

Ko sadjevec pokipi

Dobrota sadjevca ali sadnega vina — pa najsibo jabolčnika ali hruševca ali mešanice obeh — je zavisna v precejšnji meri od pravičnega kipeanja in od ravnanja po kipeanju. Posebno važno je, da sadjevec hitro pokipi, da se torej kipeanje ne pretrga in da se potem, ko se burno kipeanje poleže, obvaruje pred vplivom zunanjega zraka.

Kdaj burno kipeanje preneha, je najlažje spoznati pri sodih, ki imajo kipealne vehe. Ko popolnoma preneha odhajanje ogljikove kisline skozi kipealno veho, ko torej preneha tisto značilno pozvanjanje, je kipeanje glavno ali burno končano. Pa tudi pri sodih, ki niso bili opremljeni s kipealnimi vehami, ki so bili torej napolnjeni z moštom do vrha in so »izmetavali«, se lahko dožene, če je kipeanje že dovršeno. Polagoma se namreč začne vsedati na dno razne snovi, ki so plavale po moštu. Z njimi vred se vsedajo pa tudi kipealne glivice. Tisto znano šumenje in vrvenje preneha in mošt se popolnoma umiri. O tem se lahko prepričamo, ako pritisnemo na odprto veho uho.

V tej dobi, torej takoj, ko preneha burno kipeanje, je sadjevec v največji nevarnosti, da zaidejo vanj razne škodljive glivice, ki se v njem razmnožujejo in ga sčasoma bolj ali manj pokvarijo. Zato je posebno važno, da zabranimo dostop zraka v sod. Dokler namreč mošt kipi, zrak ne more do njega, ker prostor nad njim napolnjuje ogljikova kislina. Ko pa kipeanje preneha, se ogljikova kislina porazgubi in zunanji zrak, ki je poln raznih škodljivih bakterijev, ima prost dostop do sadjevca. Prva stvar po kipeanju je torej ta, da sode napolnimo do vrha in

jih neprodušno zapremo, in da jih hranimo v hladnem prostoru.

Kjer še nimajo kipealnih veh, zabijejo do vrha napolnjene sode z navadno leseno, masivno veho, in sicer tako, da se spodnji konec namaka v sadjevcu. Na ta način je tekočina popolnoma zavarovana pred zrakom. Toda tako ravnanje pa vendar ni brez vse nevarnosti. Po burnem kipeanju se navadno vrši še tako imenovano **tiho kipeanje**, ki ga na zunaj skoraj ni opaziti. Pri tem kipeanju se tvori še tudi nekoliko ogljikove kisline, ki sili iz tekočine. Ako je sod močno zabit, je mogoče, da bi nastal pritisk ogljikove kisline premočan in bi lahko poškodoval sod ali vsaj izpahnil veho. Zato imajo napredni kletarji posebne vehe, ki sicer ne puščajo zraka v sod, ogljikova kislina pa, ki bi se utegnila med tihim kipeanjem nabrati v večji množini, pa vendar puščajo iz sode. Tako veho si vsakdo lahko naredi doma z navadne lesene kakih 15 cm dolge vehe iz trdega lesa. V to vrho navrtamo veho od spodnjega konca skozi sredino do blizu vrha (torej ne skozi in skozi!). Kake 3—4 cm pod gorunjim, debelejšim koncem jo prevrtamo pa povprek in sicer tako, da pravokotno zadenemo na pokončno luknjo. Povrečni luknji na goranjem koncu vehe zapremo potem z 2 cm širokim gumijevim obročkom, ki se mora tesno prilegati vehi in neprodušno zapreti obe odprtini. Tudi tak gumijev obroček lahko dobimo pri kakem kolesarju, ki ga izreže iz stare nerabne cevi za kolo (iz šlavha za bicikelj).

S tako veho potem brez skrbi lahko zabijemo sod. Pri tem moramo pa ven-

dar paziti, da se voha ne namaka v tekočino, ker bi se na ta način zaprla luknjica skozi njo in bi delovala kakor masivna voha. Če je pa med voho in površjem tekočine le nekoliko prostora, je vsaka nevarnost za sod izključena, ker ogljikova kislina, ki se zbira na površju tekočine, ko je napetost dovolj velika, odhaja skozi voho in pod gumijevim obročkrom na prosto; zunanji zrak pa ne more v sod, ker gumijev okroček deluje kakor ventil, ki se odpira samo na ven.

Kaj ni prav v naši prašičjereji

Naj se pečamo s katerokoli kmetijsko panogo, vedno moramo stremeti za tem, da uporabimo vsa sredstva in izpolnimo vse pogoje, ki so merodajni za njeno donosnost. Le če smo res poskusili storiti vse, kar more sploh pripomoči do donosa kakšne kmetijske panoge, tedaj šele lahko upravičeno rečemo, da ni dobičkanosna. Tudi v prašičjereji mora biti vedno naš cilj donosnost in ne zguba, pa naj redimo prašiče samo za dom ali samo za prodajo ali, kakor je pri nas največkrat, istočasno nekaj za dom, nekaj za prodajo.

Nikakor ni prav, da hočemo imeti od premladih svinj, ki se še niso dovolj razvile in dorasle, že mladiče. Vedno moramo mlade plemenske svinje najprej primerno vzrediti in pustiti, da dorastejo, in jih šele na to začeti rabiti za pleme. Mladih plemenskih svinj pa ne smemo pitati in jih tudi ne pustiti stradati. Če krmimo plemenske svinje v njih mladosti tako, da se odebelijo ali opitajo, ne bodo dobre plemenske živali in bodo imele premalo mleka za svoje mladiče. Preslabo krmljenje mlade svinje pa se telesno slabo razvijejo in ne dosežejo svojega pravega namena. Mlada plemenska svinja je godna za plemenitev šele v starosti okrog enega leta. Le če so svinje hitrorasče in jih tudi prvovrstno krmimo (ne pitamo!), jih lahko izjemoma rabimo za pleme tudi že pred enim letom, torej v 11. ali 10. ali 9. mesecu, nikakor pa ne bolj mlade. Pri slabi pre-

Opisana voha je tudi zato prav potrebna in važna priprava, ker pušča iz soda le toliko ogljikove kisline, kolikor je je preveč, druga ostane pa v pijači, ki jo dela rezko in prijetnega okusa. V odprtih ali slabo zaprtih sodih pa polagoma izhlapi večina ogljikove kisline in pijača postane plehka, neprijetnega okusa.

Med kipenjem, ako naj se nemoteno vrši, mora imeti sadjevec 15–20° C toplote. Po kipenju je pa najprimernejša toplina v kleti 8–10° C.

hrani pripuščajmo mlade svinje raje nekoliko bolj pozno nego prezgodaj. Kjer leto za letom uporabljajo za pleme premlade svinje, ni prav nič čudnega, če je potem v vsem okolišu prašičjereja tako slaba in nedonosna, zlasti, ako se pridruži tej napaki še slabo krmljenje v slabih svinjakih. Ni se treba tudi prav nič bati, da bi se mlade svinje ne ubrežile, ako prezremo njih prezgodnje bukanje. Le če rabimo za pleme dovolj dorasle in krepke plemenske svinje, potem lahko tudi pričakujemo, da prvo gnezdo mladičev ne bo veliko ali nič slabše kakor poznejša od iste svinje. Neuspešna vzreja mladih pujskov ima skorajda vedno svoj izvor v prezgodnji uporabi mladih svinj za pleme. Dalje imajo nerazvite in premlade doječe svinje premalo mleka, da bi mogle svoje mladiče vzrediti, radi česar je treba že takoj od spočetka priskočiti na pomoč s krajim mlekom, ki pa ne doseže nikdar istega, kakor svinjino mleko in le pomaga znižati donosnost. Najbolj žalostno pri vsem tem pa je, da mladi pujski, ki ne dobivajo dovolj svinjinega mleka, ker ga svinja pač nima, zastanejo zelo v svojem razvoju in vsa krmila vedno le slabo izrabijo.

Ni prav, da ne vodimo plemenskih svinj le k dobremu plemenskemur merjascu. Od pokolenja svinje in merjasca je v enaki meri odvisno, kakšnih lastnosti bodo pujski. Podedljive so dobre in slabe lastnosti. Zato moramo pri odbiri

plemenskimi svinj in merjascev strogo paziti, da so čim boljšega pokolenja, da je v njih združeno čim več dobrih gospodarskih lastnosti (zdravje, odpornost, rodovitnost, neizbirčnost v krmi, dobra izraba krme, rastlost, pri svinji tudi mlečnost itd.), ker le potem je mogoče pričakovati, da bodo od njih izvirajoči pujski prav tako dobrih lastnosti. Dobro plemensko svinjo vodimo vedno le k dobremu merjascu. Tu nas ne sme plašiti pot pa tudi ne morda kaj višja skočnina. Tudi plemenskega merjasca ne smemo začeti rabiti prezgodaj za pleme. Tudi za začetek uporabe mladega merjasca za pleme velja ista starost kakor za mlade plemenske svinje. Pri nas je glavno pripuščanje svinj k plemenitvi jeseni in pred zimo. Prav bi bilo, da bi vsi prašičjereji rabili za pleme le odbrane, ne premlade živali.

Ni prav neprimerna oskrba brejih svinj. V vsej prašičjereji je najvažnejše vzreja in pravilna prehrana odstavljenih pujskov. V dosego tega pa je treba začeti delati na to že pri breji svinji. Predvsem se mora breja svinja dovolj gibati zunaj na prostem, poleti na paši, pri pomanjkanju paše pa poleti in pozimi v tekališču, ki naj je suho, čisto, kjer naj je nekaj sence in tudi, ako mogoče, kopalnice. Ni torej prav, da je breja svinja dan in noč zaprta morda v pretemnem, slabo zračenem ali celo prevlažnem svinjaku, kjer mora ležati morda tudi na umazanem in premalo suhem ter premrzlem ležišču. Glede krmljenja je breja svinja skromna. Poleti ji zadostuje že dobra paša; poleg zelene krme pa ji pokladamo še pol kilograma žitnega zdroba (ovsenega, ječmenovega, koruznega, najboljše mešanega). Pozimi pa ji krmimo surovo krmisko peso, rezanico mlade posušene detelje, ovsene pleve. Do 15 kg krmiske pese in pol kile dobrih ovsenih plev že zadosčuje na glavo in dan. Pri pomanjkanju pese krmimo do 8 kg krompirja in ovsene pleve. Mladim brejim svinjam, ki se rastejo, vsem starejšim svinjam pa šele 2 do 4 tedne pred porodom pokladamo 1 do 2 kg močnih krmil na dan in glavo.

Ni prav, da sesajo pujski premalo časa. Sesajo naj 8 do 10 tednov. Večkrat traja sesanje pujskov le 4 do 6 tednov. Včasih povzroči to pomanjkanje mleka pri doječi svinji, včasih pa jih hoče imeti kupec v tej starosti, da jih ceneje dobi. Tu pa je varčevanje neučestno. Pujski naj sesajo osem tednov, ker se svinjino mleko ne da uspešno nadomestiti z nobenim drugim krmilom. Najmanj pa s tem, da žrejo pujski stanjšano kravje mleko in krompir. V svinjinem mleku je dvakrat toliko toščice in beljakovin kakor v kravjem mleku in je za pujske najboljši. Prezgodaj odstavljeni pujski se vedno slabo razvijajo in z njim ne dosežemo nikdar istih uspehov kakor s pravilno odstavljenimi, zato pa so manj vredni in manj dobičkanosni.

Nič kaj prav ni tudi krmljenje doječih svinj. Mnogi skušajo in tudi mislijo, da krmijo doječo svinjo dobro, pa vseeno hujša in nima dovolj mleka za svoje pujske. Temu hujšanju in slabi mlečnosti ni vzrok prepričala krma, pač pa premalo beljakovinske krme. Za doječo svinjo ne zadostujejo zelena krma, kuhan ali parjen krompir, žitni zdrob in morda par litrov posnetega mleka. Doječa svinja mora prehraniti sebe in 8 do 12 pujskov. Zato pa mora dobiti v hrani dovolj redilnih snovi, zlasti beljakovin, od katerih je še zlasti odvisna mlečnost svinje. Poleg krmiske pese, rezanice mlade, posušene detelje ali ovsenih plev (poleti poleg paše ali zelenih krmil), ki smo jih krmili svinji še za časa brejosti, naj dobiva doječa svinja 6 l posnetega mleka, 3 kg ječmenovega zdroba in pol drugo kilo pšeničnih otrobov. Ako nimamo posnetega mleka, potem ji krmimo 1 do 2 kg ječmenovega zdroba, 1 do 2 kg oljnih tropin, 10 dkg ribje moke in 5 dkg kladnega apna poleg že prej omenjenih obsežnih krmil (krmiske pese itd.). Navadno računamo, da mora dobiti doječa svinja na vsakega pujska okrog pol kile močnih krmil na dan poleg obsežnih krmil. Doječo svinjo je treba tako krmiti, da ima dovolj mleka, da v začetku sesanja pujskov le malo shujša in se proti koncu dojenja zopet

popravi. Posušeno mleko naj dobiva doječica svinja vedno le sveže ali pa le dobro skisano.

Ako imamo dobro plemensko svinjo, potem ni prav, da ja rabimo samo enkrat ali dvakrat za plemenitev. Dobra

plemenska svinja, ki nam daje ob skotitvi lepe izenačene pujske, ki ima dovolj mleka in svoje pujske lepo vzredi, je zlata vredna. Takšno plemensko svinjo obdržimo dolgo za pleme, da dobimo od nje čim več mladičev.

Krmska pesa namesto krompirja pri krmjenju prašičev

Krompir se je letos marsikje bolj slabo obnesel. Zato bo precej manjkal pri zimskem krmjenju prašičev. Treba ga bo nadomestiti z drugimi podobnimi krmili, zlasti s krmsko peso, pa tudi s strniščno repo, korenjem itd. V krompirju je povprečno 1% prebavljive beljakovine in 20% skrobne vrednosti, v krmski pesi pa 0,4% prebavljive beljakovine in 7,5% skrobne vrednosti. Kakor vidimo, je v krmski pesi v primeri s krompirjem mnogo manj redilnih snovi. Ako bi hoteli nadomestiti krompir popolnoma s krmsko peso, potem bi morali krmiti trikrat več pese nego krompirja. Strniščna repa je glede redilnosti slabša kakor krmska pesa, korenje pa ima približno isto redilnost kakor krmska pesa. Za krmljenje prašičev moramo krompir kuhati ali še bolje pariti v brzoparilnikih. Vodo, v kateri kuhamo (parimo) krompir, je treba odliti stran, ker je v njej sirupena snov (solanin), ki bi prašičem škodovala, ako bi jim jo krmili. Krmske pese pa ni treba za krmljenje prašičev ne kuhati ne pariti, ker bi s kuhanjem ali parjenjem le poslabšali njeno prebavljivost. Le, če bi bilo treba krmiti res veliko krmske pese prašičem potem bi bilo priporočljivo, da jo pokladamo kuhano ali parjeno, ker bi sicer lahko povzročila drisko. Ako kuhamo ali parimo krmsko peso v brzoparilnikih potem ni treba odcediti vode, temveč jopokrmimo obenem s krmsko peso vred, ker je v isti vodi obilo redilnih snovi.

Pri pokladanju večje količine krmske pese je treba, da upoštevamo tudi to, da je v njej mnogo vode in le malo suhih snovi. Zato pa morajo dobivati prašiči poleg krmske pese tudi dovolj takih k-

mil, v katerih je obilo suhih snovi in surovega vlakna, ki omogočijo dobro in redno prebavo vse pokladane krme. V ta namen uporabljamo rezanico posušene mlade pokošene detelje, ovsene pleve in semper od prvovrsnega travniškega sena in deteljinega sena. S takšnimi in podobnimi krmili pride obenem s peso v prašičji želodec in čreva dovolj surovega vlakna. Pri pomanjkanju tega v krmil začnejo prašiči griziti in glodati lesene oče ograje ali drugih lesenih naprav v svinjaku. Kakor krmsko peso naj dobivajo prašiči tudi semper, ovsene pleve in deteljno rezanico le surove in pomešane med zrezano krmsko peso. Ako so prašiči navajeni že od mladosti le na surovo krmljenje vseh krmil razen krompirja, se nam bo pokladanje surovih krmil vedno najboljše obneslo.

Pri nas dobivajo prašiči že z poletje največ le zelena krmila. Ponekdaj se tudi pasejo. Z rednim pokladanjem zelenih krmil pa se prašičem prebavila (želodec in čreva) močno razširijo. Zato se ni prav nič bati, da bi jim ne mogli krmiti z uspehom tudi večjih količin krmske pese namesto krompirja, ker so njih prebavila že privajena na obsejna krmila, med katera spadajo tudi zelena krmila in pašja. Ker menimo, da je med našimi prašičerejci že veliko več takih, ki pokladajo svojim prašičem vsa zelena krmila le surova, zato bodo vsi ti lahko krmili vsa zimska krmila, izvemši krompir, torej tudi krmsko peso prašičem le surovo.

Netrežim in brejim plemenskim svinjem lahko krmimo krmsko peso poleg močnih in drugih krmil do nasičenosti. Za doječe plemenske svinje je krmska

pesa najboljša krma, ker ugodno deluje na mlečnost in rasto pujskov. Seveda mora dobivati doječa svinja poleg krmске pese tudi dovolj močnih in prej omejenih polnilnih krmil (deležna rezanca ali ovsene pleve). Za pitalne prašiče je pa krmска pesa radi obilice vode (okrog 90%), ki je v njej, manj pripravne krmilo. Zato pa naj zavzema pri pitelnih prašičih krmска pesa ali strniščna

repa le polovico vse količine krompirja, drugo polovico pa krompir sam poleg drugih, za pítanje določenih krmil. Ker je krmска pesa izvrstno krmilo za plemenske svinje, naj jim vsakdo krmí edino le krmско peso in drugo, krompir pa naj uporabi edino le za pitance. Le v kolikor bi mu primanjkoval krompir, naj ga nadomešča pri pítanju prašičev s krmско peso, največ do polovice.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako kuhinjo praktično preuredimo

Skoraj je ni gospodinje, ki si ne bi želela smotreno in praktično urejene, lepe in snažne kuhinje. To željo kaj lahko razumemo, če pomislimo, da prebije gospodinja, ki sama kuha, ogromno časa v tem važnem gospodarskem prostoru. Ker so pa naše kuhinje dostikrat nepraktično opremljene in urejene, je kuhanje v njih še bolj težavno kakor sicer. Marsikaj pa se da v vsaki kuhinji popraviti in izboljšati in to z majhnim trudom in brez posebnih stroškov.

Prvo, kar se da z lahkoto preurediti skoraj v vsaki kuhinji je, da pohištvo predstavimo (kolikor se da) tako, da pri kuhi ne delamo zaradi njega nepotrebnih, ponavljajočih se potov, ki samo utrujajo in jemljejo čas. Vsak kos pohištva v tem prostoru mora stati čim bližje tam, kjer ga potrebujemo; t. j. omara s posodo čim bližje štedilnika, omara z živili pri kuhinjski mizi. Isto velja tudi za orodje in stroje. Kar potrebujemo vsak dan ali večkrat na dan, naj bo na najbolj priročnem mestu.

Nadalje je delo v kuhinji dostikrat otežkočeno tudi radi pomanjkanja pripravnega prostora za izvrševanje raznih kuhinjskih opravil, za odlaganje posode itd. Kolikokrat bi radi odložili kako posodo že tik štedilnika ali pomivalnika! Tu nam pride zelo prav enostavna priklonpa mizica, na katero od-

stavljamo posodo, pa tudi delamo. Veliko pomaga tudi deska, s katero lahko v trenutku razširimo in povečamo mizno ploskev ali pa lavo.

Pri prestavljanju pohištva nam pa ostane morda prazen kot ali koticček, ki ga prav koristno uporabimo za shranjevanje metel ter drugih snažilnih pripomočkov, da so nam bližje pri roki. V tej ali oni kuhinji imamo okno blizu štedilnika; v tem primeru bi se izplačalo razširiti okensko polico, ki bi nam dobro služila kakor miza ali omarica, ki bi bila obenem tudi zelo dobro osvetljena. Če je v kuhinji pomivalnik, tedaj ga lahko znatno izboljšamo z malenkostno napravo; ako mu naredimo ob stranski steni nekako premakljivo desko, ki leži malo poševno navzgor kadar jo vzklopimo, tedaj prav priročno polagamo nanjo pri pomivanju mokro posodo, da se odteka. Tudi pri kuhinjski mizi je dobro imeti še eno desko, ki naj bo pritrjena tako nizko, da je pripravna za delo sede. Če pa to ni mogoče, bi morala imeti vsaj ena miza ali priklopna mizica v kuhinji tako višjno, da opravljamo delo pri njej sede, brez posebnega visokega kuhinjskega stola.

Pa tudi notranjščine omar lahko primerno preuredimo, da spravimo vanje čim več stvari. Najlepše okras kuhinje je v kuhinjski omari lepo urejena, snažna posoda in orodje. Police so lahko premakljive, in v tako omari spravimo mnogo več posode kakor običajno, kjer so police na pol prazne.

Pri tem tudi ne smemo pozabiti, da lahko zelo veliko spravimo in obesimo na notranjo stran vrat. Večina kuhinjskega orodja se boljše ohrani in laže dobi v roke če visi, kakor pa če leži v predalih. Predali naj pa bodo s prečnimi deščicami tolikokrat predeljeni, da ima orodje različne vrste svoj doležen in omejen prostor. Š. H.

KUHINJA

Zajec v obari. Slabejše dele zajca, kakor pleča, trebušnjino in rebra, porabim za obaro. V kozico denem žlico masti ali surovega masla in par odrezkov čebule. Nato položim na kose zrezano meso ter pražim dober četrt ure. Nato zalijem z zelenjavino juho, osolim in pridenem par kosov olupljenega krompirja. Ko nekaj časa vre, primešam prežgane, ki sem ga napravila iz žlice masti in žlice moke. Za duh pridenem vejico majarona, en lavorov list, vejico zelene peteršilja in pa odrezek limonine lupine. Nazadnje okisam s kisom ali limoninim sokom. Pri zajcu so porabljiva tudi jetra, pljuca in ledvice. Te zrežem na rezine ter pražim na razbeljeni masti, v kateri sem zarumenila drobno zrezano čebulo. Ko se nekoliko oprazi, potresem z moko. Ko se moka zarumeni, zalijem s kropom ali juho, pridenem šcep popra, vršič timeza in primerno osolim. Nazadnje še primerno okisam.

Zajec v omaki. Boljše dele zajca porabim z omako. Hrbet in stegna pre-

taknem s slanino in nato osolim. V kozico denem žlico masti ali surovega masla. Temu pridenem nekaj čebule, korenja, kolerabe, zelene in petršilja. Čebulo in korenine teh zelenjav narežem na rezine ali na rezance. Izmed dišavnih pridenem vejico majarona, vejico kadulje (zajbelj), vejico timeza, košček limonine lupine, nekaj zrn popra, par zrn brinjevih jagod in en lavorjev list. Nato položim kose mesa in polijem z žlico kisa ali vina. Kozico z mesom in zelenjavo denem pokrito v pečico. Ko se meso na eni strani opeče, ga obrnem, da se še na drugi strani zarumeni. Ko je meso zmeščano, ga pobrem na krožnik. Zelenjavo potresem s par žlicami moke ter pustim, da se zarumeni. Zarumenjeno zalijem z juho ali s kropom, vrnem meso in pustim nekaj časa vreti. Nazadnje pridenem še par žlic kisle smetane. Ako hočem pikantnost (dobroto) omake povečati, ji primešam žličico gorčice (zenofa) ali dve pretlačeni sardeli. Zajca nato razrežem na kose, naložim na krožnik ter precedim omako po njem. Kot pridevek napravim vsakovrstne cmoke ali oprazim riž ali skuham in spečem polento.

Po opisanem načinu se napravi tudi snra, divji kozelj in sploh divjačina. Poleg tega se iz srninega mesa lahko napravi guljaž po navadnem načinu. Iz lepših kosov stegna se pa napravijo zrezki, naravni ali sesekljeni. Pridati je treba zrezkom precej čebule, ki se potem odstrani.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Dunajski živinski sejem. a) Goveji sejem 8. oktobra je beležil 1258 glav domače, 215 glav madjarske, 156 glav romunske, 112 glav jugoslovanske in 16 glav poljske goveje živine, skupno 1757 glav, od teh 1090 glav pitane in 667 glav nepitane goveje živine. Po vrsti je bilo 888 volov, 444 bikov, 425 krav. Cene za kilogram žive teže so znašale v šilingih (1 šiling je 8.15 Din): voli ekstremni

1.30—1.40, I. vrste 1.05—1.25, II. vrste 0.95—1.05, III. vrste 0.85—0.93; biki 0.85 do 0.95; krave 0.75—0.83 in nepitana goveja živina 0.65—0.80. Voli in debele krave so ostale pri cenah prejšnjega tedna. Pred zaključkom sejma so bili čvrsti samo voli slabše kakovosti, a biki in nepitana goveja živina so se pocenili za 2—3 groše pri kg. — b) **Praščji sejem** 9. oktobra: V primeri s prejšnjim tednom je došlo na sejem 1285 pršutarjev in 145 špearjev manj. Zato pa je bilo

povpraševanje večje, ki se je v teku sejma za pršutarje še zvišalo. Za pršutarje so se zboljšale cene za 3—4 groše pri kg žive teže. Manj povpraševanja je bilo po prvovrstnih špeharjih, ki so zategadelj ostali pri cenah prejšnjega tedna. Vse ostale vrste špeharjev pa so se v primeri s cenami prejšnjega tedna podražile za 2 groša pri kg žive teže. Cene v šilingih (1 šiling je 8.15 Din) so bile za kg žive teže: pršutarji 1.15—1.40, izjemoma 1.45; špeharji I. vrste 1.32—1.36, kmetski 1.28—1.39, stari 1.20—1.22, izjemoma 1.23, križani 1.27—1.34, romunski, banatski 1.27—1.37, izjemoma 1.40.

Mariborski živinski sejem 9. oktobra. Prignali so 11 konj, 13 bikov, 102 vola, 382 krav in 12 telet, skupno 520 glav. Cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: debeli voli 3.75—4.50, poldebili voli 2.50 do 2.75 Din, vprežni voli 3—3.50 Din; biki za klanje 3—3.50 Din, klavne krave debele 2.50—3.50 Din, plemenske krave 2—2.50 Din, krave za klobase 2 do 2.25 Din, molzne in breje krave 2.50 do 3 Din, mlado govedo 3.75—4.50 Din, teleta 4—4.50 Din. Prodali so 383 glav.

Mariborski prašičji sejem 12. oktobra. Dovož je znašal 476 prašičev, ki so se prodajali po sledečih cenah: mladi prašiči 5—6 tednov stari po 40—70 Din, 7 do 9 tednov stari po 80—90 Din, 3—4 mesece stari po 130—150 Din, 5—7 mesecev stari po 250—300 Din, 8—10 mesecev stari po 320—400 Din, 1 leto stari po 550—600 Din. Kilogram žive teže je stal 5—6 Din, kilogram mrtve teže pa 8.50—9.50 Din. Prodali so 122 prašičev.

CENE

Ljubljanska blagovna borza 11. oktobra. Blago v vagonskih pošiljkah, postavljeno na vsako slovensko postajo, plačljivo v 30 dneh, se je nudilo: bačka pšenica 79—80 kg, zdrava, suha, rešetana, mlevska voznina 160—162.50 Din za 100 kg; bačka pšenica 80 kg, 1% primesi, zdrava, suha, rešetana, mlevska voznina 162.50—165 Din za 100 kg; koruza suha, stara, sposobna za mletev, navadna voznina 147.50—150 Din, umetno sušena, letošnja, s kvaliteto garancijo 117.50 do

120 Din za 100 kg; moka bačka, nularica 260—265 Din, banatska nularica 265 do 270 Din za 100 kg.

Blagovna borza v Novem Sadu 13. oktobra. Pšenica bačka okolica Novi Sad, srednje- in gornjebačka 112.50—115 Din, okolica Sombor, sremska in južnobanatska 110—112.50 Din, bačka ladja Tisa 122—124 Din, ladja Begej 121—123, slavonska 112—114 Din, gornjebanatska 115.50—117.50, južnobanatska 110 do 112.50, bačka banatska ladja 120—122 Din za 100 kg. — Oves bački, sremski, slavonski 65—67.50, banatski 62.50—65 Din za 100 kg. — Rž bačka 107.50—110 Din za 100 kg. — Ječmen bački in sremski 65—66 kg 104—106, jari 67—88 kg 120—122.50 Din za 100 kg. — Koruza bačka in okolica Sombor 83—85, banatska 80—82, sremska pariteta Indjija 83 do 85, bačka nova sušena 68—70, za december-januar 60—62, banatska nova sušena 65—67, sremska nova sušena 68 do 70 Din za 100 kg. — Moka bačka, banatska Og in Ogg 190—210, št. 2 170 do 190, št. 5 150—170, št. 6 125—145, št. 7 110—115, št. 8 105—110 Din za 100 kg; sremska, slavonska Og in Ogg 187.50 do 197.50, št. 2 167.50—177.50, št. 5 147.50 do 157.50, št. 6 122.50—132.50, štev. 7 107.50—112.50, št. 8 105—110 Din za 100 kg. — Otrobi bački in sremski 80 do 82, banatski 77—79, bački ladja 83—85 Din za 100 kg. — Fižol bački beli 132.50 do 135 Din za 100 kg. — Tendence nespremenjena, promet srednji.

Zelena krmila za perutnino pozimi

Čez poletje se perutnina lahko pase zunaj ali v dovolj obsežnem tekališču, kjer dobi navadno dovolj zelene krme in ni treba za to še posebej skrbeti. Pa tudi razen paše je poleti navadno vedno na razpolago za perutnino obilo zelenjavnih ostankov, ki so pozimi bolj redki in prepričli. Najhitreje lahko spoznamo pozimi vpliv in pomanjkanje zelene krme pri nesnih kokoših. Če pritisne hud mraz ali zapade sneg in se kokoši ne morejo več pasti, vpliva to

zelo neugodno na njih nesnost. Zato ne smejo v zimski dobi izostati na gornjemestila za pašo in drugo poletno zelenjavo. Kakor hitro si kokoši same ne morejo več iskati zelene krme, dajmo jim krmno peso, repo, korenje, razrezano sveže listje zelja, ohrovti itd. Pa tudi storži ali kocni zelja in ohrovti so za kokoši dobra zelena krma. Zato pa ne puščajmo štorov zelja in drugih kapusnic v zeljnikih in na vrtu čez zimo in ne spravljajmo jih pri obdelavi v zemljo, ker v njih samih, oziroma koreninah le prevečkrat prezimujejo ličinke raznih škodljivcev. Tudi ni pametno, če štore kapusnic sežgemo, ker s tem uničimo koristne redilne snovi. Zato je najbolje, da štore kapusnic skuhamo in jih mešamo med ostalo krmo. Mehke dele ali svežo sredico štorov kapusnic pa lahko krmimo surove. Tudi drugim živalim, zlasti kozam in kuncem, ugaja mehka, sveža sredica štoržev kapusnic.

PRAVNI NASVETI

Le vknjižena pravica je gotova. A. Z. B. Radi bi si postavili s pomočjo dobrotnikov majhno hišico, v kateri bi imeli dosmrtno stanovanje. Ker pa nimate stavbišča, naj bi Vam dal dobrotnik tudi potreben svet in nekaj vrta v dosmrtno življenje pod pogojem, da bi njemu pripadla hišica po Vaši smrti. Bojite se, da bi vknjižba Vaše pravice preveč stala, zato vprašate, če bi zadostovala navadna pogodba. — Z navadno pogodbo si lahko zagotovite pravico do uporabe hiše in vrta pri sedanjem lastniku zemljišča. Lahko se pa zgodi, da sedanji lastnik to zemljišče proda ali pa mu je lahko zemljišče prodano celo na javni dražbi. Ker Vaša pravica do uporabe hiše in vrta ni vknjižena, kupec zemljišča ne bi bil vezan na ustmeno pogodbo prednika in bi se lahko zgodilo, da Vam novi lastnik prepove uporabo hiše in vrta, a Vi bi imeli le pravico zahtevati odškodnino od prejšnjega lastnika. Zato Vam svetujemo, da si svoje pravice le zemljejknjižno zavarujete, kar sicer sedaj nekaj stane, vendar bošče imeli vsaj mirno zavest, da Vas nihče ne more pregnati do Vaše smrti.

Prikrajšana dekleta. F. W. C. Posestnik in obrtnik v prometnem trgu ima sina in tri hčerke. Sama hiša je bila cenjena na 20.000 Din. Radi starosti je posestnik izročil obrt sinu, sebi izgovoril imeniten prevzitek, hčerkam pa je izplačal doto, vsaki no 20.000 Din. Splošna sodba ljudi je, da je oče hčerkam v

svoji skoposti dal mnogo prenziko doto, ker so ravno hčerke s svojimi delom pomagale očetu dvigniti obrt. Vprašate, če bi bilo mogoče po smrti očeta doseči sodnijskim potom zvišanje dote. — Po smrti očeta imajo hčerke pravico zahtevati od brata-prevzemnika dopolnitve dolžnega deleža, če dokažejo, da z izplačano doto 20.000 Din ni bila dosežena višina dolžnega deleža po vrednoti očetovega premoženja ob času izročitve sinu. Če bi hotele hčerke to pravico uveljaviti po očetovi smrti, morajo dati sodno preneniti očetovo posestvo. Od kosmate vrednoti posestva se mora odbiti vrednost očetovega prevzitka, ki je breme za prevzemnika. Le po stanju čiste vrednosti izročenege posestva lahko izračunate višino dolžnih deležev ter višino razlike, ki bi jo lahko hčerke v treh letih po očetovi smrti še zahtevale od brata-prevzemnika potam tožbe.

Nesrečna žrtev. C. V. O. Vaš zdaj pokojni mož je bil po naključju prisoten v gostilni, v kateri so se fantje stekli, ter je bil po nesreči od enega izmed fantov zaboden in zaradi poškodb umrl. V teku kazenskega postopanja se je ugotovilo, kdo izmed fantov je Vašega moža smrtno zabodel in je bil dotični fant obsojen na večletno ječo. Pri kazenskem postopanju ste se pridružili v svojem in v imenu treh otrok kot zasebna udeleženka ter zahtevali odškodnino za moža in očeta. Prisodili so Vam le izdelek za pogreb in za stroške zdravnika, a z drugim zahtevkom ste bili odbiti. Vprašate, zakaj Vam ni bilo vse prisojeno. — Kazensko sodišče je dolžno, da prisodi odškodnino le tedaj in v toliki meri, v kolikor je kazensko postopanje samo nudilo zadostnih podatkov za prisojno odškodnino. Vam je torej kazensko sodišče prisodilo le one zneske, za katere ste mogli z računi dokazati, da ste jih resnično plačali. Pravico pa imate pred civilnim sodiščem tožiti ubijalca svojega moža na popolno odškodnino, torej ne samo za vse izdatke, ki so bili v zvezi z zdravljenjem, s smrtjo, pogrebom, sedmimo itd., ampak tudi odškodnino za svojega moža, oziroma za očeta otrok kot rednika. Višina le odškodnine bo sodišče odmerilo po ugotovitvi Vaših posestnih razmer: starost otrok, Vaša starost, nekele pokojnega moža in njegovi redni dohodki ter v kakšnem obsegu je za družino skrbel. V to svrbo bo sodišče zahtevalo potrebne priče, katerih zaslišanje v kazenskem postopanju ni bilo potrebno, ker bi se to sicer preveč zavleklo.

Se ena lovska. Mož, pristni nedeljski lovec, prinese z lova zajca, ki ga je kupil v štacuni, in ga bahato izroči ženi. Žena nese zajca v kuhinjo, ko pa pride nazaj pravi: »No, prav zadnji čas je bil, da si tega zajca ustrelil, ker že dišič.«