega kmeta na drugo osebo, novi lastnik le tedaj uživa zaščito po uredbi glede prevzetega dolga, če se je izvršil prenos na osnovi dedovanja. Ako je sin podedoval po očetu posestvo, tedaj glede prevzetih dolgov tudi uživa zaščito. — Obresti bo moral plačati le v oni višini, kakor jih predpisuje uredba o zaščiti kmetov in ne po 5% za vsa leta nazaj.

Testament. H. G. Pokojni oče je napravil testament in je vas postavil za dediča. Brat vam preti s tožbo, ako mu ne odstopite polovice dediščine. Kaj storiti. — Ako je pokojnik zapustil samo dva sina, tedaj je moral vsakemu zapustiti vsaj eno četrtino zapuščine, t. j. nujni ali dolžni delež. Če vaš brat ni niti toliko dobil, lahko zahteva od vas dopolnitev nujnega dednega deleža.

M. P. Po 15-mesečni zaposlitvi ste zboleli. Bolniško blagajno ste popolnoma izčrpali, pa ste ostali še vedno bolehní. Radi bi vedeli, če morete zahtevati od podjetja, pri katerem ste bili zaposleni, da vam da kakšno lahko zaposlitev. — Ni zakonite podloge za to, da bi mogli podjetje prisiliti, da vas zopet sprejme in službo.

Pot ob vrtu. A. M. R. Vaš vrt meji na šolski vrt, ki je obdan z živo mejo. Sedaj nameravajo živo mejo odstraniti in napraviti ob vaši meji po šolskem vrtu pot. Vprašate, če je to dovoljeno. — Niste povedali, kdo dela pot. Ali občina? Če se je tisti, ki gradi pot sporazumel s šolskim odborom, odnosno z občino, bo pač lahko gradil. Dokler ne posega v vaše pravice ali jih ne ogroža, ne boste mogli ugovarjati.

Ukradeno kolo. A. G. — Ukradeno vam je bilo kolo. Tat ga je prebavil. Izsledili ste tatu in mu zaplenili kolo. Vprašate, kakšno odškodnino lahko zahtevate od tatu, ki je poravnjen. — Zahtevate lahko odškodnino za napravljeno škodo na kolesu. Ako sami ne znate škode oceniti, dajte kolo pregledati kakšnemu strokovnjaku, ki vam bo lahko povedal, koliko je na njem škode.

Spor zaradi uživanja sveta ob banovinski cesti. H. L. — Med lastniki ob banovinski cesti ležečih zemljišč in cestarjem je nastal spor zaradi uživanja (košnje) trave ob cesti. Do sedaj so kosili travo posestniki mejnih zemljišč, letos jim je pa cestar to zabranil. Kdo ima prav? — Po zakonu so samoupravne ceste s pripadajočim zemljiščem za

potrebe ceste javna imovina. Ni merodajno, kaj so govorili tedaj, ko so gradili cesto, ampak so merodajni zakoniti predpisi. Po našem mnenju potom sodišča ne boste ničesar opravili. Svetujemo vam, da se obrnete z vlogo na banovinsko cestno upravo in tej razložite svoje stališče.

Prekomerna uporaba gozdne poti. Ž. M. Z. — Sosed ima pot po vaši gozdni parceli na svojo parcelo. Prodaj je precej lesa, ki ga vlačijo po tej poti in ga tudi tešijo na vašem svetu, kar vam povzroča škodo. Ali lahko zahtevate od sosedu primerno odškodnino. — Kar se tiče uporabe poti, pač ne morete zabraniti vlačenje večje množine lesa, ker takih gospodarskih voženj ni smatrati za razširjenje služnostne pravice, čeprav se vozi (vlači) v večji meri, kakor običajno. Tudi dvomimo, da bi mogli dobiti od sosedu kakšno odškodnino za prekomerno uporabo poti, ako ima pravico to pot uporabljati za gospodarske vožnje iz gozda. Lahko pa zabranite tesianje lesa na vašem svetu, odnosno lahko zahtevate odškodnino, ki vam jo s tesianjem napravijo.

Izterjevanje zaslužka. S. G. — Zaslužek veak čes lahko izterjate od delodajalca. Če ne gre zlepa, lahko tožite.

Kaj je z znižanjem dolgov? P. K. — Uredba o zaščiti kmetov res predpisuje, da sme kmet, čigar skupni dolgovi znašajo nad 50% vrednosti njegove imovine, zaprositi pri pristojnem sodišču, naj se mu dolgovi znižajo na 50% vrednosti imovine. Toda pravilniki za izvedbo tega predpisa, še niso bili izdani in nam ni znano, da bi bilo sodišče že kakšen tak predlog rešilo.

Obljuba plačila, sprejeta od nasprotne stranke veže. O. F. L. — Nekdo se je pri neki seji bahal, koliko je storil za šolo in trdil, da je na lastne stroške dal napraviti nov pod v kleti. Eden prisotnih je temu ugovarjal, češ da so bile deske nabavljene na račun šole. Nato je prvi pozval vse prisotne za priče in rekel, da dá ugovarjaču 100 Din nagrade, če mu to pokaže v knjigah. Ta je rekel, da je s tem zadovoljen, pregledal knjige in res pokazal vpisano postavko za nabavo desk v šoli. Bahač pa ni hotel plačati obljubljenih 1000 Din in se je izgovarjal, da je ta račun še iz leta 1927., dočim pa preje sploh ni bilo govora o letnicah. Vprašate, če se lahko obljubljeni nagrada iztoži. — Storjena obljuba na pogodno plačilo zneska 1000 dinarjev, ki jo je nasprotna stranka sprejela, je obvezna. Čim je bil izpolnjen pogoj — namreč dokaz po knjigi, da so bile deske nabavljene na račun šole — je zapadlo v plačilo obljubljenih 1000 Din. Ker pa ni bilo točno določeno, kdaj je bil napravljen brezplačno novi pod, ne bi s tožbo uspeli. Če bi nasprotnik dokazal, da je res v zadnjih letih po letu 1927. napravil pod na svoje stroške. Opravičeno bo namreč trdil, da je imel pač to popravilo v mislih, ko je obljubil nagrado, ne pa onega iz leta 1927.