

# Gospodar in gospođinja

LETO 1935

11. DECEMBRA

STEV. 50.

## Čiščenje sadjevca

Sadjevec, ki je pravilno narejen iz primernega sadja in v katerem so vse tri glavne sestavine: alkohol, kislina in čreslovina v pravem razmerju, se navadno očisti sam od sebe in je vsako umetno čiščenje nepotrebno. Mnogoletnekušnje nam pa kažejo, da se mnogo izdelkov noče očistiti, dasi drugače niso pokvarjeni. Temu je krivo slabo sadje, pomanjkanje kakih snovi, počasna izdelava, pomankljivo kipenje, kaka napaka ali bolezen itd. Če se torej sadjevec iz kakršnegakoli vzroka noče sam očistiti, ga moramo umetno čistiti, ker le čist izdelek ima veljavo, zlasti, ako ga hočemo prodati ali dalj časa hraniti. Povedati moramo pa že vnaprej, da je vsako umetno čiščenje zamudno in težavno delo, ki ga je treba opraviti z vso pazljivostjo in natančnostjo, ako hočemo doseči povoljen uspeh.

Za vsako čiščenje mora biti vino **po-  
kipelo, pretočeno** — torej kolikor toliko **zrelo**, kar spoznamo po tem, da se na zraku nič ne spremeni. Da se o sposobnosti sadjevca za čiščenje zanesljivo prepričamo, naredimo preprost poskus. V dve steklenici iz belega stekla natičimo sadjevec, ki bi ga bilo treba čistiti. Eno napolnimo do vrha in takoj zamašimo, drugi naj pa manjka tretjino vsebine. Ko se sadjevec v njej speni (močno zmeša z zrakom), potem jo pa tudi zamašimo. Čez 2, 5 dni pogledamo vino v obeh steklenicah. Ako je ostalo v obeh enako, je sposobno za čiščenje. Ako pa je sadjevec, ki smo ga prezračili, spremenil barvo ali se še bolj skahljal, se ni zrel za čiščenje. V tem slučaju treba še počakati ali ga pa prej še enkrat pretočiti v nekoliko zažveplan sod.

Kakor vsako vino, tako čistimo tudi sadjevec lahko na dva načina: s **precej-  
anjem** (filtriranjem), ali pa z različni čistilnimi sredstvi. Najbolje, najhitreje in tudi najlažje čistimo vino s precejanjem. Za to delo so pa potrebne posebne priprave (filtri), ki so zelo drage in v naših

razmerah sploh ne pridejo v poštev. Uporabljajo jih le večji vinogradniki, zlasti pa vinočrki, ki imajo večkrat velike količine vinske pijače za čiščenje. Kdor ima priliko, da si more te priprave izposoditi, bo z njimi v par urah nekaj hektolitrov sadjevca očistil brez truda in stroškov. Zelo kalna in pa bolna vina se s precejanjem ne dajo čistiti. Treba jih je najprej vsaj na prvo roko čistiti s kakim čistilom in šele potem s cedilom.

Manjše količine sadjevca, kakor jih imajo naši sadjarji za domačo uporabo ali pa tudi za prodajo, pa čistimo vedno s čistilnimi sredstvi (čistili). Izmed vseh snovi, ki se uporabljajo za čiščenje kalnih vin, je najboljša in najcenejša želatina, to je neke vrste klejasti lim, ki je nalašč za ta namen prirejen. Dobi se v vsaki drogeriji.

Želatina deluje na ta način, da se v vino spoji s čreslovino. Nastane spojina, ki je v vinu neraztopna in se izloči v obliki kosmičev, ki počasi sedajo na dno in potegnejo s seboj ves kalež.

Sadjevec, ki ga hočemo čistiti z želatino, mora biti na zraku stanoviteno, kakor je bilo že v uvodu povedano. Imeti mora dovolj čreslovine in ne sme biti premrzel. Primerna toplota je 8—12° C. Pod 5° C čistilo sploh ne deluje. Sadjevec čistimo z najboljšim uspehom decembra in januarja meseca.

Sadna vina so različno sestavljena in ni mogoče za vse slučaje kar splošno določiti množino želatine. Zato je edino pravilno, da za vsak slučaj posebej s poskusom določimo, koliko želatine nam je vzeti za 100 litrov tega ali onega sadjevca. Tak poskus se naredi takole: Najprej odtehtamo natančno 5 gramov želatine, ki jo potem namakamo več ur v čisti mrzli vodi. Potem vodo odlijemo, želatino pa denemo v ½ litra vina, ki ga hočemo čistiti in ki smo ga prej razgrelj na 50° C. V toplem vinu se želatina prav kmalu raztopi in ko se ta raztopina ohladi, je pripravljena za poskus. Nato vzamemo

pet enakih kozarcev, jih postavimo v vrsto in nalijemo v vsakega nekoliko manj nego osminko litra vina, ki ga nameravamo čistiti. Sedaj pridenemo v prvi kozarec 2 kubična centimetra, v drugi 3, v tretji 4, v četrti 5 in v peti 6 kubičnih centilitrov prej pripravljene raztopine. Da je vsaka pomota izključena, kozarcev potem, ko smo dodali predpisano množino želatine, ne smemo več zamenjavati, ampak pri vsakem zapišemo, koliko smo dodali dotične raztopine. Ker navadno nimamo potrebne merice za kubične centimetre, si pomagamo s kavino žličko, ki drži 4—5 kubičnih centimetrov. Seveda, prav natančno to ni, pa s potrebno pazljivostjo se vendarle nekaj doseže.

Tako prirejeno poskušnjo pustimo v miru en do dva dni. Potem pa pogledamo, v katerem kozarcu se je vino najlepše učistilo. Po tistem potem izračunajmo količino za 100 litrov. N. pr., ako se pokaže najboljši uspeh v prvem kozarcu, kjer smo dodali 2 kubična centimetra želatine (raztopine), tedaj moramo vzeti na vsakih 100 litrov sadjevca 20 gramov želatine. Ako je boljši uspeh v drugem kozarcu, kjer so delovali 3 kubični centi-

metri raztopine, tedaj vzemimo na 100 litrov 30 gramov želatine itd.

Ko je na ta način določena količina želatine, je delo prav enostavno. Najprej želatino namakamo več ur v mrzli vodi, potem vodo odlijemo in želatino raztopimo v toplem vinu (na vsakih 20 gramov želatine  $\frac{1}{4}$  litra). Ko je želatina raztopljena, odločimo več škafov sadjevca, ki ga nameravamo čistiti, in primešamo v vsak škaf nekoliko raztopine. Nato vino v škafih z brezovo metlico močno stepemo, da se spreni. Z želatino nasičeno in močno spenjeno vino zlijemo potem v sod in s kako leseno palico vsebino prav dobro premešamo, da se želatina razdeli po vsem sodu. Veho bolj nalahko zapremo in delo je končano v 10—14 dneh je vino popolnoma čisto in ga je treba brez odlašanja pretočiti v čist in malo zažveplan sod.

Sadjevec iz neprimerne sadja (iz slabih, sladkih jabolk in hrušk) se večkrat zato ne učisti, ker mu primanjkuje čreslovine. Takemu vinu bi morali dodati, preden ga čistimo, na vsakih 100 litrov 10 gramov tanina, ki ga raztopimo v finem vinskem cvetu (špirtu). E

## Izpraznite gnojišča in gnojnične jame

Zima se bliža in ž njo je pričakovati sneg in slabo vreme, ki bo kmeta privezalo na dom. Tedaj bo moralo počivati vse delo na polju, ki ga bo pokrivala snežena odeja, ostala bodo le opravila v hiši in okrog nje. Za tiste zimske mesece je torej priskrbeti vse od zunaj, kar se v tej dobi ne da opraviti. Pri hiši morajo predvsem biti zložena drva za kurjavo, pa tudi les za popravila orodja in za domačo obrt. Nagrabljenega in domu spravljenega mora biti dovolj listja in stelje, da bo živina pozimi ležala na mehkem in suhem ter napravila dovolj gnoja. Tudi druge potrebe so še, ki jih v zimskih mesecih ni lahko preskrbeti. Tako mora biti pripravljeno in izpraznjeno gnojišče, kajti največ gnoja napravi živina pozimi. Enako mora tudi gnojnična jama biti prazna, da se gnojnica ne bo stekala na dvorišče ali pa v cestni jarek. Oboje naj bo torej izpraznjeno.

Kam naj pa zvozimo gnoj iz gnojišča? Najbolje na tisto njivo, ki jo nameravamo spomladi zagnojiti za okopavine n. pr. koruzo, krompir, peso ali kako drugo setev. Sicer je še najboljše, če tako njivo že jeseni pognojimo s hlevskim gnojem ter jo globoko prerorjemo, pustivši jo v odprti brazdi čez zimo. Ker pa to ni vedno mogoče in je tudi gnoj morda še slabo udela, smo ga primorani speljati na njivo. Pri tem je paziti, da se nam iz njega ne izgubi preveč hranilnih snovi, zlasti ne amonijaka-dušika, ki je najdragocenejše rastlinsko hranilo.

Da kolikor mogoče zmanjšamo izgube na dušiku, izvažamo hlevski gnoj na polje ob mrzlem suhem vremenu, ko nam iz njega izpuhti najmanj amonijaka. Ob mrazu namreč prenehajo bakterije v njem razkrajati beljakovine in proizvajati amonijak, ki kot plin izpuhteva v zrak. Za dovažanje na njivo je zmrzla zemlja najprikladnejša, ker

se živini ne udara in lažje vleče voz naložen z gnojem.

Hlevskega gnoja na njivi ni raztrosti, ali kar je še slabše, razdeliti ga po njej v male kupčke, kajti tedaj imamo pri njem precejšnje izgube. Če namreč na te rahle kupčke prisije sonce, se začne gnoj hitro razkrajati, bakterije živalno delujejo in tvoreči se amonijak izginja v zrak. Toda ne samo sonce, ampak tudi dež in sneg mu škodujeta, ker izlužita iz njega solitrno kislino-dušik, pa tudi fosforno kislino in kali ter jih spravljata z vlago vred v zemljo. Kar ostane gnoja na vrhu, je spomladi že izprana stelja, ki kot gnoj le malo zaleže. Tako opazimo pri setvah na taki njivi bohotno rastoče rastline tam, kjer so bili gnojni kupčki, na ostalem prostoru pa le klaverno rastlinstvo.

Da se to prepreči, moramo spraviti hlevski gnoj na velik kup ali pa na več takih, kolikor gnoja pač imamo, tam ga dobro stlačiti, pravilno uravnati ter pokriti z zemljo. Tako se bo do spomladi dobro udelal, postal res masten in učinkovit ter bo rastlinam dobro zalegel. Tedaj ga bodemo po vsej njivi enakomerno raztrosili ter ga takoj zoralali; in zemlja bo dobro založena z rastlinsko hrano.

Ko smo izpraznili gnojišče, moramo pogledati tudi v gnojnično jamo, če ni morda že tako polna, da bi pozimi gnojnica tekla čez in šla v izgubo. Če tudi je ta še najbolj učinkovita spomladi, ko nudi mladim rastlinam takoj dostopno hrano, vendar se da tudi jeseni tako razvoziti po zemlji, da ostane v njej ohranjena. Še najbolje deluje, če z njo polijemo ozimno pšenico ali ječmen, ki smo jim ob setvi mogli le

malo gnojiti, ali če je zemljišče slabše kakovosti. Tudi če so setve zaostale v razvoju jim gnojnica dobro pomaga, da bolje prenesejo zimo. Tu jo razvažamo le po suhih, najbolje že zmrznjenih tleh, da sestve preveč ne poškodujemo.

Dobro zaleže tudi na njivah, ki jih hočemo že jeseni globoko preorati za spomladno setev. Njene hranilne snovi se v zemlji ne poizgube, kajti ta ima lastnost, da jih vrka vase ter obdrži tako dolgo, dokler ne pridejo po nje rastlinske korenine. Če pa na oranicaš nimamo prostora za gnojnico, jo pač polijemo po travnikih, na katerih tudi ne gre v izgubo, ampak se spomladi izkaže še vedno dovolj učinkovita.

Kadar jo jeseni razvažamo in polivamo, vedno je to delati ob suhem, mrzlem vremenu, če le mogoče, po zmrznjeni zemlji. Tedaj se je najmanj izgubi, deloma zamrzne, deloma jo zemlja vpije in tako prodira polagoma h koreninam. Le na močno nagnjenih tleh jo ni polivati, ko so zmrzla, ker tedaj nam lahko odteče stran in se izgubi brez haska.

Na te načine bodemo izpraznili gnojišče in gnojnično jamo ter pripravili prostor za zimsko pridobivanje gnoja. Obenem smo tudi opravili delo, ki bi nas sicer čakalo spomladi ter sili od povsod na dan. S tem si torej olajšamo spomladanska opravila in je lahko vsa setev pravočasno izvršena, kar je za razvoj rastlin največje važnosti. Zatorej je vsakemu gospodarju priporočati, da tudi v tem pogledu stori vse, kar je potrebno, da zmanjša izgube, ki lahko nastanejo pozimi pri gnoju in gnojnici, ter si delo primerno razdeli.

## Popravite stroje in orod'je!

Kovačije, strojne delavnice in razne popravilnice kmetijskega orodja in strojev po deželi, pa tudi v mestih so spomladi navadno v škripcih, ko jih kmetje naravnost preplavljajo z zahtevami nujnih popravil pokvarjenih strojev in raznovrstnega orodja. Tedaj vsakdo sili in hoče imeti svoj plug, svojo brano, sejalni stroj ali kaj drugega takoj popravljeno, češ, da se mu vsled poljskih del zelo mudi. Kovač ali strojnik se pa tedaj

ne moreta raztrgati, pa tudi ne za par tednov najeti pomočnike, ki jih pozneje itak ne bo mogel zaposliti.

Še nekaj drugega je pri tem. Popravila, ki se v taki sili izvršujejo, ne morejo biti vedno prvovrstna in ne izvedena tako skrbno, kakor je treba, zato nastopijo večkrat napake, ki zahtevajo ponovnega dela in dvojnih stroškov. Tu pa tam je treba tudi za stroje naročiti kak nadomestni del iz mesta ali iz to-

varne, kar je vedno zvezano z zamudo nekoliko dni, če ne celo tednov. To je pa zlasti spomladi v veliko škodo kmeta, ki ne more pravočasno uporabiti svojega stroja, kajti setev ne čaka. Da vse to ne more biti prav kovaču in strojniku, ki bi rada ustregla svojim delodajalcem, je razumljivo. Še večjo izgubo pa utрпи kmet sam, ki mora čakati na orodje, ki ga je dal v popravo, medtem ko mineva doba spomladanskega dela in se tako nastale zamude ne dajo več nadomestiti.

Vsem tem neprilikam se izognemo, če jeseni, oziroma pozimi natančno pregledamo vse orodje in stroje ter jih spravimo v uporabno stanje. Kar se da popraviti v domačem gospodarstvu, se v dolgih zimskih mesecih lahko izvede; kar pa doma ne gre, to je čimprej izročiti kovaču ali primerni popraviljalnici. Pri tem pa je natančno navesti, kakšna popravila in na katerih delih so potrebna, da popraviljalec ni treba izgubljati časa z iskanjem napak morda na nepravem mestu.

Pozimi kovač in strojnik navadno počivata, ker se malokdo zmeni, jima nuditi kako delo, ker ni to nujno potrebno. Če pa se njima tedaj izroči kak stroj v popravilo, ga bosta skrbno in natančno popravila, ker imata za to časa dovolj. Priporočljivo je tudi, če ga vseskozi pregledata, kajti pri tem se navadno naleti na manjše napake, ki kmetu niso bile znane in bi pri bodočem delu lahko nagajale. Če na pr. popraviljalec odstrani vidne napake, nato stroj dobro očisti, namaže ter ga spravi v pogon, bo pri tem našel še marsikatero pomanjkljivost, na katero kmet težje pride, vendar ovira stroj pri delovanju. Za vzdrževanje strojev je to velikega pomena, ker se s tem znatno podaljša njih uporabnost.

Če puste kmečki gospodarji popravljati svoje stroje pozimi, nimajo samo oni od tega korist, ampak tudi popraviljalec, ker se tedaj zaposlijo. Razu tega se razbremenijo za spomlad, ko imajo itak dovolj opravila z raznimi malenkostmi pri kmetijskem orodju. Jeseni, oziroma pozimi popravljati stroje je tudi zato umestno, ker so tedaj v spominu še vse napake, ki so se pojavile med delom. Nasprotno se do spomladi, oziroma do poletja na pr. pri kosilnicah, mlatilnicah in drugih strojih kaj lahko pozabi, česa jim je lani manjkalo in kaj je potrebno poprave.

Se na eno ne smemo pozabiti. Kmetijski stroji so navadno dragi, morajo biti pa tudi trpežni in ostati porabni celo po več desetletij. To so tudi, če se jih vsako toliko let natančno pregleda, temeljito očisti in nadomesti morebitne že izrabljene dele, druge pa nanovo prepleska ali namaže. S takim prenovljenjem se njih trajnost in uporabnost zelo poveča ter se le redkokdaj zgodi, da bi pri takem ravnanju predčasno odpovedali. Tako prenovljenje strojev je pa možno le v zimskih mesecih, ko je za to časa in prilike več kot dovolj.

Morda bo kdo pripomnil: Take poprave stanejo denarja; od kod naj ga kmet vzame? — Res je, da to stane; toda mnogo manj pozimi kot poleti. Če pa gospodar ne more priti do denarja v zimski dobi, ko ima doma vse pridelke, kdaj bo sploh prišel do njega. In če ga za to ne more dobiti, potem pa tudi njegovo gospodarstvo ne more uspevati. V ta namen uporabljen denar ni zavržen, ker se z njim znatno podaljša trajnost dragocenih strojev in se tako ohrani ta del gospodarskega kapitala. Poudariti je tudi: male poškodbe se dajo hitro in poceni popraviti, velike pa stanejo mnogo denarja in veliko časa. Pogrešena pa je taka štedljivost, ko se stroj zapelje v popraviljalnico šele tedaj, ko sploh več ne gre.

Kaj pa s stroji in orodjem, ki niso potrebni popravil? — Tudi teh ne smemo zanemarjati. Umeo gospodar jih bo sedaj pozimi natančno pregledal, očistil zemlje in blata, peska in smeti, namazal ležaje in železne dele proti rji, naoljil leseno ogrodje in sploh tako uredil, da se pri delu vsak kos da vzeti v roke. Potem bo vse skupaj spravil na suh prostor, da jih rja ne prime, in po potrebi pokril, da se ne prašijo. S tako ohranjenim in spravljenim strojem, oziroma orodjem, bo imel veselje delati ne samo gospodar; ampak tudi vsak blapec. L.

## Naznanilo

g Vinska razstava in sejem v Ormožu bo 18. decembra t. l. Začetek ob pol desetih zjutraj. Ta sejem priredi Kletarsko društvo v Ormožu, ki hoče z njim privabiti vinske trgovce in gostilničarje v okoliš ormoško-ljutomerškega vina. Vina se letos lepo razvijajo ter bodo ravno ob času razstave po večini že godna za pretakanje, vsled tega, za poskušnjo najbolj primerna.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Gospodinjska opravila pred prazniki

Najprej je potrebno, da pravočasno premislimo, katera opravila nas čakajo pred prazniki in koliko časa potrebujemo, da jih dobro opravimo, in tó brez škodljive naglice. Če že ne vzamemo za to v roke koledarja, si vsaj v mislih napravimo nekak načrt vseh del, ki nam omogoča, da o pravem času naredimo vse potrebno. Starejše gospodinje imajo glede razdelitve dela že precejšnjo vajó, saj se ponavlja eno in isto vsako leto. Mlajše pa, ki še ne gospodinjijo toliko časa, delo kaj rado prehití, v njih lastno škodo in nerazpoloženje cele družine.

Čas pred prazniki še posebno hitro poteka, ako nismo pravočasno začeli z raznimi pripravami za praznike, kamor spada cela kopica opravil, ki skoro vsa čakajo samo na pridne roke gospodinje. Če se gospodinja zakasni in začne prepozno, boče včasih popraviti zamudo s tem, da dela in hiti tudi pouči. Vsako pečenje v nočnih urah kakor tudi čiščenje pri luči je nepravilno, čisto nepotrebno in škodljivo njenemu zdravju, ker si krajša nočni počitek, ki ga je bolj potrebna kot vsi drugi pri hiši.

Ako hočemo biti z vsemi opravili pred prazniki pravočasno gotovi, se skušajmo ravnati po tehle navodilih:

1. Preglejmo pravočasno vse snažilne potrebščine, ki jih moramo imeti pri temeljitem pospravljanju. Kar je umazanega operimo, pokvarjeno pa popravimo!

2. Preglejmo tudi zalogo mila in drugih čistilnih pripomočkov, ki morajo biti doma, kadar se lotimo dela. Pomnimo, da izgubimo mnogo časa in da delo slabo napreduje, ako šele takrat, ko je treba vzeti v roke, pošiljamo po to ali ono.

3. S pospravljanjem stanovanja ne začnimo prepozno. Ne pozabimo, da je v decembru dan zelo kratek.

4. Ne postavimo vse hiše naenkrat na glavo, ampak pospravljajmo v obrokih! Že več dni, ali celo en teden pred pospravljanjem prezračimo in skrtačimo posteljnino, popravimo vse predale in police v omarah, napravimo red pri obleki, perilu in knjigah!

5. Tudi posamezna opravila pospravljanja, kakor ometanje sten, umivanje pohištva, snaženje oken itd. porzdelimo na več dni in tako napravimo vsak dan nekaj.

6. Ne odlašajmo z nobeno stvarjo na zadnji ali predzadnji dan pred prazniki!

7. Če smo s peko pravočasno gotovi, lahko napravimo tudi nekatera jedila že vnaprej. Tako smo za praznike same manj obremenjeni in ni treba preveč hiteti z božičnim kosilom in večerjo.

8. Ako smo pri temeljitem pospravljanju opazili, da je treba v hiši kaj popraviti, kar sami ne moremo, tedaj pokličimo strokovnjaka, po možnosti za več reči naenkrat, sicer nas popravilo preveč velja. S. II

## KUHINJA

**Zdrobovi zvitki za juho.** Vlečeno testo napravim iz pol litra moke, osminko litra mlačne vode, žlice olja, drobnega jajca in primerno soli. Dobro pogneteno testo pustim pol ure počivati. Potem testo razvlečem in namažem s sledečim nadevom: 40 dkg suhe slanine zrožem na kocke, jo razbelim in pridenem žlico drobno sesekljane zelenega peteršilja. Ko je dobro razbeljeno potegnem na stran, da se nekoliko shladi. V ohlajeno maščobo ubijem dvoje jajc in prav dobro zmešam. S to mešanico namažem razvlečeno testo in potresem z dvema pestmi zdroba. Testo narahlo zvijem in spečem v namazani pekači. Pečeno in nekoliko shlajeno testo razrežem na kose in polijem z vročo juho. Zvitek tudi lahko skuham zavit v snažen prtuč. Kuham ga v slani vodi tri-deset minut. Potem ga razrežem na kose in polijem z vročo juho. — Lahko tudi iz ukuhanega zvitka narežem koščke, jih na odrezanih koncih stisnem s prsti in zakuham v juhi.

**Oevrte telečje noge.** Telečje noge osnažim tako, da jih poparim s kropom, potem jim ostržem dlako in jih skuham v slani vodi. Vodi pridenem odrezek čebule, korenino peteršilja, vršič zelene, vršič majarona in en lovorjev list. Nožice morajo biti toliko mehke, da jim lahko koščice odberem. Potem zrežem nožice na kose, jih zdrgnem s peteršiljem, poprom in limonovim sokom. Tako

utrte pustim nekaj časa stati. Nato jih povaljam v moki, jajcu in drobtinah in jih ocvrem na masti. Kot pridatek je primerna različna salata, špinača ali kisle kumarice.

**Klobasa iz telečjega mesa.** Za klobase rabim 60 dkg teletine, 15 dkg mozga ali slanine, dve žemljici, malo sesekljanje čebule, zelenega peteršilja in primerno soli. Mesu oberem žilice in kožice ter zmeljem ali prav na drobno sesekljam meso in maščobo. Dve žemljici obribam in namočim v mleku. Potem zmešam meso in kruh, pridenem dva rumenjaka, osolim in napravim iz teh dobro zmešanih snovi podolgasto klobaso. Klobaso povaljam v moki, polijem z razbeljeno mastjo ter spečem v pečici. Protí koncu pečenja prilijem par žlic juhe, par žlic vina ali žlico kisle smetane. Ko je klobasa pečena in lepo zarumenela, jo dam na mizo s ki-

slino ali kakršnokoli solato. — To klobaso lahko napravim tudi iz različnega mesa, n. pr.: en del govedine, del svinjine in del teletine. Namesto z moko, jo potreseš z drobtinami in spečem.

**Dobri keksi.** Testo napravim iz 56 dkg moke, četrť kg sladkorja, osminke litra kisle smetane, treh dkg surovega masla, treh jajc in polovice pecilnega praška. Testo dobro pognetem, pustim malo počivati, potem ga razvaljam za pol prsta na debelo, zrežem različne oblike in spečem v pečici.

**Janežev kruh.** Šest rumenjakov in eno celo jajce prav dobro stepem. V to zmes vržem žličico janeža in 28 dkg lepe, suhe moke. Potem izoblikujem iz tega testa podolgasto štruco in jo denem na pomazano pekačo. Ko je napol pečena, jo razrežem na rezine, pomažem z jajcem in popečem na obeh straneh.

## GOSPODAPSKE VESTI

### DENAR

g Ljubljanska devizna borza. Promet na ljubljanski borzi je bil v zadnji dobi sredaji in se je razvijal po malo spremenjenih tečajih. V zasebnem kliringu so plačevali kupci inozemske devize po naslednjih cenah: Angl. funt po 253 Din, nemško marko 14.60 Din, avstrijski šiling 14.60 Din, špansko pezeto 6.45 Din in grške bone 30 par. Uradni tečaji so pa bili sledeči: Angleški funt 217.15 Din, ameriski dolar 43.75 Din, holandski goldinar 29.85 Din, nemška marka 17.65 Din, švicarski frank 14.24 Din, belgijski belga 7.45 Din, italijanska lira 3.56 Din, francoski frank 2.90, češka krona 1.82 Din.

g Svetovni denarni trg. Najbolj značilen pojav na svetovnem denarnem trgu je kopičenje zlata v Zedinjenih državah ameriskih, ki je začelo koncem januarja leta 1934, ob zakoniti stabilizaciji dolarja. Vendar pravi dotok zlata je začel šele 9. septembra t. l., ko so se v Evropi začele današnje homatije; od tedaj do konca novembra je prišlo v Ameriko 750 milijonov dolarjev. Lani je znašal zlati zaklad ameriški 6.84 milijarde dolarjev, sedaj pa je že blizu 10 milijard. To pomeni nad polovico svetovne zlate zaloge. Od dolarске stabilizacije sem je dobila Amerika zlata od Francije 1150 milij., od Anglije 780 milij. in Holandije 350 milij. dolarjev.

— Drugi značilen dogodek je ogromno angleško notranje posojilo od 300 milij. funtov, kar pomeni v našem denarju 75 milijard Din. Od teh je bilo 200 milij. funtov po 2.5 odstotnih obrestih z emisijskim tečajem 96.5%, 100 milij. funtov pa po 1% obresti po tečaju 98. To ogromno posojilo je bilo podpisano še istega dne, ko je bilo razglašeno. Vlada ga namerava uporabiti za amortizacijo kratkoročnih zakladnih bonov in za redukcijo letečega dolga.

### CENE

g Naš žitni trg. Cene pšenice in koruze so se zelo utrdile, ker se je domača poraba znatno povečala in je zlasti po koruzi veliko povpraševanje. Letos se namreč pita veliko prašičev, ker je zanimanje za nje na naših zunanjih tržiščih znatno. Zlasti mnogo jih gre v Nemčijo, pa tudi v Avstrijo in Češkoslovaško. Zaradi tega zahtevajo prodajalci, med katerimi je pa žal le malo kmetov, za pšenico že 165—170 Din, za staro koruzo 107.50 do 110 Din, za novo pa 95 Din, za novo prekmursko blago 110 Din. Moka je ostala v ceni neizpremenjena na 255—275 Din po kakovosti.

g Ljubljanska blagovna borza. Tudi na ljubljanski borzi je promet nekoliko bolj oživel in so se sklepi izvrševali ob zvišanih cenah. Tako je beležilo blago na

nakladalni postaji, pri vagonških dobavah takoj plačljivo, za 100 kg: Pšenica, baška, 79—80 kg težka, 167.50—170 Din; banatska 78 kg, 165—167.50 Din, oves slavonski, 144.50—145 Din; koruza, baška in banatska, stara, 107.50—110 Din; času primerno suha, s kvalitetno garancijo, 95 do 97 Din; umetno sušena v Indiji 102.50 do 105 Din; moka, ničla, baška in banatska, 265—275 Din; št. 2 po 245—250 Din, št. 3 po 225—230 Din, otrobi 110—115 Din; krompir, štajerski, 64—67 Din; fižol, baški, 85—85 Din.

**g Vinsko tržišče.** Promet na vinskem trgu je še vedno zelo pičel, ker čakajo vinski trgovci ugodnejše prilike za nakup. Sedaj si nabavljajo le ono, kar nujno rabijo, ne da bi se zalagali z večjimi količinami. Povečini iščejo nekoliko šibkejša vina z okroglo 9% alkohola in bolj rezkega okusa. Domneva se, da rabijo takega za rezanje še cenejših mehkih vin iz južnih pokrajin države. Žal da delajo ta vina našim precejšnjo konkurenco; saj je prošli teden dospelo v Slovenijo par vagonov belega in črnega negotinskega vina iz Srbije, ki je zelo poceni. — Domača vina so najcenejša v Halozah, kjer jih prodajajo od 2 Din navzgor za liter. Seveda so ta bolj šibka. Vina mešanih vrst srednje kakovosti se ponujajo po 2.25 in 2.50 do 2.75 Din, dobra od 3 do 5.50 Din liter; kvalitetna vina beležijo 4—5 Din in še višje.

**g Cene sirovim kožam** so v decembru nazadovale za približno 1 Din pri kg. Zagrebška mesarska zadruga je prodala sirove goveje kože po 11 Din, telečje po 16.80 Din za kg, dočim so znašale oktobra 12.15 za goveje in 17.31 Din za telečje kože. Vzrok: pomanjkanje izvoza. Bosanske kože stanejo 6.50 Din, dalmatinske in srbijanske 7—8 Din kg. Za kože drobnice je malo povpraševanja ter so cene padle za 10 odstotkov.

## ŽIVINA

**g Ptujski prašičji sejem 4. t. m.** Radi zelo slabega vremena malo obiska. Pripeljali so 87 prašičev, prodali 24 repov. Cene za kg žive teže so bile: pršutarji 4—5 Din, špeharji 5—5.50 Din, prašiči za rejo 4—4.25 Din; pujski do 12 tednov stari so stali po kakovosti od 40—100 Din eden.

**g Ptujski živinski sejem 3. t. m.** je bil razmeroma dobro založen, kupčija srednja. Prigon: 110 volov, 249 krav, 16 bi-

kov, 39 juncev, 45 telic, 6 telet in 185 konj, skupaj 657 glav živine. Prodanih 155. Cene za kg žive teže so bile: voli 2—3.50 Din, krave 1—2.40 Din, biki 2 do 2.80 Din, junci 2—2.50 Din, telice 2—3 Din. Konji po kakovosti od 250 do 3800 Din, žrebeta pa od 500 do 1100 Din. Cene so zopet padle.

**g Mariborski prašičji sejem 6. t. m.** Pripeljali so sejmarji 153 prašičev in prodajali so jih po naslednjih cenah: Mladi prašiči 5—6 tednov stari 50—60 Din, 7 do 9 tednov stari 70—80 Din, 3—4 mesece stari 120—160 Din, 5—7 mesecev stari 200—260 Din, 8—10 mesecev stari 300 do 360 Din, eno leto stari 480 do 650 dinarjev, 1 kg žive teže 5—5.50 Din, 1 kg mrte teže 6.50—9.50 Din. Prodanih je bilo 80 repov.

## RAZNO

**g Boj za znižanje cen na Poljskem.** Poljska vlada je začela z akcijo za znižanje cen važnih potrebščin. Zato je razpustila okoli 50 lokalnih kartelov in je to pričakovati še za okoli 20 nadaljnjih trgovskih kartelov. S karteli producentov sirovin pa se vrše pogajanja za prstovoljno znižanje cen. Tako niso na pr. v premogovni industriji pogajanja med vlado in kartelom privedla do sporazuma; zaradi tega je vlada s posebno uredbo znižala cene premoga za hišno porabo za 15%, za industrijski premog pa 7%. Cene železa namerava vlada znižati za 10 odstotkov. Trošarina na sladkor je bila znižana od 43.50 na 37 zlotov za 100 kg (1 zlot = 9.50 Din); poleg tega so bile znižane prevozne tarife za sladkor; tako stane danes sladkor po vsej Poljski le 1 zlot, t. j. 9.50 Din za kg. — Kdaj pa bo pri nas začela vlada reševati to nujno vprašanje?

**g Svetovni žitni trg.** Mednarodni urad za kmetijstvo v Rimu javlja letošnjo svetovno produkcijo pšenice na 919 milijonov met. stotov, lani 908, 1935. l. pa 992 milij. stotov. Svetovne zaloge pšenice so v začetku tekoče kampanje, t. j. sredi l. 1935., znašale 218 milij. stotov, od česar odpade na stare letine 110 milij., na lansko letino pa 118 milij. stotov. Po tem stanju so zaloge najnižje v zadnjih 10 letih. Potrebe svetovnega uvoza so omejene na 147 milij. stotov. Ker je presežek držav, ki izvažajo, manjši za 29 milij. met. stotov, je pričakovati znatno zmanjšanje zalog, ki bo imelo za posledico tudi znižanje cen pšenice na svetovnih tržiščih.

## PRAVNI NASVETI

Še neograjena stavbna parcela. Ko ste leta 1929 zgradili hišo na njivi, so mejaši brezpogojno zahtevali, da postavite ograjo. Ker niste imeli sredstev takrat niste postavili ograje in ste se odrekli peratnini. Sedaj pa hočete svojo stavbno parcelo ograditi s cementno ograjo z bodočo žico. Ker pa nimate mejnikov vprašate, kako bi najcenejše obnovili mejo. — Najcenejše bo, če se s posameznimi mejaši dogovorite, glede meje in po tem dogovoru v prisotnosti mejaša zabijete mejnike, kjer boste potem postavili ograjo. Če mejaši na to ne pristanejo in ste za svojo hišo kupili le del od njive, boste morali naročiti zemljemercu, da vam ta kupljeni svet odmeri. Če pa je njiva že pred zgradbo hiše imela svoje meje, ki so sedaj postale nejasne, lahko od sodišča zahtevate novo zamejčenje. Najcenejša bo pač meja, ki jo mejaši sami določite, brez pomoči zemljemercu ali sodišča.

Slab plačnik. S. J. O. Leta 1930 ste plačali za svojega svaka čez 1000 Din za les, ki ga je kupil od graščine, naslednje leto pa se je še posebej zadolžil pri vas na pijači. Vedno vam je obetal, da bo dolg poravnal in ga zato niste preostro terjali. Sedaj pa sploh neče nič slišati o dolgu. — Če je svak tako nemaren plačnik ga boste morali pač čimprej tožiti. Če je dolg na pijači nastal v vaši gostilni, morate vedeti, da take terjatve zastarajo v 3 letih, v kolikor niso izrecno priznane z obljubo plačila med tem časom. Če nimate drugih dokazov, boste kot dokaz ponudili svoje zaslišanje in vaše zapiske.

Stranka v vsakem slučaju mora plačati svojega zastopnika. A. B. Pred podrugim letom ste po odvetniku tožili nekoga uradnika za povračilo prejšnjega danega posojila. Pred enim letom je bila razprava, pri kateri je sodnik rekel, da boste sodbo dobili pismeno. Vendar pa sodbe niti vi niti vaš odvetnik še niste prejeli. Sedaj vas že odvetnik opominja na plačilo njegovih stroškov, kljub temu, da vam je pri podpisu pooblastila dejal, da bo tisti stroške plačal, ki bo pravdo zgubil. Ker pa še nimate sodbe, ne veste kdo je pravdo zgubil. Vprašate, če vas res lahko vaš odvetnik toži na plačilo stroškov še predno je izdana sodba. — Pravilo je, da mora tista stranka trpeti pravdne stroške, ki pravdo zgubi. Sedaj pa zastopnik stranke ni dolžan odkriti svojega plačila od svojega kli-

jenta do popolnoma končane in pravomočne pravde, ker se včasih tako čakanje zelo zavlačuje. Vsled tega lahko pravdni zastopnik na temelju danega pooblastila zahteva od svoje stranke plačilo svoje nagrade, brez ozira na končni izid pravde in še pred končano pravdo. Če se glede višine nagrade ne moreta sporazumeti, lahko stranka ali pa pravdni zastopnik zahtevata odmero stroškov od sodišča. Ker ste najbrže pravdo dobili, zahtevajte od sodišča, da vam čimprej izda sodbo.

V španoviji še pes... U. D. D. Lani ste dali v rejo eno kravo za 1200 Din in ste se z rejcem dogovorili, da bosta oba delila dobiček pa tudi izgubo. Letos hočete kravo prodati, ker se goni, vendar je rejec neče dati oplemeniti in tudi prodati je neče. Pravj, da on ne bo trpel nobene izgube. Vprašate, če lahko kravo vzamete rejec. — Težko bo to razmerje pravično razrešiti, ker sta se najbrže premalo natančno domenila. Če ni bilo med vama dogovorjeno, koliko časa bo trajala reja, se morata pač sedaj sporazumeti, kdaj da bo reja prenehala. Če se zlepa ne moreta sporazumeti, boste morali pač rejcu na primeren rok odpovedati rejo in po preteku roka s tožbo zahtevati, da vam kravo vrne. Kdor se bo čutil pri obratnem dobičku oziroma izgube prikrajšanega, bo smel svoje pravice uveljaviti s tožbo. Naj vam bo to šola za bodoče, da namreč vsako pogodbo dobro premislite in da še pred sklenitvijo pogodbe vzamete vpoštev vse morebitne slučaje, ki tekem pogodbene dobe nastopijo in se tudi za te slučaje že vnaprej domenite, kako in kaj, tako, da je končni obračun čim enostavnejši in ne da priložnosti za pravljanje.

Zagnojena njiva. F. G. D. Njivo ste oddajali sproti vsako leto le za dobo enega leta. Letošnjemu zakupniku ste povedali, da je drugo leto hočete sami obdelovati. Zakupnik pa s tem ni zadovoljen in zahteva od vas, da mu vrnete polovico gnoja, kar ga je letos zvozil na njivo. — Zakupnik nima prav, če je bila njiva oddana u zakup za eno leto, potem zakupna doba s tem letom preceha in mora zakupnik s tem računati. Neprevidno je bilo od njega, da je njivo preveč zagnojil, in si pri tem ni zgovoril večletne zakupne dobe. Tako pa je dolžan vam njivo prepustiti in ne more uspešno od vas zahtevati nobene odškodnine za gnoj.

Les za hišo. I. J. Prosite pri upravi dotičnega gozda za stavbni les. Morda boste kaj dobili.

(Nadaljevanje)