

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

29. SEPTEMBRA

STEV. 39

Kako mislijo - kako pa je v resnici

Mnogo je že kmetovalcev, zlasti po jugu naše banovine, ki se za sadjarstvo bore malo brigajo, kljub temu, da žive v zelo ugodnem podnebju in imajo na svojih posestvih najprikladnejše lege za gojitev sadnega drevja. Pa od sadjarstva le nimajo prave koristi, ker se kar ne morejo sprijazniti s sodobnimi zahtevami svetovne sadne trgovine. Še vse preveč prepuščajo sadjarstvo golemu slučaju in se zlasti kar se tiče ravnanja s pridelkom, še vedno drže starih navad in za današnje čase tako škodljivih nazorov. Pa poglejmo nekatere!

Splošno se misli, da so tudi zimska jabolka zrela, ko tu in tam odpade kak piškavec. Zato spravljajo pozna zimska jabolka včasih kar mesec dni in še več prezgodaj. Ponekod trdijo celo ta nezmisel, češ da so zgodaj spravljena bolj težka in se dobi več zanje, nego pozneje, ko jih bo manj in so baje lažja.

Kakšna zmeta in kakšna škoda! Zimska jabolka so popolno razvita (lepa), okusna in trpežna le tedaj, ako ostanejo čim dlje na drevesu, kajti šele zadnje tedne pred popolno zrelostjo se izvrše v njih preosnove, ki odločilno vplivajo na njihovo zunanje lice in na okus. Trpežnost se jim povečuje do zadnjega, ker se šele proti koncu dobe prevlečejo z voščeno prevlakco, ki brani trosom razkrajevalcev, da bi prodrli v notranjost plodov. V nezrelem stanju spravljena jabolka v shrambi ne pozorevajo, ampak v njej, okus se jim nič ne izboljšava in kmalu propadejo (zgnijejo). Zrela pa obdrže napeto kožo, pravilno pozorevajo, barva jim bolj zagoreva in so od tedna do tedna prijetnejšega okusa. Propadati začno šele potem, ko mine doba užitne zrelosti, ki je pri vsaki sorti drugačna; zavisna je pa kolikor toliko tudi od shrambe. Če je pridelek zaradi poznega spravljavanja po številu plodov (torej le na videz) manjši, je pa po svoji kakovosti: zunanji lepoti in notranji vrednosti ne-

primerno večji. Več je vreden 1 kg zrelih, lepih, dobrih in trpežnih plodov, nego 5 kg nezrele robe, ki ni za nobeno rabo.

Tudi o načinu spravljavanja sadnega pridelka, v našem slučaju jabolk, so še marsikje v hudi zmoti, ker mislijo, da ni taka reč, ako jabolk tako strogo ne obirajo, kakor se vedno poudarja in zahteva. Vsaj vmes se še vedno kaj potrese, češ da gre delo hitreje od rok in se nič ne pozna, ker padajo na mehka travnata tla.

Zopet usodna zabloda! Nekaterim sortam, prav posebno tistim, ki imajo nežno, rumeno kožo, kakor dolenska voščenska, belleflem, londonski peping i. dr., že škoduje, ako jih pretrdo primemo z roko. Vse — tudi najbolj trde, pozne, zimske sorte —, so pa vendarle toliko občutljive, da dobe odtiske, ako padejo le par metrov visoko, pa četudi le na travo. Sicer se mnogo teh obtiskov izpočetka niti ne opazi, toda tem grši je plod pozneje, ko se godi v shrambi. Kakšni so pa šele obtiski in udarci, ako padajo plodovi iz višine 5 do 10 m ali še višje na trda tla, na odkošeno štorovje itd. Otrešeno jabolko, pa naj bo na videz še tako lepo in brez madeža, ni trpežno, torej ni za shrambo in ne za namizno rabo. Cena ima komaj četrtino od pravilno spravljajenega. Kdor skuša še dandanes namizna jabolka tresti in prodati za obrana, se mu po pravici lahko očita nekulturnost in nereelnost.

Prav tako je mnogo nepravilnega ravnanja z jabolki še potem, ko so že na tleh. Tako malo se upošteva, kako se jabolka poškodujejo pri pretresanju iz posode v posodo, ako se prevažajo nezavarovana, ako se z viška vsipavajo na kupe na trda tla itd.

Zmeta vrh zmeta! Jabolka se obtišče med seboj še bolj pa ob stenah posodja (zaboji, košare, jerbasi, brente itd.). Posode za obiranje, prekladanje, razbiranje, prenašanje in prevažanje sadja mo-

rajo biti znotraj obšite s kako mehko tvarino (suh mah, lesna volna, razni odpadki od prediva itd.). Za povrh je dobra navadna vrečevina ali kakršnakoli druga močna tkanina. Vse se lahko dobi in naredi doma s prav neznatnimi stroški ali pa celo brez vsakršnih izdatkov. Samo smisel je treba imeti za to in pa trdno voljo.

Lepih namiznih jabolk ne pretresajmo, ne iz posode v posodo, ne na kup, ampak jih po možnosti prelagajmo. Če pa je pri večjih množinah prelaganje prezamudno, pretresajmo tako, da posodo na mestu polahko zvrnemo, da se plodovi samo narahlo prevale iz posode na kup ali na voz itd.

K pravilnemu ravnanju s sadjem spada tudi razbiranje. Preveč je še sadjarjev, ki mislijo, da je to delo nepotrebno in ki najrajši prodajo vse skupaj kar z drevesa; ne pomislijo za, koliko na ta način zavržejo. Zakaj bi jabolk ne razbrali sproti pod drevesom v dve skupini, in sicer v popolnoma razvite, čiste, nepoškodovane (ne glede na debelost) in v nerazvite in kakorkoli poškodovane. S tako ločenim blagom je potem delo prav lahko. Na izbirek (II. kakov.) ni treba nič paziti, ker bo za predelavo za ta ali oni izdelek. Tembolj pazljivo pa ravnajmo z izborom, ki ga spravimo v shrambo z namenom, da ga prodamo ali shranimo za zimo. Preden pa ga obrnemo v ta ali oni namen, ga končno razberemo še enkrat,

in sicer sedaj po debelosti v dva razreda: namizna I. kakovosti in namizna II. kakovosti (drobnejša). Šele tako obdelana roba ima pravo ceno.

Preprost primer naj pojasni, kar je bilo povedano v današnjih vrsticah.

Imam nekaj dreves zlate parmene, ki so dobro obrodila. V predpisanem terminu sem jih skrbno obral 20. sept. v obšite posode. Vseh skupaj je bilo 560 kg. Takoj pod drevesom sem jih razbral in dobil: lepo razvitih, čistih, nepoškodovanih, razne debelosti 350 kg, nerazvitih, predrobnih in na razne načine poškodovanih, torej za trg nesposobnih 210 kilogramov.

V shrambi sem razbral namiznih 350 kg po debelosti in dobil: namiznih I. kakovosti (debelejših) 215 kg, namiznih II. kakovosti (drobnejših) 135 kg.

Ker se mi je nudila ugodna prilika, sem prodal I. kavost po 2.50 din, II. kavost pa po 1.80 din. Iztržil sem torej za I. kavost $2.50 \times 215 = 537.50$ din, za II. kavost po din 1.80 $1.80 \times 135 = 243$ dinarjev.

Doma pridržani izbirek 210 kg bi lahko prodal po din 0.70. Iztržil bi torej zanj $0.70 \times 210 =$ din 147. Parmene so mi vrgle skupaj din 927.50.

Pridelek bi bil lahko prodal tudi skupaj kar z drevesa po din 1.20. Iztržil bi bil na ta način $1.2 \times 560 =$ din 672. Delo z obiranjem in razbiranjem se mi je torej izplačalo z din 255.50. H.

Letošnji krompirjev pridelek

Vsled neprestanega deževja krompir letos ponekod zelo gnije, posebno tam, kjer je polje preplavila voda. Treba bo misliti, da se izognemo še večji škodi. Zato moramo krompir predvsem dobro in pravilno hraniti. V klet spravimo na večje kupe le popolnoma zdrav, ne ranjen in ne objeden krompir, ostalega pa denemmo popolnoma posebej, da se gnitje ne širi. Klet pomedem in prebelimo ter napravimo nekoliko nad zemljo pod, pa tako, da se deske ne stikajo, ampak da so vmes špranje, ki skozi nje kroži zrak. Če hočemo naložiti krompir nekoliko višje — več kakor 1 m na debelo — napravimo sličen paž tudi okoli zidu. Krompir posujemo plastoma z apnenim prahom toliko, da je bel. To dobro varuje krom-

pir pred gnitjem, kaljivosti pa ne škoduje. Dokler ni hujšega mraza, moramo ponoči krepko zračiti, da se klet ne segreje, podnevi pa okna zapirati. Najprimernejša toplota je 2 do 5° C. Nad 8° C pa naj klet nikakor ne bo topla. Pozimi in spomladi se to lahko uravnava s primernim zračenjem. V kleti naj visi toplomer, da moremo stalno nadzorovati toplino in jo pravilno uravnovati.

Če krompir v kleti kljub vsem ukrepom močno gnije, ga najbolje ohranimo, če ga okisamo. To lahko storimo v ensilajzni jami ali v silosu. Krompir najprej do čistega operemo, nato ga drobno zrežemo ali stolčemo. Potem ga devljemo v jamo ozir. silos a najprej samo do polovice. Čez nekaj dni, ko se krompir po-

polnoma usede in da od sebe ves sok, napolnimo silos do vrha. Dobro je dodati nekoliko soli, in sicer kake $\frac{1}{2}\%$. Končno pokrijemo kup z debelo plastjo zrezane slame in plev, približno 40 cm na debelo. Ves čas med delom krepko tlačimo, zlasti ob stenah. Ko se je kup usedel, ga pokrijemo z ilovico, razpoke, ki se delajo v njej, pa sprti zamažemo.

Se boljši za krmljenje je okisani krompir, če smo ga prej parili (ne predolgo!). Okisamo ga na isti način kakor surovega.

Okisan krompir je prav dobra krma za govejo živino in za prašiče. Konjem ga ne smemo pokladati, brejim živalim pa le v majhnih množinah, zlasti, če smo kisali surovega.

Veliko napako delajo naši kmetje s tem, da mečejo gnile odpadke krompirja na gnojišče. Na ta način naravnost širijo gnitje krompirja, ker pridejo bolezenske kali iz gnojišča nazaj na njivo. Vs: odpadke pri prebiranju krompirja in smeti iz kleti je treba na kakršenkoli način uničiti, bodisi sežgati ali pa globoko zakopati, na noben način pa ne smejo gnili odpadki na gnojišče ali kompost.

Inž. P. Simonič.

Ce krompir gnije

V tako slabih okoliščinah nismo že dolgo let spravljali krompirja. Vreme nam nagaja pri tem delu. Mnogi si pomagajo, kakor vedo in znajo, tudi v dežju. Gotovo bo imelo to slabe posledice na stanovitnost pridelka čez zimo v kletih. Ponekod je že sedaj mnogo gnilega krompirja po njivah, ker ga ljudje ne pobirajo in uničijo. Drugje pa odbirajo gnili krompir doma in ga mečejo potem na gnojišče

ali kompost. To ravnanje je vse graje vredno. Na ta način pospešujemo gnilobo krompirja iz leta v leto. Kaj pomaga poznejše tarnanje, da nam krompir gnije, ko nočemo upoštevati pri spravljanju niti najenostavnejših predpisov za ohranitev zdravega krompirja. Ves gnil krompir moramo čimprej odbrati in globoko zakopati v zemljo; dobro storimo, če ga preje polijemo z živim apnom.

Nadaljnji važni pogoj pri spravljanju krompirja je tudi, da ga pustimo vsaj par dni ležati na kupu na odprtem, zračnem in pokritem prostoru, da se ohladi in presuši, predno ga spravimo v klet.

V zimski kleti sta potrebna tudi snaga in red. Klet se mora prebeliti, prezračiti in temeljito očistiti. Pri letošnjem spravljanju krompirja v klet bomo morali na to še posebno paziti, da ne bo gnil tudi v kleti. Nekateri skrbni gospodarji posvečajo temu delu vso pažnjo. Krompir spravljaajo na provizorično napravljene pode, ki so za pedenj od tal, ob zidu pa postavijo deske in škopo, da ga tako zavarujejo pred vlago iz zemlje in vlažnih sten. Krompirja tudi ne zlagajo v visoke plasti, ampak ga imajo bolj na široko razgrnjenega po podu. Pozneje krompir redno in skrbno prebirajo ter pazijo, da je v kleti primerna toplota; ob lepem vremenu zračijo kleti.

Krompir spada v našem gospodarstvu med najvažnejše in najbolj dobičkanosne poljske pridelke. Zato je tembolj upravičeno, da ravnamo z njim z vso skrbnostjo pri spravljanju. Od tega bomo imeli samo dobiček. Ker smo pridelali malo žita in bo proti spomladi kruh drag, bo takrat moral krompir vsaj deloma nadomeščati žito.

Fr. K.

Slajenje letošnjega mošta

»Službene novine« z dne 20. septembra 1937 objavljajo uredbo ministrskega sveta o dajanju sladkorja brez plačila državne trošarine za slajenje vinskega mošta.

Uredba se glasi:

1. Za slajenje vinskega mošta v letu 1937 se mora dati sladkor brez plačila državne trošarine in svrhu okrepite vsebine sladkorja moštu. Ta sladkor je ta-

kisto oproščen banovinske in občinske trošarine. Sladkor mora biti denaturiran.

2. Za to svrhu se more nabaviti sladkor brez plačila trošarine samo iz državnih tovarn sladkorja ali iz skladišč onih tovarn, ki se v ta namen osnujejo.

3. V smislu predpisov čl. 2 zakona o vinu in čl. 4 pravilnika za izvrševanje zakona o vinu se more odobriti nabava sladkorja brez plačila trošarine za doda-

janje vinskemu moštu v količini največ do 4 kg sladkorja na 100 kg vinskega mošta.

4. Odobrenja za izdajanje sladkorja brez plačila državne trošarine za slajenje bodo izdajala pristojna finančna ravnateljstva.

5. Pogoj za izdajanje odobrenj za nabavo sladkorja brez plačila državne trošarine za slajenje vinskega mošta kakor tudi kontrolo nad porabo izdanega sladkorja v to svrhu bo predpisal finančni minister.

Z dnem objave je ta uredba tudi stopila v veljavo.

Ista številka »Službenih novic« prinaša tudi že navodila finančnega ministrstva o izdajanju sladkorja za slajenje vinskega mošta.

Iz teh navodil je posneti, da izdajajo finanč. ravnateljstva dovoljenja za izdajanje breztrošarinskega sladkorja pod temi pogoji:

Potrebno je, da obstoja odlok in odobrenje banske uprave za okrepitev vinskega mošta s sladkorjem v dotičnem kraju.

Vsak zainteresirani vinogradnik mora predložiti prošnjo, opremljeno s predpisanimi kolki, kateri mora predložiti: potrdilo občine o količini proizvedenega mošta v litrih, izjavo, koliko in od katere državne tvornice sladkorja, odn. skladišča teh tovarn namerava nabaviti sladkorja in se mora tudi obvezati, da bo mešal sladkor sam v prisotnosti kontrolnih organov.

Te predstavitve lahko predlagajo tudi obstoječe vinogradniške zadruge skupno za svoje člane, odnosno vinogradniki ene občine skupno proti plačilu takse 30 din za vsakega posameznika-prosilca, takim prošnjam pa je priložiti seznam združnikov, odnosno vinogradnikov z oznako, koliko sladkorja potrebuje vsakdo in koliko proizvaja mošta.

Izdane odloke o odobritvi potrebe breztrošarinskega sladkorja izroči finančno ravnateljstvo zainteresiranim, odnosno zadrugi ali občini ter tovarni sladkorja in končno oddelku finančne kontrole, ki je pristojen za nadzorstvo.

Oddelek finančne kontrole mora napraviti posebno beležko o osebah, ki bodo to ugodnost dobile. V tej beležki mora biti navedeno ime, priimek in kraj vinogradnika, količina proizvedenega mošta, količina nabavljenega in dodanega sladkorja, dan, kdaj so mešali, število članov družine in poslov, količino zalogske letine in končno še pripombo.

Meša se lahko sladkor samo v prisotnosti finančne kontrole, ki najprej nabavljeni sladkor raztopi v sodu z moštom, sorazmerno količini proizvedenega mošta, na ta način denaturirani sladkor pa da na razpolago lastniku, da ga sam dodaja moštu v drugih sodih. Sladkor, namenjen v to svrhu, bo imel posebno označbo, pa se ne sme porabiti za noben drug namen.

Odobrenje za nabavo sladkorja morejo dobiti tudi trgovci, ki kupujejo od producentov grozdje ali mošt. Odobrenja dobe po istih pogojih kot vinogradniki. Če trgovci ne slade mošta na kraju trgatve ali kupljeno grozdje prenašajo v drug kraj, potem morajo svoji prošnji priložiti tudi potrdilo banske uprave, da je v krajih, odkoder izvira mošt, dovoljeno slajenje. Izvoz mošta dokaže trgovec s tovarnim listom.

Finančna ravnateljstva morejo izdajati trgovcem eno odobrenje za vso sezono, toda trgovec mora vsakokrat dokazati izvoz organu finančne kontrole.

Glede nabave sladkorja dajeta informacije drž. tvornici sladkorja v Belju in na Čukarici.

Finančna ravnateljstva morajo prošnje rešiti v 24 urah po prejemu. Končno daje finančni minister še natančna navodila i ravnateljstvom i organom finančne kontrole za izvajanje teh poslov.

Opozorilo sadjarjem

Vse, ki se nameravajo udeležiti prve velike banovinske sadjarske razstave in sadnega sejma, ki bo od 23. oktobra do 1. novembra t. l. v Mariboru pod pokroviteljstvom g. bana, opozarjamo na tole:

1. Preberite še enkrat glavne smernice in podrobna navodila v 7. in 8. številki

ter spis »Vsem podružnicam in razstavljalcem« v 9. številki »Sadjarja in vrtnarja«. Čimbolj se bo vsakdo ravnal po navodilih in emernicah, tem manj bo zamudnega poizvedovanja in dopisovanja. Skrajni termin za prigaševanje je bil do 20. sept. Kdor se do tega dne ni prijavil, je za-

mudil priliko in se razstave ne more več udeležiti.

2. Na razstavo in na sejem se bo sprejemalo samo zrelo sadje. Opozarjamo torej vse, ki so se priglasili za razstavo ali sejem, da se ravnaajo pri spravljajanju jabolk in hrušek, ki bodo glavni predmet razstave, po terminih, ki so bili objavljeni v zadnji številki tega lista in v »Sadjarju in vrtnarju«. V tej zadevi ne bo nikake prizanesljivosti in bo vse prerano spravljeno sadje brezpogojno izključeno od razstave in s sejma.

3. Sadjje treba spravljati z vso pazljivostjo in skrajno natančnostjo.

Uporabljajo naj se pri tem vsi pripomočki, da se ohrani njegova zunanost nepoškodovana. Vsakdo naj se živo zave-da, da so od pravočasnega in pravilnega spravljanja v veliki meri zavisne najvažnejše lastnosti, ki so: zunanja lepota, notranja vrednost glede okusa in pa trpež-

nost. Lep, dober in trpežen naj bo sad, pa ga ne bo težko dobro prodati. Tak bo pa le, če bo zrel in z vso previdnostjo odtrgan. Spravljajte sadje, kar mogoče v lepem, vsaj v vedrem vremenu.

4. Obrano sadje razberite takoj pod drevesom in ločite vse popolnoma razvite brezmadežne plodove od kakorkoli pokvarjenih. Kar bo za razstavo in sejem ali pa sploh za prodaj, spravite z vso previdnostjo v shrambe, kjer se bo godilo dotlej, da ga boste še enkrat razbrali in ločili po debelosti ter odpremili v Maribor. Da pojde delo hitro in v redu izpod rok, pripravite pravočasno vse, kar potrebujete za spravljanje in prevoz. Zaboje boste dobili vse od razstavljalnega odbora iz Maribora.

Vsa nadaljnja navodila, zlasti glede vlaganja in odpošiljanja, boste dobili na posebnih okrožnicah ob primernem času.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Hišni škodljivci

(Dalje.)

Človeku nadležen mrčes.

Navadna hišna muha je zelo nadležna, obenem pa tudi škodljiva, zamaže nam stanovanje in predmete v njem s svojimi odpadki, razen tega pa je tudi nevarna, ker prenaša različne bolezni (ošpice, škrlatinko, koleru, grizo, jetiko itd.). Najbolj jo zatiramo, ako uničujemo zalego po gnojiščih, straniščih in smetiščih, ki jih polivamo z usedlico petroleja, karbolno kislino (5 delov na 100 delov vode), ali pa primešamo gašenega apna ali boraksa. V stanovanjih in hlevih lovimo muhe poleti z muholovci, še bolj važno pa je, da polovimo vse tiste muhe, ki se pozimi pojavijo v stanovanju. Hlevska mušica je podobna hišni muhi, le malo manjša je, z iztegnjenim tenkim rilčkom, s katerim zbada. Je zelo nadležna ker pika, pa tudi nevarna, ker naravnost prenaša bolezni, ker srka kri, n. pr. vranični prisad, smrkavost konj in govedi in druge. Zatiramo jo kakor hišno muho, posebno pa je paziti na snago pri smetiščih in gnojnih jamah.

Vsak pozna nadležnega komarja, ki neprijetno piči in moti človeka v spanju

z brenčanjem in zbadanjem. Če se na vbođenem mestu praskamo, je možno, da se rana okuži in ognoji. Komarjevo zalego je treba uničevati poleti z osuševanjem stoječih voda, vodo je treba politi s sirovim petrolejem ali kakšno drugo snovjo, ki se dobi v ta namen. V boju proti komarjem pomagajo tudi ribe, žabe, krastače in netopirji, ki jih je treba zaradi tega varovati kot koristne živali. Pozimi uničujemo komarje, ki prezimujejo na kletnih stenah. Stene oziroma prostore je treba pokaditi ali poškopiti s primernim sredstvom; zalego požgemo. Kjer je zelo veliko komarjev se jih ponoči varujejo z gosto mrežo, ki je razpeša nad posteljo. Mesta, kamor nas je pičil komar, namažemo s salmijakovim cvetom.

Bolha je 2—3 in pol mm dolga, temno rdečkastorjave barve in brez kril. Skoči 200 krat dalje kakor je sama dolga. Njen pik je neprijeten, pa tudi nevaren, ker lahko prenese kakšno bolezen. Najboljše sredstvo zoper ta mrčes je snaga v stanovanju in v obleki. Če treba, uporabljamo dober mrčesni prašek ali krezolov puder. Špranje v tleh, kotih in pohištvo pomijemo in zamašimo, ker se ravno v teh rede bolhe.

Stenica je 5 do 6 mm dolga, plosko stisnjena, brez kril, z rilčkom, s katerim zbada. Je zelo neprijeten mrčes. Moti nas v spanju, pik zelo srbi in lahko prinaša bolezn. Živalica razširja neprijeten duh in maže stanovanje s svojimi odpadki. Stenic se ubranimo s snago. Če jih je malo, umivamo pohištvo z bencolom, terpentinom, lizolom ali petrolejem. Kjer je tega mrčesa veliko, je treba prostore razkužiti.

Bela uš je nekrilat zajedavec, meri 3 do 4 in pol mm, podolgatega žvota, svetlorjave in rumenkastobebe barve. Skozi kožo se ji sveti rdečkastorjavo črevo. Živalica zoperno grize in je edina prernaška pegastega legarja. Uši se rešimo, če se pošteno umijemo in okopljeemo, napudramo s krezolovim pudrom in oblečemo sveže perilo. Dobro se obnese tudi umivanje s tobakovo vodo. Obleke razkužimo v pari, perilo pa operemo z raztopino krezolne sode.

Glavna ali lasna uš je sorodna prejšnji, s to razliko, da ne odlega jajc v obleko, temveč v las. Ta uš je zelo zoprna in zamore biti vzrok tudi raznim boleznim kože in las. Potrebno je temeljito umivanje glave s petrolejem ali krezolno sodo; potem, ko smo se umili, pa zavijemo glavo neprodušno v ruto ali gumijasto čepico. Š. H.

KUHINJA

Juha za bolnike. Pol kg govejega stegna zrežem na koščke, zalijem s poldrugim litrom mrzle vode in kuham pokrito eno uro. Enega piščanca osnažim, razrežem na koščke in vse skupaj stolčem v možnarju. Ko je piščanec dobro stolčen, mu primešam dva beljaka in prilijem četrt litra mrzle vode. Mešanje stremem v lonč, v katerem kuham razrezano meso in kuham še eno uro v pokritem loncu. Potem posnamem vso maščobo z juhe in juho precedim skozi tanko rutico. Juho osolim šele takrat, ko jo rabim. Vedeti je treba, da se za bolnike juha in drugo prav malo osoli.

Drug način močne juhe za bolnike. Na masnem mesu oberem žilice in morebitne koščice. Potem ga prav dobro stolčem in zdrgnem v možnarju. Stolčeno meso dam v kozico in nalijem nanj pol litra mrzle vode. Kozico pokrijem in kuham juho dober četrt ure. Potem juho precedim skozi tanko ruto, primerno po-

solim in pobarvam z žganim sladkorjem. Taka juha je zelo tečna in močna, zato je zelo priporočljiva bolnikom. Na ta način pripravljena juha je zelo dobra tudi zboljšanje slabših juh in za zboljšanje in pobarvanje mesnih ali drugih omak.

Navadne »tržiške« bržole iz koštrunovega mesa. En kg bržol iz koštrunovega mesa operem in nasolim. Za duh pridnem vejico šatraja, vejico timesa, vejico zelenega peteršilja, eno zrezano čebulo in nekaj zrn belega popra. Na meso nalijem toliko juhe, da je meso pokrito. Meso kuham počasi do mehkega. Ko je meso zmeščano, mu pridnem eno žlico prežganja, dobro zmešam in pustim še par minut vreti. Meso dam s krompirjem na mizo.

Kuhanje mezg. Za mezge mora biti sadje zdravo in popolnoma zrelo. Sadju se prekuha, potem pa pretlači skozi sito. Sadovi, ki vsebujejo več sladkobe, potrebujejo za mezge manj sladkorja. Posoda, v kateri se mezga kuha, naj bo lončena velika kozica ali pa meden kotliček. Žlica za mešanje mezge mora biti nova. Ker se mezga zelo rada prismodi, ji huda vročina škoduje, zato kuham mezgo na neprevročem prostoru. Najboljše je, da se kuha mezga v sopari, to se pravi: posodo z mezgo postavim v večjo posodo vrele vode. Mezgo je treba večkrat premešati. Mezga je dovolj kuhana takrat, ako se kapljica na mrzlem krožniku razlije. Mezga se še vroča zlija v segrete in z alkoholom splaknjene kozarce. S pergament-papirjem se zavežejo kozarci tedaj, ko je mezga popolnoma shlajena. Na vrh se položi okrogel, notranjosti kozarca primeren pergament-papir, ki se namoči v alkoholu. Prav dobro je postaviti nezavezane kozarce v pečico ali v peč, iz katere smo vzeli krub. Ta toplota napravi na površini mezge trdo skorjico. Kozarce z mezgo je treba spraviti na mrzlem in suhem prostoru.

Češpljeva mezga. Češpljam odstranim kosti ter jih prekuham in pretlačim skozi sito. Za vsak kg pretlačenih češpelj rabim pol kg sladkorja, ako so češplje bolj kisle, pa tudi tričetrt kg. Mezga iz breskev. Breskve razpolovim, jim odvzamem peške, jih kuham toliko časa, da se razpuste. Za vsak kg pretlačenih breskev rabim en kg sladkorja. Zelo dobra je mešana mezga in sicer polovico češpelj, polovico breskev.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretekli teden te-le najvišje cene: avstrijski šiling 8.53 din; holandski goldinar 24.12 din, nemška marka 17.53 din; belgijski belg 7.35 din; švicarski frank 10.03 din; angleški funt 216 din; ameriški dolar 45.44 din; francoski frank 1.49 din; češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje, kakor pa jih zaznamuje ljubljanska borza.

CENE

g Hmelj. V svojem poročilu z dne 25. septembra poroča hmeljska zadruga v Žalcu, da se kljub obsežnemu prevzemanju in odpravi že nakupljenega blaga nadaljuje z nakupovanjem letošnjega pridelka. Pri sicer nekoliko bolj mirni tendenci so cene ostale v glavnem neizpremenjene in se slej ko prej plačuje za res izbrano prvovrstno blago 25 do 26 dinarjev, za prvovrstno 24 do 25 din, za dobro srednje 23 do 24 din, za srednje 21 do 23 din, za slabo srednje 19 do 21 dinarjev in za slabše do 19 din za 1 kg. Prodanih je doslej iz prve roke že nad 80 % letošnjega pridelka in je zlasti boljše blago le še v bolj čvrstih rokah. Več povpraševanja je predvsem za srednje in najboljše blago.

Novosadska blagovna borza dne 10. septembra 1937. Pšenica: 78—79 kg baška 173—175 din, 77—78 kg sremska 174—175 din, 77—78 kg slavonska 176—178 din, 78—79 kg baška ladja Tisa 179—181 din, 79—79 kg baška ladja Begej 178—180 din, banatska 169—170 din za 100 kg. Oves: baški, sremski in slavonski 106—108 din za 100 kg. Ječmen: 63—64 kg baški in sremski 125—127.50 din za 100 kg. Rž: baška 164 din za 100 kg. Koruza: baška in sremska 92—94 din, banatska 90—92 din za 100 kg. Moka: baška in sremska og in ogg 270 do 280 din, štev. 2. 250—260 din, štev. 5. 230—240 din, štev. 6. 210—220 din, štev. 7. 170—180 din, štev. 8. 125—130 din; sremska in slavonska og in ogg 265—275 din, štev. 2. 245—255 din, štev. 5. 225—235

din, štev. 6. 205—215 din, štev. 7. 165—175 din, štev. 8. 125—130 din za 100 kg. Fižol: baški beli brez vreč 200—205 din za 100 kg. Otrubi: baški, sremski in banatski v vrečah iz jute 88—93 din, baški v vrečah iz jute, ladja, 95—95 din za 100 kg. Tendenca: brez posla. Promet: srednji.

RAZNO

Starši in dekleta z dežele! Porabite ugodno priliko! Še je čas za vpis v kmetijsko-gospodinjstvo šolo v Škofji Loki. Učenke se v šestih mesecih nauče najpotrebnejših kmečkih opravil in dolžnosti. Predmeti se poučujejo teoretično in praktično, tako: vrtarstvo, sadjarstvo, živinoreja, kokošjereja, živinozdravstvo, kuhanje, prikrojevanje, šivanje, pranje in likanje. Razen tega se dekleta uče tudi vzgojeslovja, računstva, knjigovodstva, sploh vsega, kar je potrebno za kmečko dekle, mater in gospodinjjo. Pogoji za sprejem v to šolo so edino le dobra volja in pridne roke. Posebnih obveznosti ni nobenih. Zato ne odlašajte in še danes pišite uršulinkam v Škofjo Loko za vsa potrebna pojasnila. Šolsko leto se prične 1. oktobra.

»Umna reja domačih zajcev« je naslov knjžici, ki sta jo spisala dr. Jenko in Inkret, ima 89 strani in stane din 16, založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, 1931. — Zajčjereja je postala ravno v teh težkih časih jako važna panoga našega gospodarstva, oziroma vsaj postala bi lahko, ko bi se ji posvečalo malo več pažnje. Z reje domačih zajcev si zlasti revnejši sloji lahko veliko pomagajo. Od zajca imaš okusno meso, ki ga moraš drugače drago plačevati ter kožuhovino. Zajci so s hrano kmalu zadovoljni, hlevček pa si postaviš kjerkoli pri hiši z malimi stroški. Ker se zajec hitro plodi, imaš v teku enega leta že celo čredo te koristne živalice. Knjžica obsega najprvo popis divjega zajca, potem domačega; razne pasme, katere gojimo pri nas; zreja domačega kunca — hlevček; nega; sklopljenje; koristi; sredstva za pospeševanje reje kuncev; anatomija konca; križanje; bolezni. Knjžica je praktično spisana in jo toplo priporočamo.

PRAVNI NASVETI

Odškodnina za oskrbovanje gozda? F. C. C. Če ste vi in vaši posestni predniki stalno gojili in oskrbovali gozd poleg pašnika agrarne skupnosti v mnenju, da je to vaš lasten gozd in je to trajalo skozi 30 let, potem ste si s tem priposestovovali lastninsko pravico do tega stalno oskrbovanega dela gozda. Če je sedaj ponovna mera agrarne skupnosti pokazala, da bi nji pripadala 2 a tega gozda, vam gozda ni treba odstopiti, ker lahko od zemljknižnega lastnika zahtevate privolitve za odpis in prepis tega dela priposestovanega gozda. Če pa oskrbovanje gozda še ni trajalo 30 let, potem morate, ta del gozda prepustiti zemljknižnemu lastniku in ne morete za lasten trud niti za trud vaših posestnih prednikov, ki so ga imeli z oskrbovanjem gozda, ničesar zahtevati. — Opravičenj pa ste, da vzamete od izdanega potroška nazaj le to, kar ga morete vzeti nazaj v naravi.

Nezakonski otroci nimajo dedne pravice proti očetovi zapuščini. B. K. M. — Mož je svojo zakonsko ženo zapodil in živel z drugo, s katero je imel tri otroke. Za te otroke je skrbel, jih oblačil in šolal do 14 leta, potem so pa šli od hiše. Vprašate, če imajo ti otroci ob polnoletnosti pravico zahtevati od očeta doto ali ne in ali ima njihov mati pravico kaj zahtevati od svojega nezakonskega moža. — Nezakonski otroci imajo pravico, da zahtevajo od svojih staršev njihov imovini primerno oskrbo, vzgojo in preskrbo. Oskrbo in vzgojo so otroci že prejeli, ko so bili doma. Sedaj lahko zahtevajo od očeta le še preskrbo, seveda sorazmerno z očetovo imovino. Kot preskrba se smatra pač to, kar je odraslemu otroku potrebno, da samostojno začne živeti. — Nezakonska mati po preteku treh let napram nezakonskemu očetu ne more nikakih zahtevkov več uveljaviti. Če še sedaj živita skupaj, potem naj se oba dogovorita, koliko bo ona zaslužila z delom. Če take pogodbe ni, ne bo mogla ona po smrti nezakonskega moža nič zahtevati za sebe. — Če nezakonski oče nima zakonskih otrok, bodo njegovi dediči v primeru, če ne bo napravil nobene oporoke, njegova zakonska žena in njegovi bratje in sestre.

Pokojnina vdove po zasebnem uradniku. M. C. — Po možu ki je bil zavarovan pri Pokojninskem zavodu, ima vdova pravico na pokojnino, če je njen mož v času smrti užival nezgodno ali starostno rento, ali pa, če je mož že pridobil pravico do take rente. Pokojnina vdove znaša polovico tiste rente, ki jo je mož užival, oziroma, ki bi umrlemu možu pripadala. Pravice do pokojnine pa nima vdova 1. če od sklenjenega zakona še ni poteklo pol leta, razen če je smrt moža posledica nesreče, ki ga je za-

dela po poroki; 2. če se je poročila z možem, ki je bil star nad 50 let ali z možem, ki je že užival nezgodno ali starostno rento; 3. ako je bila vdova za časa smrti moža sodno ločena zaradi lastne krivde in 5. če je s kazensko sodbo ugotovljeno, da je vdova povzročila smrt moža oziroma, da je so kriva moževe smrti. — Iz tega razvidite, da ne boste dobili pravice do pokojnine, če poročite nad 50 let starega vdovca.

Posojilo hranilne knjižice. A. B. D. L. Posodili ste nekemu uradniku hranilno knjižico za dobo enega leta. Obljubil je, da bo kot nagrado za to plačeval mesečno določeno znesek. Leto je preteklo in vam ni plačal niti obljubljenega nagrade niti vrnil knjižice. — Opomnite dolžnika, da vam vrne knjižico in plača obljubljenega nagrado. Če bo nato priznal, da vam je dolžan plačati nagrado in se izgovarjal, da trenutno ne more, potem najdita skupaj na okrajno sodišče, da se tam spiše poravnava, s katero vsak čas potem lahko predlagate izvršbo in dosežete rubež dolžnikove plače. Če pa dolžnika na vaš opomin ne bo blizu, potem ga boste morali tožiti. Ker gre za vrednost knjižice preko 12.000 din, boste morali tožiti pri okrožnem sodišču z odvetnikom. Preskrbeti si morate ubožno spričevalo in s tem zaprosite pri domačem sodišču, da se vam postavi odvetnik kot zastopnik revnih za to pravdo.

Stroški v državnih bolnišnicah za duševne bolezni. J. K. L. Po pravilniku o bolničnih pristojbinah iz leta 1934 davčni zavezanci z letnim neposrednim davkom do všteti 400 din v državnih bolnišnicah za duševne bolezni ne plačajo bolniških stroškov. Vložite prošnjo, opremljeno z izkazom o davkih na upravo bolnišnice — sin je dolžan plačati za očeta te stroške, če oče to sam ne more storiti in je sin premožen posestnik.

Preganjanje nezaščitene divjačine. J. K. P. Vrane in srake Vam delajo na sadju veliko škodo, pa bi jih radi nekoliko preganili in uničili. Vprašate, ali jih smete streljati in na kakšni oddaljenosti od hiše in koliko stane nabava orožnega lista. — Nezaščiteno divjačino sme posestnik ujeti ali jo ubiti samo v svoji ograjeni naselbi ali na ograjenem zemljišču. V tem primeru pa sme posestnik to divjačino ujeti ali jo ubiti samo s takšnimi napravami, ki izključujejo lovljenje zaščitene divjačine, in ne na takšnih mestih, kjer bi se mogla ujeti zaščitena divjačina. Brez izrecnega dovoljenja lovskega upravičenca posestnik ne sme rabiti strelnega orožja. Za enoletni orožni list se plačuje 50 dinarjev državne takse in 25 din banovinske takse. Poleg tega boste morali tudi prošnjo za nabavo orožja kolekovati s kolkom za 10 dinarjev in plačati za prijavo 10 din.