

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

23. OKTOBRA

STEV. 43.

Kaj je treba še vedeti

K navodilu o predelavi sadja v brezalkoholne, sladke sadne sokove, ki je bilo objavljeno v zadnjih dveh številkah «Gospodarja in gospođinje», naj dodamo še nekaj opazk, ki naj jih nihče ne prezre, ako hoče doseči povoljen uspeh.

Skrajna sužnost je najvažnejši pogoj pri napravi sladkih sadnih sokov. Sužno — torej temeljito oprano mora biti predvsem sadje, ki je namenjeno za predelavo. Na sadju je razen različne nesnage tudi vse polno glivice, ki se pri drobljenju in prešanju sperejo v sok in ga potem kvarijo. Kjer izdelujejo sadne sokove na veliko, perejo sadje s posebnimi stroji. Na malo bomo pa prali v primernih posodah (škafih, vedrih itd.) v čisti vodi. Vodovod to delo še posebno olajša in izpopolni.

Čista mora biti nadalje tudi vsa posoda in vse orodje, ki ga potrebujemo pri tem delu. Kako pripravimo steklenice in zamaške, je bilo omenjeno že v zadnjem članku. Pa tudi drugo posodo in orodje — sploh karkoli pride v stik s sadjem, z drozgo in s sokom, mora biti vedno do čistega oprano, preden vzamemo zopet v rabo. Posodo in orodje peremo z vročo vodo in sodo, splaknemo pa s čisto, mrzlo vodo.

Prav tako mora biti čist tudi prostor, kjer sadje predelavamo. Prašne stene in umazana tla sta veliki oviri za dober uspeh. Zlasti je važno, da so tla pomita in med delom vlažna, da se ne vzdiguje z njih prah. Samo ob sebi se umeje, da imejmo pri tem delu vedno čiste roke, ki jih v to svrho večkrat umijmo. Kjer je v bližini ali celo v prostoru, kjer delamo, vodovod, je posebno lahko doseči potrebno čistoto.

Precejanje soka. Sok, kakor priteče iz preše, je bolj ali manj kalen. V njem plavajo delci staničnine in razni drugi drobci, ki jih izpere sok s sadja. Zato je treba sok takoj, ko priteče iz preše, precediti ali filtrirati, da vsaj deloma

dosežemo čisto pijačo. V lovarnah imajo za to posebne priprave. V preprostem gospođinjstvu si bomo pa pomagali z domačimi pripomočki, kakor so razna cedila, sita in zlasti bolj ali manj goste tkanine. Debelejše delece, drozge, polovimo že takoj, ko priteka sok iz preše, s kakim primernim cedilem, ki nima pregoste mreže. Potem pa precedimo sok še enkrat, in sicer skozi dvojno cedilo, ki ga napravimo tako, da vzamemo najprej sito, ki mu od spodaj privežemo še kako gostejšo tkanino. Sito, pobere debelejše snovi, tkanina pa najdrobnejše delece, ki so ušli skozi sito. Seveda popolnoma čista taka pijača še ni, ker se še vedno vsede v steklenicah nekoliko kafeža. Vendar za domačo rabo velja vseeno. Med delom je treba cedila večkrat oprati, da se odstrani kafež, ki se nabere na njih.

Razgrevanje (sterilizacija) soka je najvažnejše opravilo pri vsej predelavi. Sok smemo razgreti namreč samo do 70, kvečjemu do 75° C. Ko bi ga razgrel kaj prida čez to stopinjo ali ko bi pustili celo, da bi zavrel, bi se mu prirodni, pristni okus zelo pokvaril. Zato je pri razgrevanju neogibno potrebno orodje: toplomer. Pa ne velja navadni stenski toplomer, ampak nalašč v te svrhe narejen, ki je ves v steklu in za vroče tekočine primerno sestavljen. Ako razgrevamo sok v steklenicah, pustimo eno odprto in vanjo vtaknemo toplomer. Kadar se sok v tej steklenici razgreje na 75° C, je tako vroč tudi v drugih steklenicah, ki se obenem razgrevajo. Pri tej toplini jih pustimo potem 15–20 minut in razgrevanje je končano.

Sok lahko razgrevamo sploh v odprtih steklenicah, toda takoj ko jih vzamemo iz vode, jih moramo še vroče zamažiti in narobe postaviti v primerno posodo, ter pokriti s kako odejo, da se prav počasi ohlajajo.

Za shranjevanje sladkih sadnih sokov so dobre vsakovrstne steklenice. Tudi zelenke od slatine so uporabne, še boljše so pa vinske steklenice, ki držijo po tričetrť litra. Ako razgrevamo sok v skupni posodi in ga potem vročega nalivamo v steklenice, se izognemo vsaki nevarnosti, da bi katera počila, ako jih imamo v roči vodi in jih od ondod jemljemo, ko jih polnimo.

Za hitro in trdno mašenje steklenic moramo imeti preprost strojček, ki se dobi za majhen denar. Z golo roko se steklenica ne da dobro zamašiti. Zamaški naj bodo valjasti (cilindrični) ne pa proti nemu koncu zoženi. Tudi naj bodo precej debelejši nego je vrat steklenice. Pri mašenju jih jemljimo iz vroče vode.

Posoda za skupno razgrevanje soka (kotel, lonec itd.) naj bo bakrena ali pa položena, nikdar pa ne iz golega železa ali pocinkana. Cink se v sadni kislini topi in da soku sila neprijeten okus, da je naravnost neužitven in vrhu tega še zdravju škodljiv.

Sok v steklenicah mora biti nepro-

dušno zaprt, kajti sicer se takoj zopet zatrosi in začne kipeči. Na jako preprost način ga neprodušno zapremo s parafinom. V vsaki prodajalni prodajajo navadne bele sveče za razsvetljavo. Te sveče so iz čistega parafina. Košček take sveče raztalimo v majhni posodici. Ko je parafin tekoč, (ni treba, da bi bil vroč), pomočimo parkrat vrat vsake zamašene steklenice v raztopino parafina in zraku je v steklenico pot zaprta. To moramo pa opraviti takoj, ko se steklenice le nekoliko ohlade in se vrat in zamašek osušita. Ako zamaški segajo čez steklenični vrat, jih moramo gladko prirezati do steklenice. Pri steklenicah, ki so s strojem zamašene, pa tiče zamaški itak prav do konca v vratu.

Tako opremljene steklenice spravimo pokoncu stoječe (ne ležeče!) v kak hladen, bolj temen prostor. Dobro je, ako nalepimo nanje listke (etikete) z napisom kaj je v njih in kodaj je bilo narajeno.

Sladek sadni sok pravilno steriliziran in zanesljivo neprodušno zaprt ima neomejeno trpežnost. H.

Koder je pridelek krme pičel

Tudi letos se bo ponekod pri nas čutila dolgotrajna poletna suša predvsem v pomanjkanju krme za živino. Nedostajala bo krma za prekrmljenje živine skozi zimo do spomladi, ko bo zopet tukaj nova krma. Da odpomoremo temu pomanjkanju in ga čim bolj ublažimo, je treba pred vsem izkoristiti dobro jesensko pašo. Vsak dan, ko se živali zunaj pasejo, privarčimo na senu in drugih krmilih. Da bi bila jesen le čim delj časa ugodna za raščo paše in pasenje živine, si letos prav gotovo želi vsakdo, kdor radi suše ni mogel napolniti svojih senikov in krmilskih shramb kakor po navadi. Marsikdo je posejal rž in grašično-rženo mešanico, da bo imel spomladi čimprej zeleno krmo za svojo živino. S čim bolj pozno jesensko pašo in s čim bolj zgodaj zrastle zeleno krmo spomladi lahko precej prikrajšamo pravo zimsko krmiljenje in nekoliko odpomoremo pomanjkanju krme za zimo. Popolnoma odpraviti pa se da pomanjkanje krme za zimo le z dokupom toliko krmil, da jih bo dovolj za celo zimo, ali pa z odprodajo toliko glav živine, da bo mo-

goče s pridelano krmo prehraniti še ostalo živino do spomladi. Lahko se odločimo tudi tako, da dokupimo nekaj krme in odprodamo eno ali več glav živine. Pri današnjih težkih gospodarskih razmerah se je že ali se bo moral marsikdo čimprej odločiti predvsem za odprodajo in s tem za znižanje doseďanjega števila živine. Obdržati kaže čez zimo le toliko živine, kolikor jo bomo lahko skozi vso zimsko krmilno dobo, ki traja okrog 200 dni (od konca oktobra ali začetek novembra pa do polovice aprila ali začetka maja), vsak dan do sitega nakrmili. Živino do sitega nakrmili mora biti temeljni pogoj tudi pri zimskem krmiljenju. Vsako krmiljenje, ki tega ne izpolni in ne doseže, je nesmiselno. Zato pa je vedno pravilnejše, da odprodamo pravočasno pred vsem manj vredne živali, kakor pa, da radi prevelikega števila živine in premalo krme trpi vsa živina in s to tudi donosnost hleva. Ako ne moremo dokupiti primanjkujočih krmil, še vedno boljše storimo, da eno ali več živali že zraj odprodamo, kakor pa da se za kaj takega odločimo šele sredi zime. Ko-

liko živine pa smemo obdržati čez zimo, je pred vsem odvisno od količine in kakovosti pridelanih krmil. Dognati moramo torej, koliko je posameznih krmil v zalogi. To najlažje doženemo s tehtanjem. Ker pa so mostne tehtnice pri nas bolj redke in je radi tega nemogoče, da bi vsakdo mogel stehtati na njih ob spravljajanju krmne pridelke, nam razen zelo nenatančne precevnitve ne preostaja nič drugega, nego da težo posameznih pridelanih krmil preračunamo iz prostornine, ki jo zavzemajo posamezna krmila v senikih, kleteh itd., ter iz teže 1 kubič. metra (m^3), ki jo ima posamezno krmilo. Kako izvedemo to, je bilo opisano lani v številki 26, 37 in 28 »Gospodarja in gospodinje«. Tu naj navedemo le težo 1 m^3 nekaterih krmil: 1 m^3 dobrega travniškega sena tehta 60–70 kg, 1 m^3 manj dobrega travniškega sena tehta 50 do 60 kg, 1 m^3 otave tehta 70 do 80 kg, 1 m^3 deteljnega ali lucerninega sena tehta 70–90 kg, 1 m^3 slame od jarin 40 do 60 kg, 1 m^3 fižolovke ali bobovke 25 do 40 kg, 1 m^3 krompirja, krmne pese, korenja ali repe 650 do 750 kg in 1 m^3 kisle krme 600 do 800 kg. Vse vrste sena izgubijo med zimo na svoji teži 15 do 30 odstotkov, krompir, pesa, korenje okr. 10 odstotkov, slama 2 do 4 odstotke, žita 2 do 3 odstotke, kar je pri določanju količine krmil vpoštovati. Ko je nam znano, koliko krmil je v zalogi, potem je nam šele mogoče preračunati, koliko glav živine se bo dalo prerediti s pridelanimi krmili do spomladi in koliko glav bo treba odprodati.

Najtežje je ob pomanjkanju krme primerno gospodariti predvsem s senom. Pridelano seno mora biti v prvi vrsti za mlado živino (teleta, žrebeta), mlečno živino, plemenske kobile in plemensko živino sploh. Pri odmeri sena vpoštujemo pred vsem pravkar navedene vrste živali. Šele ko je potreba sena za omenjene živali krita, more priti delovna živina (konji, voli) glede pokladanja sena v poštev. Nikakor pa ni prav, kar se pri nas še prečesto dogaja, da dobijo ponajveč delovni konji najboljšo beljakovinsto seno, mlečne krave, mlade živali itd pa so le malo ali pa prav nič deležne takega sena. Delovni konji in voli izhajajo zlasti tedaj, ko je v zimskem času manj dela in bolj počivajo, tudi z drugimi manj vrednimi obsežnimi krmili,

kakoršna je n. pr. slama boljše vrste. Ne pa tako mlade, plemenske in mlečne živali, ki potrebujejo (za razvoj in raščo, tvorbo mleka) obilo beljakovin. Brez dobrega sena ne morejo take živali izpolnjevati svoje določene naloge. Le če vse to vpoštevamo, potera je mogoče obsežna krmila — predvsem seno in slamo — prav razdeliti na vsa doba zimskega krmljenja. Ne smemo pozabiti, da potrebujejo prežvekovalci določeno količino obsežnih krmil, da ostanejo zdravi in donosni. Najmanjša mera obsežnih krmil znaša na vsakih 500 kg žive teže živali približno 6 kg na dan. S to najnižjo količino obsežnih krmil pa sme računati le oni, ki poklada živini poleg teh tudi močna krmila.

Lažje bo rešil vprašanje obsežnih krmil živinorejec, ki razpolaga tudi z dobro kislom krmo. Žal pa je ta pri nas še premalo znana in se jo na splošno še zelo malo pridelava in proizvaja. Ajmanj pa še pri malem in srednjem posestniku.

Nekoliko boljše nego potrebno seno in slamo, bo letos v sušnih krajih z okopavinami, ki so se neglede na krompir ob ugodnem vremenu zadnjih mesecev še dovolj popravile. Okopavine pa so pred vsem namenjene za krmljenje prašičev in na splošno ne pridejo veliko v poštev za krmljenje ostale živine. Kdor pa je pridelal kaj prida okopavin, zlasti krmne pese, mu bo prišla kot sočno krmilo pred vsem zelo prav pri krmljenju mlečne živine.

Da bo krmljenje bolj uspešno in ne bodo dobivale živali preveč ali premalo posameznih krmil, moramo ob začetku rednega zimskega krmljenja stehtati ali odmeriti vsaj celotno množino sena, slame, pese, močnih krmil itd., ki jih naj dobijo živali na dan. Šele, ko se že privadimo pravilno ceniti množine krmil na dan, lahko opustimo to delo. Če živalim redno odmerimo posamezne količine krmil, nam bo to le v olajšavo pri pomanjkanju krme, ker veliko krme in z njo veliko redilnih snovi še danes še vedno nepremišljeno zapravlja.

Vse navedeno pa je seveda le del vsega onega trudopolnega dela, ki ga bo moral letos vršiti vsak kmetski gospodar, zlasti pa oni gospodarji, ki jim je letošnji krmni pridelek ostal prepičel.

Ravnanje z medom

Da je med izredno dragoceno hrano, je tako splošno znano, da tega ni treba tu dokazovati. Če človek samo na to pomisli, da je ta sladka tekočina izdelana iz najzlahotnejših rastlinskih sokov in da je zlasti spomladanski cvetlični med nabran po najrazličnejših zdravilnih cveticah in zeliščih, si lahko predstavljamo, koliko mora biti v medu zdravju koristnih sestavin. Pa četudi vse te stvari na splošno dobro vemo, vendarle medu ne uporabljamo v takšni meri, kakor zasluži in kakor je sedaj poceni. Da bi namesto sladkorja devali med v čaj, v kavo in drugam, kakor devamo sedaj sladkor, ki je dražji od medu in mu povrh manjkajo mnoge — bolj prav: vse — snovi zdravilne narave, do tega še nism prišli.

Mnogo trpi množina porabe vsled tega, ker pridelujemo čebelarji slab pridelek, posebno po kmetih. Pridelani med je sicer dober, pa ga z napačnim poznejšim ravnanjem kvarimo in mu vrednost in priljubljenost zmanjšujemo. Kako je treba paziti, da je med zadosti zrel in kako ga je treba spravljati iz satovja, smo že zadnjič precej natanke povedali. Kako je treba z iztočenim medom naprej ravnati, bomo sedaj-le pogledali.

Poleg zrelosti in pravilnega točenja je važen pogoj zares dobrega medu, da je popolnoma čist. Tudi skozi najgostejša sita precejen med vsebuje nekaj prav drobnih voščin, ki mu kvarijo čistoto. Zato dober čebelar ne da v prodaj medu, dokler teh drobcev ni odstranil. Voščeni drobci je namreč lažji od medu in po nekaj dnevih polagoma priplava na površje in se tam zgosti. Treba je vzeti žlico in počasi ta drobci posnemati kakor smetano na kisle mleku. Potem se spet nekaj dni počaka in med spet posname. Tako dolgo, dokler se še kaj teh drobcev na površju nabira. Na ta način se med sam popolnoma očisti, da je kakor kristal. Ako čebelar ne posnema se pri pretakanju drobci spet pomeša v med in ga onečisti. Med ostane kalen in kot tak ni prvovrsten.

Druga važna okoliščina, ki jamči za prvovrstno kakovost medu, je dobra posoda. Da mora biti skrbno umita in očiščena, preden damo vanjo med, je jasno. To pa še ni dovolj. V posodi ni sme-

la biti poprej vsebina, ki pušča za seboj kakršenkoli tudi najmanjši duh. Za med niso uporabne posode od masti, če so še tako dobro pomite, še manj pa posode, v katerih je bil kdaj bencin, petrolej ali kaj podobnega. Nikoli jih ni mogoče tako pomiti, da bi duh čisto izginil. Med pa zelo vleče nase tuj duh in se ga takoj navzame toliko, da mu pokvari odlični fini duh in okus. Takšen med je končnoveljavno pokvarjen, ker mu primešanega duha ni mogoče več vzeti. Zato naj bi čebelarji, pa tudi gospodinje zelo pazili, v kakšne posode spravljajo med. Tudi material, iz katerega je posoda narejena, igra vlogo. Zanič niso posode iz činka in pa posode, ki rjavijo, slabe so za daljšo uporabo in za nekatere vrste medu lesene posode, ker se recimo izraziti duh po ajdi zaje v les in kvarijo finejšemu medu značilni duh.

Tretji zelo važni pogoj za ohranitev dobrega medu je dober prostor, v katerem je shranjen. Med rad vleče vase vlago iz zraka, kar mu je v škodo. Prevelika množina vode povzroči namreč kisanje, ki začne med kvariti najprej zgoraj in ob straneh, pozneje pa prodira v notranjost in končno vsega pokvari, da je sploh čisto neužitven. Posode z medom spadajo v čisto suh, zelo zračen prostor (n. pr. na podstrežje), nikakor pa ne v vlažne shrambe ali kleti. Težko je tako dobro zapreti, da bi počasi ne pričel kisati. Ko pa se je ta proces pričel, je skisano plast težko tako čisto odstraniti, da bi tudi še zdravji med ne bil prizadet. Samo treba skisanega pa pokvari ves ostali zdravji med.

Znano je, da se po gotovem času pristni med polagoma strdi (Gorenje pravijo medu strdati). Najprej postane kašnat, nato pa bolj in bolj gost in trd, dokler ni v zimskem času tako trd, da ga je komaj moči dobiti iz posode. Da ga je mogoče uporabljati v gospodinjstvu, ga je treba raztopiti, ker na kruh ali v potice ne moreš devati trdih kep. Raztopi se s toploto, vendar ni vseeno, kako. Nikoli ne smemo topiti medu v posodi na vročem štedilniku. Toplota je takoj preluda in se med na dnu in ob straneh pregreje, preden se ves raztopi. Pregret pa zgubi najfinejša takozvana

eterična olja in na kakovosti utrpi nepopravljivo škodo, ker mu je uničena ravno tista značilna pikantnost na duhu in okusu. Med se sme topiti le na ta način, da pogreznemo posodo z medom v vročo vodo in jo v njej dolgo pustimo. Če se vsebina ni še raztopila, to ponovimo. S tem načinom topljenja smo varni, da se med ne more prismetiti.

Ta glavna navodila glede ravnanja z medom niso namenjena samo čebelarjem, marveč tudi gospodinjam. Marsikdaj je ali čebelar sam ali pa gospodinja kriva, da pride uživalec slab med v usta in zgubi po njuni krivdi sloves in odjemalce. Bolj kakor s še tako dobro izvedeno reklamo bomo širili uživanje tega dragocenelega pridelka s prvovrstno in brezhibno kakovostjo.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Praktični migljaji

Iz starih nogavice — lepe nove reči.

Razen okroglih prtičkov si napravimo lahko tudi štirioglate; teh pa ne kvačkamo, ampak pletemo. Pletemo vedno desno, in posebno lepo je, če uporabljamo dve barvi. Napletemo nekaj vrst z eno in nekaj vrst z drugo barvo in lepo izmenjavamo. Ko smo dobili dovolj velik kos pletenja, petlje zadelamo, prtič pa obkvačkamo, da dobi lep zobčast rob.

Ako imamo veliko traku iz nogavice, napletemo takih kosov več in jih potem sešijemo v majhno preprogo ali blazino za na klop.

Zelo hvaležno delo iz istega materiala je tudi topla vreča za nože, ki nam pride posebno prav za starejše ljudi, ki jih rado zebe v noge, če morajo dolgo časa mirno sedeti pri kakem delu, n. pr. pri šivanju. Vrečo napravimo takole: Po možnosti izberemo za to delo volnene nogavice ali staro volneno triko-perilo, ki ga nastrižemo malo širše, da je vreča debelejša in bolj topla. Kvačkamo na okroglo in proti koncu malo snemamo, nazadnje pa obe ozki strani sešijemo skupaj. Da je vreča še toplejša, kvačkamo obenem zraven še eno volneno nit, ali pa gotovo vrečo podložimo s kako staro toplo tkanino ali s koščkom krzna.

Na isti način si napravimo tudi torbico za nakupovanje. Če hočemo, da je torbica bolj živahne barve, pletemo zraven eno živobarvno nit. Za ročaje prišijamo trake ali pa jih nakvačkamo kakor ostalo.

Iz belih nogavice si napravimo praktično in potrebno rokavico za umivanje. Napletemo večji kos podolgovate obli-

ke, ki ga prepognemo čez pol in sešijemo na dveh straneh, da dobimo vrečico.

Ravno tako naredimo vrečico za prijemanje loncev. Napletemo si iz temnejših nogavice pravokotnik v velikosti 34×15 cm, ki nam da vrečico, ki meri po dolžini 17 cm, po širini pa 15 cm. To zelo koristno uporabljamo v kuhinji, in ko smo se navadili nanjo, je sploh ne moremo več pogrešati.

Zelo prijetno delo iz iste tvarine je tudi pisana žogica, ki je kaj hitro gotova. Napravimo jo lahko iz raznih končkov, ker je lahko iz različnih barv. Nakvačkamo 3 verižne petlje, jih strnemo v obroček, nato pa kvačkamo dalje naokrog in obenem dodajamo petlje toliko časa, da imamo 32 petelj; nato kvačkamo še 4—5 vrst, ne da bi kaj dodali. Potem pa nadaljujemo s kvačkanjem tako, da snemamo v istem redu kakor smo prej dodajali in da dobimo votli krogli podobno bliko. Preden smo na vrhu, si pripravimo majhno škatljico, denemo vanjo par kamenčkov (da ropota), jo ovijemo s cunjicami in stlačimo v votlo žogico, da je polna. Sele sedaj je nakvačkamo do vrha, zadelamo in sešijemo petlje. Bolj spretno roke, ki imajo tudi čas in potrpljenje, lahko napravijo iz istega materiala tudi druge igračke, kakor cele živalice (medvedka, psička itd.), pa tudi lepe tople preproge za stanovanje in podobno. S. H.

KUHINJA

Jabolčni vsukanec (močnik). Jabolka olupim, zrežem na krhličke ter prištim s pičloma dvema litroma vode. Krhličkov naj bo za tri pesti. Ko se krhlički kuhani, jim odlijem vodo in jih stlačim. Stlačenim prilijem vodo, a

kateri so se kuhali. Ko voda s pretlačeni jabolki zavre, zakuham na njej polovico vsukanca, ki sem ga napravila iz četrta litra moke, enega jajca in žlice vode. Juho osolim in kuham osem do deset minut. V ponvi razbelim žlicco masti ali masla ter zarumenim ostali vsukanec. S tem zabelim jed in potresem po njej še žličico sladkorja. Ko prevre, dam kot juho na mizo.

Stajerski koštrun. Koštrun ima svojevrsten duh in okus. Da se ta duh zboljša, je prav dobro, da se meso pred vsako uporabo popari s kropom in opere v mrzli vodi. En kg koštrunovega mesa denem na razbeljeno mast in prilijem toliko vroče vode, da je je za tri prste visoko. To pražim pokrito kakih dvajset minut. Nato pridenem sledeče dišavnice: drobno korenino, na rezance zrezane kolerabe, drobno korenino in zrezane zelene, korenino peteršilja, par zrn popra, vejico šatraja, vejico timoteja, en lavorov list in majhen krožnik na rezine ali kocke zrezanega krompirja. Ko je meso in krompir mehko, je jed pripravljena za na mizo.

Koštrunovo meso s paradižniki. Kožico obložim z rezinami suhe slanine, z drobno sesekljano čebulo, par skorjicami črnega kruha in z razpolovičenimi paradižniki. Na te dišavnice položim

kos koštrunovega mesa in pražim pokrito, da se zmešča in zarumeni. Meso poborem iz polivke, zročem na kose ter polijem s pretlačeno zelenjavo. Če potreba, prilijem pred pretlačenjem par žlice juhe. Jed dam z rezanci, cmoki, koščki krompirja z makaroni ali pražnim rižam na mizo.

Kostanjev narastek. Surovim kostanjem odstranim zunanjo kožo. Potem jih denem v vrelo vodo tolik časa, da jim lahko tudi spodnjo rjavo kožico snamem. Nato jih polijem z mlekom, pridenem košček vanilije ter jih do mehkega skuham. Kuhanje pretlačim, pridenem štiri dkg surovega masla, primešam pet rumenjakov, osem dkg sladkorja, dve žlici ruma in nazadnje iz petih beljakov sneg. V namazani skledi spečem v precej topli pečici. Pečen narastek potresem s sladkorjem.

Kostanjeve iglice. Kostanj skuham in mu odstranim obe kožici. Nato ga pretlačim in zmešam z enako težo sladkorja, surovega masla in moke. Iz teh snovi napravim s toliko rumenjaki testo, da ga lahko pognetem. Iz pognetnega testa režem za oreh debele koščke. Te koščke povaljam z dlanjo v iglice ter jih spečem v srednjevroči pečici. Pečene namažem z ledom ali potresem s sladkorjem.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 16. okt. Prigon je znašal 82 konj, 21 žrebet, 65 volov, 48 krav, 30 telet, 27 prašičev in 306 prašičkov za rejo. Prodanih je bilo 8 konj, 3 žrebata, 13 volov, 18 krav, 20 telet, 14 prašičev ter 75 prašičev za rejo. Cene za kg žive teže so bile: voli I. vrste 3.50—4 Din, voli II. vrste 2.75—3.75 Din, voli III. vrste 2—2.75 Din, debele krave 2—3.50 Din, krave-klobasariče 1.50—2 Din, teleta 4.50—5.50 Din, prašiči 6—7 Din. Cena za prašička za rejo je bila 85—150 Din. Sejem je bil razmeroma dobro obiskan, vendar kupčije niso bile znatne.

g Ptujski živinski sejem 15. oktobra. je bil dobro založen, kupčija pa je bila srednja. Prigon je znašal 89 volov, 296 krav, 27 bikov, 34 juncev, 49 telic, 6 telet in 140 konj, skupno 641 glav živine.

Cene za kg žive teže so bile sledeče: voli 2.50—4.25, krave 1.25—2.75 Din, biki 2—2 Din, junci 2—2.50 Din, telice 2.25—3.50. Cena za posameznega konja (kobilu) je po kakovosti znašala 200—4000 Din, za posamezno žrebe pa 300 do 1500 Din. Prodali so 215 glav živine.

g Ptujski prašičji sejem 16. oktobra je bil razmeroma še dobro založen, kupčija pa je bila srednja. Dovoz prašičev je znašal 333, prodanih je bilo pa 92. Cene za kg žive teže so bile naslednje: pršutarji 4.50—5 Din, mastni prašiči 5 do 5.80 Din, plemenski prašiči 4.25—4.50 Din. Za posameznega 6—12 tednov starega pujska je znašala cena 50—100 dinarjev.

g Mariborski prašičji sejem 18. oktobra. Na sejem so pripeljali 282 prašičev. Cene so bile naslednje: mladi prašiči 5—6 tednov stari 40—50 Din kos, 7—9 tednov stari 60—80 Din kos. 3—4

mesece stari 120—160 Din kos, 5—7 mesecev stari 200—250 Din kos, 8—10 mesecev stari 300—360 Din kos, 1 leto stari 500—580 Din kos. 1 kg žive teže je stal 4.50—5.50 Din, 1 kg mrtve teže pa 7.90—9.50. Prodali so 147 prašičev.

DENAR

g Borza dne 18. oktobra. Neizpremenjeni so ostali tečaji Berlina, Curiha in New Yorka, dočim so narasli vsi drugi tečaji. V zasebnem kliringu je italijanska lira ostala na ljubljanski borzi neizpremenjena na 301.80—304.20, dočim je na zagrebški popustila na 293.80—296.20, v Belgradu pa je notirala 300 blago. Avstrijski šiling je popustil na ljubljanski borzi na 8.48—8.58, na zagrebški na 8.325—8.425, na belgrajski pa na 8.349—8.449. Grški boni so notirali v Zagrebu 28.50 denar, v Belgradu pa 29.15 do 29.85. Angleški funt je narasel na zagrebški borzi na 242.95—244.55, na belgrajski pa na 243.22—244.82. Španska pezeta je notirala v Zagrebu 5.65 blago, v Belgradu 5.75 blago.

CENE

g Ljubljanska blagovna borza dne 18. okt. Ponudbe franko nakladalna postaja: pšenica bačka 79—80 kg 185—190 Din, banatska 78 kg 185—190 Din za 100 kg; koruza bačka 110—115 Din, banatska 105—107.50 Din za 100 kg; oves slavonski 132.50—137.50 Din za 100 kg; moka bačka in banatska Og 275—285 Din, bačka št. 2 255—260 Din, bačka št. 5 235—250 Din za 100 kg; otrobi bački 110—115 Din za 100 kg; krompir štajerski beli 58—63 Din za 100 kg. Zaključilo se je: 1 vagon koruze in 2 vag. krompirja. Tendence čvrsta.

g Novosadska blagovna borza 18. oktobra. Pšenica 78 kg bačka 170—173 Din, bačka ladja Tisa ali Begej 175—178 Din, slavonska 172.50—175 Din, sremska 171—175 Din, banatska 170—173 za 100 kg. Oves bački, sremski in slavonski 137.50 do 140 Din za 100 kg. Ječmen bački in sremski 64 kg 130—132.50 Din za 100 kg. Koruza bačka in sremska 102—105 Din, banatska 102—106 Din za 100 kg. Moka bačka in banatska Og in Ogg 245—265 Din, št. 2 225—245 Din, št. 5 205—225 Din, št. 6 185—205 Din, št. 7 165—175 Din, št. 8 115—120 Din za 100 kg. Otrobi bački, sremski in banatski 87—89 Din za 100 kg. Fižol bački in sremski beli 270 do 275 Din za 100 kg. Tendence slaba.

g Hmelj. Zalec, 19. oktobra. (Uradno poročilo tržnega nadzornika). Zivahno povpraševanje pred vsem za rdeče tretjevrstno in najboljše prvostno blago. Prvo so plačevali po ceni od 16—18 Din, drugo pa je bilo v ceni od 30 do 33 Din. Vendar večjo partijo gladkozelenega hmelja neki hmeljar tudi za 33 Din ni hotel oddati. Manj povpraševanja je razmeroma za drugovrstno blago. Položaj je nadalje čvrst ter se ugotavlja stalno povpraševanje po našem hmelju v tu- in inozemstvu.

RAZNO

Letošnji pridelek posameznih najvažnejših žit v naši državi.

Kmetijsko ministrstvo je zbralo podatke o naši letini za 1935 ter sedaj objavlja samo skupne podatke za najvažnejša žita. Iz teh podatkov je razvidno, da je bila letos letina pšenice in rži boljša kot lani, vse druge vrste žita pa izkazujejo slabši pridelek. Pridelek koruze je tako slab kot že dolgo ne in je bil zabeležen le v l. 1927 in 1928 slabši pridelek.

V naslednjem podajamo tabelo o letošnjem pridelku ter primerjavo z lanskim letom in povprečjem 1925—1934 (v tisočih met. stotov):

	1925—1934	1934	1935
pšenica	21.838	18.596	19.894
ječmen	3.953	4.099	3.782
rž	1.985	1.953	1.958
oves	3.235	3.334	2.278
koruza	35.469	51.542	23.653

Ta pregled nam jasno kaže, da je letina pšenice bila boljša kot lani, vendar je še zaostajala za povprečjem. Ječmen izkazuje v primeri z lanskim letom zmanjšanje pridelka, pa tudi zaostaja za pridelkom v povprečju zadnjih deset let. Letina rži je bila razmeroma dobra, saj je celo malo prekosila lansko količino pridelka. Zelo slabo pa je letos obrodil oves, katerega je za tretjino manj kot lani. Zelo slab pa je letošnji pridelek koruze, toda nasprotno je kakovost zelo dobra in je blago zelo lepo in suho, tako da letos ne bo trgovanja z umetno sušeno korožo, ker je ne bo treba dosti umetno sušiti. Pridetek koruze je več kot za polovico manjši od lanskega, toda upoštevati je treba, da smo lani imeli rekordni

pridelek koruze, saj je to razvidno iz povprečja, ki daleč zaostaja za lauskim prideikom.

Apno trosi, ko je travnik suh in ne moker!

Jesen je najprimernejši čas za gnojenje travnikov z apnom. Vendar pa ne smemo apna trositi po mokrem travniku. Počakati moramo, da se travnik popolnoma osuši, sicer bi bilo gnojenje z apnom brezuspešno in bi utegnulo v izrecnih slučajih napraviti še škodo. Trosenje apna po travniku mora biti kolikor mogoče enakomerno, ker pada apno pri trosenju takoj na travniške rastline. Najbolj ugodno je vsekakor za travnik, če trosimo apno jeseni ali prav rano spomladi tik pred brnanjem travnika. Z brano spravimo apno takoj v stik s svežo travniško zemljo in dosežemo, da začne apno hitroje in močnejše delovati. Tudi se more apno potem bolj hitro spajati z odvečnimi kisljinami, ki so v zemlji. Ta lastnost apna je zelo važna in velikega pomena za travnike, ki so le prenemnogokrat kislji. Ako je travnik zelo poraščen z mahom, je zelo umestno in prav, da ga pobranamo pred trosenjem apna in zopet po končanem trosenju. Popolnoma pa odstranimo in preženemo mah, ako gnojimo travnik tudi z drugimi primernimi gnojili. Po hlevskem gnoju pa ne smemo trositi apna. Ako pognojimo travnik jeseni s hlevskim gnojem, potem lahko trosimo apno brez škode šele spomladi, ko se je hlevski gnoj že dobro vrastel. (Toliko v odgovor na tozadevno vprašanje.)

PRAVNI NASVETI

Ograja ob poti. M. G. Kupec, ki je kupil parcelo ob poti, po kateri imate vi pravico voziti, je postavil stebre za ograjo čisto na pot, da vam ovira vožnjo. Ko ste zahtevali, da stebre prestavi, je odgovoril, da bi jih prestavil, če mu povrnete stroške. Ali je upravičen zahtevati od vas povračilo stroškov? Če je vaša zahteva upravičena, namreč, če vas stebri res ovirajo pri vožnji, boste nasprotnika lahko prisilili, da jih prestavi, če ne zlepa, pa s tožbo.

Kmetski dolгови, ki izvirajo iz dedovanja. O. J. Tudi po najnovejši uredbi o zaščiti kmetov se terjatve, ki pote-

kajo iz dedovanja, ne smatrajo za kmetske dolgove in torej niso zaščitene. Vi ste se pa obvezali, ko ste od očeta prevzeli posetovo l. 1929 izplačati sestri doto. Po strogi razlagi uredbe bi le tedaj ta terjatev ne spadala pod zaščito, ako ste posestvo prevzeli kot dedič in ne morda med živimi z izročilno pogodbo. Zato bi za rešitev vašega vprašanja morali vedeti, če ste posestvo podedovali ali pa če ste ga s pogodbo dobili od očeta.

Zgradarina. C. F. Zgradili ste hišo, ki je še v surovem stanju. Le dve sobi sta za sito izdelani. Vprašate, če morate hišo takoj prijaviti davčni upravi, ako bi te dve sobi oddali najemu. Ali u mora davkarju prijaviti stanovanje lastne hiše, ali najemnik? — Dolžnost plačevanja zgradarine nastane z mesecem po izdaji dovolila uporabe, odnosno, če hišo prej uporabljate, po začetku uporabe. Zato morate v 30 dneh po začetku uporabe hiše prijaviti davčni upravi, čeprav še ni popolnoma dovršena. Prijaviti jo mora seveda lastnik, ker hoče tudi njemu naložili plačevanje zgradarine, ne pa najemnika.

Rentnina. P. D. V. Rentnina od obresti, ki jih dobiva upnik od posojila, zadene njega in je bo davčna uprava tirjala od njega. Če pa je upnik v inozemstvu, je zavezan dolžnik plačati rentnino, ki jo odbije od obresti. To se zgodi tudi tedaj, če izplačujejo obresti in rente kot dolžnik država, samoupravna edinica, javen fond, delniške družbe in ostale osebe, ki plačujejo davek na obdobje in komulirane sirotinske blagajne. Dolžnik vam seveda lahko prostovoljno povrne rentnino. Tudi dolžno pismo lahko napravite v tem smislu, vendar se s tem pred davkarjo ne boste rešili svojih obveznosti, ki jih nalaga zakon. Če ste prevzeli terjatev z obrestini, morete iztirjati obresti le za tri leta nazaj, razen če jih je pred potekom triletnega zastaralnega dobe dolžnik izrecno ali molče priznal. Ako je bila višina obresti med upnikom in dolžnikom dogovorjena, smete zahtevati dogovorjene obresti, vendar največ 8% na leto, če dolžnik ni zaščiten kmet. Če pa višina ni bila dogovorjena, smete od nezaščitenega dolžnika zahtevati 5% zakonitih obresti.