

# Gospodar in gospodinja

LETO 1935

2. OKTOBRA

STEV. 40.

## Nekaj zdravilnih rastlin

Naše mamice so dobro poznale, gojile, nabirale in uporabljale mnogotere zdravilne rastline, ki jih naš mlajši rod ne pozna, kaj šele, da bi jih nabiral in imel za razne prilike v zalogi. Zato bo morebiti vsaj mlajšim gospodinjam ustrezno, ako opozorimo vsaj na nekatere najvažnejše.

Dandanes, ko je »nervozno« staro in mlado in marsikdo zdihuje zaradi slabega srca, si lahko poceni olajšamo te vrste bolezni, ako pijemo vsak večer čaj iz špajke (baldrijan) in mete. Takega čaja pa ne kuhajmo, ampak vsak večer namočimo v  $\frac{2}{10}$  litra (dva deci) vode po eno zvrhano kavino žličko tega čaja, ki naj se namaka do drugega večera, ko ga spijemo. Potemtakem pijemo vsak večer čaj, ki smo ga djali namakaj prejšnji večer. Tako pripravljen čaj je neprimerno bolj učinkovit nego kuhan.

Špajka in meta sta trajnici, ki rasteja v vsaki zemlji, brez vsake nege in se sčasoma razrasteta v velike grme. Za čaj uporabljamo samo liste, ki jih obiramo prvič koncem julija, drugič pa septembra. Rastlinam kar porežimo steblovje, ga zvežimo v snope in posušimo v senci. Pošušene liste potem oberemo in shranimo na suhem prostoru v steklenicah s širokim vratom, ki se dajo dobro zapreti. Mešanico obeh čajev naredimo že prej, da ni treba dveh posod. Oba ta dva čaja lahko tudi kupimo v lekarni ali drogeriji. Vendar pa doma nabrana in skrbno pripravljena sta vsekako boljša.

Črni ribez (Ivanovo grozdjčič s črnimi plodovi) je že od pamtliveka zelo čislana zdravilna rastlina, le žal, da je ta grm po naših vrtovih tako redek. Raste brez kake posebne střežbe v vsaki vrtni zemlji. Zadovolji se s skromnim koticom in se vsako pomlad odeje v pestro zelenje, na poletje pa je posut z majhnimi grozdi črnih zelo vo-

njavih jagod. Pri raznih težavah v vratu, v prsih (oslovski kašelj), pa tudi pri nerednostih v prebavilih je sok iz jagod priznano zdravilo. Prav tako se obnese čaj iz listov, ki jih oberemo spomladi in na jesen in v senci posušimo. Shranimo jih tako kakor vse druge čaje. Mladi grmi od te prekoristne zdravilne rastline se dobe v vsaki večji drevesnici.

Že stoletja znana zdravilna rastlina je melisa, ki je posebno učinkovita kot čaj pri raznih nadležnostih na srcu in splošno na notranjih organih. Kakor meta, tako raste tudi melisa prav rada brez kakega obdelovanja. Je tudi trajnica, ki se ji na jesen steblovje posuši, na spomlad pa iznova požene iz stare korenine in se včasoma razbohoti v velik grm, ki zaduši vse druge rastlinje okoli sebe. Za čaj uporabljajo samo liste.

Pri nas povsod znane bezgove jagode, bodisi da so pripravljene v čaju ali pa v soku, veljajo za prvostavno zdravilo pri prehladu, pri kašlju in raznih tegobah v prebavilih. Bezgove jagode so zrele, ko popolnoma počrnijo in zmečijo. Ohraniti se dajo, kakor vsako drugo jagodje, na razne načine. Skoro najbolj preprosto je shranjevanje v obliki soka. Popolnoma zrele jagode zdrobimo, na kak način otisnemo (sprešamo) in surov sok napolnimo brez vsakršnega dodatka v steklenice, ki jih dobro zamašimo ter razgrevamo v vroči vodi do 75° C 10–12 minut, kakor so pač steklenice velike. Takoj ko vzamemo steklenice iz vode, zalijemo zamaške s parafinom ali pečatnim voskom, da se na ta način zanesljivo neprodušno zapro. Za shranjevanje soka so majhne (n. pr.  $\frac{1}{2}$  literske) steklenice bolj prikladne nego velike, da vsebino temlaže hitro uporabimo, ko smo steklenic odprli. Sok sladkamo po potrebi in po

okusu, ko ga dajemo bolniku. Uživa se navadno le vroč.

Ponekod napravljajo iz bezgovih jagod mezgo, ki jo uporabljajo za zdravilni čaj. Mezga se pripravlja tako kakor iz drugega sadja. Ako je ne sladkamo, jo moramo prav gosto vkuhati in shranjevati v dobro (najbolje neprodušno) zaprtih posodah.

Do tu našete zdravilne rastline gojimo lahko na vrtu. Vse so zelo skromne in rasto, kamor jih posadimo. Je pa

## Gojitev lanu

Se pred kakimi šestdesetimi leti je bilo lanarstvo v Sloveniji zelo razvito in je krasno uspevalo. Proti koncu minolega stoletja je pa začelo nazadovati in je zlasti med svetovno vojno skoraj popolnoma propadlo. Z njim pa izginjajo iz kmetijskih hiš statve in kolo vrati in z njimi hišna obrt. Po vojni se sicer razne oblasti trudijo, da bi to domačo obrt in z njo gojitev lanu nanovo poživeli; toda dosedaj je ostalo vse stremljenje zavoda za domačo obrt kakortudi gospodinjskih šol brezuspešno. Kje pa tiči vzrok temu? Glavno je pomanjkanje zemlje našim kmetom, ki uporabljajo vso za pridelovanje hrane; drugi je v nepoznanju pravilnega gojenja lanu, trenja, in naprave dobrega prediva ter izdelovanje platna; tretji pa pomanjkanje tvornic, ki bi lanišče prevzemale od kmetov, ga podelale v predivo in izdelovale platno. Dokler ni izpolnjen vsaj zadnji pogoj, tako dolgo je vsako pospeševanje lanarstva v Sloveniji brezuspešno.

Gojitev lanu se bi pri nas gotovo izplačala pod pogojem, da poljedelec lahko vnovči seme in lanišče (steblovje lanu). Seme lahko vnovči v tvornicah za napravo olja ali pa, kar bi bilo za Slovenijo zlasti prikladno, z odprodajo prvovrstnega semenskega blaga v južne kraje, v katerih zlasti naš ozimni lan prav dobro uspeva.

**Odprodaja lanenega semena.** — **Čezm** za olje je mogoča, kajti te ga letno uvažajo nad 1000 vagonov. Splošno se ceni, da uporablja naša oljna industrija 85 odstotkov tujega in le 15 odstotkov domačega lanenega semena. Iz tega sledi, da še dolgo ni pričakovati nadprodukcije lanenega semena, ki bi ga naše oljarne ne mogle podelati. In

še mnogo drugih zdravilnih rastlin, ki rasto divje po polju, po gozdu itd. Za domačo lekarno so posebno priporočene tele: timijan, kamilice, tavžent, rože, pelin, preslica, arnika ali kokočičnik, gozdni koren ali kravoječ in sladke koreninice. K zdravilnim rastlinam moramo prišteti tudi lipovo cvetje.

V vsaki družini naj bi imeli vsaj najvažnejše zdravilne rastline vedno v zalogi.

vendar se mora tudi naša država v tem pogledu osamosvojiti in skušati doma pridelati ono, kar rabi, posebno ker se inozemstvo vedno bolj zapira proti našemu žitu in živini.

**Za pridelovanje prvovrstnega semenskega lanu** je Slovenija posebno primerna, ker goji zimski lan, ki zlasti v južnejših pokrajinah izvrstno uspeva. In ravno v tem pogledu bi se dalo laneno seme iz naših krajev drago prodati, kar bi bilo v korist tudi južnim banovinam, ki bi jim ga ne bilo treba kupovati iz inozemstva po tri- do štirikratnih cenah. V tem bi nastal našim kmetijam nov vir dohodkov.

**Lan za predivo** je prav za prav glavni pridelek te rastline in da blizu polovice dohodkov. In ravno lanenega prediva manjka Jugoslaviji, kajti uvažati moramo letno platna in belega prediva niti ni podobnih lanenih izdelkov za stotine milijonov Din. In tu treba, da skušamo v večji meri gojiti to kulturo in s tem omejiti uvoz.

Zal pa, da nam primanjkuje industrije za podelavanje lanišča in izdelovanje lanenih tkanin. Vse dosedanje lanarstvo v naši državi je bilo navezano na domačo hišno obrt, ki je steblovje lanu podelala v predivo, niti ni platno. Tvornice za podelanje lanišča v predivo in tkanine v celi državi nimamo nobene. Šele v zadnji dobi se je ustanovil tak mal zavod v Vladislavcih v Vojvodini, ki je pa še tako majhen in nerazvit, da more podelati le maj del pridelka iz Vojvodine, kjer so v zadnjih letih začeli gojiti lan v večjem obsegu.

Vojvodinci so namreč uvideli, da z gojitvijo same pšenice in koruze ne gre več, ker jo inozemstvo vedno manj

rabi, zato so začeli delati poskušnje z gojitvijo zimskega lanu, ki so ga kratkoma krstili »jugoslovanski ozimni lan«. Ta se jim je tako dobro obnesel, da je letos na oral dal za 1000 Din večji dohodek kot pšenica. Seveda so računali s tem, da lahko prodajo laneno seme po 2.50 Din kg in lanišče po 40 par kg. Ker so pa uvideli, da ne bodo mogli odprodati tvornici v Vladislavcih poljubnih množin lanišča, so kmetje sami začeli razmišljavati o tem, kako bi si združnim potem ustvarili take zavode, ki bi ga prevzemali in pripravljali v tržno blago. Kako daleč bodo s tem uspeli, je vprašanje bodočnosti. Vsekakor bi bilo želeli, da se take združne ustanove čimprej ustvarijo in omogočijo dobičkanosno gojitev te za nas náravnost potrebne rastline. Podelavanje lanenega prediva v domači hišni obrti se bo težko kdaj moglo zopet vpeljati.

**Ozimni lan je najbolj dobičkanosen,** ker je enako dober za seme kakor tudi za predivo. Zrnje ima dovolj dobrega olja, slično kakor argentinski lan, ki je znan kot najboljši za oljarne. Pa tudi steblo da dobro predivo ne samo po množini, ampak tudi po kakovosti; v tem oziru sliči onim vrstam, ki jih gojijo samo zaradi prediva. Torej naš domači lan združuje v sebi oboje dobrote, ki jih nudi vrsta za olje in ona za predivo: zadovoljuje torej tovarnarja olja kakor tudi tkaleca.

Naj navedemo tu še nekatere prednosti ozimnega lanu pred jarim. Ozimni lan sejemo septembra, da se do zime dobro vkoreníči; požene zgodaj spomladi in dozori navadno z ječmenom ali še prej, zaradi zgodnjega razvoja laže prenese poznejšo sušo in dozori

pravočasno, da je po njem možna vsaka strniščna setev. Ubeži tudi škodljivcem in ne trpi toliko vsled plevela kakor jari lan, ker ga kmalu preraste in zadrží. Bolje izkoristi zemljo in njene hranilne snovi, ker več časa raste. Njegova setev in obdelovanje se laže uredi, ker se prej seje in žanje. Zadovolji se tudi s slabšo zemljo, ki jo še izboljša. To zadostuje, da prepriča poljedelca o prednosti ozimnega lanu pred jarim.

**V Sloveniji imamo mnogo ugodnih leg, kjer prav dobro uspeva zimski lan** in da bogato zrnje in dobro predivo. Veliko zemlje sicer nimamo na razpolago zanj, kakor na pr. Vojvodinci, smatramo pa vendar, da bi se izplačala njegova kultura deloma s pridelo vanjem semenskega blaga za južne pokrajine, ki bi ga rade kupovale in dobro plačevale; deloma z vnovčenjem lanišča ali priprava domačega prediva.

Še pred sto leti so ne samo na Dolenjskem, ampak celo na Gorenjskem obsejali pospravljene zelnike z ozimnim lanom, ki so ga bodoče spomladi porivali za izdelovanje prediva. Po lanu je prišlo zopet zelje na vrsto. Na ta način se prazni zelniki dado dobro izkoristiti in dajo prav fino pražno vlakno za najfinejšo prejo. Seveda lanu ne smemo sejati zaporedoma na isti njivi, ampak šele po štirih letih.

Največja ovira za razširjenje lanarstva obstoji pač v tem, da se lanišče ne da vnovčiti. Tu bi morale vse gospodarske korporacije in oblasti, ki govore, kako jim je pri srcu dobrobit kmeta, zavzeti se za to, da se ustanovi zavod, ki bi prevzemal in podelal svetlobje lanu v primerno tržno obliko, ki bi jo naša zelo razvita tekstilna industrija spremenila v tkanjino. L.

## Pridobivanje medu

### II.

Marsikateri bravec »Domoljuba«, ki je čebelar in ki prebira naše čebelarске članke, ima v svojem čebelnjaku še stare vrste panje-kranjčice in podobne. Tudi v teh panjičih se lahko prav lepe količine medu pridelajo, res je pa, da je odvzem medenega satja od sile sitno delo. Treba bo polagoma vsem slovenskim čebelarjem prav resno misliti na čebelarjenje v premičnih pa-

njih, kjer lahko poljubno satje odvzemajo. Dokler pa imamo še »staroverce«, jim je treba nekako tudi z nasveti pomagati. Na vsak način moramo takoj ugotoviti, da je tudi iz kranjčev mogoče med točiti in ne le prešati. Tudi in posebno pri kranjičih je treba točiti stran od čebelnjaka, v dobro zaprtem prostoru. Kajti ko odpreš dno, čebele močno izletavajo in bi takoj onemogočile delo. Za izpodrezovanje satovja je

nujno potreben oster dolg nož, ki ga je treba vedno sproti namakati v mlačno vodo, da rad teče. Najprej se sat odreže (ko smo prej z dimom čebe preganali) z vrha navzdol, nato pa še spodaj tik ob stropu. Najtežavneje je sedaj težki in mehki sat primerno prijeti, omesti z njega še preostale čebele in ga položiti v pripravno posodo, od tam pa v točilo. Treba si je znati pomagati, vsak pač na svoj način. Če ti bo pa po notah nagajalo in se boš jezil, pa se spomni, da smo te nevšečnosti že zdavnaj prebredli z modernimi panji in skleni, da se jih v bodoče tudi sam opriješ. V točilu se naj privežejo za satjem deščice, ki ga bodo držale, da ne bo takoj padlo, še preden smo točilo pričeli sukati. Odkrivanje je na primerenem podstavku kaj enostavno, ker satja ni treba dosti varovati. Kdor izpodreže, naj skrbno pazi, da ne bo medu iz satja razlival po tleh, kakor tudi, da bo panje sproti skrbno zapiral in spredaj pripiral, da ne bo ropanja. Zakaj v panju se bo gotovo nekaj medu razlilo in budo sicer čebele od vseh strani zanj navalile.

O običajnem jesenskem odvzemanju medu iz kranjičev, kjer opravlja svoj uničujoči posel žveplo, tu ne govorimo. Ta način ni samo v našo čebelarstvo sramota, marveč tudi v veliko škodo, ker pokončava družine takrat, ko jih je za ohranitev življenja čez zimo najbolj škoda. Dejstvo, da imajo pri tem poslu glavno besedo razni medičarji, ki čebelarje izkoriščajo, le še povečava naš odpor proti tej praksi, ki se mora skoraj enkrat za vselej nehati.

Ako kranjičar namerava jeseni nekaj panjev podreti — kar je pri čebelarstvu sploh navada — naj to stori tako, da si čebele ohrani. Z dimom in tolčenjem jih zlahka prežene k drugi družini, pri prehodu vjame matice in jo odstrani, prazen panj pa sam podere in iztoči. Dobiček, ki bi ga vtaknil medičar, ostane lepo njemu, poleg tega si pa družine, ki ostanejo čez zimo, ojači, da mu bodo prihodnjo pomlad čim prej dale rojev, na katerih sloni njegov način čebelarstva in uspeh.

Pri panjih s premično opremo je točenje v primeri z onimi v kranjičih naravnost igrača. Zlasti za čebelarja, ki ima vso potrebno pripravo, predvsem sipalnik Stojkovičevega sistema.

Jasno je seveda, da pri pridobivanju medu iz A.-Z. panjev opravlja glavno delo ta, ki jemlje satje iz panja in ometa čebele. Iz medišča ometanje celo odpade, ako imajo panji begalnice in smo rešetko dan prej pokrili in zaprli prehod v plodišče. Kako je treba ravnati tedaj glavnemu »junaku«? Načelo udobnega dela je: čebelam dati časa, da se medu do sita napijejo. Zato bi napak ravnal, kdor bi takoj pri odvzemu sata iz panja čebele ometal. Zival je trenutno razburjena in huda; čim se pa narsrka medu do grla, se osiplje v sipalnik, kakor bi lešnike pretresal. Malokatera zleti. Zato naj velja pravilo: vse satje najprej na kozico. Nato naj se prazna mesta v panju takoj zadelajo z drugim že iztočenim satjem, da imajo čebele takoj opravek z lizanjem, medišče pa zapre. Potem pa začni ometati prvi odvzeti sat in tako po vrsti. Delo bo šlo lepo gladko od rok. Še kape ne bo treba, nikor rokavic, ki sploh ne spadajo v čebelnjak. Iztočeno satje je na vsak način treba sproti zapirati, da ne vleče čebel nase od zunaj. Da dim zelo uspešno pomaga pri odganjanju čebel, če postanejo nadležne, je dognano. V moderen čebelnjak spada tudi izletnica na oknu, ki ne pušči čebelam v čebelnjak. Pa se tudi brez nje shaja. Pri roki mora biti vedno voda, da si opereš od medu mlezgave roke in namakaš gosjo perut, s katero ometaš.

Oni, ki prenaša polno satje v točila in prazno nazaj, mora imeti zabojček, ki ga pokrije. Sicer bo vodil čebele v točilnico in tako oudi delo zelo otežil. Odkrivač satja mora imeti precej spretnosti in lahko roko, da celice preveč ne poškoduje. Škoda bi jih bilo, posebno pri mladem satju, ki je najbolj krhko. Ako rabi za odkrivanje nož, mora biti zelo oster. Bodisi nož ali vilice je treba kar pogosto pomakati v vodo, da se ne prijemljejo. Jaz ne odkrivam sata na obeh straneh naenkrat, ker se med le preveč izceja med odkrivanjem. Najprej se odkrije in skoro docela iztoči ena stran, potem pa druga, na koncu se pa s hitrim vrtenjem še iz obeh strani celice dodobra izčistijo.

Kdor vrtil točilo, mora posebno upoštevati, da je treba polne sate počasi vrteti, da se ne lomijo. Zato je pri prvi polovici treba velike pazljivosti zlasti pri mladem satju. Ko se iztreva druga



stran, se pa že lahko hitreje požene, potem pa vedno hitreje. Ni brez pomena, kako se satovi v koš točila vstavljajo. Pravilno je tako, da je spodnji rob sata obrnjen v smeri, kakor se koš vrti. Celice so namreč obrnjene proti gornjemu robu in napačna lega sata v košu ustavlja popoln izmet medu.

Sito mora biti dvojno. Med se mora skozi sita precejati takoj pri točenju, ker se pozneje kaj hitro toliko strdi, da noče več skozi drobno sito. Sita se

večkrat izčistijo, da tekočina redno lepo odteka v podstavljeno posodo.

Ni mogoče dati na tem mestu res izčrpnih navodil. Posneli smo le glavnega. Točenje spada v čebelarstvu brez dvoma med najvažnejša opravila. Tu gre za kakovost pridelka in za gmetni uspeh, ki je z njim v nujni zvezi. Zato naj vsak čebelar ta opravke res vestno izvrši v svojo korist, pa tudi v korist slovesu slovenskega medu. Lp.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Praktična naprava za sušenje

Perilo in obleke, ki so pletene ali kvačkane, ali pa napravljene iz kupljene pletenine (trikó-ja), se zelo razvlečejo in izgube pravo obliko če jih sušimo obešene na vrvi, kakor drugo perilo. Ponavadi jih oprane zamotamo v krpo ali pa položimo na pregrnjeno mizo, da se suše. Na ta način pa se suše zelo počasi, poleg tega pa tudi ni dobro za pletenino samo, če je toliko časa vlažna. Prav lepo nam pa služi v ta namen praktični sušilec, ki si ga lahko napravimo sami. Potrebujemo mrežo iz vrvi, pravokotne (podolgovate) oblike. Na mrežo pritrdimo na vsakem koncu leseno deščico, ki drži mrežo lepo razprostrto in napeto.

To mrežo obesimo ven ali pa v kak zračen prostor in naložimo nanjo posamezne kose omenjenega perila ali oblek. Ker ima zrak dostop od vseh strani gre sušenje hitro od rok, pri tem pa ostane lepo ohranjena oblika obleke ali perila.

### Vrečice namesto krp

Krpe za brisanje prahu potrebujemo v vsakem, tudi najmanjšem gospodinjstvu. Včasih teh potrebnih krp celo primanjkuje; vendar pa delo z njimi ni posebno prikladno. Boljše kakor štiro-oglate krpe so za to delo vrečice, ki si jih napravimo lahko iz kakršnikoli ostankov blaga. Včasih kupimo kako živilo že v trgovini v vrečicah, n. pr. sladkor v prahu. Namesto, da bi take

gotove vrečice parali, likali in delali iz njih krpe, si vse to delo prihranimo, če uporabljamo vrečice kar take kakršne so. Z njimi nam gre delo mnogo boljše od rok, kakor pa s krpami. Kadar brišemo prah, natakujemo vrečko na roko kakor rokavico ter brišemo ploskve s celo roko, robove in kote pa s prsti in sicer tako, da prašne dele vrečice pobiramo v dlan in držimo s palcem, ter brišemo vedno s svežim delom vrečice. V kratkem se temu delu z vrečicami takó privadimo, da krpe sploh ne maramo več. Prav pripravne so vrečke v velikosti 45×18 ali 50×20 cm. S. H.

### KUHINJA

**Mešanica iz gob, jaje in možganov.** Na sredo skleda denem oprazene gobe, okrog v obliki venca mešana jajca, potem pa kupčke praženih možganov.

**Oprazene gobe.** Pri pripravljanju gob je treba velike pozornosti. Dobre so vse s trdim belim mesom. Stare črvice ali gnile so nevarne, četudi spadajo v vrsto užitnih gob. Dobre zdrave gobe razrežem na tanke rezine. Spodnjo plast, brado imenovano, pustimo le tedaj, če je lepo bela in trda. Vodeno in mehko vedno odstranim. Te narezke prav hitro operem v mrzli vodi. Oprane poparim z vrele vodo. Ko se odtečejo, jih oprazim na razbeljeni masti, ali sruovem maslu. Za duh pridenem, strok s soljo strtega česna, drobno sesekljane čebule in zelenega peteršilja in ščep popra. Ko vse malo zarumeni, potresem z moko. Ko ta zarumeni prav malo zalijem in nazadnje pridenem žlico ali dve kisle smetane.

**Mešana jajca.** V zelo razbeljeno mast vlijem ošvrkljana jajca in jih dobro mešam toliko časa, da narastejo. Zmešana so podobna kaši. Površino potrese s sekljanim drobnjakom, s seseklano kuhano šunko, s sardelami ali s kakim drugim kuhanim, pečenim in drobno seseklanim mesom.

**Praženi možgani.** Možgane operem, položim v vrelo vodo, ter potegnem kožico z njih. Nato jih zrežem na listke, oprazim na razbeljeni masti, na kateri sem razumenila drobno seseklano čebulo. Tako pripravljene porabim za gori omenjeno mešanico.

**Telečja pljuča s sardelami.** Pljuča pristavim v mrzlo osoljeno vodo. Ko so kuhana, jih vzamem z juhe in jih obtežim, da hlajena lažje zrežem. Zrežem jih na tanke rezance. V kozici napravim prežganje. Za pol kg pljuč vzamem dve žlici masti in polno žličo

moke. Ko moka prav malo zarumeni pridenem žlico drobtin, drobno zrezane čebule, zelenega petršilja, malostrtega česna in zrezana pljuča. To dušim par minut, nato zalijem z juho ali kropom, pridenem vejico majarona in pustim vreti še pet do osem minut. Nazadnje potreseam jed z dvema osnaženima in seseklanima sardelama. Po okusu okisam s kisom ali limoninim sokom.

**Beli kipnik.** V kozico denem, en četrt litra mleka tri dkg surovega masla in pet dkg moke. To mešam na ognju, da se zgosti. Zgosteno potegnem na stran, da se shladi. V shlajeno primešam dve žlici sladkorja, tri rumenjake, iz treh beljakov sneg in malo vanilije za duh. Obliko namažem z maslom, potreseam z moko ter stremem mešanico potri. Kipnik pečem v srednjevroči pečici 30 do 40 minut. Ko je kipnik pečen, ga polijem z vinom in dam na mizo.

## GOSPODARSKE VESTI

### DENAR

**g Borza, 27. septembra 1935.** Neizpremenjeni so ostali tečaji Berlina, Curia, Londona in Pariza, narasla sta New York in Amsterdam, popustili pa Bruselj, Praga in Trst.

V zasebnem kliringu je avstrijski šiling narasel na ljubljanski borzi na 8.58—8.68, v Zagrebu pa je ostal neizpremenjen na 8.53—8.63, dočim je zopet narasel v Belgradu na 8.56—8.66. Grški boni so notirali v Zagrebu 31.65—32.40, v Belgradu pa 31.65—32.35. Angleški funt je ostal v Zagrebu neizpremenjen na 233.95—235.55, prav tako v Belgradu na 234.20—235.80. Španska pezeta je v Zagrebu notirala 5.55—5.65, v Belgradu pa 5.70.

### ŽIVINA

**g Mariborski živinski sejem 24. sept.** Dogon je znašal 13 konj, 18 bikov, 122 volov, 418 krav in 12 telet, skupno 583 glav živine. Cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: debeli voli 2.75—3 Din, manj debeli voli 2.25—2.50 Din, voli za rejo 2—2.90 Din, biki za zakol 2—2.50 Din, debele krave za zakol 2—2.75 Din, plemenske krave 1.50—2 Din, krave za klobase 1—1.25 Din, molzne krave 2.25 do 2.50 Din, breje krave 2.25—2.50 Din,

mlado govedo 2.50—2.80 Din, teleta 3—4 Din. Prodali so 347 glav živine. Cene za 1 kg mesa so bile: volovsko meso I. vr. 8—10 Din, II. vr. 6—8 Din, kravje meso in meso od bikov in telic 4—6 Din, telečje meso I. vr. 8—10 Din, II. vr. 4—6 Din, sveže prešičje meso 8—12 Din.

**g Mariborski prešičji sejem 27. sept.** Na sejemu so prignali 177 prešičev, 1 ovco in 1 kozo. Cene so bile sledeče: mladi prešiči 5—6 tednov stari po 45 do 50 Din kos, 7—9 tednov stari po 60—80 Din kos, 3—4 mesece stari po 120—150 Din kos, 5—7 mesecev stari po 200—250 Din kos, 8—10 mesecev stari po 300 do 350 Din kos, 1 leto stari po 450 do 580 Din kos; 1 kg žive teže 4.50—5.50 Din, 1 kg mrtve teže pa 7.50—9.50 Din. Prodanih je bilo 101 prešič.

### CENE

**g Ljubljanska blagovna borza dne 27. sept.** Ponudbe franko nakladalna postaja: pšenica bačka 73—80 kg 150—155 Din, prekmurska 78 kg 165—170 Din za 100 kilogramov; oves slavonski 120—125 Din za 100 kg; koroza bačka 100—102.50 Din, banatska 98—100 za 100 kg; moka bačka in banatska 0g 250—255 Din, bačka štev. 2 230—240 Din, štev. 5 219—220 Din za 100 kg; otrobi bački 110—115 Din za 100 kg. Tendencja čvrsta.

### z Novosadska blagovna borza dne

27. sept. Pšenica 78 kg bačka 146—150 Din, bačka ladja Tisa 152.50—155 Din, ladja Begej 152—154 Din, slavonska 147.50—150 Din, sremska 147.50—152.50 Din, banatska 146—150 Din za 100 kg. Oves bački, sremski in slavonski 112.50 do 115 Din za 100 kg. Ječmen bački in sremski 64 kg 124—126 Din za 100 kg. Koruza bačka in sremska 95—96 Din, banatska 93—95 Din za 100 kg. Moka bačka in banatska 0g in 0gg 215—235 Din, štev. 2. 195—215 Din, štev. 5. 175—195 Din, štev. 6. 155—175 Din, štev. 7. 135—145 Din, štev. 8. 107.50—112.50 Din za 100 kg. Oirobi bački in banatski 85—87.50 Din za 100 kg. Pižol bački in sremski, beli 270—275 Din za 100 kg.

**g Hmelj.** Zalec, 28. sept. (Uradno poročilo tržnega nadzornika). Hmeljarji so mnenja, da se je letošnjega pridelka več kakor 80% prodalo v tako kratkem času in s tako naglico, kakor doslej še nobeno leto. Po tej živahni prodaji prvovrstnega in za kupce v Evropi menda najcenejšega blaga, po napolnitvi vseh skladišč in hmeljaren, po vročični živahnosti kupčije minulega tedna, je nastopilo v hmeljski trgovini v Zalcu normalno pomirjenje, normalno popraševanje in ponujanje. Cene so vendar nadalje čvrste ter se kupuje sedaj več ali manj »špricano« blago po 13 Din za najslabši rdeči do 25 Din za najboljši »špricano« hmelj. Za drugovrstno in prvovrstno blago se gibljejo cene od 26 do 30 Din in preko ter se govori o neki večerjšnji izjemni kupčiji po 32 do 33 Din. Hmeljarji se pritožujejo glede prevelike ambicioznosti mlajših nakupovalcev, ki se hočejo prikupiti trgovcu in ki so n. pr. imeli za nakup tretjevrstnega blaga »lmit« (dovoljenje) do 18 Din, pa so tega plačali po 14 Din. Drugi nakupovalci so n. pr. imeli nalog, da kupijo slabše blago po 18 Din, pa so kupili pri neinformiranem, v stiski se nahajojočem se kmetovalcu 26 Din vredno blago po 18 Din. Hmeljarji bi zaradi tega zahtevali od nakupovalcev več socialnega čuta in bo nujna žaloga bodoče reorganizacije hmeljske trgovine, da se na najtočnejše določi in uredi nakupovalska služba in da se za to službo kooptirajo samo moralno absolutno neoporečni, starejši, izvežbani ljudje. Popraševanje in nakup zelo živahen.

## RAZNO

**g Letošnji pridelek koruze v Banatu** bo znašal največ 50 odstotkov od lanskega. Letos znaša pridelek na oral povprečno le 12 stotov, lani pa je znašal na oral 20 do 24 stotov. Da je pridelek letošnje koruze tako slab, je vzrok suho in vetrovno vreme. Ker mnogo koruze ni dozorelo, bo letošnja koruza v Banatu tudi kakovostno slabša kakor lanska.

**g Beli orehi** se mnogo draže prodajo nego navadni, neubeljeni. Ubelimo jih pa takole: Ko orehe otresemo jih tako izlučimo iz vnanje zelene kože, ter jih denemo v vodo, ki smo v njej raztopili 2% solne kisline, (na 20 litrov vode 40 dkg sode ali solne kisline). Z brezovo metlo potem orehe dobro premešamo, da se temeljito operejo. Nazadnje jih splaknemo v čisti vodi in razgrnemo natanko na podu, pod streho ali kjerkoli na prepihu, da se posuše. Ob lepem, solnčnem vremenu se izvrstno suše na primernih lesah na solncu. Ako oprane orehe, takoj ko jih vzamemo iz vode, zažvepljamo in šele potem posušimo, dobimo posebno lepe belo robo, ki kupea kar očara. Za žveplanje vzemimo zaboj, ki se neprodušno zapre. Še mokre orehe obesimo v košku zgoraj v zaboju, spodaj pa zažgimo kosček žveplenege traku in počakajmo četrt ure, da žvepleni dvokis uniči barvo na lupini. Potem orehe splaknimo v čisti vodi in denimo sušiti.

**g Svetovna letina pšenice.** Kmetijsko ministrstvo v Washingtonu ceni letošnjo svetovno letino pšenice brez Rusije in Kitajske na 3520 milijonov bušlov (968 milijonov stotov), kar pomeni povečanje v primeri z lanskim letom na 60 milijonov bušlov (16,5 milijona stotov). Istočasno so pa zaloge za 240 milijonov bušlov (66 milijonov stotov) manjše, kot so bile lani. — Iz Moskve prihajajo tudi ugodna poročila o pšenični letini v Rusiji, ki bo prekosila lansko za 10—15 milijonov stotov. Pričakujejo, da bo letošnji pridelek v Rusiji dosegel do 100 milijonov stotov žita. Lani je Rusija izvozila 880.000 ton (po 1000 kg) žita, leta 1933 pa 1.750.000 ton. Pri oddaji žita državi so kmetje dobili zanj po 8 kopejk za kilogram.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

## PRAVNI NASVETI

**Spor zaradi košnje trave ob cesti.** M. J. Po svojem svetu smete kositi. Ker so vas pa zaradi košnje ob cesti kaznovali, sklepamo iz tega, da ste kosili po cestnem svetu, ki ni vaša last. Podatki v vašem vprašanju so prepomankljivi, da bi mogli povedati, komu pripada svet, po katerem ste kosili in bili zato kaznovani. Ker ste že vložili pritožbo, ki je bila v obeh stopnjah, tako pri okrajne mnačelstvu, kakor pri banski upravi zavrjnena, pač ni pomoči. Vedeti morate, da imajo javne koristi vedno prednost pred zasebnimi.

**Kako bo treba plačevati dolgove združnim hranilnicam in posojilnicam.** T. R. Za odplačevanje kmečkih dolgov pri združbah velja odplačilni načrt, ki je bil razglašen 20. julija t. l. Zadruga smejo zaračunati dolžnikom kmetom od 1. januarja 1935 največ 6% obresti na leto za nazaj. Le zadruga, ki imajo več ko 25% svoje obratne glavnice, izposojene od drugih denarnih zavodov, smejo računati največ 7½% obresti na leto. Obresti se morajo plačati vsako leto najkasneje do konca meseca novembra. — Dolžno glavnico odplačujejo dolžniki-kmetje v 12 letih po posebnem načrtu. Letos bo treba plačati 1%. Če dolžna glavnica ne presega zneska 6000 Din, odplačujejo dolžnik zadrugi poleg vsakoletnih obresti letno najmanj četrtino dolžne glavnice.

**P. C. P.** Ne morem ovam na podlagi vašega dopisa povedati, če bi bila tožba zaradi tega, ker ne prejmete pokojnine, uspešna. Če vam je kdo po svoji krivdi povzročil škodo, je odgovoren za odškodnino. Iz vašega pripovedovanja pa ni mogoče z gotovostjo sklepati, kdo je kriv, da niste bili pravočasno zavarovani. Morda nosite delno krivdo tudi sami, ker izgovor, da ste mislili, da je za zavarovanje dovolj, da ste prijavljeni, ne da bi plačevali prispevke, je pač nevzdržen, ker ni zavarovanja brez plačevanja premij. Uradi morajo pač pošiljati takšna poročila, ki odgovarjajo resnici. Pokojninski zavod se more tožiti. Če so bili njegovi odloki pravilni in pravilno dostavljeni, bi vam mogel reči tisti, ki bi zadevne akte preštudiral. Ako se je imel odlok vam dostaviti, je bil vaš službodajalec dolžan ga vam izročiti. Če nimate nobene imovine, ali če ne bi mogli plačati pravnih stroškov brez škode za svoje vzdrževanje in za vzdrževanje svoje rodbine, boste v slučaju tožbe na prošnjo lahko dobili pravico revnih.

**Živa meja.** M. I. S. Ni predpisano, kako daleč od sosedove meje smete zasadi živo mejo. Paziti morate samo, da ne boste sosedu z zasaditvijo meje kratili kakšnih pravic n. pr. hoja pri oranju in podobno. Če sosed nima nobe-

nih služnostnih pravic na vašem svetu ob meji, smete živo mejo zasadi prav blizu meje. Vendar pri tem vpoštevajte, da se bodo veje in korenine razrastle in da bo imel sosed pravico iste obsekati, če bodo segale v njegov zračni prostor odtodno v njegov svet. — O pobiranju sadja na sosedovem vrtu smo pa pred kratkim pisali. To velja tudi za vas in nam torej ni reba ponavljati.

**Ustavitev gonje živine preko travnika.** S. I. M. Pastir goni živino preko vašega travnika, čeprav ste gospodarju že prepovedali gonjo preko tega travnika. Vprašate, kako bi preprečili nadaljno gonjo, ker najbrž gospodar svojemu pastirju še ni prepovedal goniti po vašem svetu. — Če kljub vaši prepovedi ne preneha goniti živine po vašem svetu, kjer nima nobene pravice, pač ni drugega izhoda, kakor tožba. Tožiti morate gospodarja in ne pastirja. Gospodar je odgovoren za poseganje v vaše pravice, če se goni živina v njegovo korist in če je on izrecno ali molče (ker pastirju ne prepove po vašem svetu goniti) dal nalog, da tam goni odtodno gonjenje po vašem svetu odobril.

**Podedovanje posestva po vdovi.** S. Š. Vdova je po svojem možu podedovala vse posestvo. Otrok nima, pač pa živi od njenega sorodstva en brat in pa sorodniki pok. moža. Radi bi vedeli, kdo bo podedoval njeno zapuščino. — Vdova lahko napravi testament in izroči svoje imetje, komur hoče, ker nima nobenih nujnih dedičev t. j. otrok, odtodno roditeljev, katerim bi bila dolžna zapustiti vsaj nujni delež. Če pa ne bo napravila oporoke, pa nastopi dedovanje po zakonu. Zakoniti dediči so pa predvsem tisti, ki so po zakonskem rojstvu z zapustnikom v najbližnjem sorodstvu. Če bi imela zapustnica otroke pripade cela dediščina njim, naj so moškega ali ženskega spola. Če zapustnik nima zakonskega potomstva, preide dediščina na njegova roditelja in ako več ne živita, na njuno zakonsko potomstvo torej na brate in sestre zapustnika. Ako v vašem slučaju ni drugih bližnjih sorodnikov, kakor edini brat vdove, bo brat zakoniti dedič.

**Vsled prodaje zemljišča preneha zakupna pogodba.** J. K. Sosed je prodal njivo, ki jo imate vi že tri leta v zakup. Vzeli ste jo v zakup za deset let. Kupcu ste povedali, da ne odstopite od zakupne pogodbe. Ali vas bo mogel k temu prisiliti? — Ker zakupna pogodba najbrž ni vpisana v zemljiški knjizi, se boste morali po pravilni odpovedi zakupa umakniti novemu posestniku.