

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

26. AVGUSTA

ŠTEV. 35

Še nekaj o breskvah

V zadnjem članku o breskvah je bilo pojasnjeno kako prirejati breskove nasade da bi bili poceni, pa vseeno uspešni. Opozorili smo na okolnosti ki so za pridelovanje breskev bistvene važnosti; podnebje, lega zemljišča, priprava zemlje in načini saditve.

Pa so še druge posebnosti, ki so lastne temu sadnemu plemenu in katere moramo poznati in upoštevati, da se izognemo raznim razočaranjem in si zagotovimo vsaj delen, če že ne popoln uspeh.

Pred vsem vprašanje sorte najbolj pereče, ker pri nas v tem oziru še nimamo dovolj izkušenj. Nujno potrebujemo večjih poskusnih nasadov, da se dožene, katere sorte so za naše podnebje in sploh za naše manj ugodne prilike najzanesljivejše. V splošnem pa že sedaj lahko rečemo, da so razne ameriške sorte brez dvoma najbolj odporne za mráz in najmanj občutljive za bolezni. Čimbolj pozna pa je kakšna sorta, tembolj je občutljiva za neugodnosti podnebja in lege ter zajedam (bolezni). Zato pozne jesenske (septemberske) sorte, ki se odlikujejo po izredni lepoti in izvrstnem okusu, pri nas še v najtoplejših legah komaj dozoriijo. Seveda moramo pa vpoštevati, da imajo razne sorte poleg dobrih lastnosti (neobčutljivost za zimo in zajedalce) tudi velike napake. Njih sadnamreč v nobenem oziru ni prvovrsten, ker ne gre meso od kosti, (rane sorte so izvečine same kostenice), in ker tudi po okusu niso najboljše.

V zadnjih letih so posebno zaslovene razne nove, debeloplodne ameriške sorte, ki so jih v velikem obsegu začeli gojiti v Italiji, odkoder so se zanesle tudi že k nam. Celo na ljubljanskem polju (ob podaljšani Linhartovi ulici, ki pelje na pokopališče k Sv. Križu), imamo velik breskov nasad, ki obsega blizu 1000 dreves, skoro samih novejših ameriških sort, vpeljanih naravnost iz Italije. Še mnogo obširnejši taki nasadi so v oko-

lici Zagreba. Kdor bi se hotel na licu mesta prepričati, kako se zasajajo in oskrbujejo take breskove plantaže, naj si ob priliki ogleda tak nasad v Ljubljani ali v okolici Zagreba.

Znane so potem tudi razne nemške sorte breskev, ki so vobče boljše nego rane ameriške. Najboljše so pa stare francoske sorte, ki so pa zato tudi najbolj zahtevne, kar se tiče podnebja, lege in obdelovanja. Dokler vprašanje sort ne bo popolnoma rešeno, naj se sadjarji pri napravi novih nasadov drže sort, ki so našteté v sadnem izboru za Dravsko banovino. (Glej letnik »Sadjarja in vrtinarja« iz leta 1933,1). Ko se bodo zbrali novi podatki o sposobnosti posamezne sorte, se bo končni izbor objavil. Vedno in povsod pa naj se predvsem vpoštevava pravilo: Čim manj ugodno je podnebje in lega, tem bolj se moramo varovati izbirčnih in občutljivih poznih sort in se tem bolj zadovoljiti z ranimi amerišskimi sortami. V toplejših krajih in v prav ugodnih legah pa velja poskušati novejšé, poznejše zoreče, debeloplodne ameriške in bolj žlahtne nemške in francoske sorte.

Druga važna zadeva, s katero moramo pri gojenju breskev računati, je boj z raznimi zajedalci. Še bolj nego druga sadna plemena, je breskev nagnjena k boleznim. Omenim naj samo dve ali tri. Najhujša bolezen na breskvah je kodra, ki se pojavi potem, ko breskve ozelene. Mlado lističe se mehuri na prečudne načine in kmalu potem odpade. Breskve so kar kmalu gole in proč je obenem zarodek in zdravje drevesa, ki sicer pozneje zopet ozeleni, pa seveda slabo odganja brez cvetnega brstja za drugo leto. Bolezen se ne da zdraviti, treba jo je preprečiti. Zato imamo dandanes prav zanesljivo sredstvo, ako ga le o pravem času uporabljamo. Je to 3% bakreno apnena brozga (modra galica gošena z apnom), s katero škropimo breskve preden začno brsteti torej nekako februarja meseca.

100 litrov 3% bakreno apnene brozge (bordoške brozge) pripravimo tako, da razstopimo v 50 litrih vode 3 kg modre galice, v drugih 50 litrih pa 4 kg gašenega apna. Ko je oboje dobro raztopljeno, zlijemo med mešanjem raztopino galice v raztopino apna. Mešanico treba takoj uporabiti, sicer se pokvari, ako stoji do drugega dne ali še dlje. Zapomniti si treba, da le zimsko škropljenje, preden breskve zbrste, prepreči škodo. Ko začne brstje odganjati, začno kaliti po vejicah tudi trosi kodre. Potem je pa vsako škropljenje zaman. Ko breskve ozelene, jih ne škropimo z nobenim sredstvom, ker je njihovo listje silno občutljivo in ga celo pol odstotna bordoška brozga opali, da v kratkem vse odpade.

Na breskvah se pojavi večkrat tudi plesen in v pregostih nasadih, kamor ne morejo prodreti solčni žarki, na plodovih

neka gliva, ki jo imenujemo monilia. Obe te dve bolezni preganjamo z žveplanjem, kakor preganjamo na vinski trti grozdno plesen ali oidij. Zveplati moramo večkrat. Prvič takoj po cvetju, drugič, ko so plodovi za lesnik debeli.

Hud sovražnik breskovega drevja so listne ušice. Posebno nevarna je tako zvana **medena uš**, ki se tako strašno razmnoži, da v enem poletju lahko uniči najlepše breskove nasade. Ta uš je tudi pri nas že jako razširjena in se razmnožuje prav težko zatreti. Najnovejše in ba je zelo uspešno sredstvo zoper vse listne ušice in proti medeni uši je **tobačni izvleček in apno**. Sredstvo se pripravi takole: V 100 litrih vode razstopimo 3 kg tobačnega izvlečka in 2 do 3 kg gašenega apna. S tem škropilom zatremo tudi kaparje, ki se včasih prav radi pojavljajo na breskvah. H.

Čebele v ajdi

V slabih čebelarstvih letinah, kakor jih Slovenci sedaj štejemo kar zapovrstjo že precejšnje število, je po vrsteh se neuspeših tekem leta, edini balzam za čebelarjevo slabo voljo misel na ajdo. Ta je zadnja v letu in nanjo so stavljene vse do takrat neizpolnjene nade. Zato je povsem razumljivo, da polagamo čebelarji na ajdovo pašo tako veliko važnost in se na vse načine trudimo, da jo čim bolj izkoristimo. Če namreč ni paše v ajdi, je treba seči v žep in čebelam hrano za zimske mesece dodati.

Že od njega dni slovenski čebelarji, ki svojih čebelnjakov nimajo v ajdovih pasiščih, svoje panje prevažajo v ajdo. Svoj čas menda niso bili domači čebelarji kakor ose hudi, če je kdo pripeljal od drugod k njim v pašo, dandanes so pa nemara čebelarji bolj hude krvi, po drugi strani so pa tudi razmere drugačne. Včasih so tuji čebelarji vozili v pašo panjičke, kakršne so imeli domačini in družnice v njih, kakršne so bile povsod v navadi. Če se je potem v ajdi pojavilo ropanje, ki ga je težko popolnoma preprečiti, so se domače čebele borile z enako močnim »sovražnikom« in konec ropanja ni bil za domačine tako porazen, kakor je po večini dandanes. Sedaj pa pripeljejo imenitni in prvovrstni čebelarji (predvsem namreč ti prevažajo) v ajdo takšne kanone, da jim mora vse povprečno in

bolj šibko podleči. Zato je nastalo med prevažalci in domačini podobno razmerje, kakor med njihovimi čebelami: hudi so drug na drugega in se z besedami pikajo, da je joj. Pride celo do še hujših dogodkov, ki niso vredni pravih čebelarjev, tako, da je morala poseči vmes oblast in nekako vsaj približno zadovoljivo urediti to neprijetno vprašanje.

Treba bi bilo, da bi vsak čebelar, ki ali prevaža sam, ali pa svojo živalco pase v kraju, kamor vozijo drugi, uredbo o prevozu v ajdovo pašo točno poznal. Ker na tem mestu ni prostora, da bi jo v celoti ponatisnili, opozarjamo slovenske čebelarje, da je izšla v Službenem listu kr. banske uprave v Ljubljani št. 52 z dne 27. junija t. l.

Ta uredba določa v čl. 6., da ne sme pred 8. avgustom (v kamniškem, kranjskem, litijemskem in novmeškem okraju pa pred 12. avgustom) nihče prepeljati svojih čebel v ajdovo pašo. Isti člen pravi, da se morajo pripeljane čebele odstraniti takoj po končani paši, najkasneje pa do 15. septembra. Čl. 10. pravi, da mora čebelar, ki bi pripeljal svoje čebele v pašo brez predhodnega dovoljenja pristojne občine, ali če bi jih pripeljal več, kakor jih je prijavil, oziroma jih ne odpeljal najkasneje do 15. septembra, čebele na zahtevo občine takoj odstraniti, sicer mu jih odstrani občina na njegove stroške. Člen

9. pa prepoveduje v času ajdove paše vsako točenje medu prav vsem, torej tudi domačinom. prepovedano je nadalje uporabljati poškodovanih pajnev, pri katerih je čebelarji tudi pri špranjah mogoč dostop v panj, vzdrževanje brezmatičnih panjev in pregledovanje panjev v brezpašnih urah. Brezpašne ure so v ajdi popoldanske ure.

Ob vestnem izpolnjevanju določb navedene uredbe in pri samo nekoliko meri dobre volje od strani prevažalcev in domačinov, bi morala vsaka neljuba nepriključna odpasti. Povdariti je namreč treba, da je število panjev, ki so za en okoliš določeni, pri dobrem medenju zelo nizko in paša gotovo ni popolnoma izkoriščena. Ako je z ajdo posejan predpisani odstotek površine in ajda dobro medi, bi sladkega soka ne pospravilo niti še enkrat toliko panjev! Seveda je treba računati, da paša ni vedno prvovrstna. In za takšne slučaje je vzeto število panjev. Kadar je pa paša slaba (vsled neugodnega vremena — dežja ali nepravilnih vetrov), takrat bi niti par panjev ne prišlo na svojo račun. četudi bi imeli na vse strani polno ajde. Upoštevati je treba, koliko en panj s svojo živaljo zmore pri obletavanju slabo medečega cvetja. Preko svojih moči pač živalca ne more, pa naj ima še toliko ajdovega polja pred seboj. Medenje ajde je — kakor znano — kratko, samo par popoldanskih ur. Čebele obiščejo — če jih je malo — pač samo cvetje v najbližji okolici čebelnjaka, medtem ko ostanejo cele njive, ki so bolj oddaljene, neoble-

tene. Okrog poldneva je medenja ajde konec! Komu je potem majhno število panjev na velikem pasišču v korist? Ali morda dotičnemu čebelarju? Ali pa lastnikom ajdovih njiv?

Ne temu, ne onemu! Paša ostane, pa naj je slaba ali dobra, neizkoriščena. Čebele preko svojih moči v kratkem času medenja ne morejo delati čudežev. Na njivah pa, ki so jih čebele slabo obiskovale, je pridelek ajde slab. Torej, škoda tu in tam!

Ali za eno stvar gre v ajdi, zaradi katere je toliko nejevolje in hude krvi: za ropanje. Da se pa ravno ropanje omeji na najmanjšo mero, so določila uredbe zelo natančna in stroga. Določeno je, da čebelarji ne smejo predčasno postavljati čebel v pašo, določeno, da jih morajo takoj po paši odpeljati. To so važna določila! Posebno važni pa so predpisi, da v času paše ne sme nihče točiti. Točenje v času paše je naravnost bojni klic na ropanje! Zato naj čebelarji vestno pazijo, da ne bo nihče brskal po panjih, še manj pa točil. Če bi pa koga dobili, zasluži posebno strogo kazen.

Takole bomo zaključili to razmišljanje: Ajde je v slovenski domovini zadosti za vse naše slovenske čebele. Treba je samo vesti onim, ki prevažajo in domačinom. Vest pa pravi, da ne smeš storiti bližnjemu, česar samemu sebi na želiš. Tako namreč veli najvišja zapoved. Potem se bodo vse naše čebelice naužile sladke ajdove medecine do vrha in čez!

Kako bo letos spravljati krompir

Letošnji pridelek krompirja ne bo zadovoljiv niti glede množine, še manj glede kakovosti. Dolgotrajno deževno vreme v poletju in pomanjkanje sonca in toplote sta onemogočila, da bi zeleno krompirjevo listje nabralo dovolj hrane iz zraka in jo odvedlo po stebelu v gomolje, da se debeli. Zato je krompir, ki ga sedaj izkopavamo, droben in nerazvit. Tak bo tudi za seme slab, kajti očesa na njem se niso mogla dovolj razviti in zato bo prihodnje leto slabo kalil, oziroma bo poganjal samo nitkaste klice. Nedoorelost je povzročila tudi stalna vlaga v zemlji, ki preprečuje izhlapevanje vode in tvorbo škroba z drugimi hranili. Marsikje je tudi opaziti, da napadajo gomolje razni škod-

ljivci, kakor ogrci in voluhar, in to v taki meri, kakor še nobeno leto. Tudi to bo tvorilo krompir manj vreden, ki se bo tudi težje hranil če zimo. Dalje opazimo, da je že v zemlji zelo razširjena krompirjeva gniloba, ki se tako širi, da je ponekod tretjina gomoljev že napadenih. Iz teh razlogov bo letos zelo paziti, kako bomo ta pridelek spravili, da ga čim bolje ohranimo. Umestno je, torej, da podamo tu nekaj navodil, kako nam je pri tem postopati.

Že pri izoravanju moramo paziti, da pride krompir iz zemlje šele tedaj, ko je krompirjeva zel že popolnoma suha, torej gomolje kolikor pač mogoče dozorelo. Nadalje ga moramo izoravati le

iz suhe zemlje in ob suhem vremenu, da je čim bolj suh. Gomolje pustimo na njivi dan ali dva, da se na soncu nekoliko presuši, zlasti pa, da od njega zemlja odpade. Iz njive ga spravimo pod skedenj ali sploh v kak senčen, toda zračen prostor, kjer naj ostane čim delj mogoče, da se dodobra presuši, predno ga spravimo v shrambo. Sele ko je popolnoma suh in ko začenja že nekoliko hladnejše vreme, ga preberemo in izločimo vse nagnile, nagrizene, poškodovane in drobne gomolje ter jih uporabimo deloma za hrano, deloma za krmo. Popolnoma zdravo in nepoškodovano gomolje spravimo deloma za seme, deloma za hrano in za prodajo.

Važno je, da že na njivi določimo tisti prostor, na katerem je krompir najbolj zdrav in dozorel ter tega odberemo za seme. Zlasti pa moramo paziti, da je gomolje popolnoma zdravo, da ni napadeno po bakteriozi, bolezni, ki se izraža z modrikastim ali rjavim obročkom v gomolju. Tak krompir ni za seme. Tudi steblovje na tisti njivi je moralo biti zdravo in ne počrnelo; enako tudi listje nenapadeno po peronospori. Izmed gomolja odberemo za seme srednje debelo jajčje velikosti, ki se sadi celo. Seveda mora tako imeti oči dovolj razvite, mora biti dozorelo in vsekakor zdravo.

Krompir, ki smo ga določili za hrano in seme, spravimo navadno v hram. Če ga je preveč, ali pa če nimamo takega prostora, tedaj pride v jame, zasipnice, v suho zemljo. Prostor za krompir v hramu bodi popolnoma suh, dobro prezračen, pobeljen z apnom, ki služi kot razkužilo. Gomolje ni dobro, če leži na mrzlih tleh, betonu, cementu ali kamenju, ampak na deskah, ki so tudi poapnane. Da preprečimo ali vsaj omejimo gnitje gomolja v kletih, ga potrosimo z žganim apnenim prahom. Apneni prah razkuži gomolje, da se gniloba ne širi, ga suši, da se morebitna gnilobna mesta zaskorjijo in s tem prepreči nadaljnja škoda. Pri vlaganju krompirja v hram je vsako plast zase potrositi z žganim apnom.

V tistih krajih, kjer imajo toliko krompirja, da ga ne bodo mogli spraviti v klet, ga shranijo v zasipnicah. Tu pa bo zlasti letos zelo previdno postopati, da ne bo šel ta pridelek v kvar. Zasipnico je izkopati na suhem prostoru, kamor ne prihaja voda; zadostuje pol metra globoko in 120 do 150 cm široko. Dolžina po potrebi. Izkopati je jamo več dni prej, da se zemlja

popolnoma posuši in seveda je tudi vlažni krompir samo ob suhem, nekoliko hladnem vremenu. Par stopinj pod ničlo ne škoduje. Na dnu in ob straneh položimo slamo, na katero pride krompir. Ker je gomolje živa rastlina, moramo skrbeti za dihanje. Zato postavimo na dnu jame dve deski, da tvorita trikotni rov za prezračevanje od spodaj. Na to nasujemo krompir do tri četrt metra visoko. Sedaj položimo na krompir čez vso jamo žrd in potem pride krompir do vrha v obliki groba, pokrit s slamo. Povrh pride zemlja, ki je primeroma stlačimo. Sedaj potegnemo žrd ven in zasipnica je gotova. Prezračevanje se lahko vrši. Tako bo krompir dobro spravljen. L.

Sadimo okopavine

Kdor je kdaj slišal in čital, da te rastline nimajo v sebi nič beljakovin, si je morda mislil: »Če bi bilo res tako, potem se niti ne bi izplačalo pridelovati ali krmiti peso ali celo krompir.« No, tako hudo gotovo ne bo. Okopavine imajo namreč drugo veliko prednost pred ostalimi rastlinami: prekašajo jih po množini (masi) pridelka. Nobena druga rastlina ne donša toliko pridelka po količini kakor baš okopavine. Koliko vozov krompirja, repe, pese, korenja pripelješ domov z ene same njive, če je količkej dobro obrodilal!

Kdor hoče dobro izrabit svoj zemljo, kdor hoče pridelati čim več, ta bo sadil okopavine. Res, da zahtevajo več gnoj, več dela in nege, zato so nam pa tudi hvaležne.

Vendar ne smemo pri tem pozabiti, da okopavine kot krma sama na sebi za živino niso dovoljne. Celo pesa, o kateri je znano, da krave po njej dobro molzejo, nima v sebi dosti beljakovin, temveč vpliva ugodno le zato, ker je sveža, takorekoč »zelenac«.

Velike količine krme, toda ne prebogat, na beljakovinah, pridelamo tudi s pomočjo že precej znanih silosov za kisanje krme. Vedno pa moramo gledati, da poleg okopavin ali morebiti ensilaze istočasno pridelamo na beljakovinah bogato hrano, kakor dobro mlado travo in deteljo, grahoro in slično.

»Količina in beljakovina« bodi naše geslo. Kdor se ga bo zvesto držal, bo iz svojega posestva iztisnil res vse, kar se sploh iztisniti da. ok

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Jejmo sadje!

Sedaj je čas, ko imamo na razpolago obilo najrazličnejšega sadja, ki predstavlja v vsakem oziru dragoceno živilo. Zato bi ga morali uživati čim več, t. j. vsak dan in pri vsakem obedu. Navzlic temu, da je marsikje sadja v izobilju, ga vse premalo upoštevamo, cenimo in uporabljamo. Ponekod ga jedo skoro samo otroci, odrasli pa se bolj malo menijo za to izvrstno domačo hrano.

Poleg drugih dobrih lastnosti ima sadje tudi to prednost, da ga lahko uživamo kar takega kakršen je, brez vsakršne priprave. Preden ga prinesemo na mizo, ga moramo samo umiti ali trdo zbrisati s čisto krpo, drugega dela pa nimamo z njim. Če pa imamo čas, napravimo za spremembo iz sadja lahko tudi različna jedila, presna in kuhana. Surova so izdatnejša, zdravilnejša in sploh več vredna kakor kuhana.

Ako pa sadje kuhamo, pazimo, da uporabimo pri tem ves sad, kar velja posebno za jabolka. Izrežemo samo pecelj in muho, kožo in peščice pa porabimo. Tudi češpelj ne olupimo. Vsako lupljenje je potrata, ker s tem zavržemo najboljše snovi. Kuhano olupljeno sadje zato manj izda in je tudi manj okusno. Sadje za kompot ali čežano samo operemo, po potrebi zrežemo in skuhamo. Kuhanje pa naj ne traja delj, kakor je res potrebno, da se sadje zmehča.

Sadje ne spada na jedilnik samo ob posebnih svečanih prilikah, ampak naj bi bilo na mizi pri vsakem obedu, posebno če ga pridelamo doma. Marsikod je sadje že prva in poglavitna jed za zajtrk. Zjutraj in na tešče nam to živilo posebno mnogo zaleže in se zelo dobro izrabi. Seveda sadni zajtrk izpopolnimo še z mlekom, črnim kruhom itd. Pa tudi za malico je presno ali kuhano sadje zelo zelo osvežujoča jed, ki se nam v toplem letnem času še posebno prileže. Za opoldansko kosilo lahko napravimo iz sadja predvsem dobre sadne juhe, mrzle ali kuhane. Izmed toplih je posebno dobra jabolčna juha ki jo še izboljšamo s tem, da ji pridenemo še malo hrušk ali kutin. Sadje pa je tudi izborna priloga mesu, kar je pri nas še bolj malo

znano. Če hočemo za praznične prilike prinesiti na mizo kaj posebnega, tedaj obložimo meso s sadjem, ki ga v ta namen celo ali narezano opečemo v maslu. Posebno se prilega k pečenki ali zrezkom, ki so okusnejši in vabljujejši, če so lično obloženi s pečenimi jabolčnimi krožci ali hruškovimi krlji ali tudi češpljami. Pozimi pa ravno tako uporabljamo suho sadje, oranže, banane in razne sadne shranke.

Tudi za večerjo si ne moremo misliti boljše in lažje hrane kakor je sadje s primernimi dodatki. Sadje je dostikrat tudi važen sestavni del bolniške hrane. Pripravimo ga pa vedno tako kakor določi zdravnik. Za postne dni in praznike napravimo gospodinja s pomočjo sadja lahko izvrstne sladice, ki se jih razveseli staro in mlado. Ko prične zoreti grozdje, posegajmo pridno tudi po tem izvrstnem sadju. Žal prevladuje še vedno marsikje mnenje, da je grozdja škoda za presno uživanje in da ga je treba kolikor mogoče vsega shraniti za napravo alkoholnih pijač. Toda ravno narobe bi bilo prav! Grozdje bi se moralo po možnosti vse pojesti sirovo, kakor drugo sadje. Zato naj gospodinja poskrbi, da imajo vsi dovolj tega odličnega božjega daru in to čim delj časa, dokler ga je kaj na razpolago. Ponekod ga celo shranjujejo na razne načine, da ga lahko jedo čim dlje. Poslužujmo se torej sadja, dokler ga imamo!

Š. H.

KUHINJA

Piščanci v papriki. Osnažene piščance zrežem na kose in jih nasolim. V kozici razbelim žlico masti, pridenem deset dkg zrezane čebule, žličico paprike in piščance. Ko se jed nekaj časa praži, primešam nekaj žlic kisle smetane, v kateri sem ošvrkljala žlico moke. Omaki lahko pridenem pol žlice kuhanih in pretlačenih paradižnikov. Jed dam na mizo z makaroni, cmoki, žličniki ali s praženim rižem.

Vranični zrezki za juho. Dva do tri dekagramov vranice izstrgam in sesekljam. V kozici segrejem žlico surovega masla. Za duh pridenem sesekljane zelenega peteršilja, zrezanega perjica majarona, ščep popra in primerno soli.

DOMAČA LEKARNA

To dušim samo par minut. V skledi pa mešam žlico masti, dva rumenjaka, dve v vodi ali mleku namočeni in ožeti žemljici, pridenem vranico, pol žlice moke in iz dveh beljakov sneg. Ko je narahlo zmešano, razdelim po pomazani kozi za dva prsta na debelo. To kožo postavim v večjo posodo, v katero sem natočila za dva prsta vroče vode. Kozici denem v pečico, da se zdolaj skuha zgoraj pa spéče. Ko je jed pečena in malo ohlajena, jo zrežem na poljubne kose in dam k čisti juhi, ali vanjo.

Krompir s paradižniki. Štiri srednje debele nalupljene krompirje skuham do mehkega. Kuhane olupim in zrežem na ploščice. Mem tem časom napravim v kozici prežganje iz žlice masti in žlice moke. Ko je moka zarumenela, zalijem prežganje s kropom ali juho, pridenem dve žlici kuhanih in pretlačenih paradižnikov, razrezan krompir, žlico kisle smetane in primerno osolim. Ko nekaj minut vre, dam kot prikuho ali kot samostojno jed na mizo.

Kuhanje starih kokoši. Kuha starih kokoši s pridevkom govejega mesa je zelo okusna. Meso je navadno trdo, pušto in brez teka. Da se meso take kokoši zmehča, mu pridenem med kuhanjem žlico kakršnegakoli žganja. V prsno votlino vtaknem okrogel steklen zamašek ter zašijem odprtino do vratu. Zamašek tolče med vrenjem na okostje in ga s tem tolčenjem zmehča in odloči od kosti. Navadno se kuhana kokoš še v pečici popeče. Da je sočnata, ji odstranim zamašek in zašijem v njeno odprtino mast, ki sem jo izločila iz nje. Tolšča se v notranjosti vsesa v meso in ga napravi sočnatega.

Boglički. Pet dkg surovega masla mešam z enim celim jajcem in enim rumenjakom. Potem primešam deset dkg sladkorja. Ko se mešanica speni, primešam dvajset do štirinajst dkg moke in malo limoninih lupinic za duh. Vse to zagnetem v testo, zrežem na za oreh debele kose, katere upognem v rogličke. Pekačo namažem z maslom, pokladam rogličke na pekačo, površino pomažem z raztepenim jajcem, potreseam z debelim sladkorjem in z rezanimi mandelji, lešniki ali orehi. V pečici spečem svetlorjavo.

Trdi boleči turi ali tvorji (uljesa). Skuhaj na mleku neoprano in neosoljeno gosto kašo. Zavij za pest te kaše v platneno krpo in deni gorko na tur. Vsake pol ure deni nove kaše, staro pa vrzi v ogenj. Ta obkladek omili bolečine in pospeši dozorenje. Ko teče gnoj, se ne dotikaj s prsti rane in izpiraj jo z mlačno razredčino arnike, obveži s čisto vato in obvezo. Mnogo turov in izpuščajev se zastrupi samo sled nečednega ravnanja. Kopanje ali umivanje bolnika z okisano mlačno vodo mu olajša bolečino in vročino. Kdor ima večkrat ture, ne sme vživati prekaženega mesa. Treba je, da se koplje redno in vživa sirotko.

Voda je motna in pekoča. Prevrež žlico lanenega semena na pol litra kropa in pij mlačno. Devaj obkladke iz na surovem maslu pečene čebule ali v gorko mleko namočene ovitke. Dobro denejo tople kopeli, v katere vliješ 2 litra senene zavrelke. Če se javi bolečina v mehurju je treba pravočasno zdravniške preiskave.

Koža srbi. To pride rado od živčne razdraženosti, hude krvi in premočne hrane. Tudi po vžitju strupenih gob in nekaterih živali se pojavi. Pri srbenju vsled hude krvi se ogiblji preveč slane hrane in dišav, močnih pijač in kajenja. Koplji se vsak dan v mlačni vodi. Umivanje z razredčenim mlekom ali z okisano vodo je dobra pomoč. Po vživanju strupenih gob ali polžev — sploh vsakega mesnega strupa, izprazni želodec in pokliči takoj zdravnika.

Prežiljko (trsiljak) nastavi na žganju ali na olju. Žganje jemlji po 10 kapelj zoper napetost in krče. Trde ude utiraj z njim. Bolne žleze (bezgavke) teri od glave navzdol s tem žganjem; če so bolne oči, se maži po sencih in po temenu. Za utrujenost in opešane živce si utiraj roke v zapestju in noge do kolen. Za bolečine v drobju si naveži sveže ali posušene prežiljke. Olje, v katerem se je namakala prežiljka, je pomoč zoper išijas, omrtvele ude in zatečene noge. Napravi se lahko tudi mazilo, če precvres prežiljko na svežem maslu ali če vmešaš prežiljkinemu olju toliko voska, da je gosto. Prežiljko devamo radi zdravilne moči in dobrega okusa tudi k juham in mesninam, z njo preganjamo nahod in molje.

Naročajte »Domoljuba«!

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 19. avgusta. Prignanih je bilo skupno 329 glav in sicer 105 volov, 37 krav, 15 telet, 89 malih prašičev in 83 konj. Kupci so prišli večinoma iz okolice mesta. Nekoliko bolj živahno kupčijo je zaznamovati pri goveji živini. Značilno je tudi to, da je bilo na tem sejmu prodanih nekaj konj za Dunaj. Skupno je bilo prodanih 124 glav in sicer 40 volov, 20 krav, 9 telet, 35 prašičev in 20 konj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 4.50 do 5.25, voli II. vrste 3.75 do 4.25, voli III. vrste 3.25 do 3.75 krave debele 3—4.50, klobasarice 2—3, teleta 5—6 din za kg žive teže, prašiči Din; krave debele 3 do 4.50 Din; krave klobasarice 2 do 3 Din; teleta 5 do 7 Din za 1 kg žive teže; prašiči mali za rejo 120 do 200 Din komad; konji 400 do 3500 Din komad.

g Ptujski svinjski sejem 13. avgusta. Prašiči 6 do 12 tednov stari komad 60 do 135 Din; pršutarji 5.50 do 6 Din, debele svinje 6.50 do 7.25 Din plemenske svinje 5 do 5.50 Din za 1 kg žive teže.

g Mariborski svinjski sejem 7. avgusta. Prignanih je bilo skupno 307 prašičev. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari komad 65 do 100 Din, 7 do 9 tednov 15 do 135 Din 3 do 4 mesece 155 do 215 Din, 5 do 7 mesecev 225 do 320 Din, 8 do 10 mesecev 330 do 510 Din, 1 leto stari 525 do 830 Din 1 komad.

RAZNO

g Izvoz tobaka v Francijo. Naša monopolna uprava je prodala svoje stare zaloge tobaka, kajti zanj se opaža vedno večje zanimanje na inozemskih trgih. Sedaj namerava tudi Francija vzeti večje količine našega tobaka, in sicer najprej 700.000 kg onega slabše kakovosti. Nadalje bomo prodali tobak v Egipt za sol.

g Izvoz našega lesa. V prvi polovici tega meseca se je izvoz našega lesa zelo dvignil. Seveda se les ne izvažja v Italijo, ampak v Severno Afriko, Egipt, Anglijo, Španijo in Južno Ameriko. Minule dni sta iz Šibenika odplula dva parnika, naložena z lesom, in sicer »Zrinjski« s 4700 kubičnih metrov za Buenos Aires in »Antune« s 1000 metri za Severno Afriko.

g Letina v Evropi. Mednarodni kme-

tijski urad v Rimu poroča, da je stanje pšenice v Evropi približno enako kot lani. V državah ob Sredozemskem morju je stanje slabše, v ostali Evropi boljše. Letino pšenice v uvoznih državah ceni na 295 milj. met. stotov, letino v 4 podonavskih državah ter Poljski in Litvi pa na 121 milj. stotov; skupno 416 milj. v primeri s 420 lani, 476 1933, ki je bilo rekordno leto. V povprečju 1924—1928 pa 347 milj. stotov. Letina v uvoznih državah je za 8 odstotkov manjša, v izvoznih državah za 20 odstotkov večja kot lani. V Rusiji je pričakovati zelo ugodno letino, v Zedinjenih državah Amerike srednja, v Kanadi srednja. Madjarska ceni letošnjo letino na 23.18 milj., lani 22.92 milj. met. stotov. Povečan bo tudi donos rži, ječmena in ovs. Oddaja presežkov pšenice je po izjavi vlade zagotovljena.

CENE

Zelenjava in gobe: solata glavната 2 do 3, ajserica 2, endivija 3, zelje zgodnje 0.50 do 0.75, zelje rdeče 1.50, kislo zelje 3, ohrovt 1, karfiol 7, kumare 0.75 do 1, grah luščen 5 do 6, laneno seme 5, fižol v stročju domač 1.50 do 2, česenj 4 do 5, krompir novi 1, repa 1, repa kislja 2.50, lisičke 3, korenje 1.50 do 2, pesa rdeča 1 do 1.50 Din za kg. — Sadje: jabolka 4 do 5, hruške I. vrste 10, II. vrste 6, III. vrste 3, češplje 6, suhe češplje 8, breskve domače 8, grozdje 6 Din za kg. Borovnice liter 1.50 do 2, jagode rdeče liter 9, maline liter 5. Suhe hruške 6, dinje 4, lubenice 2.50 Din za 1 kg.

Kmetijski nasveti

Zakaj v goratem kraju pomladanska ajda ne uspeva? Ker slana skoraj vsako leto uniči strniščno ajdo, ste poizkusili s pomladansko. Spomladni vsejane je sicer ves čas dobro uspevala, vendar pa je bil pridelek zelo slab in zrno drobno, kljub temu, da ste pravilno gnojili in zemljo pred setvijo dobro pripravili.

Slab pridelek ajde je pripisovati predvsem neugodnim podnebnim razmeram goratega kraja. Za dobro ajdino letino je treba predvsem ugodnega vremena, ker močni vetrovi zelo ovirajo oplojevanje ajdovega cveta. Ajda potrebuje po setvi suhega in gorkega, potem do cvetja vlažnega, za zorenje pa zopet suhega in mirnega vremena. Ker so podnebne razmere goratega kraja navažno precej neugodne, zato pač ni pričakovati, da bi jara ajda dobro speevala.

PRAVNI NASVETI

Zarubljena krava. P. J. — Davčna uprava je za dolžni davek druge osebe zarubila kravo, katere solastnik ste vi. Proti ru-bežu ste vložili ugovor, ki ga je pa davčna uprava zavrnila. Tudi pritožba na finančno direkcijo je bila zavrnjena. Proti odločbi finančne direkcije ste vložili tožbo na upravno sodišče, ki je tožbi ugodilo in razveljavilo postopanje davčne uprave in finančne direkcije, češ da mora o stvari odločati redno sodišče. Vprašate, če imate pravico do povrnitve stroškov za kolke, ker se ni zakonito postopalo. — Vi sami ste zakrivali stroške za kolke, ker ste vlagali nepotrebne ugovore, mesto, da bi bili pri rednem sodišču vložili izločitveno tožbo. Ugovor, ki ga niste prisiljeni vložiti, je finančna oblast morala rešiti in njeno postopanje ni bilo nepravilno. Pravice do povrnitve stroškov za kolke nimate.

Spor radi zemljišča. T. A. R. — Ako trdite, da ste kupili več sveta, kakor ga uživate, zahtevajte od neupravičenega uživalca vašega zemljišča, da vam isto odstopi. Če ne gre z lepa, se more tak spor edino pred sodiščem razčistiti.

Pismo o glasu. V. K. — Županstvo je na zahtevo sodišča temu poslalo pismo o glasu, v katerem piše, da niste na dobrem glasu. Vprašate, kako bi zavarovali svojo čast pred neupravičenim blatenju. — Če je županstvo napisalo, da niste na dobrem glasu, bi bilo moralo navesti dokazane činjenice za tako trditev. N. pr. Ako ste bili že kaznovani radi nečastnih dejanj (tatvina, goljufija, uboj itd.), bi moral izdajatelj pisma o glasu navesti, da ste bili radi tega in tega dejanja obsojeni in da zato niste na dobrem glasu. Ne sme pa kar tjavendan napisati, da niste na dobrem glasu, ne da bi pri tem navedel dokazana dejstva iz vašega življenja. Nepovoljna pisma o obtoženčevem prejšnjem vedenju in moralnem življenju, se pri glavni razpravi sploh ne smejo prečitati, ako se ne opirajo na dokazane činjenice. V kolikor je pismo o glasu za vas razžalljivo, lahko tožite izdajatelja takega spravevala radi žalitve, odnosno radi obrekovanja.

Stanarina za učiteljstvo. P. T. — Vsi državni učitelji narodnih šol imajo pravico do stanovanja, oziroma stanarine, kakor tudi do kuriva na deželi. Če učitelja zakonca službujeta v istem kraju, imata pravico samo do enega stanovanja (stanarine) in kuriva za enega učitelja. Učiteljica, ki je poročena z učiteljem, nima pravice do stanovanja in do kuriva. Važna so tolmačenja, ki jih je izdalo prosvetno ministrstvo in ki se glase: Učiteljica, ki je poročena z upokojevcem, nima pravice do stanovanja, odnosno do stanarine. Učiteljica, ki je poročena s šolskim nadzornikom, nastavnikom meščanskih in

drugih šol, profesorjem itd., nima pravice do stanovanja (stanarine). Učiteljski pari imajo v primeru, če službujeta mož in žena, na dveh raznih krajih, pa živita v istem kraju, pravico samo do enega stanovanja odnosno stanarine. Učiteljica, ki je poročena z učiteljem, ki je dodeljen na delo pri ministrstvu ali pri banski upravi, ima pravico do stanovanja odnosno stanarine, ker mož iste ne prejema.

Gozdna pot. H. F. — Sosed si lasti pot skozi vaš gozd in trdi, da je pot v zadnjih 30 letih priposestvoval ter da si bo pravico poti vknjilži na vašem posestvu. Radi bi vedeli, če se sosed lahko brez vašega dovoljenja vknjilži na vaše posestvo. — To ne more storiti. Po postavi iz leta 1853, ki je še vedno v veljavi, se gozdna pota sploh ne dajo več priposestvovali. Služnostno pravico poti sosed tudi v primeru, če bi jo bil res priposestvoval, brez vašega dovoljenja odnosno brez sodbe ne bo mogel vknjilžiti na vaše posestvo.

Plačilni rok. V. K. — Če vas bo upnik tožil, vas bo sodišče obsodilo, da morate plačati dolg v 15 dneh. Z upnikom se lahko sporazumete, da mu dolg odplačujete v obrokih. Sodišče vas pa ne more obsoditi na plačevanje v obrokih.

Popustljivost pri mejah se težko popravi. M. J. — S sosedom sta mejaša in je meja v mapi točno zarisana. Sosed pa vsako leto nekaj vaše parcele odorje, tako da je lep del vaše njive spravljen k svoji njivi. Vprašate, če lahko zahtevate, da se določi meja po mapi. — Pravico imate, da zahtevate pri sodišču zamejičenje vaše parcele, ki očitno nima mejnikov, sicer ne bi sosed mogel kar tako posegati v vašo zemljo. Mejo v naravi bo sodišče določilo po zadnjem mirnem življanju in ne po mapni meji. Če pa znaša prometna vrednost mejnega prostora več kot 500 Din, potem lahko svojo boljšo pravico do tega sveta uveljavite s pravdo, ki jo morate vložiti najkasneje tekom treh mesecev od dne, ko je pravomočna postala odločba o ureditvi meje. Svetujemo vam, da sama s sosedom po sedanjem stanju zamejičite svoje njive. S tem boste svoje koristi zavarovali za bodočnost; kar pa ste doslej zgubili vsled popuščanja, se pa najbrže ne bo dalo več popraviti, tudi s sodnim zamejičanjem ne ter bi imeli le stroške.

Kako določiti pravo mejo. I. G. G. K. —

Če mislite, da sta oba mejnika prava, potem lahko potegnete od mejnika do mejnika špago in tako ugotovite pravilno mejo. Če pa sosedu ne bo ta meja všeč, bo pač moral pri sodišču predlagati sodno zamejičenje. Menda ni yes sporni svet ob gmajni toliko vreden, da bi se splačalo tvegati stroške za sodni ogled na mestu in zato upamo, da bosta oba mejaša kot uvidevna gospodarja sporazumno, brez sodišča uredila mejo.