

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

21. AVGUSTA

ŠTEV. 34.

O razbiranju jabolk za prodaj

To, na kar smo opozarjali v zadnjih dveh člankih, da je treba namreč jabolka spravljati z drevja, ko so zrela in tako, da se pri spravljanju prav nič ne poškodujejo, to je skoro samo ob sebi umevno in pametnemu človeku lahko umljivo in tudi lahko izvedljivo. Manj znano, težje izvedljivo, pa danes prav tako neogibno potrebno je pa razbiranje (sortiranje) jabolk, preden jih spravimo v shrambo ali preden jih prodamo. Države, v katere izvažamo jabolka, posebno pa Nemčija, se na vse kriplje branijo navadne mešane robe v razsutem stanju (alla rinfusa), ampak hočejo imeti po vseh sadaj v sadni trgovini veljavnih pravilih razbrano in strokovnjaško v zaboje vloženo robo. Tega končnega razbiranja, ki je jako zamotano in vlaganja v zaboje pa naš povprečni pridelovalec še ne zmora. To naj bo naloga sadnega izvoznika. Pač pa je vsakega pridelovalca brezpogojna dolžnost, da jabolka že pod drevesom strogo loči po sortah in vsako sorto potem razbere tudi takoj pod drevozom v tri kakovosti. Le tako je mogoče, da bo mogel sadni trgovec končno razbiranje in vlaganje hitro in dobro izvršiti in doseči najvišje cene ter obdržati ugodno mesto na svetovnem sadnem trgu. Da bo imel končno tudi pridelovalec od takega ravnanja svoj dobiček, je samo ob sebi umevno.

Najprej treba torej vse obrgano sadje ločiti po sortah. To se mora opraviti že med trganjem tako da oberemo vse drevje ene in iste sorte skupaj in spravimo sadje vsake sorte zase v posebne posode. Tako dosežemo strogo ločitev brez najmanjše zamude časa in brez vsake zamenjave. Med obriranjem vsake posamezne sorte pa opravimo ob enem tudi prvo razbiranje po kakovosti na ta način, da vse zamikane plodove, ki se jim že oddaleč pozna, da

niso za namizno rabo, pustimo kar na drevesu, da jih pozneje, otresemo, ali jih pa pri obiranju mečemo na tla. V posodo, kamor polagamo obdržana jabolka, pridejo torej le normalno razviti in zdravi plodovi. Kar pustimo na drevesu ali opuščamo na tla, je najslabša kakovost, izbirek, ki ni za drugo rabo nego za mošt ali morebiti tudi za sušenje ali marmelado.

Sadje, ki ga nabereimo in znesimo na tla na plano, izpod drevesnih vrhov, je namizno sadje, ki ga je pa treba vendarle še tudi takoj pod drevesom ločiti v dve kakovosti.

V prvo kakovost spadajo vsi dobro razviti, lepo barvani plodovi, ki nimajo nobene napake, pa ne samo debeli, ampak tudi srednje debeli in drobnejši. Glavno je, da so lepo razviti, lepe barve in popolnoma brez vsake napake (kraste, vdrtine, obtiške itd.)

V drugo kakovost spadajo pa vsi ostali plodovi, ki niso povsem pravilno razviti, ki nimajo za dotično sorte značilne barve, ki imajo kako hibo, majhno krastico, zaceljeno ranico, poškodovan pecelj itd. Vendar pa je treba poudariti, da naštetih napake in poškodb ne smejo biti takega značaja, da bi ogrožale trpežnost sadja. Leseni torej ne spadajo črvi, količkaj nagniti, obtolčeni, ali kakorkoli načeti plodovi. Tako pokvarjene plodove devamo med drobiž, ki smo ga nametali z drevja in ga hočemo uporabiti za sadjevec, sušenje, marmelado itd.

Na ta način dobimo torej od vsake sorte tri kakovosti in sicer: namizno prve vrste, namizno druge vrste (ali tudi trpežno) in moštino (ali gospodarsko) sadje. Sele tedaj, ko je pridelalec tako razbran, je pripravljen za takajšnje prodaje izpod drevesa, ali pa za prevoz v shrambo.

Prenašanje, zlasti pa prevažanje jabolk izpod drevja v sadno shrambo je

jako težavno in tvegano delo, zlasti po slabih potih in v večje razdalje. Ako ne ravnamo prav previdno, se kaj lahko pokvari mnogo najlepšega sadja.

Prenašanje sadja v jerbasih ali v nahrbtnih koših je najmanj nevarno. Pri večjih razdaljah in večjih množinah pa se dandanes poslužujemo vprežnih voz na vzmeteh ali kjer le mogoče, **tovornega avtomobila**. Na vozove, pa najsibodo kakršnikoli, nakladajmo razbrana jabolka prve in druge kakovosti vedno le v primernih nepretežkih posodah. Zadnja leta so v to svrhu vpejljali lahke, zračne zaboje, ki drže po kakih 40 kg jabolk. To je ravno pravšna teža, da jo pri nakladanju in razkladanju lahko zmaguej ena sama oseba. Polne zaboje nalagamo na vozove drug poleg drugega in drug vrh drugega. Zelo važno je, da imamo takih zabojev dovolj, da jih v shrambi ni treba izpraznjevati, ampak jih nalagamo kar polne v sklade drug vrh drugega. S

pretresanjem se žlahtno sadje kolikor-toliko pokvari (obtolče) in poslabša njegovo kakovost. Če pa že moramo pretresati, ravnajmo tako, da se sadje iz posode v posodo ali na kup samo narahlo **prevahli**. Pretresanje, da pada sadje zviška v drugo posodo ali na tla, je skoro tako škodljivo kakor tresenje.

Pozna jesenska in vsa zimska jabolka naj po bratvi vsaj 10—14 dni leže v shrambi, da se spote in pozorijo. Zunanost se jim ugodno spremeni, ker dobe živahnejšo barvo in gostejšo voščeno prevlako. Pa tudi v notranjosti se izdatno spremene, zlasti se ublaži kislina.

Pr eden hočemo jabolka spraviti na trg, jih je treba iznova prebrati, ločiti po debelosti in po drugih razlikah in naposled vložiti v zaboje. Toda to zadnje in končno prebiranje in vlaganje v zaboje, je že bolj opravilo izvoznika ali sadnega trgovca nego pridelovalca.

H.

Skrb za zimo

Sedaj sredi poletja in vročine misli na zimo — čudno, kaj ne? Ljudje zares prav malo mislijo nanjo, pač pa že sedaj skrbje za čim ugodnejše prezimovanje čebele. Čim so se po rojih (letos jih je bilo bore malo!) družine uredile in ojačile, meri zanaprej vse njihovo delo na zimo. Vse je treba dovolj zgodaj pripraviti in dobro urediti med odkladajo v plodišču tik ob zalegi in okoli nje; ako ga je malo v plodišču, pač pa ga imajo v središču, ga prično prenašati dol. Če je pa pašna ugodna (na ajdi), prično med odlagati v medišče, torej strani od gnezda še-le, ko je plodišče čisto polno. V slabih, razpokanih panjih je treba zamašiti reže in razpoke, kar marljivo izvrše z zadelavinc

Razume se, da tudi čebelar ne sme držati rok križem in se zanašati, da bo panje uredil za zimo še-le po ajdovi paši, torej konec septembra ali v oktobru. Ravnal bi napačno, kajti s poznim poseganjem v panje bi razdril lepi red in skrbno pripravljeno gnezdo in družini povzročil mnogo škode. **Sedaj še pred ajdo je čas, da se vsi panji pripravijo za zimo. Kako?**

Vsak dober čebelar ima svoje družine dobro precenjene. Natanko ve, katera je dobra, močna z mlado matico

(saj ima glavne podatke ~~vedno~~ zadaj na vrateh napisane), katera šibka in slaba, morda s starejšo slabšo matico. Vse družine, ki niso za v zimo, se združijo že **pred ajdo**. Tekom ajdove paše si nova združena družina lepo uredi svoj dom za zimo in potem ugodno prezimuje; v ajdi si nabere — če je količkaj ugodno vreme — dovolj zimske zaloge in morda tudi še kaj za čebelarjev lonec. Ako pa pustiš čez ajdo dva slabiča, se revež vsak sam borno pripravlja za zimo, nabere nekaj mallega, kar izdaleka ne zadostuje, in životari. Po ajdi pa pride čebelar, vidi, da ni nič z njima in kruto razdere obe gnezdi. Čebele morajo iznova na delo, da si v poznem že mrzlem času vsaj za silo uredi novi dom. Da vsled tega družina veliko trpi, je očitno. Po ajdovi paši je sploh vsako znatno predstavlanje satov v plodišču škodljivo. Neuk čebelar lahko z njim povzroči družini katastrofo. Zakaj v mrzlih zimskih mesecih se čebele ugodno morejo pomikati za medom le, če je pravilno po satju razporejen. To si pa najbolje same uredijo. Če potem v pozni jeseni čebelar sate premešava, odvzema in dodaja, jim to razporedbo zmeša, morda porine vmes kak prazen sat in s tem gnezdo pregradi. In se pozimi zgodi, da

družina, ker se ni mogla premakniti čez prazen sat za medom v drugo polovico panja, pri polnih loncih za lakoto pogine.

Sedaj je ugodna prilika, da v gnezdu (plodišču) urediš, če je kaj treba. Ni priporočljivo puščati za čez zimo deviškega satja, ker je mrzlo, pa tudi prestarega ne, skozi katerega se proti svetlobi nič ne sveti, ker se je v njem že mnogo zalege poglelo in so celice že znatno zmanjšane. Iz takšnega satja dobiš spomladi slab zarod. Kdor ima več satov močno pokaženih s trotovino, naj jih ne pušča v plodišču. Spomladi se potem zgodaj pojavi v družini obilica trotoev, kar tira družino v rojenje. Pri panjih s premično opremo pa rojev nimamo radi, zato naj bo tudi trotovina omejena le na del enega sata.

Da morajo biti vse družine glede matice v redu, se razume. Nad tri leta

starih matic nikakor ne puščaj čez zimo. Ze triletne so postarne in je dvomljivo, če bodo spomladi v polnem obsegu mogle izpolniti svojo dolžnost. Tudi je pri njih večja verjetnost pogina čez zimo. Najboljše so pač letošnje in lanske.

Ko izmenjuješ satje v plodišču, ne odstranuj onih z obnožino. Spomladi bi se ti to maščevalo, ker bi pomanjkanje obnožine (cvetnega prahu) gnalo čebele zgodaj v mraz in bi jih cele trume ostalo zunaj ravno takrat, ko jih je najbolj škoda. Obnožino namreč družine imajo za mlado zalego zaradi beljakovin, ki jih cvetni prah vsebuje, med pa ne.

Kar smo napisali, velja za panje s premičnim satovjem. V kranjiču in podobnih panjih pač ni moči niti urediti, niti razkopati gnezda, zato navodil glede gnezda za kranjičkarje ni treba.

Izkoristite jesensko pašo

Paša je za vsako vrsto živine najbolj zdrava in najcenejša prehrana, zato prehaja tudi moderna živinoreja vedno bolj na ta način krmljenja. Pri nas je v planinskih krajih tekem poletja splošno upeljana, pa tudi tam, kjer imajo dovolj pašnikov na razpolaganje. Kjer pa teh ni, in v dolinskih legah je običajna le jesenska paša, ki začne po košnji otave, deloma pa tudi povprek po travnikih in njivah — križem — paša.

V letošnjem vročem in sušnem letu smo pridelali malo sena, še manj bo otave, zato bo treba jesensko pašo izrabiti v čim večji meri, da si prihranimo klajo za zimo. Paša pa ni samo najcenejša prehrana, ampak istočasno tudi najbolj zdrava, ker se živina pri tem prosto pregiblje v svežem zraku. Telo se utrdi, zdravje okrepi, da potem tekem zime mnogo lažje prenese večmesečno bivanje v zatohlih hlevih.

Toda pri pasenju živine moramo tudi upoštevati naravni način paše in živalske nagone, ki vedno to pravo zadenejo. Umestno je torej opozoriti živinorejce, kako naj živino pravilno pasejo.

Najprikladnejši čas paše so zgodnje jutranje in protiv večerne ure, ko je trava še rosna, oziroma postaja že vlažna. Da je ta čas pravi, nam pričajo že

divje živali. Kdo je že opazil, da bi se srne pasle ob zgočem soncu? Pa tudi domača živina na planinah ve za to: četudi je dan in noč na prostem, vendar se najrajši pase ob jutranjih in večernih urah, medtem ko se podnevu zavleče v gozd ali v kako grmovje, kjer počiva in prežvekuje. Rosna ali od dežja mokra paša ni nikdar tako nevarna kakor od sonca obsijana in segreta trava. Pač pa je škodljiva slana na travi. Pa tudi zaradi muh in brenceljnov je bolj primerno, da ne puščamo živine na pašo v vroči dnevni dobi, kajti tedaj le nerada žre, najrajši leže v kako senco ter po nepotrebem pušča tam svoj gnoj. Zato velja splošno načelo: zjutraj zgodaj živino na pašo; ko se je nasitila, nazaj v hlev; v poznih popoldanskih urah zopet ven in ob mraku domov.

Tudi voda mora biti pašni živini vedno na razpolago. Ker jo pa na naših pašnikih in travnikih večinoma ni, zato moramo živino napajati vsakokrat, ko ženemo na pašo in ko se iz nje vrača. Tako bo tudi to naravno krmljenje do našalo popolno korist.

Nadalje je na paši varovati živino pred napenjanjem. Večkrat jo namreč ženemo na travnike, kjer je mnogo detelje, ali celo na deteljšča. V takih primerih ne sme priti tja tešča,

ampak jo moramo prej v hlevu nakrmiti s senom ali z rezanico ter jo napojiti, potem šele lahko pride na tako deteljno pašo. Pa tudi tedaj moramo paziti, da se prehlavno ne nažre detelje, kajti ta kaj rada povzroča napenjanje. Če opažamo, da kaka žival preveč hlasta po detelji, jo preženemo stran na travo ali pa domu.

Napenjanju živine na paši je največkrat vzrok nepazljivost. Takoj, ko se na kateri živali pojavi prehitro napenjanje vampa, jo takoj odstranimo s paše, vodimo proti domu, ji utaknimo v gobec gobčni odpiralč, oziroma požiralnikovo cev. To navadno zadostuje, da napenjanje preneha. Trokar uporabljamo le v najsrajnejši sili. Sicer se pa dobro hranjene živali redkokdaj tako nažre, da bi nastopil ta pojav. Največkrat se to dogodi pri slabo krmljenih izstradanih živalih. Pri divjačini nikdar tega ne opazimo, ker se ta poljubno lahko nažre do sitega in ni nikdar tako sestradana, da bi se potem prenažrla.

Se na nekaj je opozoriti pri pasenju živine, namreč na pašo v oddelkih.

Krompirjevka ni za krmo

Zaradi letošnje suše bo mnogokje primanjkovalo krme za zimo. Živino-rejci že povprašujejo za razne vrste neobičajne klaje. Tako bi F. S. v N. rad zvedel, če je krompirjevka porabna za krmo, če ima kaj redilnih snovi in v kakšnem stanju se poklada. Kdaj bi jo bilo požeti, da ne bi to škodovalo krompirjemu gomolju.

Krompirjevka je slaba krma, četudi vsebuje približno 2,3% beljakovin, 1% tolišče in 9,7% škroba. Je težko prebavljiva, vsebuje nevarni strup »solanin«, ki živini škoduje, in oksalno kislino, ki povzroča drisko. Krave po njej slabše molzejo, zato pravimo, »da jim pije mleko«. To velja za svežo zeleno krompirjevko. Nekoliko manj škodljiva je, če je okisana in pomešana z drugo krmo.

Zeleno pokošena in posušena krompirjevka je nekaj več vredna in se da pozimi pomešana z rezanico ali poparjena brez škode pokladati goveji živini in prašičem.

Vprašanje pa nastane, če se zaradi te malovredne klaje izplača jo predčasno požeti že v zelenem stanju. Do

Če namreč popasemo dodobra en del pašnika ali travnika, potem pride na vrsto drugi del itd., tedaj še najboljše izkoristimo pašnike. Pri jesenski paši po travnikih in njivah je to lahko, ker najprej ženemo živino par dni na en travnik, potem nekaj dni na drugi, tretji itd. Tako ne izgubimo krme, ampak živina vso popase, trava ima potem čas, da zopet spodrase, ne da bi jo živali pomendrale.

Jesenska paša je zelo tečna, kajti vsebuje mnogo beljakovin in drugih hranilnih snovi. Je to mlada, nežna trava, ki je lahko prebavna, zato zaleže živini več nego dobro seno. Posledica je, da se živali na jesenski paši dobro opomorejo, kar se opaža na gladki koži in svetli dlaki; tam se tako okrepijo, da postanejo bolj odporne proti boleznim. Da se na paši zviša mlečnost krav, je znana stvar.

Zatorej bodo živinorejci, ki hočejo prezimiti zdravo, krepko živino in štediti pri krmi, čimbolj izkoristili jesensko pašo in popasli vsa zemljišča, ki nudijo sploh kaj krme, in gnali živino na pašo, dokler vreme to sploh dopušča.

kler je namreč še zelena, tako dolgo raste in črpa hrano iz zraka ter jo dovaja gomolju, ki se debeli. Škrob je glavna sestavina gomolja; tvori se pa v listih in potuje od tam skozi steblo in korenine v gomolje. Iz tega sledi, da se na njem dela škoda, če se krompirjeva zel še zelena poreže.

Suha krompirjevka, ki se na njivi sama odsebe posuši, nima nikake hranilne vrednosti, ker je vsa hrana odpotovala iz nje v gomolje. Tako je najbolje sežgati ali jo porabiti za kompost, ali jo pa razgrniti po travnikih, ker da tamkaj uspešno kalijevo gnojilo. — Sicer je zeleno krompirjevko le v skrajni sili uporabljati za klajo.

L.

g Vojvodinske cene za blago, naloženo v vagone na nakladalni postaji za 100 kg: rž bačka in sremska 105—110, ječmen bački in sremski, 64 kg težki, 110—115, oves bački 108—110, sremski in slavonski 96—98, koruza bačka in sremska 91—93, bauatska 88—90, moka št. 8 95—100, otrobi 86—88, fižol bački 230—240 dinarjev.

Deteljni pojalnik letos močno nastopa

Letošnje sušno leto nudi ugodne pogoje za razvoj precej nevarnega plevla naših detelj, ki ga imenujemo deteljni pojalnik, ponekod poletni koreu, ježovka. Ta plevelna rastlina je zajedavka, ki se ne more samostojno prehranjevati, ampak živi le od soka, ki ga zelene rastline napravijo. Naseli se na koreninah detelje in srka tam njen hranilni sok; ta začne hirati in naposled pogine. Pojalnik se pokaže v velikem obsegu navadno po prvi košnji, koncem junija, začetkom julija.

V zemlji skali njegovo seme na deteljni korenini, požene vanjo svoje sesalke, napravi zunanje odebeleno, skoro jajčasto korenino iz katere zraste steblo. To je 15 do 30 cm visoko izjemoma tudi do 40 cm, močno, rjavkastorumene, pozneje rjave barve v obliki svečnika, na katerem izrastejo ravno tako barvani cveti, ki so znotraj temnorumeno nadahnjeni. Te svečnike je med deteljo lahko opaziti, ker postaja ta vedno bolj redka.

Zelenih listov ta zajedalka nima, ker jih ne rabi, saj se hrani s že pripravljeno rastlinsko hrano iz deteljnih korenin. Pač pa je podzemeljski kakor nadzemeljski del stebela pokrit z luskami. Steblo je brez vej in listov ter porasteno z dlakami, ki se okončujejo v drobne žlezice. Cveti na zgornjem delu stebela so pritrjeni za suličasto krovno lusko. Iz jajčaste plodnice se razvije glavica napolnjega s semenom, ki je drobno kot prah. Ena sama rastlina je v stanu proizvajati do stotisoč semenških zrn v obliki črnorjavega prahu, ki ga veter raznaša na vse strani. Tako se lahko okužijo vsa deteljišča daleč na okrog. Zato ni težko doumeti, kako je mogoče, da se ta plevla kar naenkrat pojavi v takih množinah in na velikih površinah.

Skodljivo delovanje tega hudega plevla naših deteljišč moramo skušati omejiti, četudi ga je težko popolnoma zatreti. Predvsem moramo uporabljati za setev le popolnoma čisto deteljno seme. Če sejemo domače seme, si ga vzamemo le iz takih deteljišč, ki niso okužene pa tej zajedavki.

Če se je pa pojalnik na deteljiščih že naselil, tedaj moramo skušati preprečiti napravo semena. Najprej dosežemo to, če čim večkrat pokosimo

deteljo in z njo tudi pojalnik, predno nastavi cvet in seme. S tem ga tudi osilimo, da pozneje pogine, četudi je zasidran v deteljni korenini. Se bolj temeljito ga uničimo, če ga izrujemo ali izrežemo iz zemlje s čebulasto koreniko vred, katero delo je najlažje izvršiti po dežju. Izruvanega pojalnika pa ni pustiti na njivi ali ob poti, ker seme medtem še lahko dozori in ga veter raznese.

Po pojalniku močno okužene njive ne smemo vsaj šest let posejati z deteljo, ker njegovo seme ohrani v zemlji svojo kaljivost še dolgo let. Če pride to seme po daljši dobi v dotiko z deteljno korenino, skali in požene novo rastlino. Pripomniti je, da deteljni pojalnik ne preide na lucerno, pač pa ima ta drugo vrsto pojalnika, ki jo napada; vendar se lucernin pojalnik pri nas bolj redko pojavi. — Največjo škodo nam napravi ta plevla na pustih zemljiščih, na dobro gnojenih pa ne. Zato detelja lažje odoli temu škodljivcu, če jo pognojimo s superfosfatom in kalijevo soljo, zlasti pa s apnom, ker se tedaj tako močno razraste, da zadušni vsak plevel in tudi to zajedalko.

Če se pojalnik močno pojavi že po prvi košnji detelje, tedaj je borba proti njemu težavna. Najbolje je deteljišče preorati in ga zasejati s kakim drugim primerljivim sadežem, zlasti s kako hitro rastočo krmsko rastlino. L.

g Izvoz jabolk. Privilegirano izvozno društvo sporoča, da je do nadaljnje prost uvoz jabolk v Nemčijo v originalnih zabojih proti uvozni carini v znesku 7 mark (123 Din) za 100 kg netto. Prepovedan je uvoz jabolk v razsutem stanju. Prizad je izjemoma dosegla, da bomo do 24. septembra lahko izvozili 50 vagonov jabolk v razsutem stanju proti uvozni carini od 4.50 mark (79 dinarjev) za 100 kg. Uvoz je mogoč le proti dovoljenju Prizada. Vsaka pošiljka mora imeti fitopatološko izpisevalo, izdano po kmet. referentih, da je sadje zdravo in da niso sadovnjaki napadeni po uši San Jose. Da se pospeši izvoz našega sadja, je Prizad razpisal nagrado od 30 Din za vsakih 100 kilogramov sadja, ki se izvozi v smislu teh predpisov.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Jejmo grozdje

Grozdje je okusno sadje in izvrstno živilo, ki so ga včasih mnogo bolj upoštevali kakor dandanes. Kako malo ga použijemo surovega v primeri s tistimi množinami, ki jih predelajo v alkoholno pijačo! Koliko tega žlahtnega sadu se na ta način za hrano uniči, ko bi vendar lahko imeli od njega tako mnogo koristi. Vse premalo se zavedamo, da je grozdje res živilo s precejšno hranilno vrednostjo. V njem najdemo mnogo takih snovi, ki so zdravi hrani nujno potrebne in brez katerih človeški organizem ne more uspevati.

Grozdje pa ni samo živilo, ampak tudi zdravilo, ki je bilo našim dedom in pradedom dobro znano in so ga tudi temu primerno upoštevali.

Poglavitna hranilna sestavina v grozdju je torej sladkor. V Nemčiji so izračunali, da pridelajo v vsej državi v grozdju vsako leto okroglo 500.000 centov sadnega sladkorja; s tem sladkorjem bi lahko napolnili 60 tovornih vlakov, od katerih bi imel vsak polnih 40 voz. In kako malo pride od te ogromne množine sladkorja v grozdju človeštvu res v prid! Velika večina se pretvori v alkohol in kot ogljikova kislina izpusti v zrak. Če bi hoteli napraviti podoben obračun tudi pri nas, bi dobili razmeroma podobne številke in se s tem obenen prepričali, da tudi mi za vržemo z grozdjem ogromne množine sladkorja in drugih hranilnih snovi. Vsako leto se izgube s pridelovanjem vina neverjetne množine izvrstnega živila, ne da bi to človeštvu kakorkoli resnično koristilo.

Vsa vrednost grozdja pa ne tiči samo v sladkorju. To sadje ima tudi dosti dopolnilnih snovi ali vitaminov ter polno lugastih rudninskih snovi, ki pospešujejo preosnovo in čistijo organizem. Že v 18. stoletju so hodili bolniki, ki so trpeli na protinu, želodčnih, črevesnih boleznih ter na boleznih jeter in ledvic v jeseni v vinorodne kraje, kjer so se zdravili z grozdjem. Še danes se zdravi na ta način mnogo ljudi po sanatorijih in zdraviliščih.

Seveda je trpežnost grozdja znatno manjša nego zimskih jabolk ali hrušk, vendar ga z malim trudom in nekoliko

natančnosti ohranimo lahko dolgo časa. V glavnem razločujemo za shranjevanje grozdja dva načina: Prvi, prav preprosti način konserviranja je tale: Grozdje, ki je brez napak in ni preveč zrelo, naložimo v zabojček med čisto, suho žaganje tako, da se posamezni grozdi ne dotikajo med seboj. V zaboj donemo lahko več plasti grozdja, med vsako plast pa seveda zadosti debelo količino žaganja. Zaboj postavimo na hladen prostor (zmrzovati tam ne sme), kjer se nam ohrani sveže celo več mesecev.

Grozdje pa shranjujemo tudi na tale način: Pripravimo si grozde kot smo že pri prejšnjem načinu omenili; vsak pecelj pa, kjer je bil grozd odrezan, prevlečemo ali pomočimo v raztopljen pečatni vosek, da je neprodušno zaprt. V hladnem in suhem prostoru napremo vrstico in obesimo grozdje nanjo. Da ne more do njega mrčes, lahko oblečemo vsak grozd v vrečko iz redke tkanine, katero zadržemo in zavežemo pri peclju. Tako nam ostane grozdje sveže do božiča. Priporočljivo pa je, da ga tu in tam pregledamo in odstranimo jagode, ki bi morda zečele gniti.

KUHINJA

Vinska juha. K sedmim decilitrom vina prilijem tri decilitre vode in po okusu osladkam. Za duh pridenem dva nageljeva klinčka in košček cimeta. To pustim kakih 10 minut vreti. V globoki posodi zgodljam štiri rumenjake s koščkom surovega masla. To zmes vlijem v vrelo juho in jo zagostim z na kocke zrezanimi in ocvrtimi žemljicami. Ta juha je zelo priporočljiva bolnikom in okrevajočim.

Riž z zeljem. Majhno glavico zelja zrežem na bolj debele rezance. Te rezance oprajim na surovem maslu ali na prav drobno seseklani slanini. Ko rezanci zarumene, prisujem 15 dkg zbranega in zbrisanega riža. Zalijem z juho ali kropom ter pustim četrto ure vreti. Riž naložim na krožnik in ga serviram s čisto juho.

Riževe klobasice. Riž oprajim na masti ali na surovem maslu. Oprajen riž shladim in mu primešam drobno

sesekljano telečjo pečenko ali kako drugo pečeno in sesekljano meso. Nato primešam eno celo jajce, namažem na oblate, zvijem v klobasice, zrežem na tri prste široke kose ter jih namočim v stepenem jajcu in ocvrem na masti ali maslu. Te klobasice rabim kot pridatek k mesu ali pečenki.

Pražena jabolka. Bolj drobna kislja jabolka olupim, jim izdolbem peščišče in jih skuham v oslajeni in z limoninim odrezkom odišavljeni vodi do mehkega. Kuhana jabolka naložim na krožnik. Izdolbljene jamice napolnim z marmelado, katero sem pomešala z na rezance narezanimi jabolčnimi olupki in oprazila s sladkorjem. Jabolka dam gorka na mizo.

Rdeča pesa kot omaka. Da ostane pesa lepo rdeča, jo samo zbršem in skuham v slani vodi. Kuhano odcedim,

olupim in na krušnem strgalniku nastigram. Nastrgano peso oprazim na razgreti masti ali surovem maslu, potreseš z moko, pridenem eno nastrgano kisljo jabolko, ščeš komne in dve žlici vina. Po desetminutnem vrenju je jed pripravljena kot pridatek k mesu, emokom, žličnikom, makaronom, rezancem in sličnim jedem.

Jabolčni narastek. Najprej oprazim 4—5 srednje debelih kisljih jabolok. — Oprazena jabolka pretlačim skozi sito. V skledi zmešam štiri rumenjake s štirimi žlicami sladkorja. Za duh pridenem drobno sesekljane limonine lupinice in ščeš cimeta. V to primešam jabolka, sneg iz štirih beljakov, drobtinice dveh kifeljčkov in žličico moke. Obliko ali skledo namažem z maslom, potreseš z moko, napolnim z mešanico ter spečem v pečici.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Promet na ljubljanski borzi v inozemskih valutah je bil zadnje tedne bolj skromen, kar je v zvezi z mrtvo poletno sezono. Inozemske valute so plačevali povprečno po naslednjih uradnih cenah: Angleški funt 217.05 Din, ameriški dolar 43.28, holandski goldinar 29.55, nemško marko 17.56, švicarski frank 14.28, belgijski belga 7.37, italijansko liro 3.58, francoski frank 2.89, češko kroao 1.82 Din. V zasebnem prometu so kupci plačevali za angleški funt 234.25, za avstrijski šilling 8.50, za špansko pezeto 5.47 Din.

ŽIVINA

g Cena sirovih kož. Promet na tržišču sirovih kož je precejšen; zlasti je povpraševanje za Zagreb po telečjih in govejih kožah, enako za Ljubljano in inozemstvo. Cene po kosu: jagnječe 16 do 18, jarče 16—18, kozje prima 19—20, secunda 15—16, ovčje z volno 12—13, ovčje ostrižene I. 16—17, II. 12—14; volna neoprana 16—17, oprana 20—22 Din kilogram. Goveje kože 6.50, telečje 10 Din kg. Konjske kože 50—60 Din ena.

g Prašičji sejem v Mariboru 16. avgusta. Na ta sejem je bilo pripeljanih le 167 prašičev, od katerih je bilo odprodanih 59 repov. Cene so nekoliko

nazadovale. Mladi prašiči 5—6 tednov stari so bili po 45—60 Din eden, 7—9 tednov stari 70—90, 3—4 mesece stari 120—160, 5—7 mesecev stari 200—250, 8 do 10 mesecev stari 300—350, 1 leto stari 400—460 Din. Na težo so bili za 1 kg žive teže po 4—5 Din, 1 kg mrtve teže 7.50—10 Din.

g Živinski sejem v Mariboru 13. avgusta. Prigon na ta sejem je bil znaten in je znašal 14 konj, 18 bikov, 200 volov, 522 krav, 16 telet, skupaj 770 glav. Kupčija je bila precej živahna in odprodanih 393 glav. Cene za kg žive teže: debeli voli 3—3.75, poldebeli 2.25—2.75, vprežni voli 2—2.50, biki za klanje 2—2.50, krave debele, molzne in brojne po 2.25—2.50, plemenske krave 1.25—1.75, krave za klobasarje 1—1.25, mlada živina 2.50—3.50, teleta 3—4 Din. — Cene mesu: volovsko meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8, meso bikov, krav in telic 4—10, telečje I. vrste 8—10, II. vrste 4 do 6, svinjsko meso, sveže, 8—14 Din.

CENE

g Stanje hmelja. Hmelj so splošno začeli obirati 16. t. m. Hmeljarsko društvo opozarja hmeljarje, naj hmelj lepo obirajo in strogo sortirajo, kajti nekaj rjavih kobulj pokvari cene celi partiji. Skrbno prebran in sortiran hmelj se bo gotovo lahko in dobro prodal. — Hmeljarska zadruga v Celju pa

naznanja zadružnikom tiste zaupnike pri občinah, ki izdajajo legitimacije za polovično železniško vožnjo obiralcem in za to potrebne objave hmeljarjem. — Po dosedanjih ocenitvah bo množina letošnjega pridelka lanske obilo pressegla in bo znašala kakih 20.000 stotov po 50 kg. Oblika, barva in vsebina kobil je brezhibna. — Kupčija še miruje, vendar je tudi za letošnji pridelek že precej zanimanja in je tudi več inozemskih nakupovalcev že prispelo v Savinjsko dolino. — Tudi Vojvodina se hvali, da bo imela prvovrsten pridelek, izvemšji nasadov, ki so preveč trpeli od suše. Računajo na večji pridelek od lanskega, in sicer na kakih 15 tisoč stotov.

g Žitno tržišče. Cene pšenici na svetovnih trgih so nekoliko padle; domači pšenici je določena cena po kakovosti za avgust od 108—128 Din za 100 kilogramov. Kupčija je v zadnjem tednu precej živahna, ker se domači mlinci z njo preskrbujejo. Zlasti srbijanski so nakupili mnogo sremskega in banatskega blaga. Pa tudi ponudb je bilo povsod dovolj. — Koruza je v svetovnem prometu bolj mrtva, na domačem trgu pa évrsta, ker je v Avstriji in na Madjarskem po njej dovolj povpraševanja. Pa tudi iz naših pasivnih krajev po njej zelo povprašujejo, enako tudi izvozniki za Italijo. Velik promet je s šlepovskim in vagonskim blagom. Cena domači koruzi na vojvodinskih tržiščih se giblje med 88—93 Din za 100 kg. — Po moki je povpraševanje iz vseh krajev države. Tudi druge vrste žita in zrnja so évrsta.

PRAVNI NASVETI

Tobačne srečke, J. K. P. Pojdite sami ali pa pošljite koga v katerikoli banko, da Vam povedo, če so morda Vaše srečke že izžrebane. Banke so navadno naročene na vestnik, ki objavlja žrebanja raznih srečk in dajejo take informacije brezplačno.

Pritožba radi razveljavljenja občinskega potrdila. I. M. Občina vam je izdala potrdilo, da ste kmet v smislu uredbe o zaščiti kmetov. Sresko načelstvo pa je to potrdilo razveljavilo. Vprašate, če je treba pritožbo na ban upravo kolkovati. — Po pravilniku za izvajanje uredbe o zaščiti kmetov morajo občinska oblastva izdajati ome-

njena potrdila kmetom, ne da bi pobrala kakršnokoli takso. O taksi oprostivti pritožb pa pravilnik ničesar ne predpisuje. Zato je po našem mnenju treba pritožbo kolkovati in to s kolkom za 20 Din.

Pilotska šola. I. K. Pošljite vprašanje predsedstvu Aerokluba v Ljubljani ali pa na vodstvo letalskega centra.

Oporoka. I. P. Sami ste spisali in podpisali oporoko. Vprašate če bo veljavna in če bi jo dali rajši k sodišču shraniti. — Veljavna je oporoka, ki jo zapustnik sam napiše in podpiše, seveda če sicer odgovarja zakonitim predpisom. To bi pa mogli povedati, če bi vedeli, kako je sestavljena. Ako se ne bojite, da vam jo kdo ukrade, jo lahko hranite doma. Lahko pa oporoko daste tudi sodišču v hrambo.

Potrjen. M. I. Vse, kar hočete vedeti od nas, bi mogli zvedeti na vojaškem okrožju v Ljubljani. O takih stvareh ne moremo pisati na tem mestu, ki je na menjeno pravnim nasvetom. Tudi gléde predčasnega vstopa v vojaško službo se obrnite na navedeno vojaško oblast. Morda bodo prošnji ugodili.

Poravnani, a še neizbrisani dolgovi. R. N. L. K. Trije ste kupili zemljo, vsak za sebe, od enega posestnika, ki je imel več vknjiženih dolgov. Kupci ste plęčali kupnino glavnim upnicam — posojilnicam, a kljub temu se je zemlja prepisala na kupee z vknjiženimi bremenim vred. Prodajalec se je v pogodbi sicer zavezal tekom treh mesecev vsa bremena izbrisati, kar pa ni storil. Ker hočete nekaj zemlje odprodati, a kupee želi kupiti brez vsakih bremen, vprašate, kako bi se najhitreje bremena izknjižila, ker so že vsa poravnana. — Vsi vknjiženi upniki — posojilnice, zasebniki — morajo podpisati izbrisne pobotnice. To lahko od njih zahtevate ustmeno ali pa pismeno. Podpisi na teh izbrisnih pobotnicah morajo biti overovljeni ali po sodišču ali pa po notarju. Ni potrebno, da pride vknjiženi upnik osebn k sodišču, pri katerem je to posestvo v zemljiški knjigi vpisano, pač pa mu lahko pošljete izpisano izbrisno pobotnico, da jo pri domačem sodišču podpiše in podpis da overoviti. — Koliko bi v vašem primeru znesle takse za izbris vprašajte za pojasnilo vodjo zemljiške knjige pri domačem sodišču. — Bili ste pač premalo oprejni pri nakupu, ne bi smeli dati denarja posojilnici, da vam ni istovčasno za plačano vsoto dala izbrisane pobotnice, zato pa imate sedaj pri prodaji več sitnosti in potov.