

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

12. OKTOBRA

STEV. 44

Brezalkoholna uporaba sadja

Gorenji naslov bo še bolj jasen, ako rečemo: Ne predelavajmo toliko sadja v alkoholne izdelke, ampak obračajmo ga več za živež in brezalkoholne pijače!

Saj vidimo: Povsod, kjer je kaj sadja, ga pretvarjajo in predelavajo več ali manj v alkoholne pijače. Ali ne meljejo in prešajo povsod jabolok in hrušk, ki jih ne morejo prodati, in ta sok skoraj vsi brez izjeme porabijo za sadjeve, ki je licer lahka, pa vendar alkoholna pijača. Na ta način se porabi v naši banovini vsako leto na stotine in stotine vagonov jabolok in hrušk, ki se tako odtegnejo svojemu prvotnemu, prirodnemu namenu.

Koliko sadja se pa prekuha v žganje! Ali nima skoraj vsaka hiša žganjarskega kotla! Vsa sadna plemena, pa tudi različni gozdni plodovi (n. pr. borovnice, jagode, brinje itd.), vse, prav vse je dobro v to svrho in dandanes bi že težko našli hišo, ki ne bi imela kakršnekoli zaloge žganja, ki pa je povedini vse iz sadnega in grozdnega pridelka. Zato je pa tudi premnogim žganje čez vse na svetu, ker mislijo, da zdravim daje moč in korajžjo, bolnim zdravje, pozimi da greje, poleti da hladi, žalostne da tolaži, veselim pa da se prav tako prileže...

Kako malo pa se sadje uporablja kot živilo, kot hrana in njega sladki sok kot pijača. Redki so gospodarji, ki bi shranili kaj več jabolok za dom, za vsakdanji prigrizek pozimi in spomladi. Marsikje se jeseni drevje lomi pod težo božjega daru, o Božiču ga pa že ni sadu pod streho — niti toliko, da bi ga tu in tam dobili otroci, ki gredo v šolo ali doma za južino, dasi bi ga lahko imeli ne samo do Božiča, ampak celo do Velike noči.

In kako razmeroma malo je sadnih sušilnic v primeri s sadnimi mlini in prešami! Sadni mlin in prešo ima skoraj vsak posestnik, sadna sušilnica pa je marsikje v celi vasi komaj ena ali dve, ponekod pa tudi nobene. Pozabili smo, da je suho sadje dragocen sadni izdelek,

ki je obenem tečna hrana in daje tudi izvrstno, zdravo pijačo.

Še bolj redki so končno tisti, ki bi shranjevali sadni sok, ta dragocen, prijeten in poleg tega še redilen sadni proizvod, ki je poleg vode in mleka najnaravnejša pijača za stare in mlade, za zdrave in bolne.

Nič ne pretiravamo, ako trdimo, da se iz sadja pripravlja vse preveč opojnin, da se prepusti preveč najvažnejše sadne sestavine — sladkorja, deloma da spuhiti v zrak (ogljikova kislina), deloma pa, da se pretvori v alkohol, v našega najhujšega sovražnika.

Na krivi poti smo. Navzdol v pogubo drvimo. Skrajni čas je, da se na tej poti ustavimo in da skušamo ta tok obrniti v drugo smer. Omejujmo predelavo sadja v alkoholne izdelke, pospešujmo in širimo vse načine brezalkoholne sadne uporabe!

Za vse blago, dobro in pametno vneti gospodarji in gospodinje in sploh vsakdo, ki je dovzeten za koristen in pameten nasvet, vsi naj bi skušali delati pred vsem na to, da se obrne več svežega sadja za vsakdanjo hrano. To je prva in najvažnejša zahteva. Za to ni treba drugega nego vsaj nekoliko primerne shrambe, ki se da prirediti v vsaki še tako skromni hiši. Podzemeljsko klet, prazno, zavetno sobo ali kakršenkoli drug hladen prostor, ki se da pozimi obvarovati pred mrazom, je mogoče končno vsaj za silo toliko preurediti, da lahko postavimo vanj nekaj polic ali zabojev s sadjem. Večje množine se dajo shraniti v razmeroma majhnem prostoru na ta način, da nasipamo sadje na slamnato podlago na tla, ki so razdeljena v lesene predale. Trda zimska jabolka, ki so spravljena v lepem vremenu in pravilno razbrana, lahko naložimo pol metra ali še bolj na debelo. Zelo pripravno spravilo za zimska jabolka so zaboji, ki drže po kakih 20 kg jabolok (ameriški ali normalni zaboj). Take zaboje napolnimo z jabolki, jih zabijemo in na-

ložimo drug na drugega v kak primeren hladen prostor, kjer ni nevarnosti, da bi sadje zmrznilo.

Svežega sadja pa ne moremo shraniti toliko, da bi ga imeli do novine. Zato pa sadje lahko predelamo na razne načine v trpežno obliko — v različne sadne shranke. Za preprosto ljudstvo ni boljše omejitve alkoholne predelave sadja nego je sušenje sadja. V skromnih gospodarstvih se da že mnogo doseči s preprostimi pripomočki, kakor n. pr. z navadnimi lesami, s sušenjem v pečeh in na štedilnikih. Kjer je gospodinja začela sušiti dosti zgodaj in suši še ves ta mesec, si pripravi lahko samo v peči, na peči ali na štedilniku lepe količine suhega sadja izvrstne kokovosti.

V večjih gospodarstvih pa nikakor ne kaže biti brez sušilnice, ki je odločna nasprotnica in sovražnica žganjarskega kotla. Čim bolj bomo upoštevali eno, tem bolj bomo zanemarili drugo. Čim bolj bomo cenili suho sadje, tem manj veljave bo imelo žganje.

Vendar pa hočejo ljudje tudi piti še kaj drugega razen vode. Če hočemo doseči, da bodo ljudje pili manj alkoholnih pijač, ali se jim sploh odrekli, dajmo jim brezalkoholnih pijač. Najnaravnejša taka pijača je grozdni, jabolčni in hru-

škovi sok. Sedajle je čas, da se lotimo izdelovanja sladkosoka, kakor je bilo že večkrat opisano. Saj to ni nič težkega, samo dobre volje je treba. Zlasti manjše količine, ki jih shranimo v steklenicah, se lahko pripravijo brez vseh posebnih stroškov v vsakem gospodinjstvu. Svež sadni ali grozdni sok razgrejemo na 75° C in ga takoj vročega napolnimo v čiste in v vroči vodi razgrete steklenice ter dobro zamašimo. Nazadnje zalijemo zamašek s parafinom. Shranjevanje večjih količin v sodih je že nekoliko težavnejše, vendar je tudi to mogoče povsod, kjer je dovolj zanimanja in potrebnega umevanja. Za brezalkoholno predelavo sadja daje vsa potrebna pojasnila Sadjarsko in vrtnarsko društvo v Ljubljani, ki se je s posebno vneto lotilo tega perečega vprašanja. V to svrhu se je osnovala tudi v Belgradu zadruga Centrohiv*, ki si je stavila nalogo, da bo z vsemi sredstvi podpirala in širila brezalkoholno produkcijo po vsej državi.

Tako bomo z združenimi močmi dosegli, da se bo dosedanja izrazita alkoholna uporaba sadja začela umikati brezalkoholnemu gospodarstvu. H.

* Centrala za higiensko izkoriščanje sadja v Jugoslaviji, zadruga z o. j., Belgrad, Carice Milice ulica 6.

Naša kokošja pasma

Po slovenskih kurjih dvorih naletiš največkrat na mešanico živali, ki ne pripadajo k nobeni pasmi. Kjer pa goje pasemsko perutnino, se omejujejo — hvala Bogu — večinoma na lahko leghornko ali srednje težko plimetko, rodajlendko, tu in tam imajo tudi orpingtonko; kjer pa se zavedajo, kako velikega pomena za našo bodočnost v perutinarstvu je edinstvo v reji, pa puščajo na svoji zemlji edino le domačo štajersko kokoš. To je naša slovenska, pa tudi jugoslovanska pasma. Vse razne vrste, ki so se ohranile skozi dolga sto- in tisočletja na našem ozemlju: štajerka, istrska kokoš, zagorka, dinarska kokoš, albanska puta in podobne krajevne vrste so si med seboj na vso moč sorodne. Zato je bilo le dosledno, če so na gospodarski konferenci v Belgradu leta 1935 sklenili, da se ima vpeljati štajerka po vsej naši kraljevini.

Pohlevno štajerko, ki ima največkrat barvo divje kokoši, jerebičarko, pač sle-

herni pozna; omenim pa naj, da imamo poleg rdeče štajerke s tremi ostenki še popolnoma belo in pa grahasto štajerko kukavičje barve. Danes naj povem le nekoliko misli o pasmah, ki jih splošno ne priporočamo za našo vas, ampak so dopustne le za posameznega rejca v posebnih razmerah.

Na marsikakem posestvu je videti belo leghorn. Je to prvotno italijanska kokoš, ki pa je prišla pred sto leti v Ameriko. Prvotna italijanska kokoš je jerebičaste barve, a današnje pasemsko italijanko so vzgojili šele Nemci in Angleži z mnogoletnim prizadevanjem. Obe vrsti sta izrazito lahki vrsti in zahtevata, če naj popolnoma razvijeta svoje dober lastnosti, prav velikih, še bolj neomejenih izletišč. Na valjenje pri tej pasmi ne moremo računati, ker prideta obe zvrsti do tega posla večinoma prepozno, pa se tudi med valjenjem samim radi skujeta. Pač pa se dado jajca, ki morajo biti po-

polnoma bela, s strojem prav dobro valiti. Kot mesne živali ne prideta v poštev; prelahki sta, pa tudi meso je žilavo. Koža in noge so rumene, dočim ima štajerka lepo belo ali mesnordečkasto kožo in noge. Za naše razmere ta pasma ni. Ne moremo ji nuditi tiste skrbne nege, ki jo zahteva za slučaj visoke nesnosti; če pa nege ni, pa odpove njena dobaviteljska dobrohotnost. Ker je meso rumenonogih pasem manj vredno, opažamo v deželah zapadne Evrope, kjer imajo velike perutninarske farme, da mladih petelinčkov, ko jih spoznajo kot take, ne redijo naprej za trgovino, ampak pokoljejo in pokrmijo kokošim. Odpravimo iz svojih dvorišč vse kokoši z rumenimi nogami in naši izvozničarji nam obetajo, da bodo plačevali za pristno domače štajersko blago precej višje cene.

Poleg lahkkih belih leghornk kazijo perutninarsko edinost po naših kmečkih dvoriščih tudi nekatere težje pasme. Med temi je pogostna črnobelo progasta plimetka, ki je prišla iz Amerike. Če je dobro izbrana in vzgojena, je dobra jajčarica, pa tudi mesna žival. Jajca so rumena in precej velika. Ne vali posebno rada, a kdor hoče imeti pravo korist od nje, mora skrbeti za zgodnje valjenje že v februarju, marcu in aprilu. Marsikomu rejcu je všeč barva te kure; to ni nič hudega, naj ima tudi oko in okus svoj užitek. Toda napačno bi ravnal, kdor bi rabil za pleme samo najlepše živali! To lahko dela športnik, za gospodarja pa so odločilne gospodarske lastnosti kake živali. Kdor se ne drži pri svoji kurjereji tega načela, pri njem bo najboljša pasma v malo letih izgubila svojo gospodarsko vrednost. Kdor ima to pasmo, naj izključi od plemenske reje vsakega petelina, ki je na prav visokih nogah, pa tudi vsako kakoš, ki nese majhna jajca; naj ne obdrži za pleme nobenega piščanca, ki je bil v mladosti cele tedne gol (brez perja) in se je prepočasi razvijal. Tudi ta pasma ima rumene noge. Naj izgine čim prej iz naših kmečkih dvorišč. Nadomestite tujo plimetko z domačo, slovensko štajerkol!

Kar smo rekli o plimetki, velja po večini tudi o lepi blesteči temnordeči rodajlendki, ki je tudi doma v Ameriki. Njen trup predstavlja nekaj pravokotnik, to je tista oblika, ki jo zahtevajo strokovnjaki za gospodarsko kurjo pas-

mo. Po svojih lastnostih ima rodajlendka precej podobnosti s plimetko; je flegmatičnega, mirnega značaja, nese rumenolupinasta jajca, vali pa precej zgodaj in bolj zanesljivo od plimetke. Ali boš imel od rodajlendke resnično gospodarsko korist ali ne, to je zopet odvisno najprej od tega, od kakšnih staršev izvira žival, drugič pa od nege, ki jo nakloniš kokoši. Je pač bistvena razlika med vsemi temi uvoženimi pasmami in našo štajerkol glede oskrbovanja. Štajerka si od zgodnje spomladi do pozne jeseni preskrbi znaten del svoje hrane sama zunaj na prostem, tuje pasme so v tem oziru mnogo bolj lene in se zanašajo le na pehar in košaro gospodinje, ki jim naj neprestano ustrezajo z žitom, zraven pa naj skrbi še za beljakovinsate priboljške (ribja, mesna in krvna moka, kuhinjski odpadki), če hoče, da bodo kure dale kaj jajc. Tudi rodajlendka ima nasičeno — rumene noge — nadomestimo jo z belonogo štajerkol! —

Še težja pasma kot plimetka in rodajlendka je pa vrsta orpington, ki nastopa pri nas v beli, rumeni, črni barvi. To je pa Angležinja, zato je le naravno, da je flegmatična in mirna. Če jo imaš na omejenem prostoru, se rada preveč odebeli, na večjem vrtu pa si tudi sama prizadeva in išče hrane. Jajca so rjavo-lupinasta. Sicer pa orpingtonka ni jajčarica, ampak izrazita žival za meso in je najboljša v starosti 6—8 mesecev. Da se lepo spitati in ima spitana izborno meso, ki izgleda zavoljo bele kože posebno lepo in jo po mestih posebno radi kupujejo. A kaj pomaga bela koža in tečna pečenka orpingtonke, ko pa pri nas razmere niso take, da bi se nam izplačala reja te pasme za prodaj. Dobra lastnost orpingtonke je tudi njeno zgodnje valjenje, toda to nagnjenje do valjenja ti utegne postati poleti največja nadloga. Najboljša orpingtonka je v naših razmerah dober valilni stroj, ki nadomesti 10, 20 in več valečih kokoši naenkrat.

Splošno moramo poudariti: Za naša kmetjska gospodarstva je primerna samo štajerka, ki je stoleten plod naše slovenske zemlje. Leghornka bi bila kvečjemu za kake perutninarske farme, ki pa v naših krajih ne uspevajo. Težje pasme, zlasti rodajlendka in orpingtonka pa so edino le za one mestne rejce, ki imajo omejena dvorišča, a postrežejo živalim, lahko z obilno in tečno hrano, ker hočejo od njih samo kos okusne pečenke, ovfr.

Trgatev

V vinorodnih krajih naše Slovenije bo v oktobru največ dela v vinogradu in v vinskih kletah. Naš vinogradnik bo storil vse, kakor pesem veli: »Ze čriček prepeva... spet pojdemo brate. Ze zadnjič smo na tem mestu svetovali, naj si vinogradnik vse potrebno pripravi, da bo lahko prišel s trgatvijo brez zamude in brez nejevolje in nepotrebnega dela. Kdor je pa letos že potrgal, mu vseeno ne bo škodilo, če te vrstice prebere; bo veljalo pa za drugo leto! S trgatvijo začnemo, ko se prepričamo, da je grozdje res zrelo. Seveda ne sme biti dalj časa trajajočega slabega vremena, ki prisili k zgodnji trgatvi. Vsak vinogradnik mora pa vedeti, da pridobi grozdje največ sladkorja prav v zadnjem času zorenja, potem če je — kakor letos — listje lepo zdravo in zeleno in če so jagodni peclji tudi zdravi in zeleni. Za prvovrstno kakovost pridelka je pozna trgatev nujna.

Kako ravnamo pri trgatvi? Najvažnejše je, da strogo ločimo sproti gnile jagode od zdravih, zaradi česar potrebujemo za trgatev vedno dve posodi, eno za zdravo, drugo za gnilo grozdje. Obe vrsti grozdja ločeno prešamo. Kislo-gnile jagode, ki jih poznamo po rumenorjavi barvi in po očetno-kislem okusu, sproti odstranjujemo in jih mečemo proč. Takšne jagode, ki so jih načele gosenice kiseljaka, ose ali drugi mrčes, so gnezdišče kvasnih in očetnih glivic (bakterij), ki tvorijo večjo količino očetne kisline in pomnožujejo očetno kislino v moštu, če pridejo med ostalo grozdje. Ta kislina nam lahko mošte zelo pokvari. Prav tako odvržemo tudi vse suhe jagode, ki ne dajo nič mošta, marveč prav nasprotno še mošt pijejo iz drugih jagod.

Kdor le more, naj trga vsako sorto grozdja posebej. To je važno zaradi tega, ker razne sorte tudi različno zorijo in je treba prej zrele sorte potrgati pred ostalimi. Pri takšnem sortiranju grozdja dobimo tudi sortne tipe vin, ki jih mnogo lažje in bolj prodamo mimo mešanih vin.

Tesno s trgatvijo je povezano prvo kletarenje z mošti. Potrgano grozdje spravimo takoj v prešo in ga čimprej iztisnemo. Čim hitreje to delo opravimo, tem boljše kakovosti pridelek dobimo. Posebno je to važno ob toplim vremenu, ko je nevarno, da prične alkoholno vrenje že v kadeh in x zvezi s tem lahko nastopajo

očetne glivice. Zelo važno je zlasti letos, ko so grozdni in jagodni peclji precej zeleni, tako imenovano pecljanje ali robkanje. Ako meljemo in prešamo jagode s peclji, ki so še zeleni, pridejo snovi iz pecljev v mošt in povzročajo zeleno-surove okuse v poznejših vinih. Pecljamo s posebnimi stroji, ki jih imenujemo pecljalniki, če pa teh nimamo, pa si pomagamo z žičnatimi mrežami, ki morajo biti iz pocinkane žice. Namestimo jih na kad pri mletju grozdja.

Kakor smo že zgoraj povedali, bomo prešali zdravo grozdje posebej in gnilo posebej. Pri prešanju zdravega grozdja je dobro ločiti tretji in morebiti celo že drugi prešnik od ostalega mošta, ker vsebuje preveč trpkih snovi in tropin in ker obstoja nevarnost, da vpliva zrak na tropine in povzroči, da postaneta drugi in tretji prešnik močno visoke barve. Prešati moramo kar moči naglo, da tropine in mošt čim manj ostajajo na zraku.

Mošte iz zdravega grozdja spravimo čimprej v sode, ki jih zapremo s kipelnimi vehami. Dobro je pospešiti kipenje z dodatkom čistih kvasnic, ki se dobe pri Banovinskem vinarskem in sadjarskem zavodu v Mariboru. Lahko si jih pa tudi pripravimo, ako imamo zdravo grozdje, na ta način doma, da natrgamo kak teden pred trgatvijo nekaj zdravega grozdja, ga sprešamo in ta mošt dodajamo novim moštom, ko so v burnem kipenju, in sicer na vsak hl po 1 do 2 litra. Na ta način dosežemo hitro in popolno kipenje moštov.

Mošte od gnilega grozdja bomo takoj po prešanju razsluzili tako, da jih bomo djali v močno zažveplane sode (na 1 hl vsebine zažgemo 2 do 3 azbestne treščice) in jih v njih pustili 24 ur, da se gnilobni delci usedejo in razne glivice zamorijo. Potem jih bomo ob močnem zračenju pretočili v sode, v katerih bodo kipele. Takšnim moštom pa na vsak način moramo dodati čistih vinskih kvasnic.

Za kipenje (vrenje) mošta je najprikladnejše vreme, ki ima okoli 15° C topline. Če bi bila toplota precej nižja, je treba mošte segrevati na ta način, da na vsakih 100 l segrejemo kakih 10 l na 50° C. Ko je burno kipenje končano, napolnimo sode čimprej blizu do vrha, kipelne veha pa še pustimo, da lahko uhaja ogljikov dvokis,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Moji mali

Andrejček.

Prvi šolski dan je pripeljala mati Andrejčka v šolo. Medtem ko se je pogovarjala z menoj, je stal deček preplašen poleg, sesal prst ene roke, z drugo roko pa je vrtal po ušesu. Ko ga je mati opazila, ga je vsa nemirna čofnila po roki in začela zdihovati, kako da je neolikan, ker še vedno sesa prst in ga tega ne more odvaditi. Takoj sem spoznala, da so starši pri vzgoji tega otroka odpovedali in bom imela z njim v šoli velike težave. Ko sva bila z Andrejčkom sama, sem mu pregledala usta in sem videla, da je imel upognjeno čeljust, zobe pa napačno zraščene. Vse to je dobil od sesanja prsta.

Ob tej otroški razvadi si morajo starši zastaviti tri vprašanja: Kako pride otrok do te razvade? Kakšno škodo ima od tega? Kako preprečiti, da se otrok tega ne navadi, oziroma kako ga tega odvaditi?

Prvi popolnoma razviti gon pri novorojenčku je gon po sesanju. Naravno zadosti temu gonu, kadar sesa hrano. Lahko pa temu gonu zadosti tudi, če slučajno zaide z ročico v usta, zlasti še, če je prav takrat lačen, oziroma če ne dobiva zadosti ali le neredno hrano. Sesanje prsta ali tudi roke ga trenutno zmoti in mu uteši za hip slo po jedi. Da je to res, vidimo na tem, ker se otrok, ki je bil prej morda nemiren ali je jokal, kmalu umiri.

To vedo tudi matere in nekatere same navadijo otroka, da mu silačijo prstek v usta, kadar se začne vznemirjati in kričati. Seveda je takole priložnostno sesanje prsta nedolžno in brez nevarnosti. Vendar pa se iz tega lahko razvije strastna navada. Otroci ob sesanju prav čutno uživa neko posebno ugodje in če je že tako daleč prišlo, ga je le težko odvaditi. Dostikrat starši svojega otroka tja do šolske dobe ne morejo odvaditi.

Težka posledica leta in leta trajajočega sesanja je ta, da otroku zastane prst v rasti in se mu ukrivi čeljust. Pa to še ni najhuje, še huje je, da pride otrok v nevarnost, da pozneje tudi drugih svojih gonov ne bo znal obvladati. Skušnja do-

kazuje, da zrastejo iz takih otrok dostikrat ljudje, ki se spolno ne znajo prav nič obvladati.

Zato skrbni starši že pri novorojenčku pazijo, da se v otroku ne razvije ta grda navada. Predvsem skrbje, da dobi otrok dosti hrane, poleg tega pa mu bodo vsakokrat odtegnili prstek, kadar sili z njim v usta.

Če pa se je otrok že navadil prst sesati, ga najlaže odvadiš, če mu natakneš na roko majhno rokavico. Nekatere matere tudi namažejo otroku prstek s pelinom ali kako drugo grenko stvarjo. Ob grenkem okusu otroku prst ne diši več in ga ne tlači več v usta.

Lahko daš otroku v usta tudi cucelj, da ga sesa, če že na vsak način nekaj mora imeti v ustih. Seveda so tudi pri cucelju ugovori in njegove uporabe nikomur ne bomo posebej priporočali. Vendar pa pri sesanju cucelja otrok vsaj ne pride v nevarnost, da bi si okvaril prst ali čeljust, zakaj cucelj je mehek in se pritisku ustec uda. Tudi se cucelj vedno lahko umije, prst pa ne more biti vedno svažen, posebno ne v letih, ko se začne otrok sam okoli plaziti in vse obleze.

Ob sobotah

Sobota je za gospodinjo hud dan, posebno, če misli tudi na nedeljo in napravi marsikaj že naprej, kar ji edino omogoča v nedeljo nekoliko počitka in oddiha. Ako pripravlja ta dan že za prihodnjega, ji ne ostane toliko časa za svaženje kakor sicer. Zato si mora sobotno delo posebno premišljeno določiti in razvrstiti, da opravi pravočasno vse, kar je treba.

Lepa in hvalevredna je navada, da je v nedeljo vsa hiša pospravljena in čista. Za nedeljo navadno poribamo tla, očistimo pohištvo, umazano perilo zamenjamo s svežim, pa tudi po vrtu naredimo, kar se da, da je videti negovan in gojen.

Vsega dela pa ni mogoče napraviti v soboto, posebno ne tistim gospodinjam, ki imajo poleg gospodinjstva še dovolj opravka pri gospodarstvu. Zato določimo za soboto samo tista dela, ki jih ni mogoče, ali ne kaže napraviti med tednom. Prav tako važno je, da vsi člani družine pomagajo na ta način, da vsak pospravi in uredi vsaj svoje stvari, t. j.: pospravi

svojo predale in omaro z obleko in perilom, police s knjigami in listi, pripravi umazano perilo na določen prostor, očisti svoje toaletne potrebščine, kakor kozarec za umivanje zob, ščetko za zobe, glavnik in drugo. Vsak naj sam osnaži obuvale, preobleče posteljo kadar je na vrsti itd. Na ta način ostane gospodinja samo splošno pospravljanje in čiščenje, ki je lahko hitro gotovo. Samo delo si je treba pripravno urediti in se točno držati tega načina, pa gre hitro od rok.

Že med tednom, kadar imamo količkej časa, napravimo to ali ono, da ne ostane preveč za soboto. Okna lahko umijemo katerikoli dan, ker se ne umažejo tako hitro. Isto velja za ometanje stropa in sten in nekatera druga opravila temeljitega snaženja. V soboto pa moramo očistiti tla, nekatero pohištvo kakor mize in stole, dalje pospravimo okoli hiše in napravimo nekatera jedila za prihodnji dan. Med kuhanjem sobotnega kosila skuhamo za nedeljo juho, ki ji moramo pobrati mast, potem pustiti, da se čisto ohladi in šele potem jo popolnoma hladno denemo v shrambo ali drug hladen prostor. Tudi zakuho za nedeljsko juho napravimo že lahko med tednom, če izberemo rezance ali drugačne testenine. V soboto spečemo tudi sladico in skuhamo kompot, ako nameravamo postreči z njim ter mislimo malo na nedeljsko večerjo.

Ko smo gotovi s pripravljanjem hrane za nedeljo, se lotimo štedilnika, ki mora biti ohlajen, preden pričnemo s snaženjem. Ako smo sproti umili kar je prekipelo, nimamo dosti dela. Sicer očistimo madeže s papirjem in peskom ali pepelom, nato črno ploščo namažemo s črnilom za peči ali grafitom. Novejši štedilniki so tako napravljeni, da gospodinja nima skoraj nobenega dela z njim, kar je mnogo vredno, posebno ob sobotah. Če imamo čas, umijmo kuhinjsko posodo včas z milnico ali z lugom iz sode (soda ni dobra za roke).

Pobarvano pohištvo, ki je zamazano, umijemo z mlačno vodo, če je treba cunjno malo namilimo ali vzamemo še nekaj vima. Poltirano pohištvo zdrgnemo z mehko cunjno, na katero smo kanili nekaj kapljic parafina ali olivnega olja. Nazadnje poliramo s suho, mehko cunjno.

Za ribanje tal in drugega lesa uporabljajmo raje mrzlo vodo, ker se les hitreje posuši. Za zelo zamazana tla vzemimo še malo mila, ne sode, Kamnitnih tal iz ope-

ke ali kamna nikoli ne pometajmo umazanih ali prašnih. Najprej jih umijmo, oziroma poribajmo, nato pustimo, da se posuše in šele potem, ko so suha, jih pometemo, če potreba. To je važno za kuhinjo, pa tudi za stopnišče in vežo, da ne spravljamo prahu v zrak. H. Š.

KUHINJA

Postna riževa juha z zelenjavo. Pol korenčka, odrezek zelene, odrezek rume ne kolerabe osnažim, operem in zrežem na drobne rezance. Par strokov fižola zrežem na majhne koševne kose. Vse to oprazim na masti, olju ali na surovem maslu s pridatkom sesekljan čebule in zelenega potršilja. Ko je zelenjad zmehčana, dodam pol kilograma zbranega in zbrisanega riža, zalijem s krompirjevo ali s kropom, osolim ter pustim vreti toliko časa, da se riž skuha. Riž se kuha po okusu jedcev od 20—30 minut. Italijanski način je bolj trd riž. Nemški način pa zahteva bolj zmehčanega. Vedeti je treba, da se fin riž nikoli ne razkuha, dočim se slabši riž hitro preveč zmehča in razkuha.

Pečena zelena. Precej debelo korenino zelene operem, olupim in na tanke rezine razrežem. Te rezine povaljam v moki in zmešam v raztepenem jajcu. Celo čebulo drobno sesekljam in vržem na razbeljeno olje, katerega naj bo 4 žlice. Ko je čebula prav malo zarumenela, zložim v kozico zeleno, kozico pokrijem ter pustim 7 minut pražiti. Potem obrnem koščke, da se še na drugi strani spečejo, kar traja 5—7 minut. Jed dam kot prikuho k mesu ali pečenki na mizo.

Bel fižol s paradižniki. Četrť kilograma belega fižola zberem, zvečer namočim in drug dan v slani vodi do mehkega skuham. Če je na fižolu še kaj tekočine, jo odlijem. V kozici razbelim par žlic olja ali žlico masti ali toliko surovega masla. V razbeljeno mast vržem dve sesekljani čebuli, dva ali tri olupljena na tanke rezine zrezana kisl jabolka in pustim toliko časa pražiti, da jabolka razpadejo. Potem pridam dve žlici pretlačenih, posebej kuhanih paradižnikov, prilijem zajedemko osoljenega kropa in kuham jed še 5—7 minut. Nazadnje omako okisam z limoninim sokom in zmešan med fižol, ki sem ga imela na gorkem. Jed dam kot samostojno na mizo.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.20 din, ječmen 1.90, rž 1.95, oves 1.90, koruza 1.90, fižol 3, krompir 1, seno 100 kg 100, slama 60 din.

g Na sejmu v Metliki 4. oktobra so bile cene živini sledeče: voli I. vrste 5 din, II. 4.50, III. 4; ostala živina je šla na čez; krave od 1000 do 1500 din, telice od 500 do 1000, junci po 1 leto stari 700 do 1000, teleta 300 do 400 din. Prašiči debeli I. 8.50, II. 8, III. 7.50, pršutniki 3.50 do 4.50 din za 1 kg žive teže; praseci, 2 meseca stari 150 do 200 din; goveje meso 10, telečje 12 do 14, svinjsko 14, koštrunovo 10 din 1 kg. — Grozdje namizno 3, splošno trgano za vino po 2, 2.25 in 2.50 din kg. Portugalka 5 do 5.50, staro vino 4 do 5 din liter pri vinogradnikih.

ŽIVINA

g Ljubljana. Na ljubljanski sejem dne 5. oktobra so prignali 33 volov (prodali 16), 29 krav (18), 15 telet (11), 66 konj (21) in 83 prašičev (60). Cene so se gibale takole: voli I. vrste 6 din, II. 5 do 5.50, III. 4 do 5; telice I. 6, II. 5 do 5.50, III. 4 do 5; krave I. 5.50, II. 4.25, III. 2.50 do 3; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji, domači 10, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 9 do 11, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg.

g Novo mesto. Na sejmnico 3. oktobra so prignali 479 glav goveje živine in 1340 prašičev, prodali pa so 182 glav živine in 710 prašičev. Od prignanih 290 volov je bilo prodanih 110 glav na čez od 1800 do 3700 din, od prignanih 115 krav so prodali 45 repov na čez od 900 do 2800 din, od 32 prignanih juncev prodali 12 od 600 do 2600 din, od 40 telic prodali 15 komadov od 600 do 2100 din. Živinske cene se le s težavo držijo, ker primanjkuje krme. — Kupčija na prašičjem sejmu je bila zelo živahna, vendar kaže znake nazadovanja. Prašiči so se prodajali po 90 do 960 din za komad po starosti in kakovosti.

g Laško. Poročajo sledeče cene živini in prašičem: voli I. vrste 6.25 din, II. 5.50, III. 4.75; telice I. 5.50, II. 5, III. 4.50; krave I. 4.25, II. 4, III. 3 do 3.50; teleta I. 6 do 7, II. 5; prašiči špeharji 10, pršutarji 9.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 8, telečje 7, svinjske 5 din za 1 kg.

g Slovenj Gradec. Konec septembra je imela živina naslednje cene: voli I. 6, II. 4.50, III. 4; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 4; krave I. 5, II. 4, III. 3; teleta I. 6 do 7, II. 5; prašiči pršutarji 7 do 8 din za 1 kg žive teže.

g Murska Sobota. Živina je imela v začetku oktobra naslednje cene: voli I. 5 do 6, II. 4 do 5, III. 3. 50 do 4; telice I. 4 do 5, II. 4, III. 3.50 do 4; krave I. 4, II. 3, III. 2; teleta I. 5 do 5.50, II. 4 do 5; prašiči špeharji 10 do 11, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 8, telečje 10, svinjske 6 za 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

g Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 l 2 do 2.25 din, surovo maslo 1 kg 30, čajno maslo 32, kuhano maslo 28, bohinski sir 26, sirček 6, polementalec 26, trapist 20 do 22 din. Jajca 1 din komad.

g Sadje: jabolka I. 5, II. 3, III. 2; hruške I. 8, II. 6, III. 3; češplje 4 do 6, grozdje 3 do 7, suhe hruške 4 do 6, navadni kostanj 1 liter 2.50, orehi 7, luščeni 28 din.

g Kurivo: premog tona 385 do 410, trda drva 1 m 100 do 110, žagana 115 do 120, mehka drva 70 do 75, oglje 1.25 do 2 din za 1 kg.

g Zelenjava: glavната solata 1 kg 2 din, štrucarca 2, endivija 3, cvetača 4, zelje 0.50, rdeče zelje 1, kisló zelje 2 do 3.50, ohrovt 2, karfijska 4, kolerabe 1, špinata 3, paradižnik 3 do 4, kumare 1, bučke 2, konoplja 8, laneno seme 5, fižol 3 do 4, čebula 2 do 3, por 1, česenj 4 do 6, kislá repa 2 do 2.50, jurčki merice 4 do 5, lisíčke 1, mavrahi 1, korenje 1 kg 3, peteršilj 3, zelena paprika 4 do 6 kom. 1 din.

SEJMI

17. 10.: živ. in kram. Kočevje, živ. Rak. — 18. 10. živ. Boh. Bistrica, živ. in kram. Lukovica pri Kamniku, št. Vid - Radohova vas, svinj. Dol. Lendava. — 19. 10.: živ. Ljubljana. — 20. 10.: živ. Šmihel-Stopiče, Črensovec v Slov. krajini. — 21. 10.: živ. in kram. Cerklje, živ. Lesce, živ. in kram. Žiri, Zibna.

V VSAKO HIŠO „DOMOLJUBA“

PRAVNI NASVETI

V hranilnici naložen denar J. M. B. - Leta 1935 ste hoteli denar, ki ste ga imeli pripravljenega za zidavo, za nekaj časa hraniti v blagajni domače posojilnice, tam so vas pa pregovorili, da ste denar vložili. Leta 1935 ste hoteli dvigniti denar, pa so rekli, da je šla hranilnica leta 1934 pod zaščito in da zato starih vlog ne more izplačati. Vprašate, kako bi dobili svoj denar nazaj. — Če je hranilnica pod zaščito, potem sme izplačati le po svojem že odobrenem izplačilnem načrtu. Če vloge zaenkrat ne boste mogli dobiti, pač pa le v obrokih. Če bi pa tedaj leta 1935 izročili hranilnici denar le v hrambo, bi mogli sedaj zahtevati vrnitev celega zneska naenkrat.

Bojazen izseljenke. A. N. B. - Z možem ste imeli tožbo. Odsel pa je v Kanado, čez 3 leta ste šla za njim. Življenje ni nič boljše; mož pravi, da bo prodal farmo, vam pa dal denar za potovanje domov. Bojite se, da bi mož tudi posestvo v starem kraju prodal, tako da bi ostali na starost brez sredstev. — Če je mož lastnik posestva v starem kraju, potem lahko posestvo proda brez ozira, če je vam to prav ali ne. Mož je sicer dolžan skrbeti za ženo, vendar če je mož brez vidnega premoženja in bi živel v Kanadi, vi pa v stari domovini, vam ta pravica nič ne hasne. Skušajte na lep način doseči, da vam mož prepíše posestvo v starem kraju. Če to ne bi šlo, in mož z vami grdo ravna, potem se ločite od moža. Če bo zakon ločen zaradi moževe krivde, vam bo dolžan plačevati mesečno preživnino. Za to preživnino se boste mogli vknjižiti na moževem posestvu, če ga medtem ne bi prodal. Slabo ste napravili, ko ste šli kar tako za možem v Kanado, kljub temu, da niste poprej uredili medsebojnih premoženskih stvari.

Izredni prispevek za občinsko cesto. A. S. - Iz kamnoloma nad vašo vasio so pričeli odvažati kamenje po občinski cesti. Cesta je v zelo slabem stanju in se nihče ne briga za vzdrževanje. Lastnik kamnoloma se izgovarja na občino, občina pa na lastnika kamnoloma. Vprašate, kdo je dolžan popraviti in vzdrževati cesto? — Vzdrževanje občinske ceste spada v delokrog občine. Praviloma se občinske ceste prvega reda grade in vzdržujejo z občinskimi sredstvi in s prispevki višjih samoupravnih teles. Občinske ceste drugega reda se pa grade in vzdržujejo rečno s prispevkom davčnih zavezancev v onih krajih, ki so jim te ceste poglavitno namenjene. Porazdelitev teh prispevkov določa občinski odbor po neposrednem davčnem zavezancu, kdor povzroča znatno

večje stroške za vzdrževanje samoupravnih cest nego ostali interesi, ker cesto z izredno vožnjo prekomerno izkorišča in kvari, je zavezan plačevati pristojni cestni upravi (za občinsko cesto občini) izreden prispevek za vzdrževanje uporabljane cestne proge. Navodila za pobiranje izrednega cestnega prispevka so objavljena v 74. številki letošnjega »Službenega lista«.

Dolžni delež. - B. Č. Oče je izročil posestvo starejšemu sinu, ostalim pa le majhne deleže. Zato so trije bratje, ki se čutijo prikrajšane, dali oceniti posestvo po občinskih cenilih, da si tako zavarujejo dokaze za morebitno poznejšo pravdo. Vprašate, ali bo ta cenitev merodajna in ali se bo treba pravedati za nujni delež? — Če prevzemnik posestva nujnega deleža ne bo priznal, se bo seveda treba zanj pravedati. Glede pravilnosti cenitve bo v tem primeru odločalo sodišče. Če toženeo ne bo ugovarjal, se bo lahko smatrala cenitev za pravilno.

Služba pri železniški direkciji. K. C. K. - Vprašate, ali bi mogli dobiti službo pri železniški direkciji in kakšno? — Obrnite se na železniško direkcijo, kjer vam bodo vse potrebno povedali. Sprejmejo vas lahko za dnevničarko.

Pravica za točenje alkoholnih pijač na sejnih. A. Ž. - Vprašate, ali in kako bi dobili pravico za točenje alkoholnih pijač na raznih sejnih in žegnanjih? — Pravico za točenje alkoholnih pijač na drobno na sejnih, vaških slavnostih, verskih svečanostih, shodih, zborih, zabavah itd. podeli finančna direkcija osebam, ki so to v svoji prošnji izrecno prosile in ki imajo dovolitev pristojnega upravnega oblastva za opravljanje stalnega gostinskega obrta ali pa dovolitev začasnega gostin. obrta na sejnih, ljudskih slavnostih, zabavah itd. To pravico podeljuje finančna direkcija samo za tisto območje, za katero je izdalo pristojno obče-upravno oblastvo odobritev oziroma dovolitev za točenje alkoholnih pijač. Imetnik dovolitve za opravljanje začasnega gostinskega obrta na sejnih, slavnostnih zabavah itd., sme na podlagi pravice za točenje alkoholnih pijač na drobno točiti alkoholne pijače v kraju in ob času, ki sta v dovolilu obče-upravnega oblastva navedena.

Sinove pravice. P. A. - Že pred leti ste odšli od doma in so vam starši tedaj obljubili delež od hiše. Pozneje je oče izročil posestvo mlajšemu sinu, vam pa ni ničesar zapisal. Vprašate, ali lahko kaj zahtevate od očeta? — Dokler on živi, ga ne morete prisiliti, da bi vam kaj izročil. Edino opremo v primeru ženitve lahko zahtevate pa še to le tedaj, ako vam jo more dati. V primeru očetove smrti lahko zahtevate nujni delež.