

Gospodar in gospodinja

LETO 1934

27. JUNIJA

STEV. 26

Kolikeri so sadni shranki

Sadje se da shraniti ali konservirati na razne načine. Vobče pa lahko vse sadne shranke razvrstimo v tri skupine, in sicer v **vkuhano in suho sadje, sadne mezge in sadne sokove.**

Kadar sadje tako konserviramo, da kolikor toliko obdrži svojo obliko, če mogoče tudi barvo in svoj prirodni okus, dobimo **vkuhano sadje** ali kompot. Lese bi navsezadnje lahko prištel tudi **suho sadje.** Sicer se mu pri sušenju zunanja oblika močno spremeni, vendar pa ne toliko, da bi na prvi pogled ne razločili, katerega plemena je dotični suhi sad.

Velike množine sadja dalje tako konservirajo, da ga popolnoma predelajo v kašnato tvarino, ki se z dolgotrajnim kuhanjem primerno zgosti. Na ta način dobimo **sadno mezgo** ali **marmelado.** Tu se oblika posameznega plodu popolnoma zgubi. Dobimo enotno tvarino, ki je skozi in skozi enakega sestava, kakor na pr. maslo, med itd.

Mnogo sadja se naposled predela in tako konservira na ta način, da shranimo samo **sadni sok.** Tako dobimo razne **brezalkoholne sadne pijače.**

Za konserviranje — bodisi že na ta ali oni način — jemljemo predvsem tako sadje, ki ima samo ob sebi prav majhno trpežnost, ki se torej brez primerne predelave že v nekaj dneh pokvari. V to svrhu je prav posebno pripravno vse **koščičasto sadje** — od češenj pa do poznih češpelj in breskev. Tudi poletne in jesenske hruške so malo trpežne in zaradi tega zelo primerne za konserviranje. Prav taka je z jagodastim sadjem. Jabolka pa navadno ne konserviramo, ker so, zlasti zimske sorte, same na sebi zelo trpežne.

Pa tudi za razne prej omenjene načine konserviranja niso vsa sadna plemena enako sposobna. Za vkuhanje v obliki navadnih kompotov je posebno pripravno koščičasto sadje, zlasti češnje, slive, češplje in breskve. Za sušenje so zlasti hruške in češplje, pa tudi nekatera jabolka.

Najboljše sadne mezge delajo iz marelj, iz češpelj in jabolka, pa tudi iz mešanice raznega sadja. Jagodasto sadje, kakor jagode, borovnice, maline, ribez, se pa najboljše uporabijo za sadne sokove, vkuhane s sladkorjem. Brezalkoholne sadne pijače (brez dodatka sladkorja) delajo pa v velikih množinah iz jabolka in hrušk.

Pravila za vkuhanje

Za vkuhanje (in za sušenje) izbirajmo vedno najlepše in najbolj popolno razvito sadje, ki naj bo zrelo, vendar pa ne prezrelo. Plodovi naj bi bili po možnosti enako debeli. Sorte z bolj čvrstim mesom so boljše nego z mehkim.

Preden sadje vložimo v steklenice, ga skrbno operimo. Kar je drobnejšega, vlagajmo celo. Debele plodove (na pr. debele hruške) zrežimo na krhle. Kolikor moči vlagajmo sadje neolupljeno. Le tisto, ki ima prav debelo ali kosmato kožo, olupimo. Vse sadje, pripravljeno za vkuhanje, najprej prevrmo, da se nekoliko zmeči in skrči. Nato ga šele vložimo v steklenice. Tako pripravljeno se potem pri vkuhanju le še kaj malega skrči in steklenice ostanejo polne. Vlagajmo čvrsto, da spravimo v posamezno posodo čimveč plodov, seveda ravnajmo tako, da se plodovi ne mečkajo. Steklenice napolnimo s sadjem prav do vrha, ker se vsako sadje pri

vkuhavanju še kolikor toliko skrči in posede.

Glede množine sladkorja, ki naj ga dodamo sadju pri vkuhavanju, se ravnajmo po okusu in po obliki steklenic, v kakršnih ga pač shranjujemo, ne pa po kakem slučajnem receptu. V steklenice stare oblike, ki jih zapiramo s pergamentnim papirjem, moramo že dati 50—60% sladkorja (na 1 l vode 50 do 60 dkg), ako naj bo shranek trpežen. V tem primeru ne služi sladkor samo za izboljšanje okusa, ampak tudi kot ohranjujoče sredstvo, ker v gosti sladkorni raztopini glivice ne morejo delovati. V steklenicah novega sestava s steklenim pokrovcem in gumijevim obročkoma pa konserviramo sadje lahko tudi popolnoma brez sladkorja, kajti tu dosežemo neomejeno trpežnost z razgrevanjem (s sterilizacijo) in neprodušno zaporo. Če pa vseeno dodajamo sladkor, hočemo vplivati samo na okus, ne pa na trpežnost. V tem primeru zadostuje včasih že 20 do 30% sladkorja.

Ko so steklenice napolnjene s sadjem, ga zalijemo s sladkorno raztopino,

oziroma tudi s samo vodo, toda samo za dve tretjini steklenice. Ko bi nalili posodo do vrha, bi se med vkuhavanjem sok cedit čez stekleničin rob, ki naj bi ostal tudi med vkuhavanjem suh.

Nazadnje steklenice zapremo in sicer tiste starejšega sestava s pergamentnim papirjem ali celofanom, novejšega sestava pa s steklenimi pokrovcii. Med stekleničin rob in pokrovec vložimo gumijev obroček. Pokrov pritrdimo med vkuhavanjem z vzmetjo. Če imamo pa popoln aparat, vkljenemo steklenice v poseben podstavek.

Razgrevanje (sterilizacija) se vrši v vroči vodi. Če imamo toplomer, razgrevamo vodo do 80 stopinj Celzija in tej stopinji toplote naj bodo shranki izpostavljeni po velikosti steklenic 10—20 minut.

Ko je razgrevanje končano, vzamemo steklenice iz vode, jih postavimo na mizo ter jih prekrijemo s prtom. Tako jih pustimo, da se polagoma ohladi. Šele ko so popolnoma mrzle, pobereemo z njih vzmeti in preizkusimo, če so se neprodušno zaprle. H.

Sejte več zelene koruze

Zelena koruza za krmo je vredna večje pozornosti, kakor jo dosedaj uživa od strani večine naših kmetov. Ona daje namreč obilno in prav slastno krmo, ki prija posebno molznim kravam, pa tudi drugi govedi. Za naše razmere je večinoma umestno in gospodarsko, da jo sejemo po strnišču in s tem izrabimo prostor, ki bi drugače ostal do jeseni prazen. Tudi za krmljenje je pripravna, ker nam da do pozne jeseni tečno zeleno krmo, katere ravno v tem času primanjkuje. Prihranimo si tudi sena za zimo, ki ga v marsikaterih letih zmanjka.

Koruza zelena da bogat pridelek in tečno krmo, toda le, če se ji tudi gnoji. Največ zaleže gnojenje z dobro vležanim hlevskim gnojem; če pa tega nimamo, so umetna gnojila tudi na mestu. Zlasti dobro učinkujejo dušičnata (apneni dušik, čilski soliter) in kalijeve sol. Za setev zelene koruze moramo zemljo glo-

boko obdelati, kajti koruza potrebuje mnogo hrane in požene korenine precej globoko.

En pogršek pa navadno napravljajo naši kmetovalci s tem, da jo sejejo pre-gosto. Posledica je, da nimajo z njo ti-stega uspeha, kakor bi ga lahko. Prvič porabijo za setev preveč semena, drugič se rastline ne morejo pravilno raz-vijati in tretjič trpijo preveč po suši. Če hočejo imeti zadovoljiv pridelek, jo mo-razo sejati bolj na redko, toda bolj gosto nego za seme. Tedaj hitro raste, se krepko razvija in da sočno krmo. Zele-ne koruze nikdar ni preveč posejane. Če nam ostane jeseni nepokrmljena, jo la-hko okisamo v jamah ali stolpih in kot kisle krma nam izborno služi proti pom-ladi, ko nimamo več korenstva.

V deželah, kjer sta živinoreja in poljedelstvo že bolj napredna, tvori zele-na koruza glavno krmo za molzne kra-

re. Sejejo je od spomladi do jeseni. Zeleno jo krmijo, dokler pač to gre, potem jo okisajo in jo pokladajo kot ansilažo — kisló koruzo, ki izredno ugodno vpliva na mlečnost krav. Te jo pa tudi strastno rade žro, dokler je sočna in sveža, pa tudi pozimi, ko je kislá.

Kako važnost polagajo drugod na pridobivanje zelene koruze za krmó kravam, nam povedo razmere na nekaterih veleposestvih v Nemčiji in Ameriki, kjer je mlekarstvo glavna panoga. Tam sejejo koruzo v velikem obsegu in sicer v vrste, jo okopavajo in močno gnojijo, da doraste velika, kakor za seme. Ko je pa dorasla in je še sočna, jo porežejo, zrežejo na drobno s slamoreznico, stlačijo v visoke stolpe in tam okisajo. Tako okisana koruza služi celo leto kravam za krmó in te jo rade žro in po njej dobro molzejo.

Navadno sejejo pri nas zeleno koruzo samo v toplejših legah, kjer tudi dozoreva. Toda za krmó se da sejati tudi v višjih položajih, kjer bi drugače ne dozorela. V planinskem področju se žito tako pozno pokosi, da se ne izplača več sejati ajde ali repe. V takih krajih bo zelena koruza še vedno dovolj zrasla, da bo dala zadostno tečne krme. In če bi ta ostala in bi jo živinorejec ne mogel vse pokrmíti, si napravi betonsko jamo za okisanje. Koruzo zreže na slamoreznici, jo lahko zmeša tudi s kako drugo zeleno krmó, otavo, pesnim in repnim listjem in vse skupaj dobro stlači v jamo, pokrije s slamo in povrhu z zemljo in obteži. To bo pozimi izvrstna krma za njegove mlečne krave. Zato bi bilo nujno potrebno, da se naši živinorejci v večji meri oprimejo gojitve zelene koruze. L.

Nekatere bolezni na krompirjevki

Mokrotna leta imajo pri krompirju navadno to posledico, da ga napadajo razne bolezni, ki slabo učinkujejo na množino in kakovost pridelka. Te bolezni so pa različne; nekatere se dajo omejiti ali celo popolnoma zatreti, proti drugim smo pa brez moči. Vsekakor je koristno, da jih poljedelec spozna in se jih skuša ubraniti. Tu hočemo navesti za enkrat samo tiste bolezni, ki napadajo liste in steblovje, torej krompirjevko, in posredno učinkujejo na gomolje. Borba proti njim je potrebna, da si zagotovimo pridelek istega leta, še bolj pa zato, da ohranimo zdravje te rastline potom zdravega gomolja tudi za bodoče in tako obvarujemo krompirjeve vrste pred nazadovanjem v rodovitnosti.

Med najnavadnejše bolezni krompirjevke prištevamo: **krompirjevo plesen**, **zvižanje listov**, **kodravost listov** in **gniloba stebila**.

1. **Krompirjeva plesen** napada krompirjeve liste slično kakor peronospora trte. Povzročitelj je posebna plesnoba glivica, imenovana »Phytophthora infestans«. Troši te glivice okužijo liste, se na njih razvijejo, prodrejo v staničje li-

sta in tvorijo male pege. Te so v začetku rumenkaste, pozneje postanejo rjave, končno črne. Na spodnji strani lista so mnogokrat obdane z belkastim robom. Na napadenih mestih se list suši in končno odmrje. Pri vlažnem toplem vremenu se bolezen naglo širi in zajame vsenjivo. Ker uničuje ta plesen liste in pozneje tudi steblovje, ne more rastlina tvoriti dovolj hrane za gomolje, zato je pridelek navadno pičel. Čimprej bolezen nastopi, tem več škode napravi; zato škoduje mnogo bolj, če se pojavi že junija ali julija, nego če napade krompir šele avgusta.

Ta glivica pa ne ostaja samo na listih in steblovju, ampak prodre tudi v gomolje, ki potem zbolí na drugih glivičnih boleznih. Tako opažamo, da krompir, ki je bil napaden po plesni, kaj rad gnije; tudi je podvržen drugim boleznim, ki se na zdravem krompirju ne prikažejo. Gomolje dobi rjavkaste in črne lise, ki segajo do 1 cm globoko v meso. V vlažnih letih gnije že v zemlji, večkrat pa začne gniti šele v shrambi. Zaradi tega moramo pri izkopavanju krompirja odstraniti vse slabo in sumlji-

vo gomolje. Največkrat pa izgleda gomolje od plesni napadenega krompirja zdravo. Ko ga pa vzamemo za seme, prenašamo z njim bolezen od leta do leta naprej.

Plesen na krompirju zatiramo s škropljenjem z modro galico, oziroma z bakreno-apneno brozgo. To pripravimo tako, da raztopimo v 50 litrih mehke vode 1.5 do 2 kg modre galice in v nadaljnjih 50 litrih vode 2 do 2.5 kg živega apna, ki da apneno mleko. To vlivamo med neprestanim mešanjem v raztopino modre galice in tako dobimo enoinpol do dveodstotno škropivo. S tem razkuževalnim sredstvom uničimo na listih glivice in preprečimo kalenje trosov. Škropimo z navadno trtno škropilnico takoj, ko opazimo sledove plesni: navadno prvič po osipanju krompirja junija meseca, drugič štiri tedne pozneje, tretjič v avgustu.

Letos je za razvoj krompirjeve plesni vreme ugodno, zato naj kmetovalci pazijo, da se je pravočasno ubranijo. Brez dvoma je, da učinkuje galično škropivo prav tako ugodno pri krompirju proti plesni kakor pri trti proti peronospori. Treba le, da zadenemo pravi čas, in da škropimo, preden se je bolezen razpasla. Škropljenje ni tako draga stvar, da bi ga kazalo opuščati, kajti od plesni povzročena škoda je mnogo večja nego mali izdatek za modro galico.

2. Zvijanje krompirjevih listov. Na krompirjevki se začno listi zvijati najrajši v bolj vlažnih letih, kakor je letošnje. To zvijanje povzroča neka glivica, ki pa še ni dovolj proučena. Znaki bolezni se kažejo v tem, da se začno lističi glavnih listov zvijati po dolgem in navzgor ter izpreminjati svojo zeleno barvo v rdečkasto, rjavkasto ali pa v rumenkasto in se na koncih suše. Ta gliva gostuje najprej v notranjosti listov, kjer odvzema hrano stanicam, radi česar nastopa zvijanje. Bolne rastline se slabo razvijajo, zastajajo v rasti, ostanejo manjše in pritlikave in mnogokrat ne pridejo niti do cvetja. Gomolje je drobno in slabo, pridelek pičel.

Proti tej bolezni se borimo s tem, da jemljemo za seme samo zanesljivo zdravo gomolje. Če je bil domači krompir

napađen od zvijavosti, tedaj menjajmo seme. Ako so na njivi napadene le posamezne rastline, jih je zaznamovati, posebej izkopati njih gomolje ter to uporabiti za krmo ali za hrano, nikdar pa ne za seme. Škropljenje bolnih rastlin z modro galico proti tej bolezni le malo zažleže.

3. Kodravost listov. Slična zvijavosti je kodravost listov. Pojavlja se tako, da ostanejo poganjki obolele rastline znatno skrajšani, listni peclji obrnjeni navzgor, listi sami pa kodrasto zaviti, zelo krhki ter bledezelene ali pa rumenkaste barve. Pa tudi v drugih oblikah se ta bolezen pojavlja in je v stanju občutno zmanjšati pridelek.

Vzroka temu pojavu še ne poznamo; domnevajo pa, da je v bistvu rastline same ali pa v njeni prehrani. Sicer pa povzročajo kodravost celo listne uši in mali črvički, ki pa v splošnem ne napravljajo preveč škode. Škropljenje z galično brozgo nima nikakega uspeha. Ne smemo pa saditi gomoljev tako bolnih rastlin, ker je verjetno, da se ta bolezen podeduje in tako širi.

4. Bakterioza krompirjevih stebel. To bolezen imenujemo tudi **gnilobo stebela**. Spoznamo jo po tem, da nastopijo na spodnjem delu stebela, ki sega v zemljo, črni madeži. Ti se širijo, steblo tamkaj počrni in začne gniti, krompirjevka prične veneti, lističi se zvijajo tako, da se bolezen že od daleč spozna. Rastlina hira in se naposled posuši. Bolne rastline se na napadenih mestih pri izruvanju pretrgajo. To bolezen povzroča bakterija »*Bacillus phytophthorus*«, ki prihaja v zemljo z okuženimi semenskimi gomolji. Vlažno in toplo vreme znatno pripomore k razširjenju te gnilobe. Navadno nastopi le mestoma, ne po vsej njivi, vendar se širi tudi na sosednje rastline. Pojavi se koncem junija, navadno pa julija in avgusta. Če nastopi pozneje, pridejo bakterije te gnilobe tudi v gomolje in ga okužijo, da začne gniti.

Pripomočkov proti tej bolezni ne poznamo. Edino kar se priporoča je, da tako bolne rastline izrujemo in uničimo ter tako preprečimo nadaljno okuževanje. Pač pa moramo saditi vedno le popol-

noma zdravo gomolje. Če opazimo na domačem krompirju to bolezen, tedaj je bolje poiskati si seme iz drugih krajev, kjer ne poznajo te stebelne gnilobe.

Razen teh bolezni na listih in steblovju napadajo krompirjevko tudi še druge, ki so pa manj važne. Tako se tu pa tam opazi **rjavjenje krompirjevih listov**, pri katerem ostane steblovje tenko in se suši od spodaj navzgor, listi dobe temnorjave lise in se suše. Tudi ta bolezen se zatira s škropljenjem z modro galico.

Rumenenje krompirjevke je slična

bolezen, povzročena po drugi vrsti gljivice. Ta se pa pojavlja le redkokje in ne povzroča znatne škode na krompirju.

Navedli smo te bolezni na krompirju, da opozorimo kmetovalce na nje, ki so v stanju škodljivo vplivati na pridelek. Krompir je pri nas ne samo glavni pridelek za prehrano kmetijskega prebivalstva, ampak tudi še edini pridelek, ki se še da primerno vnovečiti. Zato mu mora slovenski kmet posvečati večjo pozornost in skrb in skušati iz njega izveleči čim večji dobiček. L.

Krmljenje z novim senom

Domov spravljeno sveže seno začne kmalu kipeti, vreti ali se potiti. Vrenje svežega sena traja navadno 6 do 8 tednov. Med vrenjem se seno tudi več ali manj ugreje. Ko vrenje konča, se novo seno tudi zopet popolnoma ohladi in tedaj je šele prav za prav zrelo in primerno za krmljenje. Ako začnemo krmiti novo seno, preden je povrelo, škodujemo zdravju živine. Še ne prevrelo novo seno povzroči lahko razne bolezni v prebavilih, koliko (ujed), napenjanje itd. Škodljivost novega sena se lahko še poveča tudi zatagadelj, ker ga živina na-

vadno rada žre. Ako smo res prisiljeni krmiti živini še sveže novo seno, potem mešajmo med njega obilo starega sena in slame. Pa tudi če začnemo krmiti že povrelo novo seno živini, je pravilno, da vselej primešamo v začetku več, potem pa vedno manj starega sena ali slame, da tako polagoma preidemo k novemu senu in damo prebavilom živine priliko in čas, da se privadijo na novo krmilo. Najbolje pa je seveda, če imamo za svojo živino, zlasti vprežne živali, toliko starega sena v zalogi, da lahko ostane novo seno nedotaknjeno do jeseni. P.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Snažilno orodje

Tako, kakor vse drugo, kar potrebujemo v gospodinjstvu, zahtevajo tudi čistilne priprave kakor metle, ščetke i. dr., da ravnamo z njimi pravilno, če hočemo, da nam služijo čim dalje časa. Ako pazimo nanje pri uporabi in jih imamo pravilno shranjene, to še ni dovolj. Treba jih je sem ter tja kedaj tudi očediti nesnage, ki se je omenjeno orodje nabere pri snaženju našega stanovanja. Način snaženja pa ni za vse orodje enak, ampak se ravna po tvarini, iz katerega je predmet izdelan.

Dobra metla je vsaki gospodinjji v veselje, ravno tako tudi omelo, ki ji

omogoča urno in prijetno delo. Vse te snažilne potrebščine si ohranimo dobre in uporabne, če jih pravilno uporabljamo, shranjujemo in snažimo. Nikoli ne pustimo, da bi ostale metle in omela na vlaknih, ampak jih postavimo pokonci (vlakna zgoraj) ali pa jih obesimo lako, da se ne dotikajo tal. Za prvi način shranjevanja pritrdimo na zid deščico, ki ima kovinaste zaponke, v katere zatakujemo palico, oziroma držaj metle ali omela. Za drugi primer pa privijemo v deščico navadne luknjice za obešanje; v držaj metle pa zgoraj izvrtamo luknjico, vlaknemo skozi njo konec žice, ki jo zvijemo v zanjko ter tako vse skupaj obesimo. Tudi omelca.

s kratkimi držaji obešamo tako. Ravno orodje, kakor so omela in metle, se pri delu kaj hitro zamaže, pa ne samo vlakna, ampak tudi leseni držaj, ki postane kmalu umazan in grd. Ribanje lesenih držajev bi bilo preveč zamudno, zato si pomagamo drugače. Če imamo doma morda ostanek kake svetle oljnate barve ali laka, prevlečemo s tem vso palico, da je lepo gladka in se je ne prime tako rada nesnaga. Če pa se malo umaže od rok, jo kar mimogrede z mokro krpo obrišemo, pa je zopet čista. Vlakna pa, v katerih se s časom nabere polno smeti in nesnage, osnažimo takole: Najprej žimo počesemo z redkim, starim glavnikom, potem pa jo operemo v mlačni vodi ali milnici. Metle iz sirkove slame pa operemo v mlačni vodi, v kateri smo raztopili malo sode.

Tudi razne krtače ali ščetke, s katerimi snažimo obleko in drugo, je treba semtertja očistiti. Za to jih ob priliki tudi počesemo z glavnikom, potem pa operemo v mlačni milnici in izplaknemo v več čistih vodah. Paziti moramo, da se nam pri tem ne zmoči leseni del ali hrbet krtače, ki je včasih lepo politiran. V tem primeru ga že pred snaženjem ovijemo s suho krpo, da se nam ne poškoduje. Oprano krtačo postavimo na vlakna, da se odteče in posuši. Če bi jo položili na hrbet, bi voda zašla v luknjice ter bi odmočila lepilo, ki drži šope vlaken v lesenem hrbtu skupaj.

Tudi čopiče v gospodinjstvu dostikrat uporabljamo, če si na primer sami prevlečemo ta ali oni predmet z barvo ali lakom. Nikoli ne pustimo, da bi se barva, v katero smo čopič pomakali, posušila na njem, temveč ga takoj po uporabi umijemo in sicer: navadno klejevo barvo za stene s toplo vodo, oljnato barvo s trpentinom, lak pa z zmesjo bencola in alkohola v razmerju 2 : 1. Š. H.

Kosi pravočasno! Prepozna prva kosnja da manj in po kakovosti slabše seno ter škoduje pridelku otave. Pri nestanovitnem vremenu uporabljaj ostrvi tudi za sušenje travniškega sena.

Cepi prašiče čimprej proti rdečici, da se obvaruješ gospodarske škode!

KUHINJA

Riž z možgani. Najprej razbelim žlico masti ali surovega masla. V razgreto mast vržem košček čebule, nabodene s par koščki nageljevih klinčkov. Nato pridenem četrť litra izbranega riža, mešam in nekaj časa pražim. Nato zalijem s pičlim litrom juhe ali kropa. Ko je riž na pol kuhan, primešam nekaj koščkov osnaženih in prevretilih možganov. Možgane osnažim na tale način: Surove možgane operem v mrzli vodi, denem jih v zajemalko in v zajemalki prevrem v juhi ali kropu. Potem odstranim vrhno kožico in žilice. Tako pripravljene porabim za nadaljnjo uporabo. Riž z možgani naj počasi vre še kakih 8—10 minut. Kuhane stresem v skledo in po vrhu potresem z nastrganim parmezanskim sirom. Jed služi kot prídadek k čisti juhi, ali kot samostojna jed.

Potica iz ajdove moke. Pol litra ajdove moke poparim s pol litrom osoljenega kropa. Z leseno kuhavnico dobro premešam ter pustim, da se mešanica nekoliko shladi. V shlajeno denem dvignjen kvas, ki sem ga pripravila iz 2 dkg kvasa, namočenega v dveh žlicah mlačne vode. To dobro premešam, nato prav temeljito prenetem v treh četrť litrih moke. Testo dobro pokrijem in postavim na toplo, da vzide. Vzhajano testo razvaljam kolikor mogoče na tanko in ga namažem s sledečim nadevom: iz drobnega jajca mešanega s štirimi žlicami topljene smetane. Po vrhu potresem dve pesti drobnno zrezanih orehov, z žlico stolčenega sladkorja, s ščepom popra in cimeta, z malo drobnno zrezane limonine lupine in s pestjo drobtin. Testo tesno zavijem, denem v dobro pomazano kozico ter postavim na toplo, da zopet vzide. Ko je dovolj vzhajano, denem v precej hudo pečico. Poprej še pomažem z jajcem. Pečem eno dobro uro. Na mizo dam toplo ali mrzlo.

Pa ustrezni ljudem, če moreš. — Sosedom človek nikoli ne ustreže. Prej so se pritoževali, da se dere otrok, zdaj ko mu žena poje, da je tiho, se pa pritožujejo, da poj žena, češ, naj bi se raje drl otrok.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Zagrebški živinski sejem. Zadnji živinski sejem v Zagrebu je bil dobro obiskan. Dogon je znašal: 20 bikov, 126 volov, 118 juncev, 651 krav, 51 telic, 236 telet, 625 konj in žrebet, 530 odraslih prašičev in 511 pujskov. — Cene za 1 kg žive teže so bile: biki 3.70 Din, voli I. vrste 4.50—5.25 Din, II. vrste 3.50—4 Din, bosanski 3—3.25 Din, junci 3.50 do 4.25 Din, krave za meso 3—3.25 Din, klobasarice 2—2.30 Din, telice za meso 3—4 Din, plemenske telice po kosu 900 do 950 Din, teleta 5—5.50 Din, mrtve teže 6.50—7.50 Din, opitani prašiči 7.50 do 8.25 Din, nepitani 6—7 Din, mrtva teža 10.50—11 Din, mladi prašiči do 1 leta 10.50—11 Din, pujski kos po 80 do 110 Din, mrtve teže 12—14 Din.

g Ptujski živinski sejem. V primerjavo z zagrebškim sejmom prinašamo tukaj živinske cene v Ptuj. Dogon je znašal 587 glav, odprodanih je bilo 310 glav. Cene: voli I. vrste 3.50—4 Din, II. vrste 3—3.50 Din, III. vrste 2—3 Din, biki 2.50—4 Din, telice 3—4.50 Din, krave I. vrste 3—4 Din, II. vrste 2.50—3 Din, III. vrste 2—2.50 Din. Konji za klanje 300—1000 Din glava, ostali po 1000—3500 Din.

g Ptujski prašičji sejem. Pripeljanih je bilo 186 prašičev in 54 svinj, prodanih pa samo 46 rilcev. Cena mladim prašičem 80—100 Din za kos. Poldebeli prašiči so imeli ceno 5.50—6.50 Din, mastni 6—7 Din za 1 kg žive teže.

g Mariborski prašičji sejem. Na zadnji sejem je znašal dovoz 255 prašičev, prodanih 96 rilcev. Cene: mladi prašiči 5—6 tednov stari 80—100 Din, 7—9 tednov stari 115—120 Din, 3—4 mesece 140 do 180 Din, 5—7 mesecev 220—260 Din, 8—10 mesecev 300—460 Din, eno leto stari 500—600 Din. Kilogram žive teže 5—6 Din, mrtve teže 9—10 Din.

Kdor bi postal malodušen, ker mu nasprotujejo bedaki, bi s tem le pokazal, da je sam bedak.

CENE

g Lesne cene. Da se naši gozdni posestniki in drugi kmetovalci vedo ravnati pri odprodaji lesa, navajamo tu lesne cene, ki veljajo pri vagonskih množinah franko vagon nakladalna postaja za kubični meter. **Smreka in jelka:** hlodi od 100—200 Din, brzojavni drogovi od 150—170 Din, bordonali merkantilni od 135—160 Din, trami merkantilni od 150—160 Din, konične škorete od 16 cm najprej 270—300 Din, paralelno škorete od 16 cm naprej 310—350 Din, podmerne škorete do 15 cm 200—215 Din, koničasti plohi — deske od 16 cm naprej 250—280 Din, paralelni plohi — deske od 16 cm naprej 290—310 Din. — **Bukev:** deske — plohi naravni, neobrobjeni 350—400 Din, isti, a naravni in ostrorobni 450—550 Din, isti parjeni in neobrobjeni 450—550 Din, isti, parjeni in ostrorobni 670—770 Din, testoni 390 do 405 Din. — **Parketi:** hrastovi od 45 do 60 Din za kvadratni meter, bukov 30 do 40 Din. — **Železniški pragovi** kos hrastovih 34—36 Din, bukovih 20—22 Din. — **Drva** bukova za 100 kg 9.50—11 Din, hrastova 8—10 Din. — **Oglje** bukovo 40 do 45 Din, »canella« 45—50 Din.

g Vinsko tržišče. Kupčija z vinom je v vsej državi v znaku padajočega konzuma, zato vlada nekako mrtvilo. Povpraševanje je večinoma po navadnih, cenениh vinih od 3.50—4.50 Din neglede na njihovo vsebino alkohola. Cene so stalne, četudi bo vinska letina v dravski banovini, pa tudi drugod, komaj srednja. Suša, deževje in toča so pridelok precej zmanjšale. Kar je pa zaroda ostalo, se dobro razvija. Za dražja vina nad 6 Din se nikdo ne zanima. — Enako kakor v Sloveniji je tudi v drugih banovinah, kjer se gibljejo cene navadnim vinom od 2.50—3.50 Din za liter.

Denar, ki ga daš prerokovalki, da ti srečo napove, je vreden mnogo več, nego vsa sreča, ki ti jo obljublja.

Človekovo vrednost svet računna samo v dinarjih.

PRAVNI NASVETI

Dohod v kamro. N. K. P. Imate zgovorjeno kamro za svoje izključno stanovanje, dokler ste samskega stanu in je ta pravica tudi vknjižena. Sedaj je prišel k hiši nov gospodar in rekel: »Kamra je tvoja, hiša pa moja, jaz ne bom hodil v tvojo kamro, ti pa ne boš hodila v mojo hišo.« Ker ima kamra dohod le skozi ene vrata, tako da je treba hoditi skozi lastnikovo hišo, vprašate, če se vam prehod skozi hišo lahko zabrani. — Ne. Ker imate vknjiženo pravico stanovanja v kamri, se samo po sebi razume, da imate tudi pravico hoditi skozi lastnikovo hišo v kamro. Če bi vam lastnik hotel dejansko to pravico ovirati, ga lahko tekom 30 dni tožite radi motenja posesti vaše dosedaj mirno izvrševane pravice prehoda skozi hišo. Če je lastniku hiše vaš prehod nadležen, bo pač moral na svoje stroške napraviti kamri nova vrata, morda iz veže, a dosedanja zazidati.

Preložena pot. A. P. L. Preko polja Vašega sosedja pelje pešpot, ki jo ljudje že od nekdaj uporabljajo. Lani je sosed to pot prepovedal, vendar se vi niste uklonili in ste še naprej po tej poti hodili. Letos pa hoče sosed to pešpot za nekaj metrov na levo prestaviti. Vprašate, če morate to novo pot uporabljati in če s tem ne izgubite pravice služnosti poti. — Za vas je vseeno, če je pešpot nekoliko prestavljena, za sosedja pa ni, ker hoče napraviti tam zelnik. Če se s sosedom dogovorite, da boste imeli odslej pravico hoditi po novi pešpoti namesto po stari, je ta ustnen dogovor pogodba, s katero vam je tudi za bodoče zajamčena služnostna pravica poti. Tako bodeta oba zadovoljna.

Pokvarjena brv. P. A. Dolžnost vseh upravičencev je, da prispevajo sorazmerno k popravilu brvi. Neopravičena je vaša zahteva, da mora to brv popraviti lastnik zemljišča. Ta lastnik zemljišča je le sorazmerno dolžan prispevati k popravilu, kot upravičeneec poti, kakor vsi ostali.

Oče z 12 otroki in davek. L. Š. Imate 12 otrok, od katerih je najmlajši star 4 leta. Dobil ste nalogo, da plačate 900 Din davkov. Vprašate, če ste dolžni plačati. — Ker imate nad devet otrok, ste oproščeni neposrednih davkov in doklad (razen samoupravnih), ako Vaš davek v vseh davčnih oblikah (na pr. zemljarina, zgradarina itd.) ne presega 500 Din na leto. Poizvedite torej pri davčni upravi, koliko davka so vam odmerili na leto, pa boste videli, če imate pravico do oprostitve. Ako imate to pravico, morate vložiti prošnjo na davčno upravo.

Neprilike zaradi nove ceste. F. K. Skozi vaš kraj so zgradili novo cesto. Svoječasno so bili povabljeni k komisijskiemu ogledu nekateri posestniki, ki so jim obljubili, da

jim bodo za cesto odstopljeno zemljišče plačali, nekateri pa so dali svet brezplačno. Cesta je gotova, a plačila še ni. Poleg tega je cesta tako zgrajena, da nekateri težko vozijo s svojih zemljišč na cesto, drugim zaradi dvignjene ceste voda ob dežju zaliva hleve itd. Zelite pojasnila. — Ako ste se za plačilo pogodili, pa Vam cestna uprava ne plača, jo lahko tožite na plačilo. Isto velja, ako ste se pogodili, da Vam cestna uprava preskrbi dovoz na cesto. Kar se tiče zalivanja hlevov, boste pač morali pred hlevom napraviti jarek, ali pa vhod v hlev dvigniti, da tako preprečite dotok vode v hlev. Razume se, da se pri gradnji javnih naprav, ki so v korist splošnosti, kakor je tudi cesta, ne more ozirati na vse mogoče zahteve posameznikov, ki morajo večkrat v splošno korist doprinesiti kakšno žrtev.

Voznja stavbnega materiala po tujem svetu. F. F. Imate parcelo, ki je bila njiva, a je sedaj travnik. Na ta travnik vozite in hodite po poti preko tujega zemljišča. Sedaj bi na tej parceli radi zgradili eno ali več hiš, pa Vam sosed brani voziti material po poti čez svoje zemljišče. Vprašate, če Vam more zabraniti vožnjo stavbnega materiala po poti, ki vodi na Vašo parcelo. — Postava pravi, da se služnosti ne smejo razširjati. Vi imate na zemljišču, po katerem vozite na svojo parcelo, služnost pota. Ako bi po tem potu vozili stavbni material, bi to pomenilo razširjenje služnosti pota, ki je zabranjeno. Zato se takemu razširjenju sosed lahko z uspehom upira.

Plačilo malih dolgov. F. K. T. Ste zaščiteni kmet in imate več manjših dolgov. Vprašate, ali jih boste morali odplačati v treh, petih ali 12 letih. — Kmetje morajo vrniti dolg (seveda ako je nastal pred 20. aprilom 1932 in ni izvzet od zaščite), ki ne znaša več kot 1200 Din, v treh letih v enakih obrokih. Ta rok treh let se podaljša na pet let tistim dolžnikom kmetom, ki dokažejo s potrdilom občinskega oblastva, potrjenim od okrajnega načelstva, da imajo takih dolgov, vsakega do zneska 1200 Din, pri več upnikih in da ne presegajo ti dolgovi skupaj vsote 3600 Din. Ako presegajo to vsoto, velja 12 letno odplačevanje. Izračunati Vam sedaj menda ne bo težko, v katerem času morate poplačati dolgove.

Gradbeni material po znižani ceni. S. I. Ni nam znano, kdo bi Vam mogel dati gradbeni material po znižani ceni. Vprašajte pač tistega, ki Vam je to pripovedoval.

Njiva ob gozdu. Ž. V. Ob Vaši njivi se nahaja dorasel smrekov gozd, ki Vam uniči veliko pridelkov. Vprašate, če bi mogli sosedo prisiliti, da ob njivi v razdalji vsaj 50 m poseka smreke. — Ne boste ga mogli k temu prisiliti, da bi zaradi njive posekal gozd, ki gotovo stoji tam že nad 30 let, ako so smreke že dorasle.

(Nadaljevanje prihodnjšč.)