

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

15. JANUARJA

ŠTEV. 3.

## K vsaki hiši vrt

Marsikomu se bo čudno zdela ta želja ali celo zahteva. Rekli boste, da kmečki človek, ki prebiva vse življenje v najtesnejši zvezi s naravo, nima tiste potrebe in želje po vrtu kakor meščan, ki je bolj ali manj odtrgan od narode. Vrt pri hiši pravite, je za meščana, za delavca po industrijskih krajih, na kmetih pa za kajzarja. Kmet ima polje, njive, travnike, sadovnjak, vinograd, gozd; vrt pri hiši torej lahko pogreša.

Je že res, da je vrt meščanu bolj potreben nego kmetu, delavcu v mestu in kočarju na kmetih bolj nego velikemu posestniku. Toda brez dvoma je vrt potreben tudi pri vsaki kmečki hiši, naj ima nje lastnik še toliko polja in travnikov, sadnega drevja in gozdov. Potreben je iz praktičnih in ide alnih razlogov.

V vsakem, zlasti pa v večjem gospodinjstvu potrebujemo skoro vsak dan razno zelenjad, ki bi sicer zrastle tudi na njivi; toda njive so navadno kolikortoliko oddaljene od hiše in bi bilo neprilichno hoditi iskat na njivo, kar imamo lahko v popolnoma svežem stanju takoj pri roki, kadar potrebujemo. Ali bi ne bilo nespametno, ko bi morala gospodinja za vsak obed na njivo po solato, čebulo, peteršilj ali kako dišavno zelišče?! Vse to in še premnogo drugega zraste lahko v vrtu, ki je poleg hiše. Pa ne samo množina, ampak tudi kakovost vrtnih pridelkov je navadno neprimerno boljša nego njivskih. Vrt je razmeroma majhen prostor in ga zato navadno vse bolj v živo gojimo in obdelujemo nego njivo. Ob suhi vrtni rastline lahko zalivamo, kar je na njivi, zlasti ako je količkaj oddaljena, skoro nemogoče. Na dobro vrejenem in primerno obdelanem vrtu imamo od pomladi do pozne jeseni vse pri roki, kar potrebujemo v kuhinji od zelenjadnih in dišavnih rastlin. Kdo bi

potemtakem mogel še oporekati, da bi vrt ne bil za pridelovanje zelenjadi pri vsaki hiši potreben?! To velja pa še posebej za naša majhna gospodarstva, kjer zelenjad še manj sodi na njivo nego na veleposestvih ali velikih zavodih, kjer potrebujejo tega pridelka ogromne množine.

Velikost vrta se ravna, po obsežnosti hiše ali po številu družinskih članov in številu delavcev, ki jim je treba dajati hrano. Pa že na majhnem vrtu zraste mnogo več nego na enakem prostoru na njivi.

Poleg tega praktičnega ima pa vrt pri hiši še drug važen pomen. Na njem gojimo namreč tudi rastlinje, ki ne daje užitka kot hrana, ampak imamo od njega drugačen — takoimenovani idealni užitek. To je najrazličnejše okrasno rastlinje, ki nas razveseljuje s svojo posebno rastjo, s slikovito zunanostjo, s svojim lepim cvetjem, blagodejnim vonjem itd. Lepotično rastlinje, ki ga gojimo v ograjenem prostoru poleg hiše, izpreminja ta prostor tako, da mu šele potem pristoji ime vrt v pravem pomenu besede. Kadarkoli govorimo o vrtu pri hiši, nimamo v mislih samo lepe zelenjadi, ampak celotno uredbo, zlasti pa tiste rastline, s katerimi je vrt okrašen, rastline ki mu dajejo poseben značaj in neko posebno mikavnost. Redek je človek, ki bi ne maral cvetja, mnogo jih je pa, ki ga ljubijo bolj nego pesem ali ubrano godbo! To je tudi umljivo. Saj smo vsi otroci narave in čudno bi bilo, ko bi ne imeli srca za te naravne bisere, ki tako blagodejno vplivajo na naše čustvovanje. Pa naj bo vrt pri hiši še tako majhen in skromen, brez cvetja si ga kar ne moremo misliti. In čim okusneje je razpostavljeno in urejeno to cvetje in zelenje, temveč najblažjega užitka, na mnudi vrt in tem ugod-

neje vptiva tudi na sosesčino in na zunanega gledavca.

Večje vrtove pri mestnih hišah in gradovih oskrbujejo navadno vrtnarji po poklicu ali pa, kjer tega ne zmorejo, o prostih urah gospodarji sami. Po kmetih je pa skrb za vrt izročena navadno gospodinjici. Ona skrbi, da je vrt o pravem času obdelan, obsejan, obsajen, da ima v njem najpotrebnejšo zelenjad in ona ga krasi s cveticami in raznim drugim okrasnim rastlinjem. Čimveč ima smisla za narodo in njene lepote, čimveč more utrpeti časa in denarnih sredstev, tem lepše ima vreden tudi vrt pri hiši.

Končno je dobro oskrbovan vrt najlepši kras za hišo samo in najočitnejši dokaz, da imajo njeni stanovalci čut za lepoto in zmisel za duševnost kmečkega življenja,

Toda ne samo za posamezno hišo,

ampak tudi za celo pokrajino so lepo negovani vrtovi, ki jih sicer ne vrejajo učeni vrtnarji, ampak pridne roke skrbne gospodinjice, žive priče kulture in srčne dobrote. Kakor se z veseljem ustavimo o bograji lepega vrta, tako pospešimo korake ob hiši, kjer rastejo ob stenah koprive in habat.

Zima je. Delo zunaj v prirodi izvečine počiva. Sedaj je prilika, da se nekoliko pomudimo pri vprašanju vrta pri hiši. Če ga že imamo, bomo skušali narediti nekoliko načrta za obdelovanje v prihodnjem letu. Kjer pa vrta pri hiši še ni, je pa sedaj prav tako najugodnejša prilika, da prevdarimo, kje bi bil prostor zanj in kaj bi bilo treba že sedaj pozimi pripraviti, da bi se že v prihodnji pomladi lahko brez posebnega truda in stroškov uresničila naša želja:

K vsaki hiši vrt!

H.

## Kmetija zahteva tudi pozimi dela

Meščani mislijo: Kako srečen je kmet pozimi! Za pečjo sedi, pipico žuli, vsako toliko potegne iz posodice vina, sadjevca ali žganja, drugače pa spi, ker drugega dela nima. To se pa pošteno motijo. — Res je, da kmetijski gospodar v zimski dobi nima veliko opraviti na polju, travniku ali v gozdu, vzlic temu pa ga čaka obilo dela v hiši in vseokrog poslopja, ki ga v poletnih mesecih ni mogel izvršiti, ker so bila tedaj druga dela nujnejša. In marljiv gospodar niti v zimski dobi ni en dan brez dela, in to potrebnega dela, ki ga je čakalo ves čas poljskih opravil.

Kaj prav za prav dela pozimi kmet? V tej dobi mora predvsem posvetiti večjo skrb živini: hlev mora držati v redu, snažen, čist, svetel in zračen; živino čistiti in snažiti, gnoj skrbno spravljati, pokvarjene hlevske potrebščine popravljati itd. Po dvorišču mora pogledati, če ni kaj v neredu, potrebno poprave ali spremembe, po skednjih in kozoleh ugotoviti, kje strehe puščajo, da jih popravi; vsi prostori se očistijo in osnažijo, po potrebi in možnosti tudi pobelijo. Pozornost mora obrniti tudi na orodje, stroje, vprežno opremo in druge potrebščine, da so v redu spravljene in v takem stanju, da se jih lahko vsak čas vzame v roke in brez motnje uporabi. Pregledati ima shram-

be za krmo in steljo, da kje streha ne pušča in krme ne kvari; kašče, če so žito in druga zrnja dobro spravljena in ne plesnijo; kleti, če gomolje, korenstvo in zelenjava morda ne gnijejo; podstrešja, če se niso tam ugnezdile miši ali podgane, ki delajo škodo na pridelkih, in marsikje drugod.

No, si bo mislil meščan, to vse je pa lahko v par dneh opravljeno! — Počasni, počasni! Tako hitro to ne gre, kakor je tu napisano, kajti pomanjkljivosti, pokvare in zanemarjenosti ni tako lahko in hitro odstraniti. Pogreške na poslopih bo morda lahko kmalu popravil; ne pa take na orodju in strojih. Med letomi se večkrat pokvari kako orodje: toporišče se zlomi, zobovi grabelj izpadejo, lopata se zvije in orodje postane nerabno. Vrže se ga v kot in vzame drugo ali si pomaga na kak drug način. To je treba sedaj popraviti. Večina naših kmetov zna obdelovati les, zato si bo taka popravila sam izvršil v zimski dobi, da bo poleti imel orodje v redu.

Manj je sposoben za obdelovanje železa, ker mu navadno manjkajo potrebne priprave in orodje. Tudi tu zahteva marsikak stroj, plug, brana popravila. Kolikor bo pač sam zmogel, bo naredil. Za druga težja dela pa bo šel h kovaču ali strojniku, ki ima sedaj

pozimi dovolj časa, da mu orodje ali stroj spravi v red. Če je pri strojih potrebno, da se nadomesti kak del iz tovarne, je sedaj čas za to, ko so tudi te manj zaposlene, pa tudi kmet lažje in brez škode čaka par tednov, medtem ko je v času poljskih del vsaka ura dragocena.

Med kmetiska tesarska dela spada tudi poprava ograj, plotov in raznih manjših in večjih lesnih stavb, ki jih poleti ni bilo časa spraviti v uporabno stanje. K vsem takim ročnim delom naj gospodarji pritegnejo tudi mladino, da se jih tudi ona nauči. Koliko izdatkov si bodo prihranili, če bodo z otroci ali sami izvrševali vsa taka popravila, za katera bi sicer bilo treba klicati tesarja ali mizarja. Tudi belenje hlevov in drugih poslopji je dobro če sami opravijo, ravnatoko pleskanje oken, vrat in drugih predmetov, sčimer si mnogo prihranijo.

Nič manj važno ni ravnanje z gnojem, ki se da v zimskih mesecih najbolje izvesti. Največ gnoja se napravi pozimi, ko je živina dan in noč v hlevu. Če pa hoče kmet pridelati dober gnoj, mora tudi z njim pravilno ravnati. Vsak dan se mora izkidati izpod živine in zvoziti na gnojišče. Tu ga je lepo poravnati in dobro stlačiti, da lahko zori brez izgub dušika. Tudi pred izpiranjem po dežju ga je obvarovati,

katji z vodo, ki odteka iz njega, izgublja mnogo hranilnih snovi. V današnji dobi, ko so umetna gnojila v primeri s cenami pridelka tako draga, da se jih malokateri kmet lahko privoščijo, in ker splošno primanjkuje na kmetih sredstev za to, je največjo skrb obračati domačim gnojilom, zlasti hlevskemu gnoju, da se v njem ohranijo vse njegove gnojilne snovi.

Zimska doba se na mnogih posestvih uporablja tudi za razvažanje hlevskega gnoja na njive. Tu pa ga ne smejo pustiti v malih kupčkih ali celo raztresenega, ampak ga morajo zložiti v večje kupe, dobro ga stlačiti in po možnosti pokriti z zemljo. S tem delom si prihrani obilo posla za spomladno setev.

Še eno opravilo ga čaka pozimi: prava semena za spomladno setev, pa tudi čiščenje zrnja zlasti fižola za prodajo. Vse to se da izvesti v tem času, ko polje počiva pod sneženo odejo in mraz ne dopušča dela na prostem.

Kakor se iz tega vidi, tudi pozimi kmet ne počiva, ampak se mora pridno gibati, če hoče spraviti svoje gospodarstvo v red in imeti med letnim delom vse orodje in vse priprave v redu, tako da nima nikakih ovir pri svojih opravilih. Pravilna izvedba omenjenih zimskih del se bogato izplača v prihrankih in nudi kmetškemu gospodarju veselje do njegovega obrata. L.

## Razgovor o panjih

### III.

Za sprednjo skončnico je zaradi toplotnih sprememb najvažnejše, kako je izdelana. Vsekakor je treba, da je dvojna. Najbolj je izpostavljena soncu, dežju in vremenskim razlikam sploh, in zato posebno rada razpoka. Nikakor pa ne sme biti v njej rež in razpoklin, skozi katere bi naravnost na gnezdo pihalo. Zaradi večje odpornosti mora biti na vsak način tudi pobarvana. Za vložek med obema stenama je dober papir, ki ga je treba tako tesno naložiti, da ni nikakih presledkov, kjer bi bilo prostora za kakšno golažen (na pr. molja). Sprednja deska naj bo zložena iz več deščic, ki so naložene druga na drugo kakor opeka na strehi, vendar se tesno in lično kri-

jejo, da ni vmes zarez. Sploh priporočamo vse iz več delov sestavljene stranice spajati tako, da grabijo druga drugo po vzorcu ladijskih tal. Les se stiska in z vlago napojen spet širi. Ako bi bile deske s' klejem (limom) strjene, bi prej ali slej razpokale, pozimi se pa vežile. Ako so pa vdlane druga v drugo, pri krčenju ne bodo pokale, pa tudi na stikih ne bo špranj. Vežile se pa tudi ne bodo, ker imajo prostor, da se raztegnejo.

Žrelo je pri vsakem panju zelo važna zadeva. Ni še dognano, ali je v plodišču AŽ panja boljše žrelo spodaj ali zgoraj. G. Znidaršič, ki nam je dal ta panj, preizkuša žrelo zgoraj in še ni zavzel končnoveljavnega stališča. Sedaj imamo pri vseh AŽ panjih žrela

spodaj in bomo najbrž pri njih tudi ostali. Ne da se tajiti, da imajo žrela zgoraj svoje dobre strani. Največja je, da žival mnogo laže pride s sata k žrelu in ven, kakor spodaj, kjer ima sicer za človeške pojme majhno razdaljo 2,6 cm od tal do satov, vendar zanjo dovolj veliko, da ji pozimi in v mrzli pomladi dela veliko težav. Poleg tega mora v tem času ko izletava laziti po truplih mrtvih, kar ni priporočljivo. Zgoraj vsega tega ni. Vendar ima spodnje žrelo veliko prednost, da nam je mogoče pri ameriški obliki žrela, spomladi panje z grebljico očistiti, ne da bi jih bilo treba zadaj odpirati. Ta prednost je tako velika in važna, da je ne moremo podcenjevati. Pa bi pri žrelu zgoraj nastala morda tudi zmeda pri odlaganju medu. Skratka: žrelo bomo napravili spodaj in sicer ameriško, ki bo segalo čez vso steno. Navadno žrelo naj bo čisto nizko, največ 8 mm visoko, pa kakih 12 cm dolgo. Pri vsakem panju je velikega pomena veranda, to je praznina med žrelom in sprednjim licem skončnice. Pri zapiranju panjev za prenos ali prevoz nam izvrstno služi, ker je z brado panj v enem mahu zaprt, četudi je pred žrelom cela kopica čebel, ki jih je sicer zamudno poditi skozi majhno žrelo v panj. Tudi pozimi se begalnica dobro obnese, ker brada dostop k žrelu popolnoma zapre vsem napoklicanim gostom (mišim, pticem itd.). Čebele so na ta način čisto odrezane od zunanjega sveta, tudi pred izzivalnimi sončnimi žarki so varne, in zimo prebijejo v najlepšem miru, ki je pogoj uspešnega prezimovanja. Jasno pa je, da mora imeti brada gosto zamrežene oddušnike, da more zrak v panj.

Dobijo se AŽ panji, ki v medišču sploh nimajo žrel. To ni v redu. Kolkokrat bi človek rad družini dodal v medišče recimo šibkejši rojek, ki ga zaradi oplemenitve matice ne kaže takoj pridružiti. Če medišče nima žrela, je samostojna družina v njem nemogoča. Večkrat kaže čebelarju v medišče čez zimo potisniti majhno družinico z dobro matico. Dobrih matic je jeseni, ko družine združuješ, škoda, spomladi pa tako prav pridejo. Kako takšno družinico prezimiti? Nič enostavnejšega, kakor poriniti jo v medišče dobrega močnega panja, kjer jo spodnja družina s svojo toploto čez zi-

mo greje. Če medišče nima žrela, je to nemogoče. Koliko je po trotofski vojski sitnosti z mrtvimi troti, ki popepajo na rešetko! Pri prestavljanju pridejo v medišče, skozi rešetko ne morejo v plodišče nazaj, ker so pretršati, če žrela ni, tudi zleteti ne morejo. — Ostanajo v medišču in tam poginejo, čebelar pa ima »prijetno« opravilo, da jih pri polnem panju odstranjuje! — Razlogov dovolj, ki govore, da je žrelo v medišču potrebno, četudi je samo prostorna luknja, ki se lahko s čepom zamaši.

**Begalnica** je iznajdba novejšega časa. Obstojta iz pločevinaste cevke, ki v prednji skončnici vodi iz medišča v verando. Kaj sodimo o nji? Pisec ima v tem oziru skušnje, ki so se izkazale ugodnim. Če se namreč medišče z deščicami čisto loči od plodišča, nči skušnja, da čebele po cevki res pobegnejo (od tod ime!) iz medišča in se sprase v plodišče. Medišče ostane prazno in je delo v njem (na pr. točenje medu) igrača. Toda igrača ni izdreti včasih ali bolje: večjidel precej trdno prismojeno rešetko pri polnem panju in jo nadomestiti z deščicami. Pomagajo si na ta način, da porinejo pod ali nad rešetko kos lepenke, ki zapre prehod. Če se to posreči, je begalnica vredna priporočila; kdor bi delal nove panje ali jih naročal, naj jo le zahteva, saj škoditi ne more, koristi pa lahko.

**Vrata** so si umetelni čebelarji izmislili že vseh mogočih vrst. Izdelava je stvar okusa in posebnih zahtev po edineca. Pisec so najbolj všeč čisto preprosta vratica, ki morajo pa imeti zamreženo okno, katero je moči z desko lepo in trdno zapreti. Niso brez pomena na vratih in na sprednji skončnici pripravni ročaji, ki pri prekladanju panjev izvrstno služijo. Panj je treba nekje prijeti, kar je pa brez ročajev, posebno pri težkem panju, silno otežkočeno.

**g Pridelek riža v južni Srbiji 1935 l.**  
Lani so tamkaj pridelali 3,6 milijona kilogramov riža, t. j. za 1 milijon več kot 1926. L. 1929 je znašal pridelek le 2,16 milij. Vzlic povečani produkciji pa je ta zelo majhen v primeri s potrebnjo v vsej državi, ki znaša okrog 24 milijonov kg riža. Cene, ki so jih kmetje zanj dosegli, so precej povoljne in znašajo 3—5 Din za kg.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Redilnost krompirja

Krompir je tisto živilo, ki ga poleg žita največ uporabljamo v naši prehrani. V živiloznanstvu ga prištevamo k zelenjadi, vendar se razlikuje od nje posebno v tem, da ima mnogo več škroba nego druge zelenjadne vrste. Pri pripravljanju v kuhinji ima krompir to dobro lastnost, da ga pripravljamo lahko na mnogo različnih načinov, da ga izmenjaje uživamo lahko vsak dan, ne da bi se ga naveličali. Krompir pa ni prikladen kot čisto samostojna hrana, ker ima premalo beljakovin in preveč škroba ter predstavlja zato enostransko hrano.

V krompirju je največ vode in sicer 74% vse teže. Izmed ostalih sestavin ima največ škroba, ki ga je lahko od 16–20%; od vrste krompirja je odvisna tudi količina beljakovine, ki se giblje med 1,5–2,7%. V krompirju je poleg naštetih snovi še majhna sled maščobe, sladkorja, dekstrina, kavčukaste snovi ter važne rudninske snovi in vitamini. Štirje kilogrami krompirja imajo približno 80 g beljakovine, t. j. toliko kot 2½ l mleka ali 400 g mesa.

Beljakovina krompirja je popolna in lahko prebavljiva. Izmed rudninskih snovi je več lugotvornih nego kislino tvornih in sicer so si obe vrsti v razmerju 62,8%:37,2%, kar pomeni zelo važno lastnost krompirja za prehrano. Izmed vitaminov je v krompirju največ vitamina C, čigar pomanjkanje v hrani povzroča bolezen skorbut. Poizkusi so pokazali, da je v starem krompirju tega vitamina nekoliko manj kakor v svežem. Ni pa posebne razlike glede tega vitamina med posameznimi krompirjevimi sortami. Ako kuhamo krompir pod visokim pritiskom v posebnem loncu, se zmanjša količina vitamina C; ni pa odvisna od tega ali je bil krompir pred kuhanjem olupljen ali ne. Vitamin uC ne škoduje dušenje v pari, zato je ta način mehčanja krompirja priporočljiv tudi iz tega vzroka.

Redilna (kalorična) vrednost krompirja je velika; povečamo jo pa še s tem, da mu pridenemo zabelo, t. j. sirovega masla, olje ali mast. Na ta način nam da krompir prvovrstno živilo.

Vendar mora imeti naša hrana poleg krompirja v sebi še nekatera druga živila, izmed katerih je posebno važno mleko, zelenjad (solate) in sadje.

Pri kuhanju krompirja se razpočijo škrobova zrnca in posesajo vodo. Zato je odvisno od razmerja med škrobom in vodo, ali je krompir suh in moknat ali obratno. Ako ima veliko škroba, posesata ta vsa vodo in radi tega nastane navidez neka suha snov. Ako pa je v krompirju manj škroba, ostane nekaj vode nevezane in krompir je voden in sočnat.

Redilnost krompirja pa je tudi mnogo odvisna od tega, kako ga v kuhinji za hrano pripravimo. Nekatero važno redilne snovi, kakor beljakovine in rudninske snovi, so pri krompirju ponajveč v vrhnih plasteh, t. j. pod kožo in sicer 3–5 mm pod površino. Zato izgubi krompir na vrednosti, če ga debelo lupimo ali izkuhavamo v vreli vodi. Krompir, ki ga kuhamo v pari, ali pečemo ter potem zaužijemo s praviimi dodatki, kakor so solata in druga zelenjad, pa je ena najboljših in najbolj primernih jedil, kar jih poznamo. Poleg tega je tudi poceni in zato na razpolago vsem slojem. Kadar jemo krompir, se spomnimo včasih, kako trda je bila dostikrat za hrano takrat, ko tega imenitnega živila pri nas še niso pridelovali.

S. H.

## KUHINJA

**Praženo svinjsko meso z rižem.**  
Šestdeset dkg mastnega svinjskega mesa zrežem na kocke. Meso nasolim in pustim eno uro stati. Potem pokritega pražim v kozici, v katero sem narezala celo čebulo. Pražim brez dodatkov toliko časa, da se meso zmečča. Nato pridenem dvajset dkg riža, ki sem ga skukala na tričetrt litra vrele vode. Kuhan riž potegnem na stran in ga zabelim s tremi žlicami razbeljene masti. Prej ko ga zmešam z mesom, ga pustim četrť ure na toplem stati.

**Pražene kokoši.** V kozico denem na listke narezano suho slanino ali pa žlico masti. Potem pridenem korenje korenino petršilja, korenino zelene eno

čebulo, vse na listke narezano. Juhe ali vode prilijem le toliko, da je dno pokrito. Ako je bila žival stara, pritrdim na rob pokrovke malo testa, ki sem ga napravila iz vode in bolj navadne moke. Ako se tekočina pri praženju posuši, prilijem par žlic juhe ali kropa. Čas praženja je odvisen od starosti živali. Računa se od ene do treh ur. Kot pridatek mi služijo zabeljeni široki rezanci, pražen riž, popečeni kosi krompirja ali makaroni.

**Telečji zrezki s smetano in sardelami.** Telečje zrezke operem, potolčem in nasolim. Potem jih spečem na razbeljeni masti. Ko so pečeni, jih denem na krožnik, pustim na toplem in polijem s polivko, ki sem jo takole napravila: V masti, v kateri so se zrezki pekli, denem primerno kisle smetane, drobno sesekljane sardelice in par žlic juhe. Ko zavre, vlijem omako po zrezkih. Na mizo jih dam s praženim ri-

žem, z rezanci, s krompirjem in z razpolovljenimi limonami.

**Zelo fini drobljanci, (flancati).** Za te drobljance rabim moko, malo soli, rumenjake in sladko ali dobro kisló smetano. Iz moke rumenjakov in smetane napravim voljno testo in sicer kolikor rumenjakov, toliko žlic kisle smetane in prav malo soli. Dobro pogneteno testo pustim pol ure počivati. Testo potem prav tanjko razvaljam in s kolescem zrežem na štiri prste dolge in toliko široke krpice. Krpice še trikrat ali štirikrat zarezem. Krpice primem tako, da vtaknem gornji ogelji krpice skozi spodnjo zarezo. V razbeljenem maslu ali masti drobljance rumeno ocrem. Med cvrtjem ponvico večkrat potresem. Pred cvrtjem vlijem v mast nekaj kapljice ruma. To pa zato, da varčujem mast in da flancati niso premastni. Nato še gorke drobljance potresem po obeh straneh s sladkorjem.

## GOSPODARSKE VESTI

### DENAR

g Ljubljanska borza. V zasebnem kliringu so na tukajšnji borzi beležile inozemske valute naslednje cene: angleški funt 232.50 Din, ameriški dolar 49.75 Din, nemška marka 14 Din, avstrijski šiling 9.23 Din, španska pezeta 6.74 Din, italijanska lira 3 Din. Uradni tečaj s primom pa so povprečno beležili: angleški funt 216.72 Din, ameriški dolar 43.48 Din, holandski goldinar 29.81 Din, nemška marka 17.70 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijska belga 7.40 Din, francoski frank 2.90 Din, češka krona 1.82 Din.

### ŽIVINA

g Ptujski živinski sejem 7. t. m. — Prvi letošnji živinski sejem je bil srednje dobro založen, tudi kupčija se je srednje dobro razvijala. Sejmarji so prignali 105 volov, 174 krav, 11 bikov, 34 juncev, 52 telic, 3 teleta in 214 konj. Skupaj 596 glav živine. Od teh so prodali 139 glav. Del konj je bil prodan tudi v sosednjo Avstrijo. Povprečne cene za 1 kg žive teže so bile naslednje: voli 2.50—3.50 Din, krave 1—2.25 Din, biki 2—2.25 Din, junči 2—2.50 Din, telice 2—3.50 Din; konje so prodajali po

kakovosti od 200 do 3000 Din enega, žrebeta pa od 500—1500 Din. Cene goveji živini so ostale od zadnjega sejma neizpremenjene in so še vedno nizke.

g Prašičji sejem v Ptuj, 8. t. m. — Prigon je bil le srednji, kupčija slaba. Pripeljali so prašičerejci na sejem 195 velikih prašičev in 29 pujskov za plemo, skupaj 224 ščetinarjev. Prodanih pa je bilo le 62 repov. Povprečne cene za 1 kg žive teže so bile: pršutarji 4.25—4.50 Din, opitani prašiči 5—5.50 Din, prašiči za rejo 4.25—4.50 Din, mladi pujski 6—12 tednov stari so stali po kakovosti od 60—120 Din eden. Cene so ostale od zadnjega sejma neizpremenjene.

g Mariborski prašičji sejem, 10. t. m. Prašičji sejmi v Mariboru so v zadnji dobi vedno slabše obiskani. Tako je bilo na ta sejem pripeljanih le 146 prašičev. Cene so bile naslednje: prašiči 5—6 tednov stari po 65—80 Din eden, 7—9 tednov stari 90—120 Din, 3—4 mesece po 140—200 Din, 5—7 mesecev stari po 220—280 Din, 8—10 mesecev 340—450 Din, nad 1 leto stari 560—900 Din. Kilogram žive teže so plačevali po 5.25—6 Din, kg mrtve teže po 6—9 Din. Prodanih je bilo 74 prašičev.

## CENE

g Cene svinjskih kož. V Ljubljani je bila zadnje dni dražba za svinjske kože, ki jo je priredilo Združenje usnjarjev za dravsko banovino. Ponudb je bilo precej, toda povpraševanj malo. Za prvovrstne bele domače kože se je ustalila cena na debelo okrog 7 Din za kg, dočim se je cena na drobno gibala nad 5.50 in 6 Din za kg.

g Dvig cen v decembru 1935. Indeks cen na debelo, ki ga za december objavlja Narodna banka, je v primeru z novembrom zopet narasel, vendar manj kot prejšnji mesec. Po posameznih skupinah nam podaja indeks na podlagi cene v letu 1926 kot 100 in v primerjavi s sept. 1931, ko je bil skupni indeks enak sedanjemu, z decembrom 1933, ko je bil indeks rastlinstva nižji, ter z dec. 1934 kot enakim mesecem, sledečo sliko:

	1931 sept.	1933 dec.	1934 dec.	1935 dec.
rastlinski proizvodi	70.4	52.7	57.9	83.5
živina in proizvodi	70.6	57.1	55.8	59.4
mineralni proizvodi	74.2	76.2	78.6	81.1
industr. proizvodi	69.3	68.4	64.9	69.5
skupni indeks	71.6	62.3	62.3	71.6
uvozni proizvodi	66.6	73.5	68.0	72.1
izvozni proizvodi	70.7	59.2	60.1	68.8

Te številke nam povedo, da je sedanji dvig cen omejen v prvi vrsti na rastlinske proizvode, kar prihaja v korist predvsem žitorodnim krajem. Najhujšo krizo pa preživljajo živinorejski kraji, kakor je v glavnem Slovenija. Ta ne bo prej prišla iz krize, dokler se ne bodo dvignile tudi cene živini in njenim proizvodom.

## RAZNO

g Žitno tržišče. — Žitna kupčija je mrtva. Uporaba krmil, pšenice in moke je izredno padel, da je skoraj ves promet z njimi izostal. Posebno občutno se pozna izpad kupčije v obmejnih krajih, ki so prenehali biti dobri odjemalci. Dela in zaslužka ni, prejemki so vedno manjši, zato se vsak stisne, kolikor se pač more. Tudi v Vojvodini je kupčija slaba. Pšenica je ostala v ceni neizpremenjena ob zelo majhni ponudbi in slabem povpraševanju, zato je tendenca za nazadovanje. Koruza je v ceni nekoliko slabša in v zadnjih

dneh precej popušča. — Na ljubljanski blagovni borzi beležijo sedaj žita pri vagonski dobavi, vložena na nakladni postaji za 100 kg sledeče cene: Pšenica bačka in banatska, 78 kg težka 172.50—175 Din, Koruza času primerno suha 112—115 Din, prekmurska 118—120 Din, oves slav. 137.50—140 Din; Moka ničla bačka in banatska 270—280 Din, št. 2 po 250—255 Din, št. 5 po 230—235 Din, otrobi debeli bački 110—115 Din.

g Pridelek sladkorja 1935 leta. Lansko leto je bilo v naši državi zasejanih 30.170 ha s sladkorno peso, torej polovico površine od leta 1929. Pridelek pese je znašal okrog 56.000 vagonov, iz katerih so tvornice pridobile 72 milj. kg ali 7200 vagonov sladkorja. Iz 10 kg pese dobi torej tovarna 13 kg sladkorja. Kmet pa dobi za teh 100 kg pese od tovarne blizu 18 Din in nekaj rezancev za živinsko krmo. Tovarna plača torej kmetu sladkor v pesi približno po 1.40 Din za kg. Državna trošarina znaša na 1 kg sladkorja 7.50 ozir. 8.05 Din, ostalih 4—5 Din pa ima tovarna za režijo in čisti dobiček. Ni čuda, če konzum sladkorja pada, kajti v nobeni državi ni tako drag kakor v naši.

g Izboljšanje cen v svetovnem gospodarstvu. Po poročilu zavoda za proučevanje konjunktive v Berlinu se je svetovno gospodarstvo od lanskega leta sem znatno izboljšalo. To je deloma pripisovati povečanju oboroževanja vseh držav, ki je imelo za posledico večjo zaposlenost, večjo porabo agrarnih pridelkov in zmanjšanje svetovnih zalog. Večji konzum je nastal tudi zaradi povečanja prebivalstva na zemlji za kakih 10% v osmih letih. Ker so bile zadnja leta letine žita slabe, zato so se zaloge zelo zmanjšale in je pričakovati, da bodo poleti 1936 padle na stanje iz leta 1929. Zato tudi svetovni porast cen živil.

g Koliko gozdnih drevese smo lani posadili v Sloveniji. Gozdarski odsek banske uprave objavlja oddajo gozdnega drevja v minulem letu. Vse banovinske gozdne drevesnice so lani oddale 3,188.124 sadik (v letu 1933 le 2,531.530 leta 1932 pa 2,974.380); gozdne drevesnice okrajnih kmetijskih odborov 71.660 sadik; drevesnica banovinskega posestva v Ponovičah 355.780 sadik; domenske drevesnice 194.000 sadik; drevesnice Verskega zaklada 527.590 sadik; 127 zasebnih drevesnic 3,467.869 sadik.

## PRAVNI NASVETI

**Čudne razmere v zadrugi. C. A. K.**

Na zadržnem občnem zboru ste zaprosili za pojasnila, kako se je uporabila podpora od banske uprave. Predsednik je odgovoril, da je z denarjem razpolagal skupno z blagajnikom. Ni pa hotel dati podrobnejših pojasnil. Prisotni člani na občnem zboru so pa potegnili s predsednikom, ker je njim in odbornikom priredil veselico, ki pa ni bila v zapisniku nikjer zapisana. — Če imate res kake točne podatke, ki jih v slučaju potrebe lahko dokazete s pričami ali na drug način, in bi ti podatki kazali na to, da se zadržno premoženje zlorablja, potem vse to sporočite pismeno dotični združni zvezi, kjer je vaša zadruga večanjena in bo ta morda poslala svojega revizorja, da pregleda delovanje zadruge. Če je občni zbor zadruge odobril poslovanje načelstva, načelstvu samemu pa ne morete dokazati nikakih kaznivih zlorab, ne morete ničesar napraviti.

**Dolg v trgovini. N. N. M. C.**

Pri trgovcu ste morali skozi dalj časa jemati na dolg, da ste mogli preživljati družino. Narastala je že precejšnja vsota. Sedaj zahteva trgovec, da plačate dolg tekom 8 dni, sicer bo zahteval 12% obresti. Vprašate, če lahko zahteva take obresti in če vas lahko toži. — Če se niste s trgovcem zmenili, do kdaj bo počakal s plačilom, je trgovec upravičen, da vas opomni na plačilo in ste obvezani po opominu takoj plačati. Če niso bile dogovorjene obresti, sme trgovec od dne opomina dalje zahtevati zakonite 6% obresti, ne pa 12%. Če po opominu ne plačate, vas sme trgovec takoj tožiti.

**Pridržavanje zasluga. S. M. Mladoletna hčerka,** ki ji gospodar neče izplačati zasluga, naj se obrne na sodišče. Če gospodar ne bo zlepa plačal, naj ga toži. Nato bo sodišče odločilo. Če bo gospodar dokazal, da ji je vse dal, kar je zaslužila, seveda ne bo nič opravila.

**Pot čez travnike. J. H. M.** Čez tri travnike pelje že stara pot. En travnik je sedaj dobil novega lastnika, ki je z oklicem pred cerkvijo prepovedal voziti po tej poti. Prosite nasveta. — Ako imate to pot priposestvovano, imate pravico po njej voziti. Če že novi lastnik tedaj, ko je kupil travnik, ni vedel in ni mogel vedeti, da imate preko travnika neknjiženo služnostno pravico poti, bi jo mogli zapreti. To je pa neverjetno, ker je pot gotovo lahko opazil, ko je travnik kupoval. Če je pot nepotrebna, jo bo lastnik travnika tudi lahko zaprl. Vse to bi v slučaju pravde odločilo sodišče.

**Pavšalni davek malega obrtnika. A. P. M.** Vprašate, če mora obrtnik plačevati tudi od učenca po 60 Din davka na leto. — Po zakonu morajo mali obrtniki plačevati za vsakega pomočnika po 60 Din davka na leto. Če se obdavči tudi učenca, vložite pravočasno pritožbo. — Niste povedali, kaj zahteva davčna uprava, da morate plačati eno leto naprej. Davek dospeva v plačilo v štirih enakih mesečnih obrokih: 1. januarja, 1. aprila, 1. julija in 1. oktobra.

**Obresti od posojila. K. Z. A.** Najprej je treba rešiti vprašanje, če je vaš dolžnik, ki ste mu denar posodili leta 1930, zaščiten kmet. Če bo dolžnik dokazal s potrdilom občine, da je kmet in da je bil kmet ob času zadolžitve in tega potrdila sodišče na vaš predlog ne bo razveljavilo, vam je dolžan plačati le 1% obresti na leto. Drugače pa znašajo zakonite obresti 5% na leto. Upnik pa se lahko z dolžnikom dogovori največ 8% obresti na leto.

**Davek od obrti, ki se ne izvršuje. A. L. M.** Ze leta 1931 ste vrnili obrtni list in tudi prenehali izvrševati obrt. Davčna uprava vam pa še vedno nalaga davek od obrti. Kako je postopati, da se rešite tega davka? — Davčna obveznost preneha koncem onega meseca, ko ste popolnoma in trajno prenehali izvrševati obrt. Prenehanje izvrševanja obrti se mora v 14 dneh prijaviti davčni upravi. Najbrž še niste prijavili davčni upravi, da ste prenehali izvrševati obrt. Če tega še niste storili, storite to takoj, sicer ste sami krivi, da vam še vedno nalagajo davek. Za oprostitev zgradarine pa nimate pogojev, če niste kmetovalec.

**Slabo obnašanje mladine. M. S.** Niste povedali, kaj bi radi zvedeli. Če starši ne pazijo na mladino, ki vam moti nočni mir, prosite hišnega gospodarja, da napravi red.

**Zgradarina. M. J. V.** Zgradarini so zavezane zgradbe, namenjene za prebivanje ali drugo trajno uporabo. Vseeno je, ali imate kakšne dohodke od hiše, ali ne. Čeprav vam omožena hči ne plačuje nobene najemnine, je hiša vseeno zavezana zgradarina. Zato ne boste mogli doseči oprostite od tega davka. Le zgradbe, ki služijo izključno kmetovalcem in njih delavcem za stanovanje po vaseh in vaških občinah do 5000 prebivalcev, odnosno zunaj okoliša mest, trgov in krajev, proglašanih za javna zdravilišča, so trajno oproščene zgradarine.

**Obrtnik. D. L.** — Če ne morete plačati naloženih davkov, ni druge pomoči, kakor da prosite za odložitev plačila. Hranilnice, v kateri imate naložen svoj denar ne morete prisiliti, da vam izplača toliko, da plačate davke, ako je prosila za odložitev plačil. — Vprašanje o finančni kazni niste dovolj jasno napisali in ni mogoče ugotoviti kakšen je prav za prav dejanski stan. Zato je tudi odgovor nemogoč.