

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

14. FEBRUARJA

STEV. 7

Standardizacija

Tale tuja, menda angleška beseda se sliši dandanes prav pogosto. Zlasti jo uporabljajo v sadjarstvu, ko se lelo za letom bolj odločno poudarja, da je treba sadje **standardizirati**, ker le tako ima na sadnem trgu pravo veljavo in ceno. Ker je med cenj. bravci »Domoljubac« skoro gotovo še nekaj takih, ki jim pravi pomen te besede ni popolnoma umljiv, ne bo napak, ako jo obrazložimo. Opiraje se pri tem posebno na kmetijske pridelke, zlasti na sadje.

Beseda »standard« pomeni po naše pravzaprav **uzor, mero, pravilo**. Standardizirati bi se potemtakem reklo kako reč po nekem dovršenem uzoru, po neki določeni meri ali po nekem posebnem pravilu izvršiti. **Standardni pridelek** — najsi bo že iz katerekoli kmetijske panoge — je pridelek, ki dosega neko določeno mero v zunanji obliki in v notranji kakovosti. **Pridelek** — recimo sadje ali karsižebodi — **standardizirati** bi se torej reklo v pridelovanju doseči neko določeno **stopnjo popolnosti** glede vseh lastnosti dotičnega pridelka. Ta stopnja popolnosti pa ne sme biti poljubna in v raznih krajih različna, ampak mora ustrezati **določenim predpisom** in veljati za čim obširnejša ozemlja. Da je torej moči doseči potrebno popolnost in enotnost v kakovosti kakršnegakoli pridelka, se mora pridelovanje in poznejše ravnanje s pridelkom vršiti po nekih natančno določenih predpisih ali pravih, ki jih zaradi tega imenujemo **standardni predpisi**.

Obrnimo sedaj to razlago na **sadjarstvo**. Najvažnejši in prvi standardni predpis za sadni pridelek veleva, da mora biti vsak **posamezni plod**, ki ga

postavimo na trg, pa naj bo kakršnekoli sorte, debel ali droban, okrogel ali podolgast, rumen ali rdeč, bolj ali manj kisel, predvsem **zdrav, normalno razvit** in čist. Izključeni so torej vsi kakorkoli pokvečeni in pokvarjeni (n. pr. črvivi) in pa na kak način s krastami ali drugačnimi nakazami omadeževani plodovi. Takoj pa, ko je več plodov skupaj v isti posodi, stopi v veljavo drugo istotako važno standardno pravilo, ki brezpogojno zahteva, da so v isti posodi vsi plodovi ne samo ene in iste sorte, ampak tudi natančno iste debelosti in če le mogoče tudi **enakomerno barvani**. In tretje standardno pravilo zahteva, da se standardna roba postavi na svetovni sadni trg na poseben način vložena v **enotni, standardni posodi**.

Sedaj si vsakdo lahko predstavlja kaj je standardizacija in kako daleč smo še pri nas od tega cilja. Nikjer na svetu standardizacija sadja, pa seveda tudi drugih pridelkov ni tako popolna kakor v Ameriki. Saj pridelujejo po vsej neizmerni prostranosti samo nekaj **malega sort** (n. pr. jabolko) tako da pride na trg na tisoče in tisoče vagonov ene same sorte. Ob temle času n. pr. je ves svet preplavljen z **amerškimi jabolki**, ki so vsa enih in istih maloštevilnih sort, vsa **enako lepo razvita, zdrava** in do skrajnosti čista, **enako razbrana** (sortirana), **v enakih posodah, enako dovršeno vložena**. To je standardizacija, izvedena do skrajnosti.

Standardizacija našega domačega sadnega pridelka ima dve hudi oviri, ki jih bomo premagali le z veliko težavo in z vztrajnim delom. Prva in najhujša nadloga so večinoma vsi naši stari sa-

dovnjaki s svojimi neštetimi sortami. Seveda, naši predniki, ki so sadili sadno drevje, niso mislili na standardizacijo. Saj še danes malokdo misli na to, ko zasaja sadovnjake. Sadno drevo je rastlina z dolgim življenjem, ki presega ponavadi več človeških rodov. Nagla preuredba je tu skoro nemogoča.

Druga ovira je pa neka prevelika konservativnost, da ne rečemo starokopitnost naših povprečnih sadjarjev, ki se tako težko preučijo in le s težavo in prepočasi spravijo na drug tir. Sicer zraste tudi pri nas mnogo sadja, toda to ni standardno blago, kakor ga sadni trg zahteva, ker se sadno drevje premalo neguje in se s sadnim pridelkom ne ravna po standardnih predpisih, ampak po stari navadi.

Dolgoročna vremenska napoved

V Nemčiji, v Frankfurtu na Maini, je bila ustanovljena vremenska postaja za dolgoročne vremenske napovedi, ki jo vodi profesor Baur. Na podlagi stoletnih vremenskih izkustev in novejših vremensolovnih podatkov napoveduje ta postaja približno vreme za leto v naprej. To ima seveda največji pomen za kmetijstvo, kajti množina in kakovost pridelkov zavisi v največji meri ravno od vremena v dobi vegetacije. Kmet ima od take napovedi lahko največjo korist, če jo upošteva in se temu primerno ravna, kakor priča poročilo ing. Hauerja, profesorja na kmetijski šoli v Grobenhofu na avstrijskem Štajerskem. Ta strokovnjak pripoveduje, kako spretno in uspešno je ta šola ob suši 1932. leta izrabila dolgoročno vremensko napoved navedene postaje v svojem kmetijskem obratu.

Za poletje 1932 je postaja v Frankfurtu za mnoge pokrajine srednje Evrope napovedala sušo. Ko je kmetijska šola v Grobenhofu izvedela za to vremensko »prerokovanje«, si je takoj napravila načrt za tako obratovanje na svojem posestvu, da bi čim bolj omejila predvideno škodo po suši. Obenem je potom časopisja in predavanj podajala

Gotovo bo marsikdo mislil, češ kaj to pišemo sedaj, ko drevje še dolgo ne bo niti cvetelo, kaj šele sadje zorelo. Pa je uprav sedaj treba o tem razpravljati, ker sedaj je še čas za razne ukrepe, če se hočemo vsaj za korak približati svojemu cilju — izboljšanju našega sadnega pridelka. Sedaj je čas za precepljanje in zasajanje novih sadovnjakov. Ako bomo pri tem poslu dosledno postopali po navodilih sadnega izbora, bomo zmedo v sadnih sortah znatno omejili in sčasoma popolnoma odpravili. Sedaj je čas za razne ukrepe za izboljšanje kakovosti. Le s temeljitim obdelovanjem sadnega drevja, zlasti z rednim gnojenjem in zatiranjem zajedavcev bomo dosegli ta uspeh.

H.

tudi kmetom nasvete, kako naj v tistem letu kmetujejo, da omilijo posledice suše.

Na lastni kmetiji je šolski zavod posejal dvakrat toliko koruze za krmo kakor navadno, jo okisal v jamah ter zgradil še en nov leseni silos (stavba za okisanje zelene krme). Leseni silosi za kisle krmo so na avstrijskem Štajerskem in Koroškem mnogo bolj razširjeni nego zidani, ker so cenejši, pa tudi boljši. Posejal je več jarega žita in si izbral take vrste, ki laže prenesejo sušo. Krmsko peso je sadil na gosto, oziroma jo je pri razredčenju pustil bolj gosto. Podvojil je površino lucerne. (To je seveda letam mogoče, kjer sejejo lucerno samo za dvoletno rabo.) Namesto strniščne ajde je posejal več krmskih rastlin, zlasti koruzo za krmo. Senokoše je močnejše nego navadno gnojil s kalijevo soljo in superfosfatom, kajti oboje gnojil izrabljuje boljše vlago v zemlji nego negnojena tla. In tu se je izkazalo, da so negnojeni travniki in deteljišča dali polovico manj krme kot gnojeni.

Tudi pri živini je bilo treba v naprej ukreniti, da ne bo stradala in ne bo izgube. Odbral in izločil je vse slabejše kose in privezal manj telet, da bo zado-

stovala pridelana krma. Pravočasno je naročil tečna krmila in storil še druge korake, da živinoreja ne bo trpela. Zlasti konjem niso več pokladali sena. Nabrajal je tudi kolikor največ možno listja in gozdne stelje.

Toda ta kmetijska šola ni skrbela samo zase, ampak tudi za kmete, ki jim je potem krajevnih kmetijskih časopisov podajala potrebna navodila, kako se jim je ubraniti suši. V člankih je opozarjala na tiste ukrepe, ki jih je v svojem gospodarstvu smatrala za času primerne. Zlasti je kmetom nasvetovala pravočasno zmanjšanje števila goveje živine, saj se navadno že po prvi košnji lahko ugotovi, kako se bo izhajalo s krmo. V tem obstoji namreč največja nevarnost pri živinorejih, ki vedno upajo, da bodo svojo živino lahko prezimili, jo puste st adati in končno, ko jim zmanjka krma, jo vsi naenkrat vržejo vso sestradano na trg. S tem pa ne pade cena samo mršavi živini, ampak tudi dobrim klavnim glavam.

Se polno drugih nasvetov je šolski zavod podajal kmetom, zlasti glede gojitve takih kmetijskih rastlin, ki trpijo manj po suši, zlasti pri strnišni setvi namesto ajde, ki jo suša rada vzame, itd. V koliko so ti upoštevali te nasvete,

Prešičje tekališče

Prosto gibanje v svežem zraku in primerno krmiljenje so bistveni pogoji, da ostanejo prešiči zdravi, da se utrdijo in da ne podležejo tako lahko raznim boleznim. Najboljša tekališča za prešiče je nim. Najboljše tekališče za prešiče je nas še veliko premalo, ponekod jih sploh nič ne poznamo, dasi bi bilo to v veliko korist posebno naši plemenski prešičjereji. Vprašanje pašnikov zlasti za plemenske prešiče pa stopa vedno bolj v ospredje z vso pravico in bo morala priti v poštev prej ali slej pri vsakem prešičjereju, ki se peča s plemensko vzrejo prašičev. Kjer torej ne pridejo prešiči do tega, da bi hodili redno na pašo, moramo skrbeti za pri-

šola ni zasledovala. Pač pa, pravi poročevalec, je nebo upoštevalo vremensko napoved v polni meri — kajti na Štajerskem je nastopila taka suša, kakor že dolgo ne. Ze avgusta meseca so na šoli morali začeti pokladati slamo z močnimi krmili, koruzo so pokosili za krmo, sadje je odpadlo zeleno in se večinoma moralo pokrmiti, le malo se ga je dalo izprešati. Kmetje so morali štediti z vodo in vsaka luža je bila izkoriščena, kajti suša je izredno močno pritisnila.

Poročevalec zatrjuje, da bi bila škoda, povzročena po suši vsekakor mnogo večja, če bi tamkaj ne bili na njo pravočasno opozorjeni in ne bi storili protukrepov. Zato smatra, da je bila ta dolgoročna vremenska napoved za šolo kakor tudi za kmete, ki so jo upoštevali, največje koristi.

Ta slučaj nam kaže, kako potrebna bi bila tudi za naše kmetijstvo taka vremenska postaja, ki bi nam za prihodnje leto napovedovala vsaj približno vreme. Saj to bi dandanes ne bilo tako težavno, ko je veda o vremenoslovju toliko napredovala in je tozadavnega statističnega materijala že polno zbranega. S tem bi kmetijstvo izredno mnogo pridobilo in bi letine ne bile tako slabe, kajti pridelki zemlje so v največji meri odvisni od vremena.

merno tekališče ali prešičje dvorišče, ki naj vsaj delno nadomesti pašnik. V to spuščajmo prasiče redno vsak dan več ali manj časa poleti in pozimi.

Svinjak je takorekoč šele tedaj popoln, če je poleg njega vsaj tekališče, ako že ne pašnik. To bi morali vpoštevati zlasti pri zgradbi novih svinjakov. Pa tudi pri starih svinjakih ali v njih bližini se skoraj povsod dobi primeren prostor za napravo tekališča. V ta namen se da porabiti vsak prostor, kje rastejo le koprive, plevel, razno ničvredno grmovje ali kjer je kakšna brezpotrebna stara šara. Ni pa s tem rečeno, da ne bi smeli porabiti v ta namen tudi kakšen boljši in gospodarsko

več vreden prostor, ker primerno urejeno tekališče nam lahko več koristi in se nam bolje obrestuje kakor pa zanemarjen kos travnika ali pa tudi njiva, kjer pridelamo na 100 m² morda 20 kg žita ali 200 kg krompirja.

Tla prešičjega tekališča morajo biti kolikor mogoče suha. Na tekališču tudi ne sme zastajati voda (deževnica). Mokrotna neprodorna tla niso zdrava za nobeno žival in tako tudi ne za prešiče.

Tekališče mora biti tudi primerno veliko. Marsikateri prešičjerejec ima sicer tekališče, ki pa je tako majhno, da so živali v njem kakor v kakšnem tesnem svinjaku. Vrh tega je pretesno tekališče navadno še umazano. Takšno tekališče nikakor ne odgovarja namenu. Za 10 prešičev mora biti tekališče veliko vsaj 1 ar = 100 m² in toliko vzvišeno, da se lahko deževnica takoj odteče. Proti vetru zavarovano tekališče je na vsak način boljše od vsakega drugega. Tudi pred žgočim poletnim solncem varujmo prešiče na tekališču, pozimi pa ga jim privoščimo čim več. Zato napravimo na tekališču nizko podstrešje in obsadimo ves prostor s senčnatim, najbolje sadnim drevjem, da lahko grejo prešiči tudi v senco, ako jim ni več prijetno na solncu. Tekališča ne smemo nikdar tlakovati, da prešiči lahko poljubno rijejo, iščejo potrebne rudninske snovi in zadostijo tako svojemu naravnemu nagonu. Vsako tekališče mora

biti tudi dobro ograjeno. Ograjo napravimo 1¼ m visoko iz lesa, betona ali opeke.

Vse prešičje odpadke moramo odstraniti redno vsak dan ali vsaj dva- do trikrat na teden, ker drugače se lahko preveč pomešajo z razrito zemljo in jih potem težje skupaj spravimo in odstranimo. Bolj temeljito snaženje in razkuženje tekališča je potrebno takrat, ko je bila v njem kakšna okužena žival. Dobro je, da na vsestransko osnaženo in razkuženo tekališče napeljemo svežo zemljo, prej ko začnemo puščati zopet tjakaj zdrave prešiče.

Da se prešiči lahko drgajo na tekališču, zabijemo dovolj debele kole nekoliko poševno do okrog 1 metra globoko v zemljo. Ven iz zemlje ali nad zemljo naj štrli kol ¾ metra do 1 meter visoko.

Prešiči so zelo hvaležni, če se lahko večkrat kopljejo. Zato bi ni smelo manjkati nikjer na tekališču kopališča, kjer bi se živali posebno v poletni vzročini lahko kopale in hladile. Takšno kopališče lahko napravimo iz betona. Urediti pa moramo vse tako, da voda lahko priteka in odteka iz kopališča ter da gredo prešiči lahko noter in ven iz kopališča. Kopališče je treba večkrat osnažiti in skrbeti, da je v njem sveža in čista voda. Če ni studenčnice, lahko napeljemo v kopališče tudi deževnico ali strešnico.

Pomen apna v zemlji

V travniški in njivski zemlji manjka več ali manj malodane povsod pri nas — apno. Kjer je zemlja kislja radi pomanjkanja apna, ne morejo donášati rastline. n. pr. skoraj vse vrste detelj, pšenica, ječmen itd., polnega ali najvišjega pridelka. Zemeljska kislina škoduje pred vsem lucerni, ki jelo važna krmska rastlina in zasluži, da se njeno pridelovanje po naših zlasti sušnih krajih čim bolj razširi in udomači. Zato pa lucerna odpove tudi v najboljši njivski zemlji, ako v tej primanjkuje apno.

Dragocena gnojila lahko pridejo do svojega polnega učinkovanja, če dobi

rastlina v zemlji tudi dovolj potrebnega apna, ker rastlina lahko izrabi hranilne snovi le v določenem medsebojnem razmerju. Kakor je apno, ki je v nekaterih umetnih gnojilih (Thomasova žindra itd.), zelo dragoceno, vendar je vsakdo v veliki zmoti, če misli, da dovaja že z gnojenjem s temi gnojili dovolj apna v zemljo. To so tako nezatne množine, da še daleč ne zadostijo potrebi apna v zemlji. Zato je edino pravilno, da vsako zemljo, v kateri ni dovolj apna, še posebej apnimo, ker le potem lahko pridejo tudi ostale hranilne snovi dušik, fosforova kislina in kalij v zemlji do polnega učinkovanja. Kakšne

ogromne množine apna odnesejo iz zemlje dobre letine krompirja, krmske pese, lucerne itd.? Koliko apna pa spere voda v spodnje zemeljske plasti? To nas opozarja, da moramo apno prav tako uporabljati za gnojenje zemlje, kjer ga primanjkuje, kakor vsa ostala umetna gnojila. Apno ozdravi zemljo, ki je preveč kislá. Apno pospešuje delovanje bakterij v zemlji in tako zboljšuje godnost in drob-

ljivost ali mrvljivost zemlje. Apno zrahlja zvezno težko zemljo in zabranjuje zaskorjenje. Pravilna množina apna v zemlji je predpogoj in merodajna za vse, kar pokrenemo glede gnojenja. Krmska rastlina, ki je razpolagala z zadostno množino apna v zemlji, ko je rastla, doprinese obilo apna tudi živalim, ki ga rabijo za razvoj svojega telesa, zlasti kosti.

V KRALJESTU GOSPODINJE

Ali prav solimo?

Navadno mislimo, da je solenje vsakdanje hrane neogibno potrebno in da malo slanih ali celo neslanih jedi sploh ne bi mogli uživati. Saj solimo kruh, meso, zelenjad, krompir močnata jedila, pa tudi sirova. Edino sadja in mleka ne solimo. Presno maslo pa ponekod tudi že sole, kako slan je pa sir, je itak znano. Splošnost je trdno prepričana, da je tako prav in da tako mora biti. Saj je bilo tako od nekdaj. Če ni denarja za nobeno drugo stvar, za sol mora biti. Neslanega ne jé največji revež. Nihče pa tudi ne dvomi o tem, da bi sol ne bila prikladna našemu zdravju in še na misel ne pride ljudem, da ne bi solili, kolikor pač ugaja njihovemu okusu in kakor so navajeni iz mlada.

Kljub vsem tem prepričanjem in stariim navadam in razvadam pa vendarle ni tako kakor mislimo.

Sloveči životoslovci in zdravniki so v novejši dobi dokazali, da se v krvi in drugih sokovih našega telesa nahaja raztopljena kuhinjska sol, ki pa ni odvisna od tiste soli, ki jo dodajamo vsakdanji hrani. S tem bi bilo prav za prav že dokazano, da je solenje naše hrane odveč, ker se ne da dokazati, da bi bilo potrebno. Na zemlji žive namreč rodovi, ki kuhinjske soli sploh ne poznajo in je torej nikdar ne uživajo.

Nasprotno pa je na nešteti primerih dokazano, da obilno solenje lahko povzroča ali vsaj neposredno pospešuje

najrazličnejša obolenja na raznih organskih človeškega telesa. Zdravniki so zlasti v zadnjih letih tudi nepobitno dognali, da je skrajna zmernost v solenju zdravju zelo koristna in da je popolna zdržnost od kuhinjske soli pri zdravljenju nekaterih bolezní naravnost potrebna.

Kljub temu pa, da kuhinjska sol našemu organizmu ni potrebna, da mu je v tej meri, kakor jo splošno uživamo, celo jako škodljiva, je vendar poželenejši po soli skoraj neutešljivo in zato večino naših živil preveč solimo. Kako težko je, pripraviti ljudi do tega, da bi manj solili, ali da bi se celo zdržali vsakega solenja, vedo povedati zlasti zdravniki po zdraviliščih, pa tudi vsak, ki ima nalogo, skrbeti za prehrano drugih, pa najsibo že v zavodih ali pa doma v družini. To poželjenje po soli se da razlagati samo na ta način, da smatramo sol za dražilo ali nasladilo, ki zapele človeka — kakor vsa druga nasladila — k nezmernemu uživanju. Kdor se zgrži soli vsaj pol leta, se je popolnoma odvadi in so mu potem slana jedila tako zoprna kakor prej neslana. Poželjenje po soli je posebno močno razvito pri ljudeh, ki se hranijo pretežno z mesno hrano in ki uživajo alkoholne pijače.

Tako slana hrana, kakor jo še povéčini pripravljajo, ne more biti zdrava hrana, če bi bila sicer še tako pravilno izbrana in pripravljena. Čimbolj

je osoljena, tembolj obremenjuje izločila in moti ravnotežje v sestavi telesnih sokov.

Ker torej našo hrano preveč solimo, nastane vprašanje, kako bi se preoblega solenja najlažje odvadili. Najlažje se zdržimo soli pri brezmesni hrani, ki vsebuje povečini sadje in zelenjad, krompir, mleko in močnate izdelke. Kdor se zadovolji zvečer s sadjem in mlekom, ta ne potrebuje pri vsej večerji nobene soli. Pri kuhanih jedeh pa postopamo tako, da jih polagoma, t. j. od dne do dne manj solimo. Na ta način se soli odvadimo, ne da bi to preveč ne-

prijetno občutili. Kdor hoče ostati zdrav, naj se varujejo preoblega solenja. Da pa vemo, kdaj porabimo pravilno množino soli, si dobro zapomnimo tole navodilo: Množina soli na osebo in dan naj bi ne presegala 5 gramov = pol kavi-
ne žličke. Iz navedenega lahko točno izračunamo v koliko smo do sedaj solili preveč in v koliko bo treba vsakdanjo količino soli skrčiti, da bomo prišli na pravo stopnjo — t. j. na 5 g dnevno na 1 osebo. Skrb za pravilno solenje je dolžnost vsake gospodinjice, ki hoče pripravljati svojem res zdravo hrano.
S. H.

KUHINJA

Karfijolina juha s pšeničnim zdrobom. Karfijolino glavico razdelim na majhne cvetke. Štorčke razrežem na kocke, zalijem v toliko z vodo, da ta pokrije cvetke in štorčke. Ko je karfijola že precej mehka, ji primešam 3 žlice pšeničnega zdroba, katerega sem na masti lepo zarumenila. Potem prilijem en in pol litra juhe ali kropa ter kuham še 10—15 minut. Mesto zdroba zakuham lahko tudi močnik, katerega napravim iz drobnega jajca in iz četrt kile moke. Močnik zarumenim na masti ali maslu, ter zakuham kakor zgoraj.

Grški zrezki. Trem starim žemljam obribam skorje in jih namočim v mrzli vodi. Potem sesekljam ali zmeljem četrt kg govejega in četrt kg svežega svinjskega mesa. Žemljice ožmem, pridenem mesu, osolim, malo popopram, pridenem strok strtega česna in eno jajce. Vse skupaj prav dobro zmešam, stresem na desko in razdelim na enake dele. Te dele oblikujem v okrogle ploščice, potresem po obeh straneh z moko ter spečem na masti v plitvi ponvi. Na mizo dam s solato ali kislino.

Lešnikove pogačke. V skledi mešam 2 beljaka s 14 dkg sladkorja in s sokom pol limone. Nato primešam 10 dkg zmletih lešnikov, tri žlice drobtin in nekoliko drobno zrezanih limoninih lupin. Ko je dobro zmešano, stresem na

desko, pognetem v testo ter oblikujem podolgasto klobaso. To klobaso razdelim na 30 enakih delov. Vsakega narahlo pognetem v prst dolgo klobasico, povajlam v sladkorju, polagam na pomazano pekačo ter spečem v nepretopli pečici. Ko lepo zarumene, jih vzamem iz pečice. Najlepše se spečejo take pogačke v pečici, kjer se je pekel kruh.

Špehovka. Testo za špehovko napravim takole. V skledo vlijem četrt litra toplega mleka, pridenem pol žlice sladkorja, za oreh surovega ali kuhanega masla, eno jajce, primerno soli, shajlan kvašček iz dveh dkg kvasa in žličico sladkorja. Vse to dobro ošvrkljam in zmešam. Ko se speni, prisujem pol kg moke, zmešam in stepam toliko časa, da se testo odloči od žlice in skleda. Nato pokrijem testo s prtičem, postavim na topel prostor ter pustim, da vzide. Ko je shajalo, mešam v skledi 10—12 dkg masti, pridenem 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov. Testo razvaljam, pomažem z nadevom ter potresem s pestjo drobtin, pestjo sladkorja in ščepom cimeta. Testo trdo zvijem, denem v pomazano kozico, postavim na toplo, da zopet vzide. Prej kot jo spečem, jo pomažem z raztepenim jajcem. Na mizo jo dam toplo in s sladkorjem potreseno.

Pošljite naročnino!

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Tečaji inozemskega denarja. Kakor poroča belgrajsko »Narodno blagostanje« se plačujejo proste devize, to so one, ki ne izvirajo od izvoza, po naslednjih cenah: 1 angleški funt 254—257 Din, 1 ameriški dolar 50.25—51.50 Din, 1 švicarski frank 15.95—16.10 Din, 1 avstrijski šiling 8.90 Din, 1 italijanska lira 4.32—4.36 Din, 1 francoski frank 3.24—3.27 Din. V Curihu notira dinar neizpremenjeno 7 centimov. — Na ljubljanski borzi je bilo v zadnjih tednih v devizah prometa za 2.50—3 milj. Din. Živahnijeje povpraševanje je pa po državnih zadolžnicah, ki se dvigajo v ceni, kakor je že zgoraj omenjeno.

CENE

g Hmeljsko tržišče. Hmeljska kupčija v Savinjski dolini počiva pri padajočih cenah. Ponudbe se glasijo do 50 Din in čez za 1 kg, vendar do sklepov ne pride, ker je še ostalo blago v trdnih rokah producentov. Zadnja večja kupčija je bila sklenjena po 51 Din. Zanimivo je primerjati cene hmelja v drugih državah napram našim. Seveda so tu vzete cene za najboljši hmelj. Tako je dosegla zadnja najvišja kupčija v Nemčiji za Tetttnaugski hmelj 98 Din za kg, Anglija (golding) 80 Din, Češkoslovaška (Zatec) 68 Din, Francija (alzaški) 65 Din, Jugoslavija (savinjski) 51 Din, Belgija (Poperingha) 45 Din, Poljska (Lublin) 43 Din, Amerika (kalifornski) 41 Din. Svetovni položaj je v glavnem nespremenjen.

g Žitno tržišče. Položaj na žitnem tržišču je precej trden, četudi je manj prometa. Pšenica je nadalje čvrsta, ker so dovozi proizvajalcev radi ostre zime skoro popolnoma prenehali. Na drugi strani se je povpraševanje mlinov povečalo; tudi Dalmacija je začela nakupovati, zato se vse blago, kar ga pride na trg sproti pobere. Cena pšenici je ostala neizpremenjena: baška

po 110—112.50 Din, banatska 102.50—105 Din. Rž po 82.50 Din. Koruza je nekoliko popustila, ker je povpraševanje za izvoz prenehalo. Umetno sušena 75—77.50 Din, času primerno suha 55—60 Din, stara banaška 77.50—80 Din. Cene moke so v zvezi s pšenico nekoliko narasle: baška 190—200 Din, za poznejšo dobavo vsak mesec 5 par več. Otrubi so čvrsti in se jim cene stalno dvigajo, ker jih z ozirom na skrčenc obratovanje mlinov primanjkuje.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Kranju 5. t. m. Živinski sejmi v Kranju so sedaj manj obiskovani nego v letnem času. Tako so kmetje prignali na ta sejm le 65 volov, 17 krav, 3 junice, 1 tele in 94 prašičev. Prodanih je bilo 51 volov, 11 krav, 2 telici, 1 tele in 77 prašičev. Kupčija je bila torej zelo živahna in so se zato tudi cene nekoliko dvignile. Kupčija se tu vrši večinoma »po čez« t. j. za kos blaga. Tako so bile cene volom od 1200—3000 Din, kravam 900—2000 Din, telicam 600—2250 Din, tele 480 Din, prašiči od 100—1800 Din.

g Ptujski živinski sejem 6. t. m. Vzlic občutnemu mrazu je bil ta živinski sejem živahen tako po dogonu kakor po kupčiji. Prignanih je bilo 107 glav. Prodanih je bilo 183 glav. Cena konj, 65 volov, 16 bikov, 103 krave in 30 telic, skupno 321 glav. Prodanih je bilo 183 glav. Cena konjem je nekoliko poskočila ter so se prodali po kakovosti od 1000—3250 Din za glavo. Cene goveji živini so ostale neizpremenjene in so dosegli za 1 kg žive teže: voli 3—4.25 Din, biki 3—4 Din, krave 2—3.56 Din, telice 3—4.50 Din.

g Znaten dvig cen prašičev. V Novem Sadu v Vojvodini plačujejo v zadnjem času prašiče že po 9.50 Din za kg žive teže. Povpraševanje je znatno zlasti za izvoz, toda blaga primanjkuje, ker je lani prašičja kuga povzročila pogin velikega števila živali.

PRAVNI NASVETI

Prošnja za vstop k policiji. P. F. in S. J. T. — Tako prošnjo pošljite na upravo policije. Kolkovati jo je s kolkom za 5 Din. Poleg tega pa morajo biti tudi priloge pravilno kolkovane. Prošnji se mora priložiti: domovnica, rojstni list, zdravniško spričevalo, samski list, нравstveno spričevalo, zadnje šolsko spričevalo in vojaška izkaznica.

Oprostitev vojaške službe. A. A. — Edini sin je potrjen na 9-mesečni rok. Mati ima posestvo in plačuje 247 Din direktnega davka na leto. Ker je bolehna in nesposobna za delo, namerava prositi za oprostitev sina. Ali bo prošnja uslišana? — Po vojaškem zakonu se zahteva za oprostitev edinega hranitelja tudi to, da njegovi domači ne plačujejo nad 120 Din neposrednega davka na leto. Pri vas je torej edina ovira za oprostitev sina davek, ki presega 120 Din, in zato ni upanja, da bi bil oproščen.

Šolska izobrazba za policijsko službo. F. S. — Zakon o policiji ne predpisuje kakšne posebne izobrazbe za službo policijskega stražnika, ampak zahteva samo, da se učenec čitati, pisati in računati. Razumljivo je, da boste tem lažje dobili službo, čim boljše šolsko izobrazbo imate.

Jalova krava. P. A. — Kupili ste kravo, o kateri je prodajalec zatrjeval, da je breja in ste jo tudi samo zato kupili in tudi plačali, kakor breja. Krava pa ni breja. Sedaj prodajalec trdi, da ga to nič ne briga. Vprašate, če lahko tožite prodajalca za odškodnino, ker krava ni breja. — Če ste kupili brejo kravo in vam je prodajalec o njej to zatrjeval, pa krava ni breja, ga lahko v 6 tednih tožite in zahtevate ali razveljavljenje kupčije ali pa primerno znižanje in delno vrnitev kupnine. Pri sodišču bo seveda treba dokazati (s pričami ali s prisego stranke), da je bil tako, kakor trdite.

Odbolitev tatvine. A. B. — Če ste utemeljeno sumili nekoga tatvine, ste ga smeli prijaviti orožništvu in zato ne bo mogel zahtevati od vas odškodnine za zapor. Le če bi ga nameravali in hote, brez vsakega razloga osvoboditi tatvine tako, da je bil aretiran, ste pa odgovorni za vso škodo, ki jo je vsled tega imel.

Obrtni prestopki. F. P. — S pooblastilom svojega brata, ki ima obrtno dovoljenje, ste nakupovali blago, pa vas je okrajno načelstvo kaznovalo. Proti kazni ste se pritožili. Kaj storiti, če bo pritožba zavrnjena? Ali smejo trgovci dajati pooblastila za izvrševanje trgovske obrti? — Zakon ne pozna izvrševanja obrti s pooblastilom. Izrecno prepoveduje izvrševanje obrti po zakupniku ali podzakupniku. Zato verjetno s pritožbo ne boste uspeli. Če bo pritožba od zadnje instance zavrnjena, pač ne bo kazalo drugega, kakor plačati, ker drugače pride rubežen in če bo ta brezuspešna, zapor.

Spor med sestrami. M. R. Leta 1924 Vam je sestra posodila 2500 Din. Glede obresti se niste nič dogovorile. L. 1928 ste dali služiti k sestri svojo mladoletno hčerko, ki je tam služila dve leti. Vi trdite, da ste se takrat s sestro dogovorile, da bo hčerka odslužila ves dolg, sestra pa pravi, da ste se le dogovorile, da bo hčerka s svojim deiom odslužila 8% obresti. Ker ste mnenja, da je hčerka v dveh letih že odslužila ves dolg, ker obresti sploh niso bile dogovorjene, a sestra trdi, da so plačane z delom le obresti, vprašate, kako bo sodišče po zakonu razsodilo. — Če pri izplačilu posojila izrečno ni bilo dogovorjeno, da je brezobrestno, ima sestra pravico zahtevati 5% obresti. Te obresti zastarajo v 3 letih, če se jih ne uveljavlja. Če je leta 1928 šla služiti Vaša hčerka k sestri za dolg, je torej opravičeno vzela sestra, da so z delom poplačane zaostale obresti, in šele kar je bilo več storjenega dela, bi šlo na odplačilo glavnice. — Če nimate pismene pogodbe, bo sodišče moralo zaslišati priče, če pa teh ni, pa Vas obe in bo sodišče, upoštevajoč vse okoliščine, odločilo, kateri stranki da je verjeti. — Če zgubite pravdo pri okrajnem sodišču, a mislite, da se Vam godi krivica, Vam svetujemo, da si takoj preskrbite ubožno spričevalo in prosite pri okrajnem sodišču, da se Vam za prizivno postopanje postavi advokat kot zastopnik revnih.

Zapuščina po bratu. A. B. C. Umrli je brat, ki je bil oženjen, a brez otrok. Živel je na posestvu žene, kakor hlapec, a ni imel nobene pravice zapisane do posestva. Zapustil je precejšnjo svoto denarja žena pokojnega brata hoče ves denar za sebe, češ, da je toliko izdala za stroške bolezni in za pogreb. Vprašate, kakšno pravico imate do zapuščine pokojnikovi bratje in sestre? Če je umrl Vaš brat brez oporoke, potem dedujejo bratovo zapuščino zakoniti dediči in sicer pripade ženi pokojnika polovica, a druga polovica vsem bratom in sestram skupaj po enakih delih. Od zapuščine se bodo odbili vsi dolgovi pokojnika, med njimi tudi stroški zdravnika — če še niso plačani — in stroški pogreba. Pri zapuščinski obravnavi lahko prijavite tudi posojilo, ki ga je brat dal na posestvo, vendar če nimate o tem posojilu ženi notarskega zapisa, se sploh ne bo vzelo v poštev, ker se smatra, da je mož ta denar pač ženi daroval. Izključeno je uveljaviti zahtevek napram ženi pok. moža za mezdo v zadnjih letih. Vaš brat je bil pač kot zakonski mož dolžan, da skrbi za ženo, čeprav je imela sama posestvo, on pa nič.