

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

9. OKTOBRA

STEV. 41.

Več sladkega sadnega soka

Katerikoli inozemski sadjarski list vzamemo v roke, povsod se že leta in leta priporoča predelava sadja v nepokipeli, torej brezalkoholni, sladki sadni sok. V tej zadevi so že davno na delu zlasti Švica, Nemčija in tudi Avstrija. Sladek sadni sok izdelujejo na malo v domačih gospodinjstvih, na veliko pa v mnogoštevilnih obširnih tovarnah. Trpežnost tega izdelka skušajo doseči na najrazličnejše načine, ki se vsi vsak po svoje dobro sponašajo. Sladek sadni sok shranjujejo tudi že v sodih in ga točijo kakor vino ali pivo.

Kako pa je v tem oziru pri nas? Kar moči slabo! Res, da se je tudi po našem strokovnem časopisju obravnavala predelava sadja v sladek sadni sok. Pročevali smo tozadevno tujo književnost, vabili iz Švice in Nemčije strokovnjake, ki so nas poučevali v praktičnem ravnanju pri napravi teh sadnih pijač. Prirejali smo praktične tečaje, pisali članke in daljše razprave itd. In uspeh? Res, da sta tu in tam kak posebno zavzet gospodar ali kaka v gospodinjstvu bolj izobrazena gospodinja poskusila pripraviti nekaj steklenic te pijače, toda globlje med ljudstvo nismo prodrli. Tudi v izdelovanju na veliko smo ostali pri prvih začetkih. Edina vinarška in sadjarska šola v Mariboru naredi že več let zapored po več hektolitrov sladke sadne pijače. V Ptujju je začel izdelovati to pijačo na veliko g. Ornič. Zadnja leta se pa tudi o tem podjetju nič več ne sliši. Nekaj malega se izdela tudi v jugu naše države. To je torej vse! Med preprostim ljudstvom je pa ostal ta način sadne uporabe skoroda neznan. Pri nas je vse bolj nagnjeno k alkoholnim pijačam. Redki so, ki jih ne marajo.

Da ta izdelek pri nas, kjer prideamo toliko sadja, ki ga predelamo v sadjevec, ne more prodreti med ljudstvo tako kakor v drugih državah, je

več vzrokov. Glavni je pač ta, ker je za ta predmet premalo zanimanja od strani poklicanih faktorjev, zato tudi premalo pouka, premalo krepke in vstrajne propagande. Izdelavo in širjenje sladkih sadnih pijač ovira tudi narava sama. Razmeroma zelo lahka in preprosta je predelava sadja v alkoholno pijačo — v običajni sadjevec, ker nas pri tem podpira naravni razvoj vseh organskih snovi. Pretvarjanje sladkega sadnega soka v alkoholno pijačo je naraven proces, ki se izvrši sam ob sebi, brez kakega posebnega sodelovanja sadjarjevega. Vse drugače pa je s sladkimi sadnimi sokovi. Da se ohranijo taki, kakršne smo iztisnili iz sadja, je treba ta naravni proces **zavreti, ustaviti**. To pa ni tako lahko, ker se narava temu upira in neprestano preži, kje bi našla priliko, da bi naravni razkroj, ki pomeni prav za prav **razpadanje**, nadaljevala in sladek sadni sok predelala v alkoholno tekočino.

Da bo stvar vsakomur popolnoma umljiva, je treba vedeti, da je vsak sad (jabolko, hruška itd.) na višku svojega razvoja takrat, ko dozori, ko je goden za uživanje. Ako ga prepustimo samemu sebi, se prične od tega trenutka dalje pot navzdol, pot razkranjanja, propadanja. Sad se spremeni, da ni več užiten — navadno zgine ali na ta ali oni način propada dalje in dalje, toliko časa, da se pretvori v tiste sestavine, iz katerih ga je narava nasnovala.

Popolnoma tako je v bistvu tudi s sadnim sokom, ki ga iztisnemo iz sadja. Niti dva dni ne ostane tak, kakor je pritekkel iz stiskalnice. Takoj se prične pretvarjati in sicer na ta način, da se iz redilnega sladkorja, ki je v njem, začne tvoriti alkohol. Ta strup vsaj za nekaj časa ovira nadaljni razkroj. Prej ali slej pa se tudi tu razkroj nadaljuje in konec je tak, kakor pri sadu, ki je zgnil.

Povedano je bilo že zgoraj — in to mora biti vsakemu jasno —, da je sad na višku svojega razvoja, ko dozori. Prav tako je pa tudi sadni sok **najpopolnejši sadni proizvod** in tak zaradi svojih sestavin (sladkor, kislina itd.) najbolj prija našemu organizmu. Naj se spremeni kakorkoli, proč je njegova redilnost, proč njegov prijeten, sladek okus. Ako ga hočemo torej ohraniti v njegovi prvotni popolnosti, je treba — v našem slučaju **kipenje — preprečiti.**

Da bo ta razlaga do kraja jasna in umljiva, naj povemo še to, da opravljajo posel razkranjanja organskih snovi v naravi **majhna živa bitja** — glivice, v sladkem sadnem soku **kipelne glivice ali kvasnice.** Razkranjanje, v našem slučaju kipenje, moramo preprečiti in sadni sok ohraniti v njegovi prvotni popolnosti le na ta način, da na kak zanesljiv način **ustavimo delovanje kvasnic.**

Kako se to na razne načine doseže, o tem pa prihodnjih. H.

K odpravi nekaterih napak v pridreji živine

Preveč glav živine. Še se najdejo pri nas gospodarji, ki imajo zlasti pozimi preveliko število glav živine v hlevu. Takim gospodarjem je pred vsem za število, ne pa za donos živine. V takih hlevih je krmljenje zelo pomanjkljivo. Zato pa zastane mlada živina v svojem razvoju, mlečne krave pa ne dosežejo one količine mleka, ki bi ga lahko dosegle pri primernem krmljenju. Kolikokrat se zgodi, da postanejo take krave, ki jih je morda prodal gospodar celo radi slabe mlečnosti in pridejo v boljši hlev, pri zadostni in boljši krmi tako rekoč kar čez noč boljše ali tudi zelo dobre mlakarice. Taki primeri nam pričajo, da je marsikatera krava po svoji naravi sposobna za višjo mlečnost in potemtakem boljše donosnost, toda ista sposobnost za mleko se nikakor ni mogla v njej popolnoma razviti in doseči svoj višek prav radi preslabega krmljenja in nezadostne nege. Zato pa prav nič ne pretiravamo, če trdimo, da bi takšen gospodar, ki slabo in pomanjkljivo redi šest krav, dosegel s tremi ali največ štirimi kravami več mleka in več prirastka pri mladi živini, ne da bi mu bilo treba porabiti v to več krme kakor za večje število krav. — Imel bi od treh ali štirih krav boljši dohodek, dela pa precej manj. Torej ne preveč, pač pa le toliko glav živine naj bo v hlevu, kolikor jo lahko dobro redimo in prereditimo.

Mlečnost krav mora biti primerna. Večkrat se pripeti, da oddajata dva posestnika v isto mlekarno enako ko-

ličino mleka. Če se nekoliko pozanimamo za gospodarske razmere obeh posestnikov, doženemo, da ima prvi posestnik šest krav, drugi pa štiri krave. Prvi oddaja v mlekarno od svojih šest krav toliko mleka kakor drugi od štirih. Pri nadaljnjem raziskovanju zvedemo, da je posestnik s štirimi kravami že dlje časa dober živinorejec, ki že več let vrši redno odbiro živine. Zato pa ima krave, ki so zelo mlečne. Seveda jih tudi dobro krmi in redno neguje. Posestnik s šestimi kravami pa se ne briga in se ni brigal nikdar veliko za odbiro živine. Težja teleta redno odprodaja mesarju, da za nje več skupi, lažja pa obdrži in jih dalje redi. Vse to ga je privedlo tako daleč, da ima danes v hlevu le krave, ki mu donajajo tako malo, da se mu sploh ne izplača jih še dalje držati. Tudi je svoje krave vedno krnil vse enako neglede na njih boljše ali slabšo mlečnost. Posestnik s štirimi kravami pa je uredil krmljenje krav po množini mleka; bolj mlečnim poklada tudi močna krmlila in jih tako pripravi do čim višje mlečnosti. Čeprav je bila krava lepa, jo je kljub temu odprodal mesarju, kakor hitro je dognal, da le slabo izkorišča krmo in donaša le malo mleka. Posestnik šestih krav ima manj mleka kakor oni štirih krav, toda več stroškov. Vsako kravo je namreč treba krmiti, snažiti in molsti. Vsa ta in druga dela moramo enako dobro opraviti vsak dan neglede na to, ali donaja krava obilo ali malo mleka. Pa tudi glede krme same je tukaj neka

razlika. Znano je, da potrebuje vsaka krava vzdrževalno in pridelovalno ali proizvodjalno krmo. Vzdrževalno krmo rabi žival za ohranitev svojega telesa pri življenju. Pridelovalno ali proizvodjalno krmo pa mora dobivati žival poleg vzdrževalne, da nam lahko proizvaja mleko, se pita itd. Posestnik, ki ima štiri krave, lahko privarči v primeri s posestnikom, ki ima šest krav, na vzdrževalni krmi. Razen tega je prav vseeno, ali da krava mnogo ali malo mleka, ker vzdrževalna krma se ravna po živi teži krave in je ravno pri enaki teži krav enako visoka. Krave s prenizko mlečnostjo večkrat ne plačujejo niti stroškov za vzdrževalno krmo. Zato pa so nam krave s prenizko mlečnostjo ponajveč le v zgubo. Celokupni stroški za kravo, ki se še nabe-rejo poleg izdatkov za krmo, se namreč porazdelijo na vsak liter mleka, ki ga da krava. Če da krava malo mleka, potem pride več stroškov na liter mleka in se liter mleka bolj obremeni. Ako pa donaša krava mnogo mleka, postane obremenitev za liter mleka manjša. Iz tega razvidimo, da ni mero-dajna za donosnost celokupna množina mleka krav, temveč mlečnost posamezne krave. Zato pa si mora vsakdo prizadevati v svoji živinoreji, da bo z rednim odbiranjem, dobrim krmljenjem in negovanjem prišel do primer-no mlečnih krav. Le velika količina mleka od čim manjšega števila krav more zvišati njih donosnost.

Zanimiv izum

V zadnji številki »Domoljuba« smo imeli priliko čitati članek »Migljaji o sušenju sadja«. Pisec tega članka opisuje zelo lepo, kako se mora sadje sušiti in kako z njim ravnati, da je suho sadje okusno in lepo. Vendar pa navadno to sušenje sadja ni praktično in če ni dosti pazljivosti, se kaj rado pokvari. Na spodnjih mrežah, ki so blizu ognja, se krlji od jabolk kaj radi zažgejo. Ako sušimo češplje, vsled prevelike vročine razpokajo in izcedijo sok. Nadalje je treba v taki sušilnici sadje prebirati, ker so nekateri kosi že suhi, drugi zopet ne. Pri odpiranju odprtín za odvajanje zraka zgubimo mnogo toplega suhega zraka, ki je najbolj potreben za sušenje sadja. S tem pove-

Živina mora tudi pozimi na prosto. Naši hlevi imajo pozimi premalo sonca in največkrat tudi premalo dobrega zraka. Pa tudi redno gibanje je za zdravje živine neobhodno potrebno. Zato pa puščajmo redno vsak dan poleti in pozimi vso živino ven na prosto, da se razgiblje in nadiha svežega zraka. So pri nas hlevi, ki dobivajo vso svetlobo le od severne strani in v kate-re ne pride sonce celo zimo. Iz takih hlevov mora iti živina še toliko bolj, zlasti ob sončnih dne ven in ostati čim več časa na prostem. Le živina, ki je tudi pozimi čim več zunaj na prostem, se utrdi in postane odporna na-pram boleznim. To upoštevajmo in privoščimo živini tudi v zimskem času zraka in sonca, ki nas nič ne stane.

Snažnost v hlevu je pri nas sicer že precej napredovala, ni pa še dolgo takšna, kakršna bi naj bila. Da snažno držane živali boljše uspevajo in so donosnejše, ni treba še posebej poudarjati. Zelo občutljivo je pri mlečnih živalih vime napram vlagi. Mlečnost krav bo vedno boljša, če je ležišče (staja) znažno in suho, ne pa mokro. Skrbimo za reden odtok gnojnice v dobro gnojnično jamo. Pa tudi gnoj moramo vsak dan sproti skidati in ga spraviti na gnojišče. Le v snažnem hlevu se živina dobro počuti in ostane zdrava, ako spolnimo tudi vse druge pogoje, od katerih je odvisno zdravje živine.

čamo strošek za kurivo, ker moramo bolj kuriti, da dosežemo pravo toploto. Za pospešenje sušenja sadja so uporabljali tudi kotle, da se je v njih ozir nad njimi sadje parilo. Tukaj je bilo treba zopet kuriti in prekladati, od kotla v sušilnico. — Vse to pa odpade z novo sušilnico, v kateri se sadje hitro in malimi stroški, brezhibno posuši.

Ta nova sušilnica je tako urejena, da ima 20 mrež in sicer 4 krat po 5 ena vrh druge. V sušilnico prihaja vroči zrak od zgoraj, t. j. tam, kjer se nahaja že najbolj osušeno sadje. Potem se pomika ta vroči zrak navzdol skozi mreže, ki so naložene s sadjem. Zrak med sadjem postane vlažen in ker je vlažen zrak težji kakor suhi, je vedno spodaj.

Tako so spodnje mreže naložene s sadjem v vroči sopari in slednjič odahaja vlažni zrak spodaj pod mrežami po zato pripravljeni cevi na prosto. Na ta način sparjeno sadje je veliko bolj okusno, ker je soparica prišla iz sadja samega, ne pa iz kotla, kakor se je poprej delalo. Sveže sadje se vlaga spodaj v sušilnico in zgoraj se jemlje suho iz sušilnice. Vroči zrak pa kroži od vrha navzdol. Mreže s sadjem se pa dvigajo v sušilnici s posebnim dvigalom navzgor, ena za drugo, toliko časa, da pride zgoraj suho sadje iz sušilnice.

Zimska zaloga

Sedaj je nastopil čas, da se čebelnje družine, ki smo jih odbrali, da nam preneso življenje preko zime v prihodnje leto, popolnoma in končno veljavno uredi z ozirom na zalogo živeža za zimo. Kdor ne bi bil upošteval »Domo-ljubovih« navodil glede splošnih priprav čebelnih družin za zimo že pred ajdovo pašo, bo moral to delo izvršiti seveda šele sedaj, ko je vsekakor za te opravke že dokaj pozno, da ne rečemo skoro prepozno. Družine bodo pač vsled tako poznega urejevanja gnezda, združevanja in podobnih zapoznelih poseganj v njihovo življenje dokaj slabše prezimile. Toda kdor ni že pred ajdo storil vseh potrebnih ukrepov glede priprave za zimo, mora to izvršiti vsaj zdaj, ko je res skrajni čas.

Danes hočemo strokovno razviti in utemeljiti vprašanje zimske zaloge, ki je sila važno. Od njega zavisi ugoden spomladanski razvoj družin in uspeh čebelarstva v prihodnjem letu. Kako kratkovidno ravnajo čebelarji, ki jim je mar zgolj ta trenutek, ne mislijo pa nič na prihodnost! Čebele oberó jeseni do golih kosti, spomladi pa zlasti po dolgotrajnejših zimah tarnajo in zdi-hujejo, ko morajo kar po vrsti delati na panje križe. Takšni ljudje sploh niso čebelarji! Ali se kmet kdaj pomišlja, da je škoda semena za pridelek prihodnjega leta? In bi zato, ker je škoda, zasejal manj? Rekli bi, da ni pri pameti, ker ne vidi dan naprej. Če pa čebelar pusti čebelam čez zimo veliko premalo živeža, ko so vendar družine z **zadostno zalogo** kakor seme za bodoče leto, je vse v redu, spomladi je pa mrličem v čebelnjaku kriva zima, krivo neugodno

Sadje iz te sušilnice pride jako lepo-belo in vse enakomerno suho. Ni ga treba nič prebirati in tudi je nemogoče, da bi se sežgalo, ali pa da bi češplje razpokale in se scedile. Sušilnica je zelo zanimiva. Postavila si jo je sadjarska podružnica v Sv. Pavlu pri Preboldu, kjer si jo lahko vsakdo ogleda. Ker so tudi stroški za postavitev take sušilnice primeroma majhni, bi bilo priporočati, da si jo napravi vsaka vas. V kratkem času se vasi izplačajo stroški.

Peter Podgoršek.

vreme in Bog veži kaj še vse, samo čebelar sam je nedolžen. Na ta način nam leto za letom čebelarstvo po kmetih peša, leto za letom se kmetsko narodno premoženje uničuje, pa smo kar tiho, češ: mora že tako biti. Že lansko leto smo o tem pisali, pa letos spet ponavljamo, ker vidimo ravno v tem vprašanju izvor nazadovanja te lepe gospodarske panoge po kmetih.

Letos nam je ajda izpolnila nade vsaj v toliko, da so čebele menda povsod nabrale zimsko zalogo. Marsikje bo ostalo tudi še nekaj za v lonec. Ne bo torej treba krmiti za zimo, razen v izrednih slučajih. Velika pa je nevarnost, da bodo naši kmečki čebelarji, ki že dokaj dolgo nemara niso videli medu v loncu, čebele prevživo oskubli.

Da smo na jasnem: vsak kranjič in podoben panj z nepremičnim satovjem in približno iste mere kakor kranjič mora imeti za zimo najmanj 7 kg medu. Pod to številko ne smeš, če hočeš imeti spomladi roje. Prav je pa, če jim pu-stiš 8 kg. V modernih panjih velike mere (A.-Ž. panj in podobni) pa nikakor ne sme zimska hrana pasti v tem času pod 10 kg. To je najnižja številka, prava je pa 12 kg. To so dovolj jasna navodila, želimo samo, da bi se čebelarji v svoj prid po njih točno ravnali. Kar je medu v panjih preko teh številk, naj se iztoči. Pri kranjičih se ugotovi množina medu s tehtnico. Samo res izvežbani stari čebelarji zadenejo kar s težkanjem. Na družino in satovje odpade približno 3—4 kg, teža panja samega pa mora biti čebelarju tudi vsaj približno znana. Če težo panja in družine s satovjem odšteje od skupne

dobljene teže, ima točno ugotovljeno množino medu.

V modernih premičnih panjih je tehtanje tudi priporočljivo zlasti za začetnike. Ako tehta družina z medom in satovjem vred — pa brez panja — 17 kg, je v redu, če manj, bo kaj rado premalo in bo treba spomladi dodajati, posebno, če bo vreme neugodno. Zalogo preceniš tudi na oko: na obeh straneh sata popolnoma zalita ploskev, ki meri 1 kvadratni decimeter (10 cm široka in 10 cm dolga) vsebuje tretino kg medu, torej je treba za 1 kg medu tri takšne ploskve. Po tem računu ima dobro do tal zalit sat A.-Z. mere (41×26) okroglo 2 in pol kg medu.

Marsikdo bo vprašal, zakaj je treba toliko medu pustiti družinam, ko je vendar znano, da meseca aprila že v naravi dobe skoro dovolj za svojo prehrano. V zimskih mesecih pa po dokazanih podatkih porabijo mesečno komaj povprečno po 1 kg, manjše družine pa še znatno manj. Žadosti bi bilo torej kakih 6 kg, ozir. še manj.

Najprej treba opozoriti, da je spomladansko vreme pri nas zelo nestalno in večidel za donos neugodno. Treba je, da imajo družine hrane vsaj do maja. Poleg tega je dokazano, da se poraba v februarju že dvigne zaradi nove zalege in se potem v marcu izredno naglo stopnjuje notri do junija. Razvoj je zelo nevarno ogrožen, če sedi družina na suhem. Samo nekaj deževnih dni je treba, pa bo lačna. Posledice bi bile zlasti spomladi nepopravljive. In kar je najvažnejše: hočemo spomladi lepega razvoja in o pravem času močnih družin, deloma za roje (v kranjcih), deloma za donos spomladanskega cvetličnega medu. Oboje je več kot dvomljivo, če se morajo družine kar naprej boriti z lakoto! Kar rečimo, da je uspeh izključen, če ni v panjih dovolj hrane ravno v mesecih marec in april. Komur je torej na tem, da bo prihodnje leto dobro čebelaril, naj z zimsko zalogo ne skopari! Živalica mu bo ljubeznivo skrb in žrtev za premagano skopost gotovo poplačila. Lp.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Važnost jabolka

Veda je postavila sadje na prvo mesto izmed vseh živil, kajti ni ga nobenega živila, ki bi tako blagodejno vplivalo na naše zdravje, kakor vprav sadje. To spoznanje in prepričanje se je razširilo že po vsem svetu. Najgloblje je prodrlo v meščanske in delavske sloje, manj pa ga uvažuje kmetsko prebivalstvo, zlasti v naših krajih. Kljub temu, da pridelamo samo v naši banovini na tisoče vagonov jabolk in drugega sadja, kljub temu, da je sadje skoraj edini pridelek, ki je užiten naravnost z drevesa brez vsakršne predelave ali priprave in da je tako prijetnega okusa in tako vabljive zunanosti, kljub temu pojemo doma razmeroma prav malo tega pridelka.

Jabolka so cenili vsi narodi vseh časov. Hvalo so jim peli že Egipčani. Rimljani in Grki. Dognano je celo, da so bila jabolka znana že pred mnogimi tisočletji. Našli so jih celo v stavbah na koléh. Pa tudi zgodovinske pripovedke in narodni običaji starih naro-

dov nam omenjajo, kako zgodaj so ljudje cenili ta sad.

Kot namizno sadje pridejo v poštev le boljše vrste žlahtnih jabolk; slabše pa se tudi koristno porabijo in to še posebno za brezalkoholne sadne sokove in druge jabolčne izdelke. Jabolka imajo to dobro lastnost, da se dolgo drže, posebno zimске vrste, če jih skrbno spravimo v primerne shrambe.

Jabolko je najbolj zdravilen sad. Znano je, da je v takih krajih, kjer jedo ljudje dosti jabolk ali pijejo pridelno jabolčni sok, mnogo manj protina in drugih bolezní. Koliko raznih obolenj zdravijo samo z jabolki in nekaterim drugim sadjem. Jabolko tudi čudovito gasi žejo. Zato je najbolje, če ga uživamo sirovega in s kožo vred. Iz med raznih važnih sestavin v jabolku naj omenimo še posebej fosfor ter črno slovo in jabolčno kislino, ki daje temu sadu osvežujoči okus. Pravilno pripravljen brezalkoholni jabolčni sok, pa smatrajo za najboljšo ljudsko pijačo. Nespametna je zatorej misel, da so jabolka, ki jih použije družina doma, z

vržena ali zgubljen. Ne samo, da z rednim uživanjem jabolk in drugega sadja pospešujemo narodovo zdravje in s tem njegovo blagostanje, ampak se na ta način lahko prihrani mnogo drugih živil, oziroma se skrečijo izdatki za živila, ki jih je treba kupiti. Jabolka prav lepo izpopolnijo morebitno bolj pičlo kosilo ali večerjo, ter so najboljša malica za otroke in odrasle.

Medtem, ko pride v Jugoslaviji na osebo in leto komaj okoli 10 kg sveže použitega sadja, ga pride v Nemčiji petkrat, v Ameriki pa več nego desetkrat toliko. Š. H.

KUHINJA

Pretlačena krompirjeva juha. Olupljen krompir skuham v slani vodi. Kuhanega stlačim ter oprazim na masti ali surovem maslu. Ko se praži, pridenem par kosov ocvrte žemljice. Žemljice poprej stolčem. Ko se par minut praži, zalijem z juho ali z juho, v kateri se je kahal krompir, ali pa s petršiljevko. Ko dobro prevre, zlijem juho na kocke zrezane opečene žemljice.

Petršiljevka. Na dva litra vode denem dve korenini osnaženega peteršilja z zelenjem vred, potem eno šalotko ali odrezek čebule, en paradižnik, malo pora, storžek karfijole, storžek zelja ali ohrovtja in en olupljen, na rezine zrezan krompir. To kuham osoljeno in pokrito toliko časa, da so korenine mehke. Petršiljevko rabim za zalivanje umetnih juh.

Dušen krompir. Krompir operem, zrežem na rezine ter dušim na masti ali surovem maslu. Za duh pridenem strok s soljo strtega česna, odrezek čebule in drobno zrezan zelen peteršilj.

Pokrito pražim dobre pol ure. Čebulo odstranim, preden dam krompir kot prikuho na mizo.

Krompir s pečenicami. Najprej spečem na masti, odišavljeni s čebulo. eno precej debelo pečnico. Ko je pečena jo vzamem iz omake, ji odstranim kožo ter jo zrežem na tanke rezine. Krompir skuham v oblicah. Kuhanega olupim in na rezine zrežem. V kozici, kjer se je pekla klobasa, zarumenim malo moke, priložim krompirjeve rezine ter nekaj minut pražim. Posodo, v kateri nameravam peči, namažem z maslom, potresem z moko ter naložim na dno nekaj rezin klobase, na klobase krompir, nato zopet rezine itd. Ko je vse porabljeno, potresem z drobtinami ter naložim sem in tja odrezke surovega masla. V srednje vroči pečici pečem pol ure. Ko je jed pečena, jo zvrnem na plitev krožnik ter dam s kakršnokoli solato na mizo.

Krompirjevi žličniki z zdrobom. — Olupljen krompir skuham v slani vodi. Kuhanega dobro stlačim, pridenem malo mleka in košček surovega masla. K pol kg krompirja primešam dva decilitra zdroba, pokrijem lonec ter pustim na toplem pol ure, da zdrob naraste. Z žlico zajemam žličnike, jih devam na razbeljeno mast ali surovo maslo ter pražim še pokrito kakih pet minut. Na mizo dam kot samostojno jed.

Drobno pečivo. Deset dkg surovega masla stopim na toplem. V stopljeno maslo primešam 10 dkg sladkorja in 10 dkg moke. Ko je prav dobro zmešano pridenem še 10 dkg moke. Testo pognetem in oblikujem majhne okrogle rezine. Rezine zaokrožim na dlani in spečem na pomazani pekači. C. K.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 2. okt. Prigon je znašal 57 volov, 27 krav, 14 telet, 122 krav in 65 konj. Prodanih je bilo 20 volov, 11 krav, 9 telet, 50 krav in 8 konj. Cene za kg žive teže so bile: voli I. vrste 3.50—4 Din, voli II. 2.75—3.50 Din, voli III. 2—2.75 Din, debele krave 2—3.50 Din, krave - klobasarice

1.50—2 Din, teleta 4.50—5.50 Din. Cena za pujska za rejo je bila 85—150 Din. Radi slabega vremena je bil sejem le slabo obiskan.

g Ptujski živinski sejem 1. oktobra je bil dobro založen, kupčija pa je bila srednja. Prigon je znašal 114 volov, 241 krav, 16 bikov, 38 juncev, 53 telic, 6 telet, 150 konj in žrebet, skupno 618 glav živine. Cene za kg žive teže so bile

sledeče: voli 2.50—3.50 Din, krave 1.50—2.25 Din, biki 2.50—3.50 Din, junci 2—2.50 Din, telice 2.90—3.50 Din. Cena za posameznega konja je znašala 300—4000 Din, za posamezno žrebe pa 250—1500 dinarjev.

g Ptujski prašičji sejem 2. oktobra je bil slabo založen, pa tudi kupčija je bila slaba. Dovož prašičev je znašal 149, pujskov pa 59, skupaj 198 glav. — Cene za kg žive teže so bile: pršutarji 4.25—4.50 Din, mastni 4.50—5 Din, plemenski prašiči 4—4.25 Din. Za posameznega 6—12 tednov starega pujska se je ravnala cena po kakovosti in je znašala 50—100 Din.

DENAR

g Borza dne 4. okt. 1935. Neizpremenjeni so ostali tečaji Berlina in Curiha, narasli so Amsterdam, Bruselj, London, Newyork, Pariz in Praga, popustil pa je Milan.

V zasebnem kliringu je ostal avstrijski šiling na ljubljanski borzi neizpremenjen, na zagrebški borzi je narastel na 8.585—8.695, na belgrajski pa je popustil na 8.5725—8.6725. Grški boni so notirali v Zagrebu in Belgradu 31.15—31.85. Angleški funt je narastel v Zagrebu na 234.02—235.62, v Belgradu pa na 233.57—235.17. Španska pezeta je notirala v Zagrebu 5.555—5.655, v Belgradu 5.70 bl.

CENE

g Ljubljanska blagovna borza dne 4. oktobra. Ponudbe franko nakladalna postaja: pšenica bačka 79—80 kg 150—155 Din za 100 kg, prekmurska 78 kg 165—170 Din za 100 kg; koruza bačka 100—102.50 Din, banatska 98—100 Din za 100 kg; oves slavonski 120—125 Din za 100 kg; moka bačka in banatska Og 250—255 Din, bačka št. 2 230—240 Din, bačka št. 5 210—220 Din za 100 kg; otrobi bački 100—115 Din za 100 kg.

g Novosadska blagovna borza dne 4. oktobra. Pšenica 78 kg bačka 148—151 Din, ladja Tisa 154—155 Din, ladja Begej 152—155 Din, slavonska 149—151 Din, sremska 149—154 Din, banatska 148 do 151 Din za 100 kg. Oves bački, sremski in slavonski 117.50—120 Din za 100 kg. Ječmen bački in sremski 64 kg 127.50 do 130 Din za 100 kg. Koruza bačka in sremska 94—97 Din za 100 kg. Moka bačka in sremska Og in Ggg 220—240

Din, štev. 2. 200—220 Din, štev. 5. 180 do 200 Din, štev. 6. 160—180 Din, štev. 7. 140—150 Din, štev. 8. 110—115 Din za 100 kg. Fižol bački in sremski, beli, 270 do 275 Din za 100 kg. Tendenca vzdržna. Promet srednji.

g Hmelj. Žalec, 4. oktobra. Uradno poročilo tržnega nadzornika. Ponovno poživljanje povpraševanja. Lahka utrditev cen pri najslabšem rdečem in pri najboljšem (Ausstich) hmelju, za katerega se je posamezno ponujalo tudi nad 30 Din.

Pri posestnikih blaga z višjimi cenami, pred vsem s cenami po 30 Din, so bili posamezno uporabljeni razni triki za doseg tega hmelja, kakor organizirane navidezne nižje ponudbe v ceni itd. Položaj čvrst.

RAZNO

g Razne denarne zadeve. Narodna banka objavlja, da se bodo potegnili iz prometa bankovci po 100 Din, izdaje leta 1905, torej Narodne banke kraljevine Srbije. Zamena se bo vršila tri leta, odkar poziv za zamenjavo izide tretjič v »Službenih novinah«. — **Belgija** zaznamuje v zadnjih tednih precejšen dotok zlata v belgijsko Narodno banko. — **Holandija** izkazuje nasprotno precejšen odtok zlata in ni veliko pomagalo, ko je holandska Narodna banka zvišala diskont od 3 na 5 odstotkov. — **Najvažnejši** pa je odlok **Italije**, s katerim je opustila zlato kritje, ki je dosedaj znašalo 40 odstotkov papirnatega denarja. To pomeni, da hoče Italija prodajati svoje zlato inozemstvu, da more kriti svoje dolgove. To je posledica brezuspešnega iskanja posojila v Ameriki in Franciji za svojo vojno v Abesiniji. Italija je bila povsod odbita.

g Cenitev svetovnega pridelka vina. Mednarodni urad za vino ceni letošnji pridelok vina na svetu po dosedanjih podatkih na 185 milijonov hektolitrov, dočim ko je znašal lanski pridelok 210 milijonov hektolitrov vina. Povprečni svetovni pridelok vina v povojnih letih znaša 170 milijonov hektolitrov. Torej bi bil letošnji svetovni vinski pridelok le za 15 milijonov hektolitrov nad povprečkom.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

PRAVNI NASVETI

Skrajšan rok. L. A. S. Ne moremo povedati, kakšen vojaški rok bo služil vaš drugi sin, ker niste navedli v vprašanju, koliko časa je služil prvi sin in njegov oče ter tudi niste napisali rojstnih podatkov posameznih družinskih članov. Za točen odgovor so nam potrebni vsi gornji podatki.

Dediščina. A. Z. Če niste prejeli odgovora, ponovite vprašanje. Dopisov ne hranimo, zato ne moremo vedeti, kaj ste nas pred več tedni vprašali. V koš ne mečemo vprašanj, ampak odgovarjamo po vrsti. Vsled velike množine vprašanj, ne more biti odgovor na vsako vprašanje že v sledeči številki objavljen.

Posledice nepravčasno zagrajenega sveta. I. K. N. L. Meja med vašim vrtom in sosedovo parcelo je šla ob kapi sosedovega skednja naravnost na mejnik. Pred leti je sosed skedenj podrli, a meja je ostala nespremenjena, kakor jo uživata že čez 30 let. Pred par meseci je sosed ogradil svojo parcelo, a ne v ravni črti ob vaši meji, pač pa krivo v vašo škodo. Opozorili ste ga na to, vendar se zgovarja, da mapna meja kaže krivo črto, kar pa ni res. Vprašate, če smete sosedu ograjo podreti, da bo zahteval pravo mejo po sodišču, ali pa, če morate sami sodno postopati. — V nobenem slučaju vam ni dovoljeno, da bi si sami delali svojo mejo in sosedov plot podrli. Vašo pravico uveljavite lahko samo potom sodišča. Če je bila meja še pred postavljanjem plota vidna, bi lahko postavitev plota preprečili, odnosno odstranitev plota dosegli s tožbo radi motenja posesti, ki bi jo morali vložiti tekom 30 dni, odkar je bil plot postavljen v vaš svet. Ker ste ta rok zamudili, lahko sedaj sosedu tožite na priznanje lastnine sveta, kjer stoji plot na vaši zemlji. V tej tožbi boste vi morali dokazati, da ste svet, kjer stoji del plota, skozi 30 let javno in nemoteno uživali kot svojo last in ta svet za sebe priposestvali. Če bi se tekom pravde izkazalo, da meja med obema parcelama v zadnjih letih sploh ni bila več vidna, boste morali od sodišča zahtevati določitev nove meje. — Mislimo, da je vrednost sporne plošve tako malenkostna, da se tudi iz načelnega stališča, radi same pravice, ne splača pravdati.

Nesporazum med dediči. A. Z. D.

Oče in mati imata vsak nekaj svojega posestva. Ko se je hči omožila z doma, sta oče in mati rekla, da bosta dala vsak po 5000 Din, vendar je šel samo oče brez matere delati pismo in je oče obljubil dati hčeri 10.000 Din. Kmalu potem je oče umrl brez oporoke, tako da hčeri ni izplačal ničesar. Očetovo posestvo so cenili in ga je prevzel sin, ki se je zavezal plačati vsaki sestri po 6000 Din in je tudi poročena sestra na to pristala. Ko je brat izplačal sestri 6000 Din, je sicer denar sprejela, noče pa podpisati pobotnice, češ, da ji mora brat izplačati 10.000 Din, kolikor je oče v žinotovanjskem pismu obljubil. Vprašate, kdo je dolžan izpolniti očetovo obljubo? — Če je teh 10.000 Din vključenih na posestvu očetovem kot dolg poročene hčere, lahko poročena hči zahteva izlačilo od sedanjega lastnika posestva. Če pa znesek 10.000 Din ni bil vključen, je bila to osebna očetova obveza, ki je prešla na njegovo zapuščino. Pri zapuščinski razpravi je morala hči zahtevati, da se ji prizna ta terjatev. Če se je hčerka pri zapuščinski razpravi zadovoljila z zneskom 6000 Din, ne more sedaj od prevzemnika zapuščine zahtevati, da ji plača 10.000 Din. — Po smrti matere bo smela zahtevati dolžni delež iz materine zapuščine; dokler pa mati živi, ni dolžna že poročeni hčeri ničesar dati.

Očim ni dolžan dati dote. P. J. M. Kot vdovec ste se poročili in priženili 7-letno hčerko. Po petih letih je žena umrla, a deklica je ostala pri vas do svojega 16. leta, ko je odšla k svoji teti v trgovino. Sedaj se je poročila in zahteva od vas doto in balo, čeprav zadnjih 10 let, ko je bila sposobna za delo, ni prav nič pri vas na domu delala. Žugajo vam celo s tožbo. Vprašate, če ste primorani svoji pastorki dati doto? — Ne. Vaša pastorka je nezakonska hči vaše pokojne žene. Nezakonska hči sme zahtevati doto le od svoje matere. Kot očim niste dolžan dati dote niti bale, če pa nima lastnih otrok, zakaj ji ne bi kaj pomagali, saj je hčerka vaše pokojne žene.

Vodovod po tujem svetu. P. Izpolnite si dovoljenje lastnika, če hočete napeljati vodovod po njegovem zemljišču. Brez njegovega dovoljenja ne smete kopati v njegov svet, ker bi vas lahko tožil.