

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

4. NOVEMBRA

STEV. 44

Prva banovinska sadjarska razstava in sadni sejem v Mariboru

Dne 25. oktobra je bila v Mariboru otvorjena največja sadjarska prireditve, kar jih je bilo v tem stoletju ne samo v naši banovini, ampak tudi v vsej državi. Gospod ban dr. Marko Natlačen je ob veliki udeležbi odličnega občinstva slovesno otvoril I. banovinsko sadjarsko razstavo in sadni sejem, ki sta trajala do 1. novembra.

Gospod ban je v svojem otvoritvenem govoru poudarjal veliko gospodarsko važnost sadjarstva posebno za našo banovino in obljubil, da bo kr. banska uprava tudi v bodoče obračala vso pozornost na to važno gospodarsko panogo, da se bo čimbolj razvila in donášala čimveč dohodka posamezniku, vsej banovini in posredno tudi državi. V to svrhu se bo pospeševalo pravilno urejanje sadovnjakov; zlasti se bodo v tem oziru podpirali revnejši sadjarji, sporazumno s strokovnimi organizacijami. Ker je smoterno in načrtno zatiranje sadnih zajedalcev v sodobnem sadjarstvu najvažnejše in neogibno potrebno delo, bo posvečala kr. banska uprava temu vprašanju največjo pozornost. Podpirala bo zlasti nakup zatiralnih sredstev in priprav za škropljenje sadnega drevja. V načrtu kr. banske uprave je tudi ustanavljanje in izdatno podpiranje vzornih sadovnjakov in sploh intenzivnega sadjarstva. Posebno pozornost hoče obračati tudi na boljše domačo sadno uporabo s tem, da bo podpirala gradbo sadnih sušilnic, sadno trgovino pa s tem, da bo gradila ali vsaj po možnosti podpirala gradbo sadnih skladišč ali prezimovališč. Kr. banska uprava hoče pospešiti tudi novovrstno, sodobno uporabo sadja za brezalkoholne sadne pijače, ker je uverjena, da čimveč se bo použilo sadja in njegovih brezalkoholnih izdelkov, tem manj se bo kuhalo žganja in tem zdravejši bo naš rod.

Kr. banska uprava bo pospeševala tudi drevesničarstvo ter v krajih, kjer sad-

jarstvo še ni dovolj razvito, in primanjuje zlasti sadnega drevja za nove nasade, bo ustanavljala okrajne drevesnice. Skrbela bo tudi za potrebno nadzorstvo v zasebnih drevesnicah, za pravočasno spravljanje sadja in za pouk v razbiranju in sploh za pripravo sadja za trgovino. Iskati bo treba novih sadnih tržišč in podpirati zlasti vsakoletne sadne sejme in druge prireditve.

Ko gospod ban čestita Sadjarskemu in vrtnarskemu društvu in njegovim podružnicam in vsem sadjarjem, ki so se s svojim pridelkom udeležili razstave in sejma, na krasnem uspehu, proglasi prireditve za odprto.

Sadjarska razstava je bila nameščena v notranjih prostorih obširnega unionskega poslopja. V veliki unionski dvorani so bile razpostavljene vse priprave in nešteti stroji, ki se uporabljajo v sadjarstvu, in sicer za negovanje sadnega drevja, za varstvo pred zajedalci in pri predelavi sadja v razne izdelke. Tem pripravam je pridružilo tudi Slov. čebelarsko društvo krasno zbirko panjev in mnogovrstnih zanimivih priprav, ki jih potrebujejo čebelarji. S tem se je hotelo poudariti, da je sadjarstvo in čebelarstvo v tesni zvezi med seboj in da sadjarstvo brez čebel ni mogoče. Izmed vseh priprav so bili najbolj zanimivi modeli vseh zdaj najbolj priznanih in uporabljenih sušilnic. Močno so bile zastopane tudi vse novodobne škropilnice za sadno drevje od najpreprostejših ročnih do največje prevozne in motorne.

Poleg te največje dvorane je manjša dvorana, kjer je bila pokuševalnica za sladok.

V beli dvorani v I. nadstropju so bile razstavljene zbirke in izbori sadja od raznih podružnic Sadjar. in vrtnarskega društva in pa najrazličnejši sadni shraniki v ogromnih množinah. Posebno pozornost je vzbujala 2 m široka in 3 m vi-

soka piramida vinar. in sadjar. šole mari-borske, obložena do vrha s sad. shranki in v pasu oprta na 10 krasnih podlog iz kabinetnih zabojev, ki so bili polni najbolj izbranih jabolk. Vse je bilo slikovito okrašeno z belo papirnato volno.

Na galeriji unionske dvorane je bila fitopatološka razstava, kjer je pazljiv obiskovalec našel vse najvažnejše sovražnike sadnega drevja in sadja v slikah in naravi.

V veliki dvorani v Zadružni gospodarski banki so bile razstavljene zbirke in izbori okoli 30 podružnic SVD in pa sijajno prirejen in s pripadajočim zemljevidom Dravske banovine zvezan **sadni izbor za Dravsko banovino** ter sortimenti in izbori raznih sort za posebne namene. Posebnost tega oddelka so tvorile dve veliki piramidi iz sadja.

Omembe pa tudi občudovanja je bila vredna velikanska zbirka vseh sadnih plemen, ki jo je razstavila Drinska banovina (Bosna). Tako ogromnih plodov hrušk, jabolk in kutin in tako lepih suhih sliv še nismo videli na nobeni razstavi. Hvala našemu rojaku g. Mežanu, da nam je preskrbel tak redek užitek.

Tudi drevesničarstvo je bilo zastopano na tej razstavi. 11 drevesničarjev iz naše, ter eden iz Savske banovine je pokazalo svoje pridelke na vrtu Zadružne gospodarske banke. Ondi smo tudi videli kakšno škodo nam dela zajec na sadnem drevju in s kakimi dragimi pripomočki se moramo boriti zoper njega, ako nečemo, da nam ugonobi naš mladi sadni naraščaj.

Še vse bolj učinkovit in zlasti za sadnega trgovca, pa tudi za vsakega zavednega in po napredku stremečega sadjarja zanimiv je bil pa sadni sejem, na katerega je postavilo 22 podružnic Sadjarskega in vrtnarskega društva nič manj nego **2000 ameriških zabojev**, ki so obsegali za štiri vagone najkrasnejših jabolk. Poleg tega je bilo na sejmu tudi okoli **250 kabinetnih zabojev**, napolnjenih s samimi plodovi izredne debelosti in lepote.

Najbolj so se odlikovale seveda bližnje podružnice v Slov. goricah, kakor n. pr. Sv. Barbara v Slov. goricah (56 zabojev), Sv. Jakob v Slov. goricah (101 zabojev), Sv. Jurij ob Pesnici (100 zabojev), Sv. Rupert v Slov. goricah (90 zabojev), Svečina (200 zabojev), Vurberg (95 zabojev), Št. Ilj v Slov. goricah (160 zabojev), Slov. Bistrica (200 zabojev), Slovenjgradec (125 zabojev). Najbolj se je pa postavil Sv. Peter pri Mariboru, ki je dal na sejem 250 zabojev. Izmed oddaljenejših podružnic se je najbolj odlikovalo Spodnje Posavje (Brežice z bližnjo okolico — 94 zabojev) itd.

Po sodbi nepristranskih opazovalcev je bil sadni sejem prireditvev, ki bi bila delala čast največjim evropskim sadnim tržiščem, in ki so jo občudovali tudi v tem oziru zelo razvajeni inozemci.

Za trdno upamo, da bo ta prireditvev glasno odmevala po vsej naši domovini in da bo trud, ki so ga imeli z njo njeni prireditelji z ravnateljem g. Priolom na čelu, obrodil obilne uspehe za nadaljni razvoj našega slovenskega sadjarstva.

H.

Za pospeševanje sadjarstva

Po temeljitih in obširnih predavanjih, ki so bila podana od naših najboljših strokovnjakov na vsedravnem sadjarskem kongresu, ki je bil v Mariboru dne 24. in 25. oktobra 1937 ob priliki I. banovinske sadjarske razstave in sadjarskega sejma, so bile ob koncu kongresa sprejete tele resolucije in odposlane na merodajna mesta:

Prva naloga naše produkcije je standardizacija in tipizacija pridelkov. V ta namen so potrebni sledeči ukrepi:

1. Rajoniranje sadjarstva ter upostavitvev krajevnih sadnih izborov za posamezne pridelovalne okoliše v vsaj državi

v smislu sklepa na državnem sadjarskem kongresu v Sarajevu leta 1934.

2. Zmanjšanje števila sadnih sort na nekatere maloštevilne, ki morajo biti neoporečne kakovosti ter imeti primerno tržno vrednost. Pri tem ne kaže pretiravati, da ne bi trpela rodovitnost zaradi pomanjkljive oplodbe cvetja.

3. Omejitev števila drevesnic v onih banovinah, kjer jih je preveč, na podlagi prehodne objektivne strokovne kontrole.

4. Poleg fitopatološke je uvesti nad drevesnicami tudi strokovno kontrolo, da se zagotovi brezhlebnost kvaliteta drevesničarskih proizvodov.

5. Spričo nevarnosti, ki preti celokupni naši produkciji od San José-kaparja, bo treba izdati čimprej poseben zakon o zatiranju tega škodljivca. Ta zakon naj vsebuje določbo o vsakoletnem obveznem zimskem škropljenju sadnega naraščaja v drevesnicah z drevesnimi karboliniji, odnosno kaliforniško brozgo.

6. Uvedba načrtnega gospodarstva in rajoniranje drevesnic v okviru banovin je v interesu sadjarjev-producentov in drevesničarjev. Na posebni anketi sestavljeni iz zastopnikov banovine, sadjarskih veščakov in zastopnikov drevesničarjev bi se naj obratni načrti proučili ter za vsako drevesnico za daljšo dobo let v naprej določili. Od časa do časa bi se naj izvršila revizija obratnih načrtov v smislu novonastalih potreb produkcije in drevesničarstva.

7. Določitev minimalnih in maksimalnih cen za la kakovost drevesničarskih proizvodov, ki morajo biti v skladu s proizvodjalnimi stroški v dotični pokrajini. Obenem je določiti in izdati norme za la kakovost drevesničarskih proizvodov.

8. Krošnjarstvo s sadnim drevjem in podlagami je treba za vsako ceno zatreči.

9. Proizvodnjo sadnih podlag naj prevzamejo banovine v lastno režijo ter krijejo potrebe svojih in privatnih drevesnic.

10. V vsaki banovini je organizirati poskuševališče za nekatere novejšje zvrsti podlag za peškasto in koščičasto sadje, ki jih je naročiti iz East Malling-a v Angliji.

11. Izdati zakon, odnosno banovinsko uredbo, da mora imeti vsaka drevesnica matičenjak v obsegu, ki ustreza velikosti drevesničarskega obrata.

12. Precepljanje starejših nasadov je organizirati smotrno in velikopotezno v vseh okoliših, kjer se proizvaja sadje za izvoz.

13. Izvesti organizacijo in napravo skupnih sadovnjakov v okoliših, kjer se vrši produkcija za izvoz, s čemer bi se približali navzlic maloposestni strukturi našega kmetijstva do neke mere plantažnemu sadjarstvu z njegovimi prednostmi in pa vrlinami.

14. V okoliših, kjer se prideluje sadje pretežno za izvoz, bo treba preiti k intenzivni smeri proizvodnje, ki mora biti prirojena našim gospodarskim in produkcijsko političnim prilikam. Veo paznjo

bo posvečati manjši oskrbi, izdatnemu in pravilnemu gnojenju ter intenzivnejšemu zatiranju škodljivcev in bolezní.

15. Na posebni državni anketi fitopatologov, sadjarskih veščakov in praktikov bo treba določiti nekatera maloštevilna zatiralna sredstva, ki so se obnesla kot najbolj učinkovita ter poskrbeti, da bodo producentom po zmernih cenah na razpolago.

16. Delati na racionalizaciji sadjarstva, da se zmanjšajo proizvodjalni stroški in poveča čisti donos.

17. Določiti z banovinsko uredbo termine, pred katerimi se poedine v banovini razširjene sorte po posameznih okrajih ne smejo obirati.

18. Delati na zboljšanju načina in tehnike branja, zlasti pa prevoza sadja do skladišča (železniške postaje), pri čemer se največ sadja pokvari.

19. Pospeševati z vsemi sredstvi gradbo primernih skladišč za sadje, da se razbremení sadni trg jeseni ter omogoči vnovčenje pridelka kasneje v dobi ugodnejše konjunktore.

20. V glavnih sadjarskih centrih bo treba pokreniti organizacijo večjih skladišč z modernimi hladilnimi napravami, ki bodo kot regulator cen ter važno produkcijsko in trgovinsko politično sredstvo vplivale ugodno na daljni razvoj sadjarstva.

21. Izvozno kontrolo za sadje je treba revidirati in postrožiti v smislu zahtev svetovne sadne trgovine. Postroženje kontrole je smatrati kot nujen ukrep za ohranitev naše konkurenčne sposobnosti na inozemskih tržiščih.

22. Kontrolni organi morajo poslovati po vsej državi po strogo enotnih načrtih in je potrebno, da se za svojo odgovorno in delikatno službo v posebnih težajih usposobijo.

23. V jabolčnih centrih bo treba organizirati sušenje jabolk na zadržni osnovi s pomočjo modernih in tehnično dovršenih sušilnih naprav. - Poleg tega bo pospeševati v bodoče sušenje sadja v namen kritja domačega konzuma s preprostimi domačimi sušilnicami.

24. Vse upoštevanje zasluži brezalkoholna sadna produkcija, ki naj postane nov vir dohodkov za našega kmetovalca. V ta namen je potreben smotrén pouk in propagandno delo, ki pa ne sme imeti protialkoholne tendence.

Kaj bomo delali v novembru

Živina. Meseca novembra paša preneha, prav tako prične pohajati zelena krma za živino. Zato je treba privaditi goveje želodce na suho krmo. Da pa pri kravah molznost ne bo preveč trpela, naj prehod od zelene na suho krmo traja dalj časa. Napak bi tudi ravnal, kdor bi istočasno s pašo prenehal spuščati živino na prosto (v tekališče). Tudi ob hladnejšem vremenu naj gre na prosto, da se giblje, utrjuje in pripravlja na zimski mraz. Pomovno moramo opozoriti, da se ne sme pasti po zmrzli travi in take krme ne dobivati v hlev, pa naj bo to pesa, ali korenje ali kaj podobnega. Zmrzla krma je živini na splošno nevarna, posebno pa še brejim kravam.

Sedaj ko bo živina vendarle morala biti veliko v hlevih, skrbimo, da bodo hlevi čisti in da bo čista tudi živina. Umazana živina je izpričevalo slabega gospodarja, ki ne skrbi za redno, vsakodnevno odvažanje gnoja iz hleva in ne za dober odtok gnojnice. To oboje je za zdravje v hlevu nujno potrebno. Poleg tega pa še čiste, z apnom prebeljene hlevske stene. Ako bo sedanje lepo vreme kaj držalo, bo novembra najlepša prilika, da si kmetje nagrabite dovolj nastilja, pa naj bo to listje ali praprot ali resje. Stelja naj se ne spravlja vlažna, ker na kupu plesni. Tak nastilj je nezdrav za živino, pa tudi vlage ne vpija in vsled tega ne daje dobrega gnoja.

V svinjaku bo treba pitancem povečati obrok močne zrnate krme, zmanjšati pa obrok pese in druge vodne krme. Skrbeti bo tudi treba, da bodo imeli pitanci odslej popoln mir in da ne bodo v pretoplem hlevu.

Perutnini, ki nese, ne pokladajte preveč zrnate krme, ker ji ta udari v meso in neha nesti.

V kleti bo pričelo vrenje ponehaviti. Takoj ko preneha, se morajo sodi z moštom dopolniti, sodov pa ne smeš zabiti, ampak pustiš še kipelne vehe na njih. Sedaj je ogljikovega dvokisa nad moštom v sodih vedno manj, zaradi česar je veha zdaj nujno potrebna, posebno še pri moštih, ki smo jih sladkali, ker bodo sicer vina zaradi nepopolnega kipenja ostala sladka in bodo prihodnje poletje ponovno vrela. Skrbimo, da v kleti toplota ne bo padla kaj prida pod 15°C. Ko bodo vina popolnoma povrela, zapolnimo sode

do pilke, jih zabijemo in tako pustimo do prvega pretakanja.

Na sadnem vrtu imamo v novembru polno dela. Sadno drevje, zlasti mlado je velika vaba za lačne zajčje želodce, ko zapade sneg in ni kaj za pod zob. Da nam zajci ne bodo oglodali dreves, jih zavarujemo z žičnato mrežo ali s koljem. Drugačno zavarovanje (s slamo ali koruznico) ni priporočljivo, ker privablja miši, ki so tudi škodljive. Razne maže na eni strani škodujejo debelom, na drugi strani pa ne pomagajo kaj prida.

Pri mladem drevju še pred snegom zemljo prerahljajmo. To rahljanje blagodejno vpliva še prav posebno v težkih zemljah. Drevje je treba tudi gnojiti ali s hlevskim gnojem ali z umetnimi gnojili. V obeh primerih je treba skopati pod kapom krone kolobar, v katerega gnoj plitvo podkopljemo. Najboljše pa stori, kdor ves sadovnjak zagnoji in preorje. S tem se vsa zemlja zagnoji, prerahlja in prezračí, kar drevju izredno prija.

V novembru se je treba lotiti obnove sadovnjakov. Naj nihče več na Slovenskem ne koplje za sajenje sadnega drevja majhnih kakor dober škof širokih jamic in vanje pogreza sadik. Jame morajo imeti v premeru vsaj 1 in pol metra, še bolje je 2 metra, globoke naj bodo pa 50 cm. Sadjarji, ki že imajo sadna drevesa, jih lahko že jeseni posadijo, a obložiti jih morajo dobro z gnojem in zemljo, da jih mraz ne poškoduje. V težkih in vlažnih zemljah naj se s sajenjem počaka do pomladi.

Umen sadjar ve, da je drevje treba tudi snažiti. November je pripraven mesec za ta opravke. Vse pregosto vejevje, razne vodene poganjke in nalomljene ali suhe veje se odžagajo tik debla, rane se pa zamažejo s cepilno smolo ali pa z drevesno mažo (katran, nekaj kalofonije, laneno olje in špirit). Stara skorja se ob vlažnem vremenu ostrga, zbere v cunjce in do kraja seže, da se zamori razna golazen, ki ima v njej zatočišče. Drevje, ki ga je hudo napadel mah in lišaj, svetujemo od vrha do tal poškopiti z apnenim prahom iz negašenega apna, ali pa z drevesnimi karbolineji oziroma s kalifornijsko brozgo. Ta sredstva uničujejo mah in lišaj ter zelo dobro učinkujejo na sadno drevje.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Zelenjadna jedila pozimi

Korenček.

Čas, ko je na vrtu vse zelenjadi v izobilju, je minil in nekatere gospodinje že tarnajo, da ne vedo, kaj skuhati za kosilo, ko ni nobene izbire. Poleg tega se je letos marsikje slabo obneslo še zelje, kar bodo posebno močno občutili tisti, ki ga morajo drago kupovati.

Zelenjad je gotovo za sadjem naše najvažnejše živilo in nam ga tudi v zimskem času ne sme primanjkovati. V pozni jeseni in pozimi, ko je le malo zelenjadi na razpolago, se moramo spomniti nekaterih vrst, ki jih navadno bolj malo upoštevamo, to pa prav po krivici. Izmed ne posebno priljubljenih zelenjadnih vrst naj omenim najprej korenček, ki je izvrstna zelenjad, četudi ga nič kaj ne maramo. Seveda so nekatere vrste boljše od drugih, vendar vsebujejo vse prav važne hranilne snovi.

V korenju je obilo dopolnilnih snovi, posebno vitaminov ACD, ki jih mora imeti v sebi vsaka zdrava hrana. Še posebno važne so te snovi za prehrano otrok, ker pospešujejo rast in večajo odpornost proti boleznim. Kjer je treba štediti z mlekom in maslom, tam nam da korenje potrebne vitamine. Materam, ki doje, pa tudi otrokom, dajejo vsak dan dve do tri žlice korenjevega soka (presno korenje zmeljemo in stisnemo iz njega sok, ki ga takoj porabimo). Korenje vsebuje tudi obilo sladkorja, in sicer vrtno več kakor poljsko. Ima pa tudi precej železa, ki je človeškemu organizmu zelo potrebna snov. Žalostno je, da ga navzlic njegovi hranilni vrednosti nismo doslej pripravljali kot samostojno zelenjadno jed, temveč po večini samo kot začimbo za malo vredno govejo juho. In vendar nam da korenje celo vrsto okusnih jedi.

Korenček je izvrsten sirov in kuhan. Seveda je sirov precej več vreden. V presni hrani daje korenje prav izvrstno solato, ki jo napravimo takole: Korenček drobno nastrgamo na strgalniku, potem pa zabelimo s tole solatno omako: zmešamo dve do tri žlice olivnega olja, dve žlici citronovega soka, prav malo soli, 2

žlici smetane ter sesekljana zelišča, kakor pehtran, janež, peteršilj ali drobnjak. Iz kuhanega korenja pa napravimo lahko dobro juho, prikuho ali omako, pa tudi kako poslastico, n. pr. korenjevo torto. Ob času pomanjkanja sadja delajo iz njega tudi marmelade in podobne izdelke. Če se otroci branijo kuhanega korenja, jih ne smemo siliti, ampak jim damo presnega; posebno jim diši kar celo korenje, ki ga pa moramo najprej oprati, potem ostrgati in še preplakniti.

Kot prikuha je zelo dobro dušeno korenje, ki ga napravimo takole: korenje olupimo, operemo in zrežemo na palčice ali krožke. V vroče maslo denemo malo sesekljane zelenega peteršilja, potem korenček ter dušimo to 10—15 minut. Nato pridenemo vročo juho in malo soli ter kuhamo korenje približno 40—50 minut, dokler se tekočina popolnoma ne izpari. Končno pridenemo smetano in še malo zelenega peteršilja.

Korenček vpliva ugodno na zdravje, posebno če trpimo na glavobolu ali splošni oslabeledosti. Zdravilni učinek te zelenjadi je v domačem zdravilstvu že zdavnaj znan in priznan, samo upoštevati ga moramo in skrbeti za to, da bo res pogostoma na mizi, presen ali kuhan.

S. H.

KUHINJA

Gorenjska mešta. Tri srednjedebele krompirje olupim, operem, zrežem na kose, zalijem s poldrugim litrom vode, osolim in dam kuhat v toliko, da je krompir napol kuhan. Nato pristavim liter ajdove moke, naredim s kuhalnico v sredini moke razpoko ter kuham jed še dvajset minut. Kuhano jed dobro zmešam, zabelim z ocvirki in dam kot samostojno jed na mizo.

Sladko zelje s krompirjem. Zeljnato glavo zrežem precej na debelo. Zrezano zelje poparim s kropom, osvežim z mrzlo vodo ter pristavim na vrelo vodo. Vode naj bo toliko, da zelje pokriva. Za dober duh in okus pridenem strok s soljo strtega česna in velik ščep kumene. Ko je zelje napol kuhano, mu pridenem dva srednjedebela olupljena, oprana in na rezine zrezana krompirja. Jed zabelim s

prežganjem, ki sem ga napravila iz žlice masti s pridatkom drobno sesekljane čebule in zelenega peteršilja ter žlice moka. Bledo zarumenelo prežganje razredčim z vodo ter vmešam med zelje. Ko je krompir mehek, ga zdrobim in dam jed kot prikuho na mizo.

Pečen krompir. Prav drobne krompirje olupim, operem in denem na razbeljeno mast ali na surovo maslo. Površino potrese s soljo in s kumeno, prilijem žlico vode, pokrijem kozico in pražim toliko časa, da se krompir zmečk in da zarumeni. Krompir parkrat obrnem, da je na vseh straneh enako zarumenjen. Če se maščoba med praženjem posuši, dodam iste, da se jed ne prismoji. Jed dam kot prikubo s posiljenim zeljem ali kisló ali posiljeno repo.

Ptički iz pljučne pečenke. 1 kg osnažene pljučne pečenke zrežem na osem enako debelih rezin. Kose potolčem in zvečam ter nasolim. Raztegnjene kose napolnim s sledečim nadevom. Svežo ali suho slanino prav na drobno sesekljam, ji pridenem drobno sesekljanega zelenega peteršilja, ščep popra, majhno žlico surovega riža in malo zribanega parmezana. Dobro zmešan nadev, namažem na kose, jih trdo zvijem skupaj, povežem z nitko in zložim enega poleg drugega v kozico. Potem polijem kose z raztopljenó, a ne razbeljeno mastjo ali s surovim maslom. Pokrite ptičke pražim toliko časa, da zarumene, nakar jih zalijem z osminko litra juhe in kuham še dober četrt ure. Pražene denem na krožnik, jih polijem s polivko in dam s kakimi cmoki ali žličniki na mizo.

Suhe fige kot pridatek kavi. Suhe fige zrežem na ploščice. Potem jih devam na pekače v shlajeno pečico toliko časa, da so popolnoma suhe in jih je mogoče v možnarju stolči. Stolčene spravim v škatlje in jih rabim kot pridatek h kavi. Ker imajo fige sladek okus, se z njihovim pridatkom privarčuje sladkor.

Kutin sir. Vležane kutne operem, zbrišem in jih pristavim z mrzlo vodo. Vode nalijem nanje toliko, da jih ta pokriva. Zmečkane kutne pretlačim skozi sito. Sladkorja pridenem toliko, kolikor tehta pretlačeno kutino meso. Potem kuham kutne na zmernem ognju toliko časa, da pri mešanju zašumi. Med kuhanjem primešam mezgi sok éne limone. Mezgo napolnim v oblike ali skodelice ali v globoke krožnike. Posodice vtikam

pred napolnitvijo v vročo vodo. Oblike in posode postavim za par dni na kak topel prostor. Ko je vrhnja plast strjena, potresem kose s sladkorjem in jih denem na pekačo s snažnim papirjem pokrito. Na toplem prostoru. Ko se kosi zopet osuše, jih spravim zavite v papir v papirnate škatlje. Kutin sir se rabi za okraske k tortam in pecivu

DOMAČA LEKARNA

Za vnetje možgan je svetoval dr. Simonič sončničin čaj. Za čaj izlušči pest semena, prevri v četrt litru vode in pusti stati pol ure. Jemlji po žlički, umiri kri. Kdor je medel in sbrujšan, naj zoblje seme, ki gre pticam tako v slast. Na Ruskem imajo ženske navado, da zobljejo seme součne rože, zato pa imajo zelo goste lase. Kunci dobijo lepo dlako, če jih krmiš s tem semenom, kure nesejo rade in dobijo svetle perje. Sončnica vleče slab zrak vase in varuje bolezní, zato so jo sadili prej tako radi ob gnojnicah in ob vogalih hiš. Sončničino olje je dobra zabela in mazilo za opečene ude. Moka in sončne rože je bila v navadi za boljše pecivo; Indijanci pečejo še danes iz nje kruh. Med vojno so sadili na Nemškem veliko sončnic, ker je vlakno uporabno za prejo in listje za krmo živine.

Za nahod uživaj toplo mleko, v katerem si razstopil malo surovega masla.

Za oteklino, ki prihajajo od vodenice. Stolci žajbelja, rutice, brinjevih jagod in tropotca, vsakega po 10 dkg, temu primešaj pol kile neopranega in neosoljenega surovega masla, prekuhaj, izžemi in maži s toplim mazilom.

Če smrdijo oteklino na nogah, prevri dve žlici stolčenega lipovega oglja na treh žlicah surovega masla, namaži krpe in zavij noge; treba je večkrat ponoviti. Umivati takih nog ne kaže, pač jih lahko izbrišeš z vato, namočeno z arniko.

Trg v Kranju. Pšenica za 1 kg 2.20 din, ječmen 2 din, rž 2.15 din, oves 1.70 din, koruza 1.40 din, fižol 2 din, krompir 0.75 dinarjev, lucernino seme 19.50 din, seno 50—60 din za 100 kg, slama 40 din za 100 kg. Jabolka I. vrste 3.75 din, jabolka II. vrste 3.50 din, jabolka III. vrste 2.50 din za 1 kg; hruške I. vrste 3.50 din, hruške II. vrste 4.50 din, hruške III. vrste 4 din za 1 kg.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstrijski šiling 8.88 din, holandski goldinar 24.07 din, nemška marka 17.49 din, belgijski belg 7.34 din, švicarski frank 10.04 din, angleški funt 216 din, ameriški dolar 43.35 din, francoski frank 1.47 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere valute cenejše, druge pa dražje kakor pa jih zaznamuje ljubljanska borza.

ŽIVINA

Kranj. Konec oktobra so bile v Kranju živinske cene naslednje: Voli I. vrste 6.50 din, voli II. vrste 6 din, voli III. vrste 5.50 din; telice I. vrste 6.50 din, telice II. vrste 6 din, telice III. vrste 5.50 din; krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 5 din, krave III. vrste 4.75 din; teleta I. vrste 8 din, teleta II. vrste 7 din; prašiči špeharji 9 din, pršutarji 7 din vse za 1 kg žive teže.

Maribor. Na mariborskem živinskem sejmu dne 26. oktobra so plačevali te-le cene: debeli voli 4.60—6 din, poldebili voli 3.75 do 5.50 din, vprežni voli 3.40 do 4.75 din; klavni biki 3.50 do 5 din; klavne krave debele 4 do 4.75 din, plemenske krave 3.25 do 4 din, klobasarice 2.25 do 3.60 din, molzne krave 3.25 do 4 din, mlada živina 4 do 5.50 din, teleta 5 do 6.75 din za 1 kg žive teže. Prignali so 627 glav živine, od tega števila so prodali 388 repov. Če primerjamo cene na Gorenjskem z onimi na Štajerskem, ugotovimo zlasti pri nekaterih vrstah živine precejšnje razlike v ceni, dočim pri cenah mesa ni take difference; v Kranju sekajo govedino I. vrste po 10—12 din, II. vrste po 8 do 10 din, III. vrste po 7—9 din za 1 kg; v Mariboru govedina I. vrste 10—13 din, govedina II. vrste 8—10 din; svinjina v Kranju 16 din, v Mariboru 14 din za 1 kg.

Cene prašičev so bile na sejmu v Mariboru dne 22. oktobra: 5—6 tednov stari prašički 70—100 din, 7—9 tednov stari prašiči 85—105 din, 3—4 mesece stari 125 do 165 din, 5—7 mesecev stari 215—345 dinarjev, 8—10 mesecev stari 350—440 din, 1 leto stari 620—780 din za glavo; na vago so šli po 6—7.50 din 1 kg žive teže in po 9—11 din 1 kg mrtve teže.

RAZNO

g Hmelj. V svojih poročilih pretečenega tedna poroča hmeljska zadruga v Zalcu, da se pri sicer nekoliko mirnem razpoloženju polagoma nadaljuje z nakupovanjem letošnjega pridelka, da je položaj v hmeljski kupčiji v glavnem nespremenjen in prav tako so ostale nespremenjene tudi cene, ki so za boljši in najboljši letošnji hmelj slejkoprej 19 do 26 din, dočim se slabše blago trži tudi izpod 19 din za kilogram. Računa se, da je doslej iz prve roke prodanih že precej nad 80% letošnjega pridelka. Četudi je povpraševanje pred vsem za cenejše vrste hmelja, je tudi za najboljše blago tendenca čvrsta. — Poroča tudi, da je kontingent za izvoz našega hmelja v Nemčijo končno le dosežen. Banovinska hmeljska komisija dravske banovine je namreč podvzela vse potrebne korake pri nas in v Nemčiji, da se odstrani glavna ovira, ki je bila v plačevanju našega tranzitnega hmelja. Na zadnjem zasedanju stalnega jugoslovansko-nemškega odbora od 10. do 28. septembra t. l. v Dubrovniku je bil sklenjen dogovor, po katerem bo Nemčija kontingent 7000 stotov našega tranzitnega hmelja lahko plačala v kliringu.

Ljubljanski trg

Zelenjava. Glavnata solata 1 kg 2 din, štrucarca 3 din, endivija 3 din, cvetača 3 din, pozno zelje 1.25—1.50 din, rdeče zelje 1.25—1.50 din, kisló zelje 4.50 din, ohrovt 1.50—2 din, karfijola 3 din, kole-rabe 1 din, špinača 6 din, paradižnik 3 do 5 din, bučke 3—5 din, luščen fižol 2 do 4 din, por 1 din, čebula 1 din, krompir 1 din, kislá repa 2.50—3 din, repa 1 din, korenje 3 din, peteršilj 5 din, rdeča pesa 1.25 din vse za 1 kg.

Perutnina. Piščanec 10—20 din glava po kakovosti, kokoš 16—28 din (zaklana 32 din), petelin 16—28 din (zaklan 22 din), raca 16—22 din (zaklana 22 din), gos 35 do 45 din, golob 3—5 din.

Krma. Sladko seno 45 do 60 din za 100 kg, polsladko seno 40—50 din, kisló seno 35 din, slama 30 din

Kurivo. Trda drva 1 m³ 80—95 din, trda drva žagana 120—125 din, mehka drva 70—75 din,

PRAVNI NASVETI

Lovska karta, P. A. Z. Vprašate, ali okrajno načelstvo lahko zavrne prošnjo za lovsko karto onemu, ki ni član lovskega društva. — Po pravilniku o načinu izdajanja lovskih kart morejo dobiti lovsko karto na območju banovin zakupnega sistema praviloma samo člani zveznih lovskih društev; izjeme dovoljuje ban po zaslišanju Zveze lovskih društev dotične banovine. Zato se v navedenem primeru prošnja sme zavrniti.

Ponovna oddaja lovišča v zakup, A. A. P. Okrajno načelstvo je pravilno postopalo, ko je oddalo lovišče ponovno v zakup, ker je bil prejšnji zakupnik v zaostanku z letno zakupnino. Če zakupnik zlepa ne plača zakupnine, jo bo pač treba sodnim potom izterjati. Izterjati bo morala zakupnino občina.

Nepriznanje zaščite, A. D. Vaša posojilnica očitno ne prizna, da ste zaščiteni po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov. Drugače bi vas bila gotovo izročila privilegirani agrarni banki. Svetujemo vam, da se glede vprašanja zaščite sporazumete s posojilnico. Če se ne sporazumete, bo to vprašanje pač rešilo sodišče, ko vas bo posojilnica tožila na plačilo dolga.

Vojnica, M. Š. K. Ker niste služili pri vojakih, ste obvezani plačevati vojnico. Vojnica je denarna obveznost za vse naše državljane, ki osebno ne služijo pri vojski in mornarici. Vojnica znaša za stalno in začasno nesposobne 20% letnega neposrednega davka. Plačuje se od dovršenega dvajsetega do dovršenega petdesetega leta starosti.

Dolg pri trgovcu, C. A. N. Niste povedali, kdaj je dolg nastal. Če je dolg nastal pred 20. aprilom 1932 in ste zaščiteni po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, ste dolžni poplačati dolg, ki izvira iz nakupa blaga na up ali iz obrtnega dela v 12 letih v enakih obrokih, začevši s 1. novembrom 1936. Za take dolgove niste dolžni plačevati nobenih obresti. Če pa glede navedenega dolga ne uživate zaščite, ga sme upnik takoj izterjati. Zakonite trgovske obresti znašajo 6%. — Radi posojila se obrnite na kakšen denarni zavod.

Hranilnica pod zaščito, S. C. Z. Hranilnica, ki je pod zaščito, je dolžna svojim vlagateljem izplačati le toliko, kolikor predvideva odobreni izplačilni načrt. Isto velja tudi glede obresti. Na vašo zahtevo vam bodo izplačilni načrt morali pokazati.

Ometanje dimnikov, J. K. V zadnjem času zahteva vaš dimnikar, da mu morate pustiti ometati štedilnike. Ker ste to delo opravljali sami in radi pomanjkanja denarnih sredstev, ste se dimnikarjevi zahtevi uprli, kakor tudi nekateri sosedje. Stvar je prišla pred oblast in te dni so vam in še nekaterim drugim vaščanom dostavili kazenski nalog, s katerim se vam nalaga denarna

kazen. Vprašate ali ste dolžni kazen plačati in prepustiti ometanje dimnikarju. — Po pravilniku za izvrševanje dimnikarskega obrta, ki ga je izdal ban 9. novembra 1932, se dimnikarju ne sme braniti, da ob določenem času ometa, niti se ne sme pri delu ovirati. Pravilnik predpisuje, da se morajo zaradi javne požarne varnosti vse kurilne naprave ometati po predpisih tega pravilnika. Prekrške pravilnika kaznuje obče upravno oblastvo po predpisih obrtnega zakona.

Dedna taksa, V. S. B. Radi bi zvedeli, koliko znaša dedna taksa od dediščine po očetu, koliko znašajo pristojbine pri izročilnih (darilnih) pogodbah med materjo in otroki in to za premoščine in nepremičnine. — Za točen odgovor bi nam bili morali še povedati, koliko je dediščina vredna in koliko znaša vrednost darovanih premoščin in nepremičnin. Dedna in darilna pristojbina se namreč pobira po tarifi, po kateri raste odstotek takse z vrednostjo pripadka. Višina takse se ravna tudi po stopnji sorodstva med zapustnikom in dedičem, odnosno med darovalcem in obdarjencem. Vzemimo, da znaša vrednost zapuščine nad 50.000 do 100.000 din. Tedaj plačajo otroci in vnuki 2 in pol odstotka državne dedne pristojbine. Poleg te se pobira v območju dravske banovine od vsakega prenosa nepremičnin 2% banovinska taksa.

Doplacilo dote, C. F. J. Mati je imela 3 četrtine posestva, oče pa eno četrtno. Po smrti očeta leta 1925 je pri zapuščinski razpravi po medsebojnem sporazumu med materjo in otroci prevzela celo posestvo mati, ki je objubila, da bo otrokom dodelila dote, v kolikor je niso dobili, takrat, ko bo enemu izmed otrok posestvo izročila. Mati je sedaj izročila posestvo najmlajšemu sinu, hčeri dala 18.000 din dote, sebi za zgovorila 20.000 din. Ze poročeni otroci so mater opomnili, da so svoječasnno dobili premla dote, mati pa samo objubila, da bodo že še dobili iz njenega deleža. Vprašate, če imajo ostali otroci še pravico zahtevati doplačilo dote, od koga, koliko in na kakšen način to lahko dosežejo. — Po očetovi smrti ste se otroci najbrž odpovedali dediščini po očetu na korist matere. Mati je tedaj postala lastnica celega posestva. Dokler mati živi, ne morejo otroci od nje zahtevati izplačilo dediščine. Šele po materini smrti bodo otroci kot zakoniti dediči smeli zahtevati svoj nujni delež, ki znaša polovico zakonitega deleža. Ker pa je mati izročila posestvo najmlajšemu sinu, bodo ostali otroci ob smrti matere smeli zahtevati dopolnitev nujnega deleža od brata-prezvernika. Vrednost materine zapuščine se bo cenila po času izročitve posestva sinu. Pri določitvi nujnih deležev se bo vračunalo vse, kar so otroci že dobili dote po materi. Kar so dobili otroci od očeta, to se ne bo vračunalo pri dedovanju po materi. Zahtevek na dopolnitev nujnega deleža zastara v treh letih po smrti matere.