

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

5. JULIJA

ŠTEV. 27

Šhranki iz poletnega sadja

Poletno sadje, kakor so češnje, marelice, zgodnje breskve, razne slive in poletne hruške, je vse bolj ali manj nagnjeno k hitremu kvarjenju. Zato je to sadje prav posebno primerno za shranjevanje (konserviranje), in sicer pred vsem za vkuhanje. Šhranki iz poletnega sadja so najdragocejši, ker so najlepši in tudi izmed vseh drugih najbolj okusni.

Sadje vkuhavamo navadno s sladkorjem, ker s tem močno izboljšamo okus; poleg tega pa sladkor zelo ugodno vpliva na trpežnost, ker glivice razkrajajo le redke sladkorne raztopine. Ako pa ima shranek čez 60% sladkorja, je zadostno varen pred razkrajevalci, če je le pravilno steriliziran in vsaj s pergamentnim papirjem ali celofanom zavarovan pred zunanjim zrakom.

Vse sadje pa lahko vkuhavamo tudi brez sladkorja. Toda trpežno je le tedaj, ako ga zadostno razgrevamo, ter tudi popolnoma zanesljivo neprodušno zapremo. To dosežemo pa le v kozarcih s steklenimi pokrovi in v pločevinastih puščicah. Gospodinje, ki si ne morejo kupiti takih posod in ki zaradi tega vkuhavajo sadje v navadnih kozarcih, ne bodo mogle pogrešati sladkorja, da si zagotovo primerno trpežnost. Za poletno sadje zadostuje, ako damo na liter vode, ki z njo sadje v kozarcih zalijemo, okoli pol kilograma sladkorja.

Za vkuhanje izberimo vedno najlepše, enakomerno debele, zrele, pa vendar ne premehke plodove, ki jih v čisti, mrzli vodi operemo. Češnjam porežemo peclje tik pri plodu, hruškam skrajšamo peclje in jih, če so predebele, razpolovimo ter izrežimo peščiče; lupiti jih navadno ni treba, če nimajo prav predebele kože. Marelice, breskve in slive vkuhavamo cele ali na tudi v polovicah brez koščice. Cele vkuhane so lepše in okusnejše, le prostora v kozarcih tako ne izrabijo kakor polovice.

Preden začnemo pripravljeno sadje vlagati v posode (kozarce, pušice), ga nekaj minut kuhamo (barimo) v vodi, ki ji dodamo potrebni sladkor, n. pr. pol kilograma na liter vode; lahko ga vzamemo tudi ne-

kaj več ali nekaj manj, kakršen imamo pač okus in kakršne so posode, v katerih nameravamo sadje vkuhati. Obariti moramo sadje zato, da se nekoliko zmečča in skrči, ker se potem lepše vleže v kozarcih in bolje izpolni prostor.

Obarjeno sadje vzamemo iz sladkorne vode ter ga vložimo v kozarce, ki morajo biti skrbno pomiti in obušeni. Predevamo ga s primerno žlico, nikdar ne z golimi rokami. Kozarce napolnimo do vrha in kar se da čvrsto, da ostane čim manj praznin med posameznimi plodovi. Pri tem moramo pa vendar paziti, da se sadje ne stlači, ampak da ohrani, kar moči, svojo naravno obliko. Nazadnje zalijemo kozarce s sladkorno vodo, ki smo v njej prej sadje obarili. Tekočina naj pa ne sega do vrha, ampak samo do tri četrtine posode, da med razgrevanjem ne bo siliła iz kozarcev.

Takoj, ko so na ta način posode napolnjeni, jih skrbno zapremo. Navadne, stare oblike zavežemo z dvojnimi celofanom ali v sili tudi s pergamentnim papirjem, one novejšje oblike pa s steklenimi pokrovi in gumijevimi obročki. Pločevinastih puščic pa ni mogoče drugače neprodušno zapreti kakor s posebnim v to svrhu narejenim strojem.*

Zdaj pa pride na vrsto zadnje, pa najvažnejše delo — razgrevanje ali sterilizacija, ki ima ta namen, da se zamore na sadju vse glivice in razkrajevalci eploh in se na ta način obvaruje propadanja. Sadnje in tudi vse druge shranke razgrevamo v vroči vodi. Ako imamo toplomer, s katerim lahko merimo toplino vode, bomo razgrevali sadne shranke do 75, kvečjemu do 80 stopinj Celzija, ker ta toplota zadostuje, da se zamore tiste vrste glivic, ki se nahajajo na sadju. Kdor pa nima toplomera, mora pač razgrevati v vreli vodi (pri 100° C), ker druge, nižje stopinje brez toplomera ne mo-

* Kdor se zanima za shranjevanje sadja in drugih živil v pločevinastih puščicah, naj se obrne na naslov: Sadjarsko in vrtnarsko društvo v Ljubljani.

re določiti. Za razgrevanje potrebujemo večjo posodo (kotel ali velik lonec), v katero postavimo kozarce na kako leseno podlago, ker na goli kovini bi bili v nevarnosti, da bi počili. Vodo, ki naj sega do vratu, razgrevajmo počasi do določene temperature, potem pa prenehajmo kuriti. Razgrevanje naj traja po velikosti kozarcev ali pušic 10—20 minut, pri večjih posodah do 30 minut.

Jako preprosto je razgrevanje pušic, ki jih lahko naložimo bodisi v kakršnikoli legi v kotel ali lonec, kolikor jih gre noter. Potem jih zalijemo z vodo tako visoko, da so popolnoma pod površino. Nato vodo počasi

razgrejemo do določene stopinje, kakor je bilo že prej povedano.

Ko doba razgrevanja mine, poberemo kozarce iz vode, jih postavimo v zaprti prostor na mizo, tesno drug poleg drugega in jih prekrijemo s prtom zganjenim v več gub, da se počasi shladé. Šele popolnoma shlažene spravimo v suho, hladno shrambo, ki naj bo po možnosti temna.

Polég opisanega postopka je pri vkuhanju paziti na skrajno in vsestransko snaznost. Čista naj bo posoda in vse orodje, ki pride s sadjem v stik, snažen in čist naj bo prostor, kjer delamo, in snažne naj bodo tudi roke in obleka. H.

Vino iz ribeza

Kakor vse kaže, bo letos mnogo ribeza in ga bodo po nekod tudi stiskali za vino. Ker pa se le malo komu posreči napraviti res dobro ribežno vino, hočem dati par nasvetov o predelavi ribezna v vino.

Zrelo grozdíže potrgamo od grmičev, ga operemo in oberemo vseh nezrelých jagod. Nato stresemo jagode v lesen škaf, ki pa mora biti nov ali pa vsaj popolnoma čist. Z lesom tolkačem zdobimo vse jagode. To kašo pustimo tako 1 do 2 dni, nakar jo damo v prešo. Če nimamo preše, stresemo kašo v vrečico iz redkega, a močnega blaga in jo na katerikoli način ožmemo. Sok še enkrat precedimo skozi gosto tkanino ali žimnato sito.

Sok, ki ga tako dobilo pa ni povsem za vino, ker je prekisel in ima nad 2% kisline. Zato ga razredčimo s čisto vodo, ki jo primešamo soku. Na 1 liter soka damo 1 in pol l do 2 l vode! Seveda je sedaj v soku premalo sladkorja za vrenje, zato damo na 1 liter te mešanice 20 dkg sladkorja. Tako na primer damo na 5 litrov soka 10 litrov vode in 3 dkg sladkorja. Sladkor pa mora-

mo že prej raztopiti. To namizno vino bo imelo 9 do 10% alkohola.

Tako pripravljen sok vlijemo v čist sod ali pa steklen balon, vendar ne tako, da bi bila posoda popolnoma polna in jo zamašimo s kipelno veho. Sok prične kmalu vreti in kipi 4 tedne. Po tem času pretočimo mošt v drugo manjšo posodo, ki mora biti polna. Najprej zamašimo posodo še s kipelno veho, a ko se vrenje popolnoma vstavi, jo trdno zamašimo z navadnim zamaškom.

Pri vsem delu moramo paziti, da so posode popolnoma čiste, lesene ali steklene in da ne pridemo v dotiko s cinkom ali železom. Posode naj bodo zaprte s kipelno veho, da ne pride mošt v dotiko z zrakom. Mošt mora kipeti pri 16 do 22 stopinj C. Do zime vino dozori in ga že lahko pretočimo v steklenice. Popolnoma zrelo je šele spomladi.

Da mošt popolnoma pokipi, lahko dodamo brozgi samočistih vinskih droži, ali pa naročimo droži, ki so posebno za pokipevanje mošta iz ribeza.

Gašperčkov pujs ima besedo

»Dóber dan, ščétinarček! Kako si kaj zadovoljen z izpremembami, ki sem jih izvršil v tvoj prid izza najinega zadnjega pogovora?« pozdravlja Gašperčkov oče svojega pujska lepega majniškega dne ravno pred kosilom, da nekoliko pomiri njegovo kruljenje v želodeu, ki si je pa dalo tudi glasnega duška iz grla.

»O vesel sem lepega starovanja in snage, za katero se tako lepo trudi gospodinja

in vaši otroci kar po vrsti. In vse to po vašem modrem in dobrohotnem navodilu.«

»Ali imaš še kake druge želje, ljubi uhati prijatelj, ki bi ti jih mogel izpolniti brez večje škode?« poizveduje dobrosrčni gospodar. »Kar na dan z njimi!«

»O da, tudi glede hrane imam marsikaj na sreč, kar bi vam rad zaupal, in to ne samo v moje veselje, ampak tudi v vašo največjo korist. Glejte, očka, red mora biti

pri vsakem podjetju, posebno pa v kmetijskem gospodarstvu. «Ohrani red in red bo ohranil tebe,» pravi že star pregovor. Zato pa naročite svojcem, da se drže kar največje točnosti tudi pri krmljenju. Mladim živalim, kakor tudi starejšim, prve čase pitja pokladajte pičo po 3 krat na dan, proti koncu pitja lahko po 2 krat. Vsako kruljenje in evljenje v svinjaku vas stane nekaj krme, strže meso in mast iz našega telesa. Ne imejte pri pitju nikoli po eno samo žival v koču. Mi pujsi emo namreč družabne živali, vse drugače se nam odsega južina, če nas je po več skupaj pri skledi (koritu); v tem oziru smo močno podobni človeškim otrokom. Skrbite, da bodo korita vedno snažna, kakor morajo biti vaše eklede in krožniki. Če puščate v koritih cele dneve in tedne razne ostanke, se piča hitro okisa, posledica je driska, in dokler imamo to nadlogo, ne raste naša teža prav nič. Dajte nam vsakikrat samo toliko hrane, kolikor je moremo pojesti; prav nič naplačno ne bo, ako stresete med pičo vsakikrat pest ogljenega prahu ali lesnega pepela. Ta namreč čisti po črevesju, dela apetit in prav ugodno vpliva na vso prebavo. — Že pri najinem zadnjem razgovoru sem vam vzel v misel, če se prav spominjam, kako važno je za zdravje prašičev, da se mnogo gibljejo na prostem. Če je torišče gibanje tudi dober pašnik, vam obenem zaleže tudi za mnogo krme. S poizkusi so dokazali, da zaleže paša toliko, da vam je treba dati za 1 kg prirastka naše žive teže samo $2\frac{1}{2}$ kg žitne krme; če so pa isti prašiči vedno v svinjaku, boste pa porabili za vsak kilogram prirastka na živi teži celih 6.15 kg žitne zmesi. Ker pa večina gospodarjev ne more napraviti pravih celoletnih pašnikov za prašiče, kako si pa pomagati v tem primeru? Napravite si, očka Gašprček, vsaj velik vrt, ki naj bo zasajen z drevjem in ograjen in dobro poraščen s travo, ali še bolje z zmesjo trav in detelj; to bi bilo krasno tekališče za mladostne živali. Če ste dobili miadičke od domače svinje, pustite jih vsaj 8 tednov pri njej. Svinjsko mleko je silno redilno, bogato na toščini (7%) in na sušini (10–20 odstotkov), pa tudi odstotek beljakovin je dvakrat večji kakor pri kravjem (3.5%) mleku. Dokler pujski sesajo, rastejo kar vidno iz dneva v dan. Pujsek podvoji telesno težo že čez 14 dni po rojstvu, za njim šele pridejo ovce, nato govedo; žrebiček podvoji težo čez 50 dni; vaši človeški otroci dosežejo dvakratno težo šele čez 180 dni!

Ko pujske odstavite, jim en mesec še prav dobro postrezite, očka Gašprček, in sicer s posnetim mlekom in žitom. Če jim boste dajali prav dobro krmo in jih spuščali veliko na prosto, vam bodo potegnili v 13. tednu že svojih 20 do 25 kg. Nato se začne čas paše. Če pa nimate paše, pa pokladajte vsaj obilno zelenja mlade trave ali še boljše detelje, vse to pa drobno zrezano (kot rezanica). Dodati boste morali tudi nekoliko žita ali obloge, potem boste lahko veseli svojega popolnega uspeha. Prasci se vam poredi vsak dan za kakih 30 dek, v enem mesecu za približno 10 kg. Ne bodo se vam ravno zdebelili, a bodo krepko rasli, se utrdili in si razširili želodec in črevesje za poznejše pitje. Tako ravnajte 3 do 4 mesece; takrat imajo prašiči okoli 60 kg. Zdaj šele začnite s pravim pitanjem.

To pitanje pa ima spet dva različna obroka. V prvem času, to je kakih 5 do 6 tednov, dajajte ščetinarjem še veliko pese in krompirja; najbolje je, če pokladati to oboje in pa nekaj žitnega zdroba vmes. Pesa in krompir v tem času kuhajte, dočim mladiči pred pitanjem lahko izhajajo brez kuhane hrane. Če imaš na razpolago kaj posnetega mleka ali pinjenca ali sirotke, jo smeš primešati med glavno kuhano pičo, še bolj pametno pa je, če jo ponudiš po glavnem obedu kot napoj. Če pa nimaš mleka, pa dodaj v tem prvem terminu pitja po nekoliko fižolovega zdroba, od začetka četrtil kilograma, pozneje $\frac{1}{2}$ kg na dan.

Najvažnejše krmilo v vaših majhnih razmerah, očka Gašprček, je gotovo krompir. Svetoval sem vam, da ga za pitje vedno kuhajte ali parite! Kuhanje vam namreč posveča njegovo izkoriščanje za 17 odstotkov, obenem pa tudi dobro izkoriščanje vse ostale hrane močno izboljša. Dnevni prirastek teže znaša pri kuhanem krompirju 42 dek, pri surovem pa samo 35 dek. Repa podaljša pitje, če je pokladate več kot 20% vse hrane. Dodatek pese daje bolj kvalitetno (fino) meso kakor pa samo zrnje (eno tretjino ječmena, eno tretjino pšenice, eno tretjino koruznega zdroba). Še bolj vpliva na kakovost mesa kolera ba; z dodatkom 30% kolera ba k žitu boste močno povišali odstotek mesa I. vrste.

Koliko hrane naj dobiva žival pri pitju, to se pač ravna po njenem teku in rasti. Dobiti mora toliko, da je popolnoma sita. Ko je prašič težak 90 kg, dobi približno 4 kg pese, 5 kg krompirja, 1 kg koruznega zdroba in krmilne moke, 41 po-

snetega mleka ali 6 l siratke. Če uporabljáš zelenjavo in posnelo mleko, boš dosegel prirastek 1 kg na živi teži z manj nego dvema kiloma žita. Dobro pa si zapomni, ljubi očka: Če ne bo v krmi, s katero nas boste pitali, dovolj beljakovin, boste imeli pri pitanju gotovo izgubo! — Ko bom star kakih 7 do 8 mesecev, bom tehtal, če me boste ubogali glede krmjenja, svojih 100 do 110 kg. Takrat je cena naše sorte največja in če boste pametni, me takrat pravitvorite v srebrn denar, četudi bo zame težko slovo od vas. Ker takrat ne bom več ušegnil, naj vam za v bodoče dam že danes tale nasvet: Kadar kupujete prašiče, jamljite raje take, ki so bolj iztegnjenega živila, ne pa kratkega. Dolga svinja vam namreč tole izkoristi hrano. Delali so pozikuse in našli, da je porabila 93 cm dolga svinja za 1 kg prirastka 322 krmilnih enot, prašič dolg 87 cm pa 341 krmilnih enot. Kot krmilna enota velja 1 kg ječmena srednje kakovosti, ki ima 0,7 kg škrobne vrednosti. S starostjo prašičev se seveda povečuje tudi poraba krme: 150 dni star prašič porabi na dan 3,27 krmskih enot, 200 dni star 3,54 krm. enot, 250 dni star pa 4,11 krmskih enot. Kot eno krmsko enoto računamo tudi n. pr. 9 kg pese ali 9 kg kole-rabe ali 8½ kg korenja.

Gotovo me boste, preden se danes po-

sloviva, oče Gašprček, že vpraševali, je-li boste imeli pri tem pitanju tudi kaj zaslužka. Kakor pri vsakem drugem gospodarskem delu, tako morate tudi pri pitanju delati vedno s švinčnikom v rokah, to se pravi: računati morate. Ako to storite, boste tudi spoznali, da bi vam n. pr. fižol, vsaj oni druge vrste, več koristil, ko bi ga izrabili za močna krmila kakor pa če ga prodaste po nizki ceni trgovcu. Račun bi vam tudi pokazal veliko vrednost Težakovega krmilnega olja itd. — Obenem pa se, ljubi očka, učite, berite strokovne epise, oglejte si kake vzgledne prašičjereje v Sloveniji, n. pr. pitališče mlekarne zadruga v St. Lovrencu na Dolenjskem. Tako boste dobili trdno podlago za lastno prašičjerejo in vam ne bo treba šele delati dragih pozikusov. — Popolno izpitanje se le redkokdaj izplača; navadno pridete prej do tiste meje, kjer preneha rentabilnost (dobičkanosnost). Ta trenutek morate dognati vi, očka, sami, zato pa prašiče večkrat tehtajte! Ko opazite, da je prirastek na teži po svoji vrednosti manjši kakor pa so vaši proizvodni stroški, morate seveda s pitanjem prenehati in nam dati potni list, bodisi za naprodaj ali pa za domači zakolj. To je pa za nas žalosten dogodek, zato ne govoriva več dalje o njem. Z Bogom!

ovfr,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Nekaj o kazni

Otroka moramo že mladega navaditi na red in ubogljivost, če hočemo, da bo iz njega kdaj kaj postalo. Zato pa še ni treba, da ga vsak dan kaznujemo in samo bevs-kamo nad njim. Vzgoja ne obstoji samo v kazni, kot si to nekateri starši še danes mislijo. Kazen je samo ena izmed številnih sredstev, ki jih ima vzgojitelj na razpolago. In sicer je kazen vedno samo zadnje sredstvo in ga uporabljamo šele takrat, ko je vse drugo odpovedalo. In še je kazen lahko duševna in telesna. Ni samo palica, s katero kaznujemo otroka. So še druga sredstva, ob katerih otroka bolj boli, kot če ga tepeš.

Vsaka kazen vzbuja v kaznovanem željo po osveti. Zato je vsaka kazen dvorezen nož, ki lahko koristi ali pa tudi škoduje. Če je ne uporabimo prav in ob pravem času, bo navadno več škodovala kot pa koristila.

Otrok, ki je le redkokdaj kaznovan, bo vsako kazen dvojno občutil in mu bo šla do srca. Kdor pa je vsak dan tepen, se bo palice navadil kot vsakdanjega kruha, in jo bo sprejel kot nekaj, kar mora biti, ne da bi nanj napravila kak poseben vtisk. Prav tako kot kruh, ki ga redno jé, v njem nikake posebne elasti ne vzbuja. Zakaj se nam zdi potica tako dobra? Ker le malokdaj pride na mizo. Če pa bi bila naša vsakdanja hrana, bi se je kmalu preobedli in ne bi imeli nobenega posebnega požee-nja več po njej.

Vsak otrok je življenje zase. Po svoje misli in po svoje čuti. Kar je za enega dobro, za drugega ni. Medtem ko enega lahko biješ in se bo jokal le, kolikor ob tem telesno trpi, bo drugi neznosno trpel ob samem dotiku vzgojiteljeve roke in ob sami zavesti, da je kaznovan. On ne trpi samo telesno, ampak tudi duševno. Čustvo užaljene časti je v njem hujše kot telesna bolečina, ki jo povzroča palica. Vsak otrok

mora imeti v sebi zavest in spoštovanje do samega sebe. S kaznijo pa žalimo to njegovo čustvo. Koliko dečkov je postalo pozneje v življenju zločincev samo za to, ker so že v mladih letih ubili v njih čut spoštovanja do samega sebe. Koliko jih je zašlo na zločinska pota iz želje, da se človeštvu maščujejo za trpljenje, ki ga jim je svet prizadel v mladih letih.

Včasih je bila v šoli edino vzgojno sredstvo palica. Šola je bila tista strašna šiba, s katero so grozili otrokom, še preden so v šolo vstopili. Danes je palica iz šole odstranjena. Toda kdo bi si upal trditi, da so zdaj otroci bolj divji in manj ubogljivi? Nasprotno: celo v krajih, ki so nekdanj sloveli po svojih divjaških fantih, je zdaj postalo bolj mirno, da skozi take kraje lahko vsakdo potuje brez skrbi, da ga ne bi sredi ceste napadli in pretepli, kot se je to svoj čas večkrat zgodilo. Znan slovenski pisatelj je pripovedoval tale dogodek iz svoje mladosti: Z večjo družbo se je peljal na vozličku skozi neko vas. Sredi vasi so stali na cesti vaški fantje in so se »fucali«. Ustavili so voz in voznik je moral čakati toliko časa, da so fantje »vojo igro skončali. Voznik si ni upal prej pognati, dokler mu niso fantje tega dovolili. Poznal jih je in je vedel, da so pretepači, zato se ni upal z njimi v prepir spustiti. Danes gre lahko vsak potnik mirno skozi to vas in se mu ni treba bati, da bi ga kdo na cesti ustavil ali napadel.

Zato pomni: Šiba je zadnje in skrajno sredstvo pri vzgoji. Kaznuj le v skrajni sili, takrat, ko že vsa druga sredstva niso nič izdala. Telesna kazen je najslabša vseh kazni, ker ubija v otroku čut samospoštovanja. Preden kaznuješ, premisli dobro, kako bo vplivala kazen na otroka, ki ga nameravaš kaznovati. Otrok mora čutiti, da ga kaznuješ iz ljubezni, iz želje, da mu koristiš, da ga poboljšaš, ne pa, da ob kazni zadostiš svoji jezi ali želji po osveti. Otrok mora čutiti, da ob njegovi kazni tebe samega srce bolj boli kot njega. Kazen mora v njem vzbuditi kes in sklep poboljšanja, nikoli pa ne željo po osveti. To pa je zares težka naloga in prava umetnost v vzgoji.

KUHINJA

Krema iz rdečih jagod. 56 dkg jagod preberem. Dobro pest najlepših in najdebelejših denem na stran. Ostale jagode z vilicami dobro zmečkam ali jih pa pretlačim skozi sito. Kozarec mleka zavrem in osladim s štirimi žlicami sladkorja. Nato

vlijem to tekočino, dobro ohlajeno, na jagode in prav dobro premešam. Posebej stepem kozarec sladke smetane in jo pomešam med jagode ter posujem z odbranimi in osladkanimi jagodami. Za nekaj ur denem dobrino na led. Če tega ni, pa v osoljeno zelo mrzlo vodo. Na mizo dam z različnimi piškoti.

Jagode v kozareh. Vzamem tri četrta litra lepih jagod, četrta kilograma sladkorja, sok polovice limone, pol litra nemočnega belega vina in en kozarec vode. S temi snovmi polijem pretlačene ali dobro zmešane jagode ter napolnim z njimi kozarce. Kozarce postavim na led ali v mrzlo osoljeno vodo. Čez eno ali dve uri so jagode pripravljene za na mizo.

Jagode s smetano. Jagode preberem in denem v porcelanasto ali še bolje v stekleno skledo. Potem jih posujem s sladkorjem in polijem z osladkano in dobro stepeno sladko smetano.

Pena iz rdečih jagod. Za pol litra rdečih jagod rabim 4 beljake in polno žlico sladkorja. Jagode pretlačim skozi sito. Iz beljakov napravim trd sneg in ga s sladkorjem pomešam. Potem pa mešam jagode z oslajenim sladkorjem toliko časa, da nastane rdečkasta pena. To peno naložim na kupček in ozaljšam s stepeno in osladkano smetano ki jo v majhne kupce z žlico pokladam po jagodah.

Jagode s vinom. Lepa, zbrana jagode stresem na krožnik, jih potresev s sladkorjem in polijem z nekaj žlicami vina.

Jagodov čaj. Mesece junija in julija nabere jagodovega listja in ga zvežem ter v senci posušim. Za skodelico čaja rabim ščep posušenih listov ter kuham čaj 10 minut. Precejen čaj osladim s sladkorjem in mu ožmem nekaj kapljic limoninega soka, ali žličico malinovega soka.

Jagodov odecdek. Lepe, dobro zrele jagode stresem v prsteno skledo in jo čez noč postavim v klet. Dobro je, če jih prej prav dobro z rokami pretlačim. Drugi dan jagode skozi anažno krpo pretlačim. Za vsak liter soka dodam pol kilograma sladkorja in kuham v kotliču dobre pol ure. Med kuhanjem dodam sok ene limone in prav pridno peno pobiram. Ko je sok shlajen, ga zlivam v pomite in osušene steklenice. Da je sok bolj trpežen, prilijem v vsako steklenico nekaj kapljice alkohola in ga po steklenici razdelim. Nato steklenice dobro zamašim in vratove pomakam v segret parafin ter jih potem spravim v suh, hladen prostor.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

V ljubljanski okolici se v zadnjem času gibljejo cene živini takole: voli I. 5.50—6, II. 5—5.50, III. 4—4.50; telice I. 5.50—6, II. 5—5.50, III. 4—4.50; krave I. 4—4.50, II. 3.50—4, III. 2.50—3; teleta I. 6.50—7, II. 6—6.50; prašiči špeharji 8.50—9, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 12, telečje 16, svinjske 10 din za kg.

Krsko. Poročajo o naslednjih cenah živini: voli I. 5—6, II. 4—5, III. 3—4; telice I. 4—5.50, II. 3.50—4.50, III. 2.75—4; krave I. 3—4.50, II. 2.75—4, III. 2.50—3.50; teleta I. 5—7, II. 4—6.50 din za 1 kg žive teže. Prašiči 6—10 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 7—12, telečje 7—12, svinjske 4 do 8 din za 1 kg.

Št. Jurij pri Celju. Na živinskem sejmu 22. junija so plačevali živino po teh cenah: debeli voli 5—5.75, plemenski 4—5; debele krave 4—4.50, plemenske 4, klobasarike 2 do 2.50; telice 4.50—5; teleta 4—5 din za 1 kg žive teže. Sejem je bil glede sklenjenih kupčij slab, saj so prignali 352 glav živine, prodali pa komaj 48 glav.

Ptuj. Konec junija so zaznamovali naslednje cene goveje živine in prašičev: voli I. 4.25, II. 4, III. 3.75; telice I. 4.25, II. 3.50, III. 3.25; krave I. 3.75, II. 3, III. 2.25; teleta 5; prašiči pršutarji 7.25—7.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10, telečje 12, svinjske 8 din za 1 kg.

Maribor. Na svinjskem sejmu 23. junija so imeli prašiči tele cene: 5—6 tednov stari 80—100, 7—9 tednov 110—120, 3—4 mesece 180—240, —7 mesecev 310—450, 8—10 mesecev 470—515, 1 leto 710—920 din komad. Na vago je bil 1 kg žive teže 6—8, 1 kg mrtve teže 8—11 din.

CENE

Ljubljana: Pšenica 190—210, ječmen 195 do 200, rž 195—200, oves 195—230, koruza 185, fižol 360—400, krompir stari 75—100, novi 400, lucerna 100, seno 90, slama 60 din za 100 kg.

Krsko. Pšenica 150—200, ječmen 150 do 175, rž 100—200, oves 140—225, koruza 130 do 150, fižol 150—350, krompir (stari) 60 do 125, lucerna 75—80, seno 50—80, slama 25—50 din za 100 kg. Vino navadno pri vinogradnikih 3.50—5.50, kvalitetno vino 5 do 6 din za 1 liter.

Ptuj. Pšenica 175, rž 165, oves 200, koruza 125, krompir (novi) 275, lucerna 75 do 90, seno 50, slama 25 din za 100 kg. Vino novo iz navadnih vrst grozdja (pri vinogradnikih) 4.25, vino novo iz kvalitetnih vrst grozdja 8 din za 1 liter.

Cene lesa. Po podatkih ljubljanske borze z dne 30. junija ima les sledeče cene: smreka in jelka: hlodi I/II 155—195, brzojavni drogovi 160—180, bordonali 190 do 210, filerji 5'/6' 210—220, trami ostalih razsežnosti 190—210, brusni les 175—145 din za 1 m³, kratice 38—42 din za 100 kg.

Bukev: hlodi I/II od 30 cm dalje 100 do 130, hlodi za furnir od 40 cm dalje 200 do 230, deske-plohi naravni 230—500, deske-plohi parjeni 320—630 din za 1 m³.

Hrast: hlodi I/II od 30 cm naprej 200 do 300, bordonali 750—850, frizi I/II 5 do 7 cm 700—760, 8—12 cm 800—920 din za m³. Železniški pragi 2.60 m 14 × 24 hrastovi komad 38—49, bukovi 24—27 din. Drva bukova 100 kg 10—12, hrastova 8—10; oglje bukovo 50—56, »canella« 56—60 din.

Cene žitu v Banatu in Bački. Pšenica franko nakladalna postaja za 100 kg 155 do 157.50, ječmen 160—162.50, koruza 127.50 do 130, oves 152.50—155, rž 142.50—145, adja 125—130 din.

SEJMI

do 16. julija:

10. 7.: gov. Slančji vrh, živ. in kram. Poljšnik, Lemberg, svinj. Središče, gov. in kram. Dobova, živ. in kram. Poljčane, gov. in kram. Puconci. — 11. 7.: živ. Kamnik, Ljutomer, konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — 12. 7.: živ. Rakek, živ. in kr. Tuhinj, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Šoštanj, Tuhinj. — 13. 7.: živ. Litija, Ribno, kram. Brč. Bela, živ. in kram. Trebnje, gov., ovce, koze Koprivna-Veliki Dol, živ. in kram. Kotlje, Planina (Šmarje pri Jelšah), svinj. Turnišče. — 15. 7.: živ. in kram. Škocjan, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, gov. in kram. Pleterje, živ. in kram. Sv. Krištof, živ. in praš. Trbovlje, živ. in kram. Beltinci.

Umobolna trgovska pomočnica. J. R. L. Vaša hčerka je morala biti zavarovana tudi pri Pokojninem zavodu, od katerega bo morala v primeru trajne nesposobnosti za pridobitno delo prejemati pokojnino. Tja se obrnite.

Gospodarski nasveti

Travnik. S košnjo smo pri kraju. Zaradi neugodnega vremena se nam je zavlekla v julij, čeprav sedaj že vsi dobro vemo, kako važno je, da se trava kosi pravočasno. O tem smo že ponovno razpravljali — toda letošnje deževno leto ni dovolilo, da bi bili seno spravili tako, kakor bi bili radi in kakor vemo, da je prav.

Skrben gospodar po košnji ne pusti travnikov v nemar. Krtine in mravljišča, ki so nas ovirale pri prvi košnji, bomo z železnimi grabljami ali z brano izravnali, potem po ob deževnem vremenu razvozili po travnikih nekoliko gnojnice, ki se bo obkošeni travniški ruši izborna prileglala. Grmovje na travniških se najlepše sedaj uničuje, če ga odsekamo tik ob zemlji; ker nima več izdatne hrane iz korenin, bo opešalo, korenine bodo pa segnile. Letos je našim kmečkim gospodarjem prizadejala veliko škodo voda na travnikih. Škoda bi pa bila mnogo manjša, če bi bili izkopani ter izčiščeni odtočni jarki. Naj zato noben posestnik, ki ima travnike v vlažnih legah in v legah, kjer nastopajo povodnji, ne zanemarija odvodnih jarkov. Sedaj ko je dovolj suho in voda ne nagaia, jih je treba spraviti v red. Delo se bo bogato poplačalo.

Marsikje je navada, da si pripravijo za zimsko krmo »vejnike« ali »frodle«, ki ga imajo posebno ovce v čišlih. Ker krme itak primanjkuje, naj posušeno listje gozdnega drevja vsaj za silo nadomesti seno. Meseca julija je čas, da nasekamo vejevja za frodl.

Zelenjadni vrt: Dež po navadi močno zbije zemljo. Zato je v tem mesecu posebno važno okopavanje po dežju, da se zemlja prerahlja, zraku omogoči dostop v zemljo in odstrani plevel. V juliju bomo sadili še rano zelje ohrovt in erfurtsko karfiolo. Ponovno sejemo pariški korenček, rdečo peso, kolerabo, grah in zgodnje vrste fižola za stročje v jeseni. Seje se lahko tudi poletna in zimska redkev, vrtna repa ter poletna in zimska endivija. Paradižnikom odstranimo zalistnike, dinjam in lubenicam pa podložimo opeko ali šipe, da ne gnijejo.

Vinograd. Cvetenje vinske trte je končano. Ze sredi junija se je pokazala peronospora in smo morali trtje poškropiti po evetenju. Ponovno bo treba škropiti letos trte še v juliju. Pri tem škropljenju bomo vzeli 1½ odstotno raztopino modre galice. Kjer se je pojavil v juniju grozdni sukač (seneni črv) bomo škropivu dodali 150 gra-

mov manja zelenila na 100 l brozge. Na ta način bomo trto obvarovali pred peronosporo in pred drugim rodod grozdnega sukača (kiseljaka).

Skrbno moramo paziti na pojav oidija (paleža). Če bo letos kaj vroče in soparno poletje, se bo — kakor lani — najbrž pojavil tudi letos, posebno v onih vinogradih, ki so imeli že lani z njim opravka. Najzanesljivejše sredstvo proti oidiju je žveplanje z drobno zmletim in dvakrat prezračnim žveplom, ki ga moramo izvršiti vedno ob suhem, toplem in mirnem vremenu, vendar ne v opoldanski vročini. Žveplali bomo nekaj dni po škropljenju. Nikar pa se z žveplanjem ne omejujmo le na napadene trte. Ako kje zapazimo po oidiju okužene jagode ali poganjke, žveplajmo takoj ves vinograd, vsaj pa ves okoliš okrog okuženih trsov. Oidij je namreč treba v kali zatreti takoj v začetku razvoja. Če se nam enkrat ugnezdi v vinogradu, je ta bolezen zelo trdovratna.

V juliju moramo končati tretjo kop v vinogradu. Če smo jo pa izvršili že v juniju, bo letos zavoljo obilnih padavin treba kop ponoviti, da se zbita zemlja razrhlja in odstrani plevel, ki ga deževje zelo pospešuje.

Pri bujno rastočih sortah bomo proti koncu julija vršičkali, to se pravi, da odstranimo vršičke močno rastočih mladice, ki spodnje dele trsov zasenčujejo in trti odvzemljejo redilne snovi. Po navadi opravimo to delo šele v začetku avgusta, toda če se pokaže potreba in se ni bati toče, jih lahko odstranimo že konec julija. V tem primeru jih odščipnemo nekaj više kot navadno, pozneje jih pa odstranimo v višini kola še enkrat. Skrbimo tudi, da bodo mladice sproti privezane in da bodo zalistniki vedno skrajšani na en ali dva lista.

PRAVNI NASVETI

Sosedove kokoši. K. F. — Za škodo, ki jo delajo sosedove kokoši na vašem zemljišču vam odgovarja sosed. Kokoši emete prepoditi s svojega zemljišča in jih toliko vjeti, kolikor jih zadostuje za kritje odškodnine. Vendar se morate v tem primeru v 8 dneh pogoditi z lastnikom zaradi odškodnine, ali v tem času vložiti tožbo, sicer ste dolžni ujeti kokoši vrniti.

Prihranki izseljenke. M. R. b. H. D. — Denar, ki ste ga pošiljali domov staršem zato, da ga za vas nalagajo v hranilnico, porabili so ga pa zase, so vam dolžni starši v celoti povrniti. — Če ste stari 21 let se

lahko poročite brez privoljenja staršev. Vendar se zavedajte, da so vam dolžni starši tudi glede poroke po svoji vesti prav svetovati in zato dobro premislite svoj odločni korak.

Vojna vdova. F. L. Z. — Tudi če imate hišico z vrtom, ne boste izgubili vdovske rente po padlem možu. Le če bi plačevali letno več ko 200 din osnovnega neposrednega davka, bi izgubili pravico do draginjske doklade, vdovska renta pa ostane.

Oče s devetimi otroki in kuluk. T. F. Z. — Ker imate 9 otrok, ste oproščeni državnih davkov, ne pa tudi samoupravnih doklad. Zahtevajo pa tudi od vas plačilo »kuluk«. Zvedeli ste, da bi morali biti tudi »kuluk« oproščeni. Vprašate, kako bi to oprostitev dosegli. — Po razpisu ministra za gradbe od 7. maja 1934 leta, štev. 10876 se davčna oprostitve davčnih zavezancev, ki imajo devet ali več živih otrok, nanaša tudi na kuluk. Dotične osebe morajo to svojo pravico do oprostitve dokazati onemu oblastvu, ki po zakonu o nedržavnih cestah odreja te potne obveznosti. Kakor gotovo veste, odreja občinski kuluk občina.

Prevzem dolga in zaščita. V. F. Leta 1939. ste kupili kmetijo in z njo prevzeli dolg, ki ga je napravil prejšnji lastnik. Vprašate, ali ste glede tega dolga zaščiteni. — Ob prenosu imovine je novi lastnik glede prevzetega dolga zaščiten samo tedaj, če se je izvršil prenos po dedovanju ali potom nasledstvene pogodbe, in če je novi lastnik kmet po tej uredbi. Vi pa, ki ste kmetijo kupili, ne uživate glede prevzetega dolga zaščite.

Prepis kupljenega zemljišča na kupeca. Z. V. Kupili ste zemljišče za gradnjo hiše in ste ga plačali nekaj v denarju, nekaj kupnine pa ste z delom odslužili. Dogovorili ste se, da se bo zemljišče prepisalo na Vas, kadar bo stavba dograjena. Sedaj pa, ko je stavba dograjena, lastnik noče prepisati zemljišča in pravi, da ga ne odstopi. Vprašate, ali in kako lahko prisilite prodajalca, da Vam dovoli prepis zemljišča. — Ako prodajalec prostoovoljno ne mara izvršiti kupne pogodbe in Vam ne izda prepisnega dovoljenja, se ga lahko k temu prisili s tožbo.

Oče s devetimi otroki. K. J. Samo državnih neposrednih davkov ste oproščeni, ne pa tudi posrednih davkov in take ter samoupravnih, t. j. občinskih in banovinskih doklad. Med neposredne davke se štejejo zemljarina, zgradarina, davek na dohodek od podjetij obratov in poklicev, davek na rente in uslužbenški davek.

Dolg 1000 din. — M. H. Dolžni ste 1000 din že 12 let. Upnik ne mara ničesar popustiti. Vi ste pa mnenja, da bi Vam moral popustiti zaradi kmetske zaščite. — Ako ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov, imate pravico do zaščite, ker y tem

primeru Vam mora upnik dolg znižati za polovico, ostalo polovico, ki ni večja od 500 din pa morate plačati v dveh enakih letnih obrokih.

Sporno zemljišče. J. P. Pred leti se je občina pravdala z gozdno upravo zaradi nekakega zemljišča. Občina je tedaj pravdo dobila in je bilo zemljišče priznano njej. Vi ste bili v tej pravdi za pričo in ste izpovedali v prilog občine. Tedaj Vam je župan obljubil da Vam bo občina odstopila nekaj zemljišča za zgradbo hiše. Sedaj se pa občina ne zmeni za obljubo. Spomnili ste se pa, da so tisto zemljišče svoječasno uživali Vaši predniki. Radi bi sedaj prisilili občino, da bi Vam nekaj dala. Vprašate, kako? — Če ste Vi kot priča izpovedali, da je dotično zemljišče občinsko, je gotovo to tudi resnica, ker priča mora vedno resnico govoriti. Zato je gotovo sodišče pravilno razsodilo, ko je občini priznalo lastninsko pravico do spornega zemljišča. Vaše sklicevanje na prednike, ki so baje nekaj uživali to zemljišče, Vam ne bo pomagalo do lastnine dela tega zemljišča. Tudi zaradi svoječasne županove obljube ne boste mogli občine priiliti, da Vam del zemljišča odstopi. Župan tudi ni upravičen razpolagati z občinsko nepremično imovino, ampak spada to v delokrog občinskega odbora.

Preložitve pota. F. L. S. Sosedom ste kupili vsak nekaj zemljišča in skupno pot, ki vodi po sosedovi parceli. Sosed bi pa sedaj rad pot preložil na Vašo parcelo, ker misli na svoji zgraditi hišo. Vprašate, ali more sam tako postopati, ne da bi Vas kaj vprašal? — Brez Vašega dovoljenja nikakor ne more sosed prelagiti poti na Vaše zemljišče. Če bo tako ravnal, ga lahko tožite. Za zgraditev hiše si mora izposlovati gradbeno dovoljenje občine, občina pa bo morala tudi Vas kot sosedu povabiti k stavbnemu ogledu. Pri tej priliki boste lahko povedali vse svoje ugovore, ki jih imate proti graditvi hiše in se bo tedaj tudi določila razdajla, v kateri se sme hiša postaviti od pota.

Učenje šiviljske obrti. M. A. Tudi za učenje velja delovni čas in nikakor niso dolžni delati preko 10 ur dnevno in še ob nedeljah. Učna doba traja najmanj 2 leti, a najdalje 4 leta. Mojster je dolžan učenca (učenca) prijaviti svoji zadrugi. Njej se mora tudi izročiti in izvod učne pogodbe. Če se mojstra ne upate opozoriti na njegove dolžnosti, se pa obrnite na zadrugo ali pa morda na obrtnega referenta pri okrajnem načelnstvu.

Občinska podpora. M. P. Če se res ne morete preživljati z malenkostno pokojnino, ki jo prejimate in ne morete ničesar zaslužiti, tedaj se upravičeno lahko obrnete na svojo domovinsko občino s prošnjo za podporo. O kakšni pravici do gotove višine podpore se ne more govoriti, ker je stvar občine, da presodi, ali ste podpore potrebni in koliko naj bi ista znašala.