

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

20. NOVEMBRA

STEV. 47.

Velik pomen zdravstvenih zadrug

Če pogledamo, kakšne so zdravstvene občine v praksi, vidimo tole: Zdravstvene občine ozir. zdravstvena okrožja, kakor jih pri nas imenujemo, kot je znano, imajo skoro lahko rečemo idealno delovno polje, ali tega dela se izvaja le neznoten odstotek in v največjem delu občin se omeji delo okrožnega zdravnika samo na zdravljenje ubožnih, kjer pa je pojem ubožnih še celo omejen in poleg tega vezan na predložitev ubožnega spričevala, tako da je v splošnem za kmetско prebivalstvo prav majhne koristi. In vendar vemo, da je v današnjih časih — posebno v Sloveniji, kjer prevladuje mali gospodar — malo kmetov, ki imajo denar za zdravnika in zdravila. V takih razmerah so zdravstvene občine za kmeta prav majhne koristi. Zato ni čudno, če jih kmet ne smatra za svoje. Okrožni zdravnik, ki bi moral biti pravzaprav vodnik vseh prebivalcev svoje zdravstvene občine v pogledu zdravstvenega napredka, je ločen od tistih, za katere je v kraju in čisto svoje vasi cele mesece ne vidi. Seveda vemo v tem oziru za hvalevredne izjeme, ki pa niso drugo kot osebna požrtvovalnost takih zdravnikov. Kajti za tako stanje ni toliko krivde na zdravnikih, ker morajo pač — iz materijelnih ozirov — svoje delo opravljati v skladu s svojo privatno prakso, ki jim javno funkcijo okrožnega zdravnika brez dvoma ovira.

Zdravstvene občine bi se brez dvoma mogle na en ali na drug način popraviti tako, da bi odgovarjale duhu napisanih pravil, kar bi bil ogromen napredek napram sedanjemu stanju. Vendar bi imele še vedno to pomanjkljivost, da bi te bile več ali manj prisiljene organizacije, ki jih ljudstvo ne bi smatralo za svoje, ker jih ono ni zahtevalo in ker v njih ne sodeluje. Zdravstvene občine so potrebne, o tem ni nobenega dvoma in bodo še dolgo

potrebne. Ali se ne morejo smatrati kot oblika za zdravstveno zaščito kmeta, ki bi nas popolnoma zadovoljila. Zdravstvene občine bodo morale obstojati kot take v krajih, kjer ljudstvo ni dovolj zrelo, kjer še ni uvidelo važnost zdravstvenega napredka in potrebe zdravstvene zaščite, kjer torej ni zdravstvene zavesti.

Zdravstvena zadruga je mnogo popolnejša oblika, h kateri moramo preiti, kjerkoli je mogoče, če hočemo dati ljudstvu potrebno zdravstveno zaščito. Zato je tudi v zakonu predvideno, da se zdravstveni zadrugi lahko poveri služba zdravstvene občine. In to je po našem mnenju najpopolnejše kar more biti: V vsej državi organizirane zdravstvene občine in v krajih, kjer je ljudstvo najkulturnejše, zdravstveno najbolj zavedno, vrši službo take občine zdravstvena zadruga. Tako dobi prav tako tisti, ki je tako ubožen, da ne more plačati zadržnega deleža in rednega prispevka, brezplačno zdravniško pomoč in vso ostalo zdravstveno zaščito kot tudi drugo prebivalstvo, ki je toliko premožno, da nima ubožnega spričevala, a zopet toliko siromašno, da je prisiljeno samo v težjih slučajih in navadno prepozno iskati zdravniško pomoč, brez ozira na to, da se za ostale akcije, ki so za zdravstveno akcijo našega podeželja toliko potrebne, nihče ne briga v potrební meri poleg pasivnega zadržanja prebivalstva, kar bi se vse ob priliki prevzema zdravstvene službe po zdravstveni zadrugi temeljito spremenilo.

Oglejmo si sedaj še položaj zdravnika v zdravstveni zadrugi. Zdravnik je tu vse. On mora biti, poleg tega, da dobro razume svoje stroko, tudi organizator, zadrugar in predvsem kmetov prijatelj in svetovalec tudi v vseh drugih stvareh, ki smo jih navedli kot posamezne vrste delovanja zdravstvenih zadrug. Čeprav zadrugo vodi od-

bor, je vendar zdravnik tisti, ki vse vodi; njegov položaj mora biti tak, kot je dobrega duhovnika na deželi v drugih organizacijah. On je povsod, njega vse vpraša za svet, povsod je prisoten, vsi ga poznajo. Dela veliko, čeprav materialno koristi niso v skladu s tako velikim delom, to je treba odkrito povedati. Zdravstveno združništvo pa pripravlja zdravniškemu stanu nova mesta, nove načine udeleževanja postavlja zdravnika v središče zdravstvenega in z njim zvezanega prosvetnega in gospodarskega dela na deželi.

Kakšno je gmotno stanje združnega zdravnika? Tudi to zavisi od številca članov. Dohodki se gibljejo povprečno med 2000—4000 Din poleg prostega stanovanja in kurjave. Združni zdravniki imajo svoj penzijski fond. Postavlja jih zveza ali podzveza.

Če sedaj na kratko ponovimo, kakšne so koristi, ki jih nudi zdravstveno združništvo, vidimo, da ono koristi kmetu, zdravniškemu stanu in je v skladu s pravilno in racionalno zdravstveno politiko.

Za kmeta: Približa mu zdravnika; daje mu poceni zdravniško pomoč; daje mu cenejša zdravila; vso drugo socialno medicinsko zaščito; pomaga mu pri gospodarstvu in gospodinjstvu;

Za zdravnika: Odpira nova zdravniška mesta in s tem manjša brezposelnost med zdravniki; zdravnika približuje ljudstvu; njegov ugled, ki se nahaja v nevarnem padcu, veča.

Za ljudsko zdravstveno politiko: Intenzificira zdravniško in socialno medicinsko službo; pocenjuje stroške te službe ter jo varuje pred birokratizacijo; pritegne ljudstvo k aktivnemu sodelovanju za zdravstveni napredek; izvaja stvarno, moderno in uspešno zavarovanje kmetijskega prebivalstva za slučaj bolezni.

Na koncu želimo naglasiti še tole:

Zdravstveno združništvo bo v Sloveniji gotovo prodrlo. Od nas zavisi, ali bomo to izkoristili za zaposlitev naših zdravnikov, za utrditev naše organizacije ali pa bo šla ona svoja pota, na katera ne bomo mi imeli nobenega vpliva. Naši zdravniki, ki so v velikem delu na deželi doma, ki poleg tega tudi drugače gledajo na svoj poklic, so pri tem za to delo najbolj poklicani.

Zdravniki bi storili veliko napako, če z zdravstveno združno mislijo in udeleževanjem ne bomo pomagali našemu kmetu, za katerega vsi vemo, da je zdravstveno zelo ogrožen.

Dr. X.

(Konec.)

Voščine in vosek

Če premislimo, da porabijo čebele za 1 kg voska nekako 10 kg medu (sicer to ni točno dognano, a čebelarji strokovnjaki tako trdijo in se mnogo gotovo ne motijo), potem bi moral sleherni čebelar še vse bolj pazljivo zbirati vse odpadke, v katerih je količkaj voska. Te odpadke, ki obstojajo iz podrtih satovja, raznih prizidkov in nadzidkov v panju, drobirja, ki se spomladi nabere na panjevem dnu ali pa v situ pri točenju medu, imenujemo z eno besedo voščine. Voščine vsebujejo vedno več ali manj voska; čim lepše in mlajše so, več ga je v njih. Zelo staro satovje ima malo voska, čeprav je težko, med tem ko je v mladem na novo izdelanem satu vse samo vosek. Čebele namreč grade novo satovje izključno iz voska, ki ga — to seveda vsi vemo! — ne nabirajo zunaj in ne nosijo domov v svojih »hlačicah« ob no-

žicah, pač pa ga izza zadkovih obročkov izpotevajo. Vosek je nekaka čebelna maščoba, ki se ji nabira pri obilnem uživanju medu; v posebnih žlezicah na spodnji strani zadka, voščence nazvanih, ga iztiskajo ter s pomočjo nog in čeljusti iz njega grade satovje. Čebelarji dobro vedo: če je letina dobra in posebno spomladi paša obilna, je novega satja pri dobrih družinah nič koliko! Še tam zidajo, kjer treba ni! Ako pa paše ni in donosa ne, tudi novega satovja ni. To bomo razumeli, če vemo, da tudi čebela recimo pri rilčku molze.

Rekli smo, da je novo satovje iz samega voska. Ako pa matica začne zalegati v njem, in se izleže prva zalega, že ni več čisto. V celicah ostanejo ovojnčki, v katere so bile zavite bube čebelne zalege. Ko čebele po izgoditvi zalege »nažijo lončke, ne odstranjujejo »srajčice«, ampak jih puste kar notri in jih

prilepijo na stene in k dnu. Matica celice ponovno zaleže in se ta postopek spet ponovi in ponavlja vse leto notri do meseca oktobra. Tako se v isti celici tekom leta izleže po več rodov (trije, štirje ali še več), vsi ovojčki pa ostajajo v celici. Dobro je, da so tako silno tenki, sicer bi postala celica prav kinalu premajhna. Znano je pa, da je sat za zalego uporaben ne samo eno leto, ampak več let. Postaja pa od leta do leta težji, bolj črn in tudi trdnejši. Prvotno šesterostrani lončki tekom let čisto pokroglijo. Seveda takšni sati niso več za plodišče; zakaj ne, smo že zadnjič ugotovili. Voska je v takšnem starem šatu toliko, kolikor ga je bilo prvotno, ko je bil dodelan; v primeri s težo sata oz. voščin pri dobljenih iz njega ga je le malo. Še bolj se pa odstotek voska v zelo starem satovju zmanjša, ker ga ni mogoče čisto iztisniti in ga več ali manj vedno ostane v iztisnjenih voščinah. Zato velja pravilo, da je voščeni pridelek lep iz mladega satovja, iz starega pa slab ali celo zelo slab.

Precej je voska v pokrovcih, ki z njimi čebele pokrijejo med. Čim mlajši je medeni sat, tem več je v pokrovcih voska, ker čebele celice pokrivajo z isto snovjo, iz katere je sat. Tudi v drobirju, ki se tekom zime nabere na dnu panjev, je vosek. Ta drobir itak ni drugega, kakor razgrizeni pokrovci nad medenimi celicami.

Vosek zlasti danes nima tiste cene, ki bi mu šla v primeri z dragocenimi snovmi, ki ga čebele zanj porabijo. Da je temu tako, so krive carinske razmere, ki dopuščajo, da našo državo preplavlja tuj vosek od velikih inozemskih čebelarstev, ki lahko v cenah pošteno konkurirajo. Uvoza pa ni mogoče s strogimi carinskimi predpisi ustaviti iz razloga, ker pri nas doma

voska premalo pridelamo. Ze sedanjí moderní naçin ÷ebelarjenja je pridobivanju voska kvaren. Ves ustroj gre za velikim pridelkom medu, ovira pa pridelek voska. Je sicer res, da je pridelovanje medu dobi÷kanosnejše. Pomisliti pa moramo, da družine morajo izdelovati satovje, ker jih k temu sili naravna potreba pa tudi obstoj družine, ki terjá obnovo satovja. Ni naravno in je razvoju družin škodljivo, ÷e ÷ebele oviramo pri stavbi satovja. Na drugi strani pa tudi ni v redu, ÷e gre naš denar v inozemstvo za tuji vosek, mi pa križem roke držimo. Produkcijo voska je treba v naši državi dvigniti vsaj na takšno višino, da bomo mogli sami kriti svoje potrebe.

Voska ne porabljamo samo za satnice v modernem ÷ebelarstvu, tudi ne samo za sve÷e in za snaženje parketov, marve÷ še za vse kaj drugega. Saj se nam še ne sanja ne, koliko ga potrebujejo razne industrije! Zakaj ga ne bi — brez škode za donos medu — mi pridelovali več in sami zalagali domaço potrošnjo! Seveda bi bilo tu treba sistemati÷nega dela, ki bi se ga morale lotiti ÷ebelarske organizacije. Predvsem bi trebalo organizirati zbiranje vošcin, njih prekuhavanje v prvovrstno blago in organiziranje prodaje. ÷e bi preprost podeželski ÷ebelar vedel, da bo vošçine lahko razmeroma dobro prodal, ne da bi se bilo treba samemu ukvarjati s kuhanjem, bi gotovo mnogo vestnejše zbiral vsak drobec in skrbnejše gledal, da mu družine tudi pridno satovje grade. Danes ga pa mediçarji in lectarji peharijo po mili volji, ko še medu ne plaçajo, kaj šele vosek v satovju! Kdo bi potem gledal! Vidite, koliko je še vprašanj, ki v ÷ebelarski stroki ÷akajo rešitve. Nikakor ni tedaj na mestu, da bi držali roke navzkriž

Napake sadjevca

Iz zrelega zdravega in snažnega sadja — jabolk in hrušk — pravilno izdelan in dobro shranjen sadjevec, ki z njim ravnamo po pravih umnega kletarstva, mora biti brez dvoma okusen, stanoviten in lepe zunanosti — torej brez napake. Vedno pa je še mnogo izdelkov nevšeçne zunanosti, slabega okusa in kratke trpežnosti, torej izdelkov z raznimi napakami,

ki jih zakrivijo izdelovalci sami, ker niso dovolj pouçeni, ali pa ker so površni in malomarni.

Pri predelavi sadja v sadjevec je mnogo prilik za razne napake, ki neugodno vplivajo bolj ali manj očitno tudi na izdelek. Hude napake sadjevca povzroçajo n. pr. pokvarjeno, nagnito, nesnažno sadje, slabo orodje, napačno postopanje pri

izdelovanju, zlasti pa slaba, pokvarjena posoda (sodi).

Prav posebno moramo poudarjati **snažnost**, od katere je močno зависna kakovost izdelka. V tem oziru ne moremo biti nikdar dovolj natančni. Snažno mora biti **sadje**, snažen prostor, kjer delamo, **snažen mlin in stiskalnica** (preša), **snažni** pa še posebno **sodi**. Kdor melje ali drobi vse vprek, ne da bi kaj izbiral, kaj šele pral; kdor trpi v mlinu in v stiskalnici razne gole ali celo zarjavele železne dele, s katerimi pride drozga v stik; kdor pri pripravi sodov ni izbirčen in je mnenja, da je za sadjevec dobra vsaka posoda; tak ne bo naredil iz sadja nikdar dobre, lepe in stanovitne pijače.

V sledečih odstavkih nekaj najnavadnejših napak, ki so zelo pogoste, pa se jim je lahko izogniti, oziroma se dajo tudi s primernim ravnanjem vsaj deloma odpraviti.

1. **Sadjevec na zraku počrni**. To je skoro stalna napaka naših sadjevcev. Povzroča jo preobilica v sadju raztopljenega železa in čreslovine in pomanjkanje kisline. Zato je k tej napaki nagnjen posebno hrušavec, manj pa jabolčnik. Izognemo se tej napaki precej gotovo na ta način, da skrbno pazimo pri mletju in prešanju na to, da drozga ne pride v stik z **golim železom**, zlasti se varujmo **zarjavelega železa**. Zato treba rešetko in zobe pri mlinu ter vijak pri stiskalnici vsako leto prevleči z belim lakom, ki železo zanesljivo in trajno pokrije. Poleg tega treba skrbeti, da ima mošt dovolj kisline. V to svrhu je že pri izdelovanju primestati dovolj kislega sadja, ali pa pozneje manj kisle mošte zmešamo z bolj kislimi. Premalo kislina vina popravimo tudi na ta način, da jim primestamo na 100 litrov 10—20 gramov **vinske kisline**, ki jo dobimo v vsaki drogeriji.

Razmeroma lahko se ta napaka tudi odpravi. Tako sadjevec, ki je nagnjen k počrnelosti, pretočimo tako, da pride zelo v dotiko z zrakom (skozi razpršilnik). Zaradi tega še bolj počrni, pa se potem sčasoma zopet očisti sam od sebe. Končno ga tudi lahko prečistimo z želatino.

2. **Sadjevec se skali**. Čestokrat se primeri, da se popolnoma čist sadjevec kar naenkrat zopet skali, posebno v slučaju, ako pride do njega zrak. Največkrat povzroči to napako nepopolno kipenje v premrzlem prostoru. Ko se na pomlad zrak ogreje, vino začne zopet kipeči in se skali. Ako je bilo med zdravim tudi

mnogo nagnitega sadja, tudi izdelek ne bo imel stanovitne barve; ko pride do njega zrak, se skali in porjavi.

Te napake se obvarujemo, ako skrbimo, da sadjevec že jeseni pravilno in popolnoma pokipi, in pa da pri mletvi skrbno odbiramo vse kakorkoli pokvarjeno sadje, zdravo pa, če le mogoče, operemo.

Kalen sadjevec se večkrat zopet očisti kar sam od sebe, če ga čistimo z želatino, dosežemo smoter hitreje in še lepše blago. Močno motno vino očistimo tudi na ta način, da ga pretočimo v močno zažveplan sod, kjer se potem sam od sebe počasi učisti.

3. **Sadjevec ima okus po sodu, zaduhlosti ali po drožeh**. Take napake zakrivi edino brezbriznost za posodo in kletarjenje. Sadno vino v pokvarjenem sodu nikdar ne more biti dobro. Ako vina predolgo ne pretočimo, se začne drožiti razkrajati in gniti, vino dobi pa neprijeten duh in okus.

Kako se te napake preprečijo, je jasno samo ob sebi. V snažnih sodih, dobrega, zdravega okusa, se nikdar ne bodo pojavile. Odpraviti pa teh napak ni tako lahko. Najprej je treba sadjevec pretočiti v zdrav, snažen sod in ga obenem očistiti z želatino. Ako imamo sveže, ne preveč otisnjene tropine, zlijmo sadjevec s slabim okusom na nje ter iznova opršajmo in pustimo, da iznova pokipi. Seveda ga moramo djati v drug snažen in zdrav sod. Duh po plesnobi odpravimo, ako denemo v sod na vsakih 100 litrov 1/2—1 kg v koščke stolčenega bukovega oglja, ki ga pustimo v sodu 6—8 tednov. Vsak teden treba sadjevec s palico premešati. Nazadnje pa ga pretočimo v snažen sod. Dobro sredstvo za odpravo slabega duba ali okusa je eponit, ki ga ima v zalogi Kmetijska družba.

4. **Sadjevec je zagaten**. To je najnedolžnejša napaka, ki jo more imeti sadjevec. Nastane na ta način, da predelamo sadje, ki ima veliko množino čreslovine (lesnike in drobnice). To lahko preprečimo, ako takemu sadju primestamo sladkih sort, ki imajo pa malo čreslovine (jabolk). Zagatnost in trpkost ublažimo, ako primestamo tako pijačo, ki ima milejši okus. Zagatno vino prečistimo z želatino in zagatnost se zelo ublaži, ker se želatina zveže s čreslovino in jo izloči ter potegne na dno.

Prilagoditji nekoliko o boleznih sadjevca. H.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Snazilni pripomočki v gospodinjstvu

Razen mila, sode in peska, potrebujemo v gospodinjstvu še nekatera sredstva, ki nas včasih rešijo iz zadrage in nam pomagajo, da hitro in dobro izvršimo to ali ono delo. Posebno nam pridejo prav ti pripomočki pri temeljitem snazjenju, ko je treba, da 'delo hitro napreduje. Najvažnejši izmed teh so:

Bela glina (holus). zoper mastne madeže v nepobarvanem lesu. Zmešamo jo z vodo v kašo, namažemo na les in pustimo, da se posuši, nato pa les poribamo kot ponavadi.

Cigarni pepel je sredstvo zoper madeže na politiranem pohištvu. Zmešamo ga z oljem ter s cunjico ali koščkom plute nanesimo na madež ter drgnemo, dokler ga ne odstranimo.

Glicerin je uspešno sredstvo za odstranjevanje trdovratnih madežev, uporabljamo ga pa tudi za nego kože (če pokajó roke). Predmeti iz gumija, ki se sicer kaj kmalu pokvarijo, ostanejo delj časa uporabni, če jih namažemo z glicerinom. Tudi kovinaste predmete, ki jih hočemo shraniti za nekaj časa, namažemo z glicerinom.

Hipermanganov kisli kalij. Z njim umivamo posode, ki slabo diše. V vodi ga raztopimo toliko, da dobimo svetlo rožnato (roza) tekočino.

Kis je dober pripomoček za odstranjevanje svežih aphenih madežev iz lesa, stekla itd. Snazimo tako, da drgnemo z njim po madežu, dokler ne izgine.

Klej. S klejem popravljamo gube v preprogah. Redko raztopimo kleja namažemo na narobno stran napete preproge in pustimo, da se posuši.

Limonov sok. S citrónovim sokom odstranjujemo tintne madeže iz prtov in preprog. Sok pogrejemo in pustimo, da vpliva na madež nekaj časa; nato speremo in če je potreba, ponovimo.

Otrobi. Otróbi so dober pripomoček za odstranjevanje madežev na pohištvu, ki je pobarvano z oljnato barvo. Otróbe poparimo z vodo ter z mlačnimi umivamo.

Salmijak. Z njim čistimo električne zarnice in šipe v oknih. Na vsak liter vode ga pridenemo 1 do 2 jedilni žlici.

Petrolej. S petrolejem čistimo zarijavelo železo, z zmesjo petroleja in olja pa tudi politirano pohištvo ob priliki temeljitega snazjenja.

Spirit je dobro sredstvo zoper madeže meh. Če ga pridenemo vodi, ta veliko preje izhlapi.

Škrob. S škrobom se dajo lepo očistiti izdelki iz mavca (gipsa). Škrob skuhamo v lep. s tem polijemo predmet, ki ga hočemo osnaziti; ko se je lep ohladil, ga odluščimo od predmeta.

Terpentin. S tem čistimo madeže od oljnatih barv. Namočimo z njim krpico ter drgnemo.

Volovski žolč je sredstvo, ki topi maščobe in osveži barve. Največ ga uporabljamo za pranje občutljivih tkanin (glede barve) in za čiščenje preprog. Žolč raztopimo v vodi ali milnici.

Žveplo. Z žveplom uničujemo razne škodljivce in belimo porumenele tkanine. Zažgemo ga v zaprtem prostoru, na ognjavarni podlagi.

S. H.

KUHINJA

Zabeljen zvitek za juho. Najprej napravim vlečeno testo iz pol litra moka, osemnize litra mlačne vode, malo soli, drobnega jajca in žlice olja, ali mesto olja surovega masla ali masti. Dobro pogneteno testo pustim pol ure počivati. Potem ga malo razvaljam. Razvaljeno testo pomažem z raztopljeno mastjo, da se lažje razvleče, potem testo razvlečem. Za zabelo rabim deset dkg na majhne kocke zrezane slanine. Ko je slanina razbeljena, pridenem drobno sesekljan peteršilj, pest drobtin in dve celi jajci. Ko je dobro zmešano, namažem po testu, narahlo zvijem, zrežem na tri prste dolge kose, katere na koncih s prsti stisnem in zakuham na vreli juhi. Na ta način napravljen zvitek lahko tudi spečem v pečici. Pečenega in nekoliko shlajenega razrežem na kose in dam v juho.

Korenje kot prikuha. Korenje ostrgani operem in na rezance zrežem. V kozici razbelim žlico surovega masla ali masti. V razbeljeno mast denem žličico sladkorja, malo zelenega peteršilja, dve žlici juhe in razrezano korenje. To pražim toliko časa, da se korenje zmehča, naka-

potresem malo moke, da porumeni, ko se dobro prevre, dam kot prikuho na mizo.

Telečji zrezki z vinom. Zrezke dobro potolčem, nasolim in popopram. Na vsak zrezek vlijem par kapljic vina. Zrezke denem v skledo, da se razsole. Čez pol ure jih povalljam v moki in spečem na razbeljeni masti. Nato jih pobereim iz masti in zložim na krožnik. V mast vlijem žlico vina in žlico vode. Ko prevre, polijem to po zrezkih.

Narastek iz makaron. Štirideset dkg makaron razlomim in pristavim v vrelo in osoljeno vodo. Nepremehko kuhane odcedim, operem v mrzli vodi in denem na rešeto, da se dobro odcede. Odtečenim primešam osem dkg zribanega parmezanskega sira. Nato jih stresem v dobro pomazano obliko in polijem s sledečo te-

kocino: Zmešam osem dkg stopljenega surovega masla, dve celi jajci in prav malo soli. Površino potresem z žlico drobtin, primešanih z naribanim parmezanskim sirom. V precej vroči pečici pečem narastek dobre pol ure.

Korzna torta. Sladkorja rabim za težo štirih jajc. S sladkorjem mešam pet rumenjakov, lupinice pol limone in trd sneg iz petih beljakov. Nazadnje primešam za tri jajca teže dobre koruzne moke. Mešanico denem v dobro pomazano obliko in spečem v pečici. Pečem dobre pol ure. Pečeno in shlajeno polijem z limonovim ledom.

Limonov led. Dvanajst dkg sladkorja mešam z dvema žlicama mrzle vode in sokom ene limone. Ko je dobro zmešano pogrejem na ognju in prav hitro namažem po torti.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Promet v inozemskih devizah je bil minuli teden na naši borzi srednji. Tečajji se v splošnem niso mnogo spremenili. V zasebnem kliringu je dosegel angleški funt 246 Din, avstrijski šiling 8,75 Din, španska pezeta 6,04 Din, italijanska lira 2,92 Din, grški boni 28 para. — Uradni tečajji so beležili: angleški funt 216,95 Din, ameriški dolar 43,60 Din, holandski goldinar 29,82 Din, nemška marka 17,65 Din, švicarski frank 13,28 Din, belgijski belga 7,42 Din, italijanska lira 3,56 Din, francoski frank 3,89 Din, češka krona 1,82 Din. — Na mednarodnem denarnem trgu je zanimiva vest, da se je tečaj kitajskega dolarja v zadnjem času zelo znižal zaradi velikega odтока srebra v inozemstvo.

CENE

g Mariborski živalski sejem 12. nov. Dogon živine je bil znaten in je znašal: 16 konj, 12 bikov, 150 volov, 560 krav in 10 telet, skupaj 748 glav. Cene so bile sledeče: za 1 kg žive teže, debeli voli 2,75 do 3,25 Din, poldebili voli 2—2,50 Din, vprežni voli 2—2,50 Din, biki za klanje 2,25—2,50 Din, klavne krave, debele, 2,25 do 3 Din, plemenske krave 1,25—1,50 Din, krave za klobasarje 0,90—1,25 Din, molzne in breje krave 2,25—2,50 Din, mlada živina 2,25—3 Din, teleta 3—4,50 Din. Pro-

danih je bilo 373 glav. Mesne cene: Volovsko meso I. vrste 1 kg 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso od bikov, krav, telic 4—6 Din, telečje meso I. vrste 8 do 10 Din, II. vrste 4—6 Din, svinjsko meso sveže 8—12 Din.

g Mariborski prašičji sejem 15. nov. Sejmarji so pripeljali na ta sejem 197 prašičev, ki so jih prodajali po naslednjih cenah: mladi prašiči, stari 5—6 tednov, po 50—60 Din eden, 7—9 tednov stari po 80—90 Din, 3—4 mesece po 120—160 Din, 5—7 mesecev po 200—260 Din, 8—10 mesecev 300—360 Din, eno leto 480—650 Din; 1 kg žive teže 4,50—5,50 Din, 1 kg mrtve teže 7,50—9,50 Din. Prodanih je bilo 74 prašičev.

g Žitni trg. Na žitnem trgu je sedaj splošno malo prometa: Povpraševanja so redka, dovozi slabi. Vse nekako pričakuje določb glede Italije, ko bo vsled sankcij ustavljen klirinški promet in bo moralo biti vse plačano. Domači kupci si nabavljajo blago samo za sproti, medtem ko se vsak boji nakupov na zalogo v strahu pred padcem cen. Iz teh razlogov kažejo tudi cene prej nazadovanje kakor utrditev. — Na novosadski žitni borzi so zadnje dni beležili naslednje cene: pšenica, bačka, za 100 kg po 152—155 Din; ista postavljena na ladjo Tisa in Begej 160 do 162 Din; slavonska in sremska 153—155 dinarjev; oves 130—132,50 Din; ječmen 64 kg težak, bački in sremski, 132,50 do

157.50 Din; kornuza, bačka in sremska, 94—96 Din, banatska 95—95 Din; moka, bačka in banatska, Og 232.50—252.50 Din; otrobi, sremski in banatski, 85—86 Din, bački 84—86 Din; fižol, bački in sremski, 250—260 Din.

g Vinsko tržišče v Ormožu. Izgleda, da je dandanes prevzel Ormož središče kupčije z ljutomercanom, ki ga je dolgo let držal Ljutomer. Od tam poročajo o kakovosti tamošnjih vin: je čisto, ima harmoničen okus, prijeten, celo odličen aroma, lepo belo-zeleno barvo ter stalnost in je popolnoma zdravo. Stopnja alkohola je: zgodaj trgana mešana vina imajo 10.5 do 11.5°, pozneje trgana 11.5—13°, sortirana pozno brana pa 12.5—13.5° alkohola. Zaenkrat z vinom še ni kupčije. Mošt so po stopnjah alkohola plačevali po 2 do 4 Din fine izbrane sorte, pa tudi do največ 6 Din liter. Za vino pričakujejo za 50 para višje cene. V mesecu decembru pripravljajo v Ormožu veliko vinsko razstavo in sejem ormoško-ljutomerskih vin.

g Hmeljsko tržišče je v znamenju zastoja in kupčija miruje. Cene so nominalne in so ostale neizpremenjene. Najboljše blago 27—30 Din, prvovrstno 24 do 26 Din, drugovrstno 17—22 Din in tretjevrstno in slabše izpod 17 Din kg. Več povpraševanja je po slabšem blagu.

RAZNO

g Naš izvoz in uvoz napram Italiji. Z ozirom na pripravo sankcij proti Italiji zanima Slovenijo največ naš izvoz v to državo, ki je dosedaj pokupila redno še največ našega lesa. Po belgrajskih vesteh je pričakovati, da bo Italija kljub sankcijam tudi nadalje uvažala skoro vse naše proizvode, kajti malo verjetno je, da bi prepovedala uvoz iz Jugoslavije. Važno bo pa postalo vprašanje načina plačila naših dobav Italiji, ker se tedaj ne bo več uporabljal kliring; saj bodo naši uvozniki premalo uvažali iz Italije in ne bomo dobili deviz, odnosno dinarjev za plačilo izvoza. Anglija in Španija bi sprejeli velik del našega izvoza lesa. Dosežen je sporazum z Anglijo in Francijo, da slednja ne bo dajala nobenih ugodnosti več avstrijskemu lesu pred našim. Za živino se zanimajo levantske države, za izvoz puranov je pričakovati naročil iz Anglije. Glede dosedanjega kliringa trde belgrajski krogi, da imamo za naše terjatve do Italije gotova jamstva, ker je na podlagi resolucije o vzajemni pomoči vsem članicam Zveze narodov, ki

imajo škodo od sankcij proti Italiji, zajamčena odškodnina. — Kar se tiče uvoza iz Italije, je poročati, da je italijanska vlada prepovedala izvoz konopelj, njenega prediva, železne rude, piritovega prahu, cinkovega prahu, kovinskih odpadkov in izdelkov ter bauksita. Ta prepoved pa nas malo zadene, ker uvoz teh predmetov ni bil znaten.

g Žitni pridelek v Sloveniji. Letošnja letina žita in kornuza v Sloveniji je bila v splošnem precej dobra, izvzemši ovsu, pri vseh žitih boljša kot v zadnjih dveh letih. Te podatke, ki jih je objavilo kmetijsko ministrstvo, prinašamo v vednost našim kmetom, da dobe pravo sliko o proizvodnji zrnate hrane našega kmetijstva. V primerjavo pa dodajemo tudi pridelke dveh prejšnjih let. (Prva številka = požeta površina v ha, druga = pridelek v tisočih met. stotov, tretja = povprečni pridelek na ha.)

Pšenica	1935	61.725	634	10.2
	1934	59.680	532	8.9
	1935	62.784	678	10.8
Ječmen	1935	18.531	190	10.4
	1934	17.992	159	8.2
	1935	18.565	202	10.9
Rž	1935	54.096	321	9.4
	1934	52.726	251	7.7
	1935	54.648	295	8.5
Oves	1935	24.504	246	10.0
	1934	23.697	213	9.0
	1935	22.859	214	11.1
Koruza	1935	40.704	350	13.5
	1934	42.701	654	15.3
	1935	42.529	529	12.5

Če seštejemo vseh pet vrst zrnatega pridelka, dobimo v letu 1935 1,941.000 q, v letu 1934 1,809.000 q in v letu 1935 1,924.000 q zrnja. Pšenice same smo pridelali za okroglo 1500 vagonov več kot minulo leto, s čemur se bo naša uvozna potreba zmanjšala od 6000 na 4500 vagonov za tekoče gospodarsko leto.

g Italija štedi in se bori proti povišanju cen. Da se prihrani premog, so italj. drž. železnice ukinile 46 potniških vlakov in brzovlakov. — Da omeji stalno naraščanje cen življenjskih potrebščin, so začele italijanske oblasti zelo strogo postopati proti trgovcem, ki dvigajo cene, in onim, ki si delajo velike zaloge. Vsak teden objavljajo maksimalne cene, toda kaj pomaga, ko so te vedno višje. Boj proti podražitvi se ne razteza samo na živila, ampak tudi na čevlje, tekstilije in druge dnevne potrebščine.

PRAVNI NASVETI

Dolžnega deleža po bratu ni. F. B. P. Umril vam je sponudaj brat. kmalu za njim pa njegova žena. Otrok nista zapustila nobenih. Po bratovi oporoki bi morali biti dediči sorodniki njegove pokojne žene, dočim svojim še živim bratom ni ničesar zapustil. Vprašate, na katero oblast se morate obrniti, da boste poklicani k zapuščinski obravnavi in uveljavili svoje pravice. — Zapuščinsko obravnavo bo vršilo okrajno sodišče onega okoliša, kjer je pokojni brat umrl, ali samo, ali pa po notarju kot sodnemu komisarju. Pri teh se takoj prijavite, da vas obveste o zapuščinski razpravi. Seveda, če je bratova oporoka veljavna, bo sodišče prisodilo zapuščino oporočnim dedičem. Le v slučaju neveljavnosti oporoke pridejo bratje pokojnika v poštev kot zakoniti dediči. Niso pa bratje pokojnika dolžni dediči, t. j. taki, ki imajo v vsakem slučaju pravico do dela zapuščine, ker dolžni dediči so samo otroci, in ako teh ni, roditelji.

Nehvaležnost. F. K. T. Lani vas je prosiła kmetica, da ji posodite 1800 Din, češ da jih potrebuje za nujno plačilo, vam pa da jih bo vrnila čim proda les že posekanih smrek. Les je že prodala, a vam ni nič plačala. Tirjali ste jo že večkrat in zahtevali, da vam pusti, da se vknjižite na posestvo, ona pa vas je le ozmerjala. — Pravico imate, da zahtevate od dolžnice takojšnje povračilo posojila z zakonitimi 5% obrestmi. Če ga ne vrne zlepa, jo imate pravico tožiti in bo dolžnica obsojena tudi v plačilo pravnih stroškov. Na podlagi take sodbe lahko zahtevate vknjižbo na posestvu dolžnice in bo sodišče tako vknjižbo izvršilo če dolžnica na to privoli ali pa ne. Svetujemo vam, da daste dolžnico po sodniku povabiti na pečat na sodišče. Najbrže bo priznala svoj dolg in boste takoj na sodišču podpisali izvršljivo poravnavo in se boste na temelju take paravnave lahko vknjižili na posestvu. To bi bilo cenejše in hitreje kot pa tožba.

Hlev na meji. M. J. N. Sosed je postavil hlev tako blizu meje, da bije kap že na vaš svet. Ker vas za to ni vprašal, prosite za nasvet, kako s sosedom postopati. — Če preje na tem mestu sosed ni imel nobene zgradbe in ni kap bila na vaš svet, tako da si sosed pravico do kapa še ni pripisoval, ga lahko s tožbo prisilite, da skrajša svojo streho tako, da ne bo segla v vaš značni prostor, niti ob dežju kap bila po vašem. Morda bo še najboljša, da da sosed napraviti žleb na strehi in vodo tako napelje na svoj svet.

Prepisano posestvo? J. O. K. Oče je dal leta 1912. prepisati posestvo na svoje otroke, materi — svoji ženi — pa zgovoril, da je lahko gospodar, dokler hoče. Starejši otroci so vsi z doma in služijo, brat pa, ki je doma, nagovarja mater, da bi njemu prepustila posestvo, tako da bi sam užival celo posestvo in da svojim bratom ne bi dal niti dote. Prosite za pojasnilo, kako bi ostali bratje prišli do dote. — Vaša gornja informacija je nejasna. Če je leta 1912. res dal oče prepisati posestvo na otroke, potem je že takrat moralo biti določeno, po kakšnih delih so otroci postali solastniki posestva, mati pa do smrti gospodar. Če se mati odpove nadaljnjemu izvrševanju gospodarstva, dobijo gospodarstvo vsi otroci kot solastniki posestva v svoje roke. Mogoče ima mati še svoje posebno posestvo in le-to lahko izroči komur hoče, doto pa lahko sinovi le v obliki daljnega deleža zahtevajo po smrti svoje matere. Svetujemo vam, da prosite pri sodišču, v zemljiški knjigi za pojasnilo, kdo je prav za prav lastnik posestva.

Skrbi radi nesloge v zakonu. M. T. O. Po smrti prve žene ste se poročili z drugo in dali na ženo prepisati polovico posestva. Po enoletnem skupnem življenju je prišlo med vama do nesporazumljenja in je žena vas in posestvo zapustila. Celo posestvo obdelujete sami z otroci iz prvega zakona. Vprašate, če je dolžna vaša žena plačevati dolgove od posestva, čeprav na posestvu več ne živi, in če ima vaša žena po vaši smrti pravico prevzeti celo posestvo in gospodariti na njem. — Vaša žena je plačnica za dolgove posestva le tedaj, če so ti dolgovi vknjiženi na celo posestvo; v tem slučaju njena polovica posestva jamči tudi za dolgove, ki odpadejo na njen del. V slučaju prisilne dražbe za dolgove celega posestva, bo tudi prodana ženina polovica posestva. Za dolgove, ki jih vi sami delate, ste tudi samo vi plačnik, oziroma, če se vknjižijo, bodo ti dolgovi vknjiženi le na vašo polovico. — Če nimate morda z ženo napravljene tudi dedne pogodbe — poglejte v vašo ženitno pogodbo — lahko v oporoki svojo polovico posestva zapustite svojim otrokom. Če umrjete brez oporoke, dobijo vaša žena kot zakonita dedinja eno četrtino, a vsi vaši otroci skupaj tri četrtine vaše polovice posestva. Če bo vaša žena dedinja — bodisi vsled dedne pogodbe, ali po zakonu — bo stvar dogovora med dediči pri zapuščinski razpravi, kdo da prevzame posestvo v naravi in izplača ostale dediče.