

ZADRUGA.

Glasilo »Zadruške Zveze v Celju«.

Vestnik „Zadruške Zveze v Celju“.

Davčne zadeve.

Prepogostokrat nam dohajajo najraznovrstnejša vprašanja o davčnih zadevah, ker zadruga, vzlic temu, da jih ob vsaki priliki pismeno in osebno podučujemo, še vedno ne vedo, katere davke jim je plačevati in katerih rokov se jim je tozadevno držati. V prvi vrsti velja to zlasti glede mlajših zadrug, pa tudi že starejše zadruga si niso vselej na jasnem, kake obveznosti imajo tozadevno. Sklicujemo se zaradi tega na vse naše cirkularje in članke, ki smo jih ponovnokrat razposlali vsem našim zadrugam, oziroma smo jih priobčili bodisi v »Zadrugi«, bodisi v raznih letnikih letopisov. Zlasti opozarjamo na članke v januarski številki »Zadruga« lanskega leta na straneh 14 do 21, katere naj si zadruga dobro preberejo, si jih zapomnijo in se po njih ravnaajo, da ne bode potreba večnega in nepotrebnega povpraševanja. V nastopnem pa navedemo, kake davke je plačevati zadrugam.

1. Neposredne pristojbine.

Po določilih §§ 3 in 4 zakona od 21. maja 1873 drž. zak. štev. 87 morajo plačevati vse zadruga brez izjeme, torej hranilnice in posojilnice, mlekarske, vinorejske zadruga i. t. d. neposredne pristojbine po menični lestvici, to je po lestvici I in sicer od naslednjih bilančnih deležev:

1. od vplačanih deležev,
2. od izplačanih deležev,
3. od vplačane vstopnine,
4. od izplačanih obresti ali dividende od deležev,

5. od izplačanega kakega drugega dobička, ki bi ga združniki eventualno prejeli. Za plačilo teh neposrednih pristojbin se napravi izkaz po naslednjem vzorcu:

Izkaz

registrirane zadruge z _____ omejeno zavezo o pristojbinah, katere se morajo neposredno vplačati. Za čas od _____

Tekoče število	Sključuje se na računski knjige in letni računski zaključek	Predmet	Znesek		Po kateri listini se pristojbina odmeri	Pristojbina		Opomba
			K	v		K	v	
1		Vplačani deleži			I			
2		Izplačani deleži			I			
3		Izplačane obresti deležev oziroma dividenda od deležev			I			
4		Vplačana vstopnina			I			
5*		_____			I			
			Skupaj					

* Po potrebi.

V _____, dne _____ 191__

Podpis tvrdke: _____

Za ta izkaz ima Zvezna trgovina v Celju založeno tiskovino pod obrazcem S in je najbolje, da se ista naroči.

Za plačevanje neposrednih pristojbin je določen postavni polletni rok in sicer od 15. julija in do 15. januarja vsakega leta. Da pa se našim zadrugam evidenca in rok glede plačevanja neposrednih pristojbin nekoliko olajša, je izposlovala Zadruga Zveza od visokega c. kr. finančnega ministerstva na Dunaju enotni celoletni rok, ki je podaljšán do konca julija vsakega leta. (Glej »Zadrugo« št. 1. od 1. jan. 1910 stran 18 in 19).

Opozarjamo pa, da se ta rok nikakor ne sme zamuditi, ker predpiše lahko pristojna davčna oblast občutno kazen.

Izkaz S se napiše v dveh izvodih, od katerih eden potem ostane pri davčnem uradu, drug izkaz pa se shrani pri blagajniških prilogah kot dokaz plačila.

Do uveljavljenja zakona od 25. oktobra 1896 drž. zak. št. 220 so morale plačevati denarne zadruga tudi 2⁰/₀ pristojbine od vplačanih in kapitalizovanih obresti hranilnih vlog in sicer do konca leta 1897. Te 2⁰/₀ pristojbine pa so odpravljene popolnoma s pravkar navedenim zakonom od 25. okt. 1896 in je še posebno izrečena odprava istih s členom I, al. 2 zakona od 11. februarja 1897 drž. zak. št. 57 (Ukaznik XI., c. kr. finančnega ministerstva od 8. marca 1897).

Namesto teh 2⁰/₀ pristojbin pa morajo plačevati denarne zadruga, torej stare Schulze-Delitscheve posojilnice, naše slovenske kmečke posojilnice mešanega ustroja, kakor tudi vse hranilnice in posojilnice Rajfajzenovega sistema

2. rentni davek.

Rentni davek, kakor je uveljavljen za denarne zadruga z zakonom od 25. oktobra 1896 drž. zak. št. 220 znaša 1¹/₂⁰/₀ od zneska izplačanih in kapitalizovanih obresti hranilnih vlog, kakor so dotični zneski izkazani v računskem zaključku zadruga.

Po predpisih navedenega zakona bi se moral plačevati tudi rentni davek v četrletnih obrokih. Da pa se tudi v tem oziru zadrugam vstreže, smo izposlovali enako kakor glede neposrednih pristojbin tudi glede termina za plačilo rentnega davka enotni rok, ki velja za posojilnice in hranilnice Rajfajzenovke, ki so naše članice, do konca julija, za druge zadruga pa za prvo polletje do konca julija, za drugo polletje pa najkasneje do konca marca prihodnjega leta. Tozadevno se sklicujem na članek v št. 1 Zadruga od 1. jan. 1910 na strani 19. Rentni davek se plača s tiskovino C, ki se dobi pri vsakem davčnem uradu brezplačno. Zahtevajo se naj dosledno in povsod vedno tiskovine s slovenskim ali vsaj najmanj z dvojezičnim tekstom, ker uradi rajše odpravijo le samonemške tiskovine. Zvezna trgovina pa je založila za plačevanje rentnega davka tudi tiskovino pod obrazcem V, ki je bolj prikladen kot uradni formular in je najbolje, da si ga zadruga v potrebni množini nabavi pri istej. Obrazec za rentni davek se mora izpolniti v dveh izvodih, kakor kaže naslednji uzorec.

Izkaz

o rentnini, oddani v zmislu § 133.

Označi naj se dolžnik, opravičen za odbijanje
 Označi naj se izplačujoča blagajnica
 Označi naj se čas, za kateri se rentnina oddaja (§ 134) od 1.1. 1910 do 31.12. 1910.

Hran. in pos. v r. z. z. n. z.

1	2	3	4	5	6
Kake vrste so izplačani, oziroma k dobremu zapisani, rentnini podvrženi prejemki	Čestota mera obnavljanja	Koliko iznašajo izplačani, oz. k dobremu zapisani, rentnini podvrženi prejemki, zaznamovani v rubriki 1	Glede nastane vsotno razlika odstotna mera	Davčni znesek	Tedaj se je oddal
				K	znesek dne
				V	dne
Izplačane in kapitalizovane obresti hranilnih vlog	41/2/10	Izplačane K 126-40 Kapitalizovane " 814 70 Skupaj K 940-50	11/2/10	14 11	

Podpis stranke, oziroma izplačujoče blagajnice:

(Izpolni naj državna blagajnica [davkarja].)

Uradna štampa/a:

Dva podpisa:

Zgornji znesek K v t. j. kron vinarjev se je
 dne pri tukašnjem uradu prejel in vračunil pod
 isto davč. registra

Podpis višjih uradnikov ali njihovih namestnikov.

Po prejemu potrdilu odreži stranka
 ta kupon

7

Uradno potrdilo

o znesku K v t. j.

kategora je

kot pridobnino, pobrano potem odbitka v zmislu
 § 133 postave od 25. dne oktobra 1896 drž. zak.

št. 220. za čas od

do

tuuradno plačal in katera je
 jour. člen

prejeta in vračunjena pod
 točko davčnega reg.

dne

Podpis višjih uradnikov ali njihovih
 namestnikov:

Izkaz se mora izpolniti v dveh izvodih ter se z istima plačati rentni davek. Eden izkaz pridrži c. kr. davčni urad, pri katerem se rentnina plača. Drug izkaz dobi zadruga takoj nazaj z uradnim potrdilom o pravilnem vplačilu. Od tega drugega izkaza odcepi potem plačujoča zadruga kupon, to je »uradno potrdilo«, katero shrani pri blagajniških prilogah za izdatke. »Izkaz« sam, pa se predloži predstojnemu c. kr. okrajnemu glavarstvu z nekolkovanim dopisom sledeče vsebine:

C. kr. okrajno glavarstvo kot davčna oblast

v

*Podpisana hranilnica in posojilnica v
registrirana zadruga z neomejeno zavezo predlaga izkaz o plačani
rentnini za leto v tamuradno porabo.*

....., dne 191

1 priloga

Uradna štambilja

Dva podpisa.

Opozarjamo, da so dolžne plačevati rentni davek pravzaprav le stranke, to je vlagatelji zadruga. Davčnim uradom morajo rentnino plačati zadruga, ki pa so opravičene po zakonu, ta rentni davek vsakemu posameznemu vlagatelju odtegniti, oziroma zaračunati. Tega pa slovenski denarni zavodi niso storili v nobenem slučaju, kar je hvalevredno in so tudi vse naše članice brez izjeme prevzele plačevanje rentnine na sebe tako, da stranke, oziroma vlagatelji dobivajo od svojih vlog polne obresti in se jim nič ne odteguje.

3. Pridobninski davek.

Po že večkrat citiranem davčnem zakonu od 25. oktobra 1896 drž. zak. št. 220 morajo plačevati zavodi, ki so podvrženi javnemu polaganju svojih računskih zaključkov, toraj tudi naše zadruga, izvzemši Rajfajzenovke, kar bomo omenili pozneje, pridobninski davek v zmislu §§ 93 in sledečih navedenega zakona in sicer, ako so dosegle nad 600 kron letnega čistega dobička.

Način, kako se izračuna, oz. najde podlaga za odmero pridobninskega davka, ni ravno jednostaven in je v tem oziru najbolje, da se zadruga, ki so pridobnino dolžne plačati in ako jim ni kaj jasno, obrnejo na Zadržno Zvezo za nasvet in pomoč.

Napoved za odmero pridobnine se napravi na tiskovini obrazec E/1, ali E/2, katerega se dobi tudi brezplačno pri davčnih uradih, oziroma davčnih oddelkih okrajnih glavarstev.

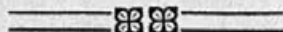
Ta napoved za odmero pridobnine se mora predložiti po § 110 zgoraj navedenega zakona 14 dni potem, ko je bil računski zaključek zadruga za pretečeno upravno leto odobren pri rednem občnem zboru; najkasneje pa se mora predložiti napoved za odmero pridobnine v šestih mesecih po preteku upravnega leta, za katero je napoved predložiti. Napovedi za odmero pridobnine je potreba priložiti vse one podatke, kakor navaja naš članek v prvi številki lanske »Zadruga« na strani 20.

Posebne važnosti je v davčnem zakonu od 25. oktobra 1896 drž. zak. št. 220 določitev v § 84, lit. e, da so hranilnice in posojilnice, katerih pravila vstrežajo določilom § 1 zakona od 1. jun. 1889 drž. zak. št. 91, in katere so si pridobile od pristojnega c. kr. finančnega ravnateljstva priznanje, da o njih to velja, kar ta zakon zahteva, to so skratka Rajfajzenovke, pridobninskega davka popolnoma proste.

Sicer postopajo nekatere fiskalične oblasti tudi v tem oziru jako ozkosrčno in skušajo zlasti v najnovejšem času uveljaviti popolnoma drugačno prakso ter pritegniti v pridobninsko obdajenje tudi Rajfajzenovke. Vsak tak slučaj se nam naj naznani nemudoma, da se lahko napravijo potrebne pritožbe in da se rok ne zamudi. Ako bi pa kje zares pravila bila dvoumna ali nasprotujoča določilom § 1 zakona od 1. junija 1889, je potreba ista nemudoma spremeniti tako, da se okrajna glavarstva kot davčne oblasti, odnosno njihovi referenti ne bodo mogli nad njimi spodtikati.

V tem pogledu smo izvojevali v teku let, odkar je uveljavljen zakon od 25. okt. 1896, s pritožbami že jako lepih uspehov in je bilo vsled našega rekurza odpisano neki posojilnici na že predpisanem davku z dokladami vred ca. 2200 kron.

Enako kakor doslej bomo ščitili radi svoje zadruga tudi v bodoče, zaradi tega pa je neobhodno potrebno, da se nam vsak slučaj neopravičenega obdajenja, ali če zadruga ni na jasnem, takoj naznani in naj zadruga brez našega poduka nikdar ne storijo karkoli poprej, dokler nimajo našega odgovora.



Agrarno gibanje v Italiji.

Že okoli leta 1870. so razni odlični politiki in narodni gospodarji Italije stremeli za tem, da bi ustvarili tudi v tej agrarni državi enotno zastopstvo agrarnih interesov v zakonodajnih korporacijah.

Prvi tozadevni poskusi datirajo iz l. 1870., potem 1885., in končno so se nameravala l. 1894. oživotvoriti velika društva, ki bi naj pospeševala prodiranje agrarne misli v celi državi. A ti poskusi so se izjalovili vsled nerazumevanja v prizadetih krogih ter vsled v Italiji zgodovinskega partikularizma, ki še danes v skoro nezmanjšani meri obvlada tamošnje politične in gospodarske razmere. Sploh pa tudi pri nobenem teh poskusov za ustanovitev agrarne stranke ni bil kot temelj položen jasni narodnogospodarski program.

Značilno je, da se je na kongresu nekaterih kmetijskih društev Severne Italije v Bologni l. 1908. enostavno proti vsakteremu parlamentarnemu zastopstvu kmetijskih koristi proglasil boj. Vendar so pa nekateri poslanci osnovali v italijanskem parlamentu leta 1908. agrarni klub pod imenom »Comitate agrario nazionale«. Ednajst jih je bilo in izdali so proglas, v katerem pravijo, da si je ta nova zveza stavila za nalogo pospešiti sprejetje agrarno-političnih zakonov v parlamentu in zahtevati od vlade, da stori potrebne korake v korist kmetijstva.

Pri volitvah v parlament je izdala ta zveza volilni manifest, v katerem razvija agrarni program. Prvič se je takrat v Italiji pri volitvah izdal čisto gospodarski, od parlamentarcev najrazličnejših strankarskih struj podpisani volilni program. Volilni oklic pravi med drugim:

»Predvsem se mora nova zbornica poprijeti z vso odločnostjo gozdnega vprašanja. Potrebno bo, da država, ki edina more izvesti pogozdenje v goratih krajih, oddaljenih od trgovinskih in dobavnih središč, v svojih rokah osredotoči vsa ona gozdna ozemlja, katerih obdržanje zahteva splošni blagor. Državna gozdna last se mora z zakupovanjem ali razlastovanjem razmnoževati, ne pa manjšati, kakor se to že dolgo v drugih državah vrši. Istočasno se mora s strogim zakonom varovati zasebni gozdni imetek in se mora podpirati zasebna inicijativa.

Eden najvažnejših razlogov za slabo gospodarsko stanje v južni Italiji je nedostajanje namakanja zemlje. Ako bodo s tozadevnimi napravami preskrbljeni južnoitaljanski kraji in otoki,

se bo tam produkcija žita in krmil in s tem tudi živinoreja lahko hitreje razvijala. Na podlagi stare tradicije je v Italiji preskrbovanje namakalnih naprav naloga države. Deloma so skrbeli za to novi posebni zakoni za južno Italijo in Sardinijo. Vendar pa mora zakonodajstvo od teh nezadostnih poskusov preiti k sistematični in energični akciji po vzgledu Anglije v Egiptu.

Reforme v svrhu ustvaritve in ohranitve malih kmetij, ki so se nameravale izvesti že v minoli zakonodajni dobi, se morajo končno udeležiti. Vedne krize, ki so zadevale našo kmetijsko produkcijo, zahtevajo energičnih korakov, s katerimi bi se ustavilo nadaljno pojevanje malih kmetij. Končno bode potrebno izvesti obsežno zakonodajno akcijo za podpiranje zadružništva, kakor tudi raznih vrst kmetijskega zavarovanja.

In tako dalje. Pri vsem tem pa se ni ustanovila ta zveza kot samostojna politična agrarna stranka, ker dotični poslanci niso verovali v možnost samostojnega obstoja take stranke. Nedvomno pa je, da se bo tudi v Italiji porodila samostojna agrarna stranka, kakor hitro se bo agrarna kriza še bolj poostrila.

Vladni organi so takrat ta agrarni program pozdravili kot podporo agrarnopolitičnih akcij, ki jih je takratna vlada že davno kot nujne priznala in jih skušala izvesti.

Ta program pa je seveda nezadosten. Izogiblje se baš onim vprašanjem, ki ostro režejo v telo italjanskega kmetijstva in ki so jedro agrarnega vprašanja v Italiji: razmere med kmetijskim delodajalcem in delavcem, notranja kolonizacija, izseljevanje. Baš ta vprašanja so za italjansko kmetijstvo življenskega pomena.

Ta nedostatek pa je naravna posledica dejstva, da proglasa ni izdala enotno organizirana agrarna stranka, ampak poslanci različnih strank. Baš v tem pa je dokaz za nujno potrebo samostojne politične agrarne stranke.

Da je med onimi deželami, v katerih je agrarna kriza dosegla skoro vrhunec, tudi Italija, kaže dejstvo, da je tudi vlada v posebni spomenici na kralja razvila agrarno-politični program, v katerem naglaša nujno potrebo ureditve mezdnih razmer v vseh gospodarskih panogah kmetijstva, dalje potrebo kmetijskega pouka, spopolnjevanja kmetijske produkcije, izboljšanja prodaje kmetijskih pridelkov, izboljšanja dovoza na morju in kopnem, izrabljanja vodnih sil, pogozdovanja, regulacije rek itd.

Merodajni krogi torej — sicer pozno — uvidevajo, kako se zanemarjanje kmetijstva v prejšnjih desetletjih danes na državi kruto maščuje.

v. sp.

Konserviranje sadja in vsakojake povrtnine za domačo uporabo.

(Dalje.)

Jos. Zupanc.

(Brez dovoljenja je ponatis prepovedan).

V večjih steklenicah je kuhati par minut delj, kakor v malih; istotako v kameninskih vrčih dalje nego v steklenicah, ker se prvi bolj polagoma segrejejo. Izkušnja tudi uči, da je dobro in pri gotovih jedilih n. pr. pri povrtninah celo neobhodno potrebno, da se vrši po prvem za 3—4 dni drugo šteliziranje, za katero pa se rabi polovico manj časa. Prvo segretje (šteliziranje) zaduši sicer kvarljive glivice in bakterije, ne pa vedno njih trose ali klice, katere se v par dneh razvijejo v glivice ali bakterije, in te zatremo z drugim vkuhavanjem t. j. šteliziranjem.

Čas vkuhavanja se ne računa od tistega trenutka, ko smo pristavili posode k ognju, ampak še le od tistega, ko se je dosegla predpisana toplota. Ako kaže toplomer, da se toplota zvišuje čez določeno mero, tedaj je treba samo posodo nekoliko odmakniti od ognja. Z odmikanjem in primikanjem k ognju je torej lahko mogoče regulirati toplino.

Vkuhava se naj počasi, to se pravi, paziti je na to, da voda ne vre valoma.

Dalje ne velja mrzle steklenice napolnjevati z vročimi, oziroma vroče steklenice z mrzlimi rečmi; kakor tudi ne gre vroče steklenice polagati v mrzlo, oziroma mrzle steklenice v vročo vodo. Tudi ne jemljimo steklenic prej iz vode kakor takrat, ko so se že ohladile.

Steklenice po konserviranju shranimo na snažnem, hladnem in suhem prostoru, kateri naj ne bo presvetel in prepihu izpostavljen. Prevelika svetloba povzroči, da konserve pobledé; posledica prepaha pa je menjavanje temperaturne višine. Če tudi na pravilno konservirana jedila ta menjava ne more uplivati, bi jim vsekakor znala prej škodovati, kakor hasniti.

Sedaj se je treba posebno v prvem času večkrat prepričati, če pokrovi dobro držé. Ako se da kateri kratkomalo privzdigniti, je to znamenje, da ni bilo šteliziranje popolnoma pravilno izvršeno. Vkuhavanje je v takem slučaju ponoviti, če se jedila že niso pokvarila do nevžitnosti. Čim natančneje se opravi vse delo pri konserviranju, tem redkejši so taki slučaji.

Hitro se lahko prepričamo, če so konzerve dobro pripravljene ali ne, ako jih denemo prve dni na kak topel prostor. Tu se začnejo kvarjenje povzročajoča bitja v steklenicah naglo razvijati, ako imajo še sploh kaj življenske moči v sebi. V takem slučaju odstopijo v par dneh pokrovi. Tu se mora šteriliziranje ponoviti. Ako pa drže pokrovi prej ko slej dobro, je znamenje, da se je konserviranje popolnoma pravilno vršilo.

To so torej v kratkem nekaka splošna navodila, ki jih je treba upoštevati, ako se konservira v patentovanih konzervnih steklenicah in vrčih.

Kako se je pa ravnati pri posameznih sadnih in povrtninskih vrstah, bode opisano v receptih, ki sledijo.

Sadne konzerve.

a) Splošne opombe.

Sadje konserviramo ali celo ali deljeno (to imenujemo vkuhanu sadje ali sadne kompote), ali pa v raznih izdelkih kakor so: sadni soki (Obstsäfte), sadne strjenine (Obstgelée), sadne mezge ali marmelade (Obstmarmeladen), sadne testenine (Obstpasten), sadni siri i. dr.

Konservirano sadje bodisi celo ali deljeno ali pa v raznih izdelkih je priljubljena in pred vsem jako zdrava jed.

Vkuhanje v navadnih kompotnih glažih je znano in se poslužujejo naše gospodinje tega načina z jako premenljivim uspehom. Za to je sličnih opazk, kakor: lani se mi je posrečilo, letos pa ne, slišati mnogokrat.

Kar pri sadju čislamo, je njegov fini aroma, njegova naravna sladkost in kislina. Te dobre lastnosti pa odzame, ozir. prikrije sladkor pri uporabi navadnih kompotnih steklenic, ker ga je treba precej, ako hočemo v njih sadje ohraniti zdravo. Čim manj sladkorja uporabimo, tem prvotnejši ostane okus sadja, pa tem lažje se to skazi v navadnih glažih.

Če rabimo pri običajnih steklenicah toliko sladkorja, da se sadje sigurno dobro drži, tedaj preseda kompot marsikateremu, ker je presladek; razven tega je tudi za širše sloje predraga hrana.

Pri uporabi patentovanih konzervnih steklenic pa ne potrebujemo sladkorja, da konservira sadje, ampak le, da ga zboljša; zato se ravna tu uporaba sladkorja po okusu posameznika. Za osebe, ki ne smejo uživati sladkorja, se lahko vkuha tudi v čisti kuhani vodi ali v kakem naravnem sadnem soku brez sladkornega dodatka.

Za druge slučaje pa se priporoča rabiti primerno sladkorno raztopino, ker ona boljša ne le okus, ampak ohranjuje tudi prvotno barvo sadja.

b) Sladkorna raztopina.

Koliko je treba sladkorja, se ravna po sladkosti za konserviranje namenjenega sadja in po okusu oseb, ki uživajo te konserve. Za bolj sladke vrste kakor so n. pr. jagode, maline, črnice (borovnice), murve, mirabele, črešnje in hruške, zadostuje približno 25 do 30 dkg na liter vode. Kislejše vrste n. pr. marelice, breskve, slive itd. so okusnejše, če vzamemo okoli 50—75 dkg na liter vode. Pri jako kislem sadju n. pr. pri višnjah, ribezlju, kosmuljah ali kosmatem grozdju, brusnicah, jabolkah, kutinah itd. pa je treba že blizu 75 in več dkg sladkorja na liter vode. Te množine se lahko znižajo ali zvišajo, kakor pač kdo želi po svojem okusu ali kakor komu razmere dopuščajo.

Za sladkorno raztopino rabimo čisti, navadni beli sladkor; še boljši je takojmenovani kristalni sladkor.

Sladkor raztopimo nad pohlevnim ognjem v čisti vodi, pri tem pa raztopino čistimo t. j. posnemajmo pene, oziroma nesnago, ki se zbira na površju. 1 liter sladkorne raztopine zadostuje za 3—6 polliterskih steklenic.

Sladkorne raztopine si lahko pripravimo več skupaj, ker se da ohraniti v dobro zamašenih steklenicah. Še boljše je seveda, če jo steriliziramo.

A. Razno vkuhano sadje ali sadni kompoti.

a) Splošna navodila.

Navadno vkuhavamo tako sadje, ki je prijetnega aromatičnega okusa in katero se ne da drugače dolgo ohraniti v sveži obliki. Posamezne vrste zahtevajo posebne priprave. Ene vkuhavamo take kakoršne so, druge preje delimo, oziroma razrežemo; zopet druge preje lupimo ali jim izkrožimo pečke, osredele. Nekatere pa tudi pustimo preje nekoliko prevreti v čisti vodi, v sladkorni raztopini ali pa v sladkem kislu.

Vse brez razločka je pred rabo temeljito umiti v čisti studenčnici.

Sadje, ki ga mislimo vkuhavati, naj bo sicer zrelo, vendar ne prezrelo, oziroma premehko. Pri nekaterih vrstah, posebno takih, ki se rade razkuhajo, niti ne kaže čakati, da dozore. Pripomniti je še, da ohrani sadje, katero pred vkuhavanjem lupimo ali delimo, svojo lepo, prvotno barvo le tedaj, če na-

močimo posamezne kose takoj, kakor hitro so pripravljeni, v mrzlo vodo, v katero smo stisnili nekaj kapljic limonovega (citronatnega) soka ali pa dodjali nekoliko soli n. pr. eno malo žličko na 1 liter vode.

Po tej pripravi je sadje tesno vložiti v steklenice tako, da ostane 4—5 cm praznega prostora; sedaj je sadje zaliti s sladkorno raztopino (oziroma s čisto kuhano vodo) in robe steklenic in pokrovov zbrisati, če niso čisti. Nato je pritrditi gumijev obroček in pokrov z oklepkom, oziroma je položiti pripravljene steklenice v kuhalni aparat in v pisker. V pisker je vode naliti toliko, da so patentovane konzervne steklenice pod vodo. Pri navadnih kompotnih steklenicah se to seveda ne sme zgoditi, sicer bi se voda zmešala z vsebino. Pisker z vsebino je postaviti na štedilnik, vkuhanje se prične.

b) Navodila za vkuhanje posameznih sadnih vrst

Kateri od sledečih receptov ni za splošno uporabo, je sprejet v ta spis le zaradi popolnosti in je morebiti s tem vendar komu vstreženo.

1. Vkuhana jabolka.

Jabolka vkuhamo le izjemoma, ker jih je mogoče imeti pri pravilni izbiri vrst sveže skozi leto in dan.

Jabolka je lepo vkuhati, velika je deliti in jim izrezati pečke; pri manjših pa izdolbimo po lupljenju samo sredino, kar se lahko zgodi s posebnim sredstvom.

Posamezne kosce je takoj namočiti v vodo, pripravljeno po že opisanem načinu.

Lepotična jabolka, imenovana »acerol«, ki so podobna črešnjam, lahko vkuhavamo tako, kakoršna so, samo da jih preje umijemo. Jabolčne, kakor tudi hruškine kosce se priporoča pred vlaganjem v steklenice kuhati v čisti vodi tako dolgo, da jih je mogoče predreti s slamnato bilko. Če se to kuhanje opusti, tedaj se sadje lahko vzdigne v steklenicah, kar pa sicer škoduje samo očem.

V steklenice vložena in s sladkorno raztopino zalita jabolka je sterilizirati 20—30 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 75—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhanje so pripravne vse vrste, ki so finega, aromatičnega okusa.

2. Vkuhane hruške

so zelo priljubljen kompot. Sad. ki naj ne bo prezrel, oziroma mehek, je olupiti in, če je velik, razrezati v dva ali štiri dele;

pečke je izkrožiti, peceljne ostrgati in posamezne komade takoj namočiti v čisto vodo, v katero smo stisnili nekoliko limonovega soka, sicer hruške hitro porjavé. Vkuhanje v steklenicah traja 30 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 25—50 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhanje so posebno sposobne: rumena jesenska maslenka, dobra Lojza in pa pri nas precej razširjena ovsenka, tudi štučka ali jakobšca imenovana, ter sploh hruške, ki so slastnega, sladkega, aromatičnega okusa.

3. Vkuhanje kutine.

Ker so kutine nekako kosmate, je dobro obrisati volnato prevleko, nato jih je lepo olupiti, razrezati, izkrožiti pečke; sicer je postopati z njimi kakor z jabolki ali hruškami.

Ako želimo lep bel kompost in da se ne vzdiguje v steklenicah, tedaj je pripravljene kutine še prej nekoliko časa kuhati v vodi, predno napolnimo steklenice, kakor je bilo to navedeno tudi pri jabolkih. V ta namen naj se rabi vedno medena (mesingasta) ali bakrena ali pa lončena posoda, nikdar pa železna brez vsake ali z poškodovano prevlakom.

Vkuhanje ali steriliziranje traja 30 minut pri 90° C.

Slakorna raztopina: 75—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhanje so sposobne vrste, ki so podobne jabolkam, kakor tudi one, ki so enake hruškam.

4. Vkuhanje marelice

so izvrsten kompot, kateri je finega, aromatičnega okusa. Majhne marelice vkuhavamo lahko cele, večje pa lupimo in razpolovičimo.

Priporoča se jih lupiti z roženim ali bronastim nožem, sicer rade zgubé lepo, rumeno barvo. Tudi jih je takoj polagati v že opisano citronatno vodo.

Za trenutek v vrelo vodo namočene in takoj v mrzli vodi ohlajene marelice se dajo baje hitreje lupiti.

Za vkuhanje namenjene marelice naj ne bodo prezrele, sicer bi se razkuhale.

Zaradi lepšega je vlagati v steklenice posamezne komade tako, da se prerezana znotranja stran sadu prikrije očem.

Posebno fini kompot dosežemo, če denemo v vsako steklenico 5 do 6 olupljenih, mareličnih jedrc.

Cele marelice je vkuhavati 25, deljene pa 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 50—75 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhanje so sposobne vse vrste, ki se dajo lahko izkoščičiti.

5. Vkuhanje breskve

so nekaterim celo ljubše, kakor marelice. Kar je bilo omenjeno pri mareličnem kompotu, velja tudi za breskve; pač pa se priporoča breskve vedno obeljene vkuhavati, ker imajo neokusno lupino.

Če hočemo pri marelicah in breskvah preprečiti, da se vkuhani kompot ne vzdigne v steklenicah, tedaj moramo pripravljene kosce pred vlaganjem v steklenice politi z razgreto očiščeno sladkorno raztopino in jih pustiti čez noč v tej raztopini.

Drugi dan je vse skupaj malo segreti, kosce pobrati iz posode, jih vložiti v steklenice in zaliti z novo raztopino; prvo pa je porabiti za mezge (marmelade) ali kaj enakega, ker je dobila nelepno barvo in postala kalna. Breskve je šterilizirati v steklenicah 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 30—60 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Breskve-koščenice, ponekod imenovane dranceljni, niso sposobne za vkuhanje; pač pa vse breskve-kalanke, ker jih je lahko izkoščičiti.

6. Vkuhanje slive ali češplje.

Iz navadnih, domačih sliv in tem sorodnih sadnih vrst, ki so razširjene po naših krajih, je mogoče narediti prav okusen kompot in bi bilo le želeto, da bi se posebno vkuhanje domačih sliv bolj udomačilo, ker dajo te izvrsten, ob enem cen in zdrav prigrizek.

Rabi se naj lep, zdrav in ne prezrel sad.

Navadne slive lupimo ali tudi ne, ter jih vkuhavamo cele ali razpolovičene in izkoščičene.

Če jih pred lupljenjem namočimo v vrelo vodo in takoj ohladimo v mrzli, tedaj se da potegniti samo tanka kožica ž njih, pač pa dobé v tem slučaju rudečkasto barvo, sicer pa ostanejo lepo rumene.

Mirabele in renklode (žlahtnejše vrste češpelj) vkuhavamo navadno neobeljene.

Vkuhanje traja pri vseh vrstah 20 minut pri 80° C.

Kako močna naj bo sladkorna raztopina, se ravna po kislini posameznih vrst in po okusu, še bolj pa po — cvenku. Vzame se navadno 25 do 75 dkg na 1 liter vode.

Za češpljine cmoke je mogoče shraniti češplje v patentovanih steklenicah skozi leto in dan po ceni na sledeči način:

Češplje je s snažno cunjó čisto obrisati, razpolovičiti, izkoščičiti, položiti trdno v steklenice in brez vsacega dodatka šterilizirati 20 minut pri 80° C.

7. Vkuhane črešnje

bi lahko imeli povsod, kjer raste ta sad. Izbrati je lepe, nepoškodovane, zrele, vendar ne premeheke črešnje, katere je pred vkuhavanjem snažno umiti. Nekateri jih tudi izkoščičijo. To storiti se priporoča posebno tam, kjer so namenjene otrokom.

Vkuhava se jih 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 25—50 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Posebno pripravne za vkuhavanje so srčice in hrustavke, sploh črešnje, ki so bolj mesnate in se odlikujejo po velikosti, a imajo ob enem male koščice.

8. Vkuhane višnje.

Enako kakor črešnje je vkuhavati višnje, ker so pa kislejše, je vzeti za sladkorno raztopino 75 do 100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

9. Vkuhani, zeleni orehi

so slasten kompot. Njegovo pripravljanje pa da precej dela.

Snažne, nezrele, zelene orehe brez madeža, pri katerih se pa že da razločevati notranje jedro, je s špičastim lesom prebosti na več krajih ter namakati v čisti vodi tako dolgo, da počrne; to traja kakih 14 dni. Vodo je pa vsaki dan izpremeniti.

Orehi izgubé na ta način vso grenkobo. Sedaj jih je kuhati v vreli vodi, da postanejo nekoliko mehki, potem jih je vsuti v rešeto, da se voda odcedi. Med tem je pripraviti sladkorno raztopino iz 1 kg sladkorja in 1 litra vode za vsak kg sadu. Ko smo pene raz vrelo tekočino posneli, vsipljemo vanjo orehe, da nekoliko prevrejejo. Sedaj je vse skupaj postaviti v loščasti lončeni ali porcelanasti posodi na hlad. Nato je pet dni zaporedoma sladkorno raztopino odcediti, prevreti, da se nekoliko zgosti in zopet na orehe zliti. Pri zadnjem prekuhavanju raztopine je treba še tudi orehe v njej prevreti. Če dodenemo še nekoliko cimeta, klinčkov in pomerančnih ali limonovih lupin, zboljšamo orehom okus.

Tako pripravljene orehe je zložiti v steklenice in zaliti z zgoščeno, sladkorno raztopino.

Pri uporabi patentovanih konservnih steklenic pa ni potrebno sladkorno raztopino močno zgostiti, ker je v njih orehe šterilizirati 20 minut pri 100° C.

Močno zgostiti sladkorno raztopino je treba, ako rabimo navadne kompotne steklenice, sicer se orehi ne držé dobro. Če se lahko sodi, da bode primanjkovalo raztopine, je med prekuhavanjem primerno dodjati sladkorja in vode.

10. Vkuhani kostanji.

Debel kostanje olupimo, enkrat prevremo v čisti vodi, nato obelimo spodnjo kožico. Sedaj jih kuhajmo do mehkega v vodi, kateri smo dodjali nekoliko limonovega soka.

Tako pripravljene kostanje je enkrat prevreti v ščiščeni sladkorni raztopini, v katero smo tudi iztisnili nekoliko limone. Sedaj se vse skupaj previdno strosi v kako loščasto lončeno ali porcelanasto posodo in se pokrije ter postavi na hlad. Potem tri dni zaporedoma raztopino odcedimo, s primernim prekuhavanjem zgostimo in vsakokrat kostanje v isti raztopini enkrat prevremo.

Zadnjekrat je sladkor tako dolgo vkuhavati, da pada od žlice v kapljah. Da raztopine ne zmanjka, je sladkorja in vode dodjati, kolikor je potrebno.

Ko so se kostanji ohladili, jih vložimo v steklenice, zalijmo s sladkorno raztopino in steklenice primerno zamašimo.

Šterilizirati ni treba, ker je sladkorna raztopina gosta dovolj, da konservira.

Računi se na 1 kg sadu 1 kg sladkorja in 1 liter vode. Če rabimo patentovane konzervne posode, je lahko raztopina bolj redka, pač pa se mora v tem slučaju šterilizirati okoli 20 minut pri 80° C.

11. Vkuhane jagode.

Ne prezrele, torej še nekoliko trde jagode denimo v rešeto in splahnijmo z mrzlo vodo tako dolgo, da se jim zemlja ali pesek ali druga nesnaga izpere; potem peceljne in muhe izvijmo, a ne iztrgajmo.

Pred vlaganjem v steklenice jih polagoma segrejmo v sladkorni raztopini nad pohlevnim ognjem prilično do 80° C. Pri tem se naj rabi loščasta, lončena ali pa mesingasta, oziroma bakrena posoda.

Isto velja za vsa navodila, kjer je govor o kuhanju sadu pred vlaganjem v steklenice.

Računa se na 1 kg jagod okoli 25 dkg sladkorja in $\frac{1}{4}$ litra vode. Po primernem segretju je postaviti pokrito posodo čez noč na hlad. Drugi dan je napolniti steklenice z jagodami in te zaliti z isto tekočino, v kateri so se parile. To tekočino lahko

prej nekoliko zgostimo nad ognjem, sicer je zna preostajati, kar pa itak nič ne dene, kajti mogoče jo je uporabiti tudi v druge svrhe.

Jagode v steklenicah je potem šterilizirati 15 minut pri 75—80° C.

Pred vlaganjem v steklenice, oziroma šteriliziranjem je pa segrevati jagode zato, da izpuste nekoliko soka.

Jagode, katerih prej ne segrevamo, ampak vlagamo takoj v steklenice, vpadejo po šteriliziranju zelo in steklenice so samo napolnjenjene.

Za vkuhanje so pripravne bolj mesnate, trde vrste, ki se odlikujejo po velikosti.

12. Vkuhanje maline.

Iz malin se večinoma napravi malinovec ali malinov sok, če pa kedo želi vkuhati tudi cele maline, mu lahko služi sledeče navodilo:

Skrbno obrane in snažne maline je pred vlaganjem v steklenice segreti tako, kakor je opisano pri jagodah

Vzame se pa za 1 kg malin 15 dkg sladkorja in $\frac{1}{2}$ l vode.

Posodo z malinami je po segrevanju pokrito postaviti črez noč na hlad.

Drugi dan je napolniti steklenice z malinami in te zaliti z že rabljenim, prej nekoliko zgoščenim sokom.

Zalivati je maline, kakor vse druge mehke, sočne jagode v presledkih med vlaganjem sadu v steklenice. Če bi zalivali še le po že končanem vlaganju, bi se mogoče maline, kakor druge enako mehke jagode zmečkale vsled lastne teže. Šteriliziranje v steklenice vloženih malin traja 20 minut pri 75° C.

13. Vkuhanje kopinščnice.

Za kopinščnice velja tisto navodilo kakor za maline.

14. Vkuhanje murve.

Enako kakor maline je vkuhavati tudi murve.

Kompot iz črnih murv je okusnejši, kakor iz belih, ker imajo črne murve nekoliko več kisline kakor bele.

15. Vkuhanje ribizelj

je baje izvrstno zdravilo proti trganju po udih.

Grozdiče je naglo sprati in djati v rešeto, da se voda odcedi; potem je jagode osmukati. Pri osmukanju se lahko po-

služujemo lesenih ali srebrnih vilic. Nato je jagode polagoma segreti v sladkorni raztopini na 90° C.

Po zadostnem segretju jih pokrite postavi čez noč na hlad. Drugi dan napolni steklenice in šteriliziraj 20 minut pri 80° C.

Sladkorna raztopina: 75 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhanje so posebno sposobne vse vrste, katere imajo velike jagode.

16. Vkuhane kosmulje ali kosmato grozdje.

Izmed vseh jagod je kosmulja za vkuhanje najpripravnejša in je njen kompot pikantnega, prikupljivega okusa.

Deloma dozorelemu sadu odstrani pecelj in muho, potem jagode umij in na več krajih prebodi z leseno iglo ali navadno knoflico, sicer razpoči koža pri vkuhanju. To napikavanje se lahko naglo vrši s pripravo, obstoječo iz več skozi kak zamašek prepiknjenih knoflic.

Napiknjene kosmulje tesno vloži v steklenice in zalij s sladkorno raztopino ter šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 50—75 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Pri vkuhanju popolnoma zrelih kosmulj zadostuje 30—40 dkg sladkorja na 1 liter vode. Teh kompot pa ni tako okusen, kakor oni iz nezrelega sadu.

Za vkuhanje so posebno priporočljive vrste s tanko, gladko kožo.

17. Vkuhane črnice ali borovnice.

Povsod, kjer rastejo borovnice, bi si lahko pripravile gospodinje ta izvrsten in zdravilen kompot: saj je po ceni, ker je treba le malo sladkorja; nabirajo pa črnice lahko deca.

Tudi brez vsakega dodatka vkuhane črnice so dobre. Lepe, zbrane jagode večkrat splahni v čisti vodi. Ko se je voda odcedila, jih vlagaj v steklenice. Med vlaganjem v steklenice potrosi jagode z zdrobljenim sladkorjem. Računa se na 1 kg sadu 14 dkg sladkorja. Sladkorja torej ni treba preje v vodi raztopiti, ker so črnice močno sočne in izpuste pri vkuhanju dovolj soka.

Šteriliziranje traja 20 minut pri 80° C.

Črnicam se pripisuje zdravilna moč zoper želodčne bolezni, drisko itd.

18. Vkuhane brusnice.

Brusnice ali rudeče borovnice so povsod znan in zelo razširjen kompot, neredkokrat edini, ki ga je mogoče dobiti tudi še v vaški gostilni. Brusničnin sok se rad strdi in je precej

kisel. Tej kislini in pa lastnosti strjenja soka je pripisati, da se ta kompot sploh ne kazi. Zavaljo tega je tudi tako razširjen in priljubljen.

Priporoča se vzeti za vkuhavanje le blago prve kakovosti. Nezrele in slabe jagode je izbrati.

Brusnice snažno umij, kar se lahko hitro vrši, če jih primerno mešamo v situ, katero držimo v škafu vode.

Brusnice vkuhavajo po različnih receptih. Nekateri rabijo poleg sladkorja še vino, cimet, klinčke i. t. d. Drugi jih zopet vkuhavajo brez vseh dodatkov.

Sledeča navodila so precej enostavna in lahko izpeljiva. Lepo izbrane in snažno splahnjene brusnice pomešaj, kakor hitro se je voda odcedila, s stolčenim sladkorjem in kuhaj nad pohlevnim ognjem tako dolgo, da se iz jagod izstopivši sok nekoliko zgosti. Brusnice predolgo kuhati tudi ne velja, ker zgube tedaj prvotno, rdečo barvo.

Vkuhavamo pa brusnice lahko tudi tako, da sladkor preje nad pohlevnim ognjem raztopimo. Ko smo pene posneli, vsipljemo brusnice v raztopino in jih kuhamo tako dolgo, da se nekoliko zmehčajo.

Za 1 kg brusnic zadostuje 50—75 dkg sladkorja.

Brusnice, ki jih kuhamo brez vseh dodatkov, je segrevati tako dolgo, da se začnejo posamezne jagode grbančiti. Med segrevanjem je posodo neprenehoma stresati, da se jagode dobro premešajo in enakomerno pregrevajo.

Komur ne prija brusnicam lastni oster okus, ta naj kuha med 1 kg brusnic približno $\frac{1}{2}$ kg olupljenih, izpečkanih in razrezanih hrušk. Pri napolnjevanju v steklenice je dajati hruške spodaj, ker se kompot boljše ohrani, če so brusnice zgoraj. Po tem načinu pripravljen kompot je izvrsten. Hruške dobé pikanten, brusnice pa zgube svoj bridek okus.

Kakor rečeno, se kompot iz brusnic ne kazi zlahka, zatoorej ga lahko brez skrbi spravljamo v navadne kompotne steklenice in ga ni treba še posebej segrevati ali šterilizirati v steklenicah.

19. Vkuhane bezgove jagode.

Kakor shranjujejo gospodinje bezgovo cvetje, ker daje zdravilen čaj, bi lahko iz istega vzroka vkuhavale zrele bezgove jagode in to tem bolj, ker ni treba mnogo sladkorja.

Za 1 kg jagod je treba vzeti 10—15 dkg sladkorja; vode pa le toliko, kolikor je potrebno, da se sladkor lahko raztopi. Če še

dodenemo nekoliko cimeta, klinčkov in limoninih olupkov, zboljšamo okus bezgovemu kompotu. Vse skupaj je segreti nad pohlevnim ognjem tako dolgo, da se prične gibati v posodi. Potem postavi posodo na hlad.

Ohlajene jagode deni v steklenice in šteriliziraj 20 minut pri 75° C.

20. Vkuhane drnulje.

Snažne, zrele, vendar še trde drnulje je najprvo djati za kratek čas v vročo vodo. Potem odcedi vodo, drnulje pa vsiplji v vrelo, očiščeno, gosto sladkorno raztopino in kuhaj okoli 15 minut.

Nato jih zajmi iz posode, deni v drugo snažno posodo in polij z isto vročo raztopino, v kateri si jih kuhal; preje pa jo pusti še znova nekoliko prevreti. Sladkorno raztopino naslednje dni še dvakrat odcedi, prevri in ž njo sadje vedno zopet polij.

Ta kompot lahko shranjujemo v navadnih kompotnih glažih. Tudi šteriliziranje ni neobhodno potrebno.

Sladkorna raztopina: 50—70 dkg sladkorja na 1 kg sadu.

21. Vkuhane šipovke.

Velike, bolj mesnate, zrele, a vendar še trde šipečje jagode je na eni strani previdno razklati, iztrebiti pečke z lasci, nekolikokrat umiti ter vsipati v vročo, očiščeno, sladkorno raztopino. V tej jih je kuhati tako dolgo, da se zmehčajo. Nato jih je vzeti iz posode, vložiti v glaže in zaliti s sladkorno raztopino, katero smo že prej nekoliko zgostili potom kuhanja.

Šteriliziranje traja 10 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 40—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Šipečje jagode so baše dobro zdravilo zoper kašelj.

22. Vkuhane jerebike.

Ne prezrel sad je umiti, vodo odcediti, muho in pecelj odstraniti, primešati enemu kilogramu sadu 50 dkg sladkorja in kuhati tako dolgo, da začne vreti. Ohlajen kompot daj v steklenice in šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

23. Vkuhane čežminove jagode.

Snažen, dobro dozorel sad, katerega je že mraz omehčal, vložiti tesno v konzervne steklenice, zalij s sladkorno raztopino in šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

24. Vkuhane trnoljice.

Trnoljice ali sad črnega trna postane vžiten, če ga dohiti mraz. Tedaj ga tudi lahko vkuhavamo.

Sad je enkrat prevreti v čisti vodi, potem vložiti v steklenice, zaliti s sladkorno raztopino in šterilizirati 20 minut pri 80° C.

Sladkorna raztopina: okoli 50 dkg sladkorja na 1 liter vode.

(Opomba: Vzrok, da so tu navedeni tudi recepti za vkuhanje manj pomembnega sadu, kakor so trnoljice, čežminove jagode, jerebike i. dr., izvira iz dejstva, da niso redki oni, ki mislijo, da je ta ali oni omenjeni sad strupen, oziroma nevžiten. To mnenje je torej treba izpodbiti.)

25. Vkuhane dinje.

Iz nekaterih povrtnin n. pr. iz dinj, buč, rabarbare se da pripraviti kompot, ki je sličen sadnemu in ker je način pripravljanja skoraj isti, naj sledé ta navodila na tem mestu.

Dinje je olupiti in jim izrezati osredek, potem jih je razrezati v koščke. Te je djati v loščasto, lončeno ali porcelanasto posodo in med polaganjem močno potrositi s stolčenim sladkorjem.

Črez 24 do 48 ur je vložiti dinj v patentovane konzervne steklenice in zaliti s sokom, ki so ga med tem izpustile.

Šteriliziranje traja 15 minut pri 100° C.

Sladkorja je vzeti okoli 50 dkg na 1 kg sadu.

Prav okusen kompot iz dinj si napraviš tudi na sledeči način;

1 kg dinjinih koscev namakaj črez noč v pol litra vinskega kisa. Drugi dan kis odcedi. mu primešaj 30—50 dkg sladkorja in dobro razrezane olupke ene limone. Vse skupaj pristavi k ognju in ko začne vreti, prideni dinje, da zraven vrejo kakih 10 minut. Nato dinje poberi s cedilom iz kisa, vloži v steklenice in zalij z ravnokar rabljenim sladkornim kisom, katerega pa še preje nekoliko zgosti s kuhanjem.

Napolnjene steklenice šteriliziraj 15 minut pri 100° C.

26. Vkuhane buče.

Kakor dinje je pripravljati tudi buče. Zaradi zboljšanja okusa se doda tem pri vlaganju v steklenice še nekoliko cimeta, klinčkov, ingverja in limoninih ali pomerančnih olupkov.

Za vkuhanje je rabiti le boljše, sladke vrste.

Kakor dinje in buče vkuhavajo nekateri tudi murke ali kumare.

(Nadaljevanje sledi.)

Umna reja kuncev ali domačih zajcev.

Sestavil P. St. Polenčan.

(Dalje).

Angleški ovnati kunec.

To pleme so zredili Angleži iz francoskih kuncev. Obema pasmama visita uhlja nizdolu, toda angleška ima mnogo daljša; temu je vzrok: ker so ga gojili le na dolgost uhljev. Slaba posledica tega pa je, da je pri tem zaostalo drugo truplo; zato je tudi angleški kunec lažji od francoskega. Hrbet ima malo vzbočen, prednje noge mnogo krajše od zadnjih. Glavni pomen pri tej pasmi pa imata uhlja.

Po tema se spozna pasma. Uhlja morata viseti na obeh straneh ohlapno; — ako pa to ni, je to dokaz nečistokrvnosti.

Barve so ti kunci različne, imamo rumene, sive, črne, po največ pa pisane. Glava je podolgovata, čelo široko, nos izbočen.

Že poprej omenjena uhlja ne dasta tolike koristi rejcu, ki se peča s kuncerejo zaradi mesa, kakor stane njih oskrbovanje. Zavoljo tega je angleška pasma vrednostna le za rejca-ljubitelja.

Kdor nima potrpežljivosti in ni pripravljen se tudi gmotno žrtvovati za svoje kunce in noče ubogati tistih potez, ki so mu začrtane v knjigah o umni reji kunca, naj se ne spušča v rejo tega dragocenega kunca. Pri tem plemenu odločuje večjidel sreča sama, vendar pregovor pravi: Vsak je svoje sreče kovač.

Znano je, da toplota razteza vsa telesa, mraz jih pa skrči. S tem mora računati tudi tisti, ki hoče rediti angleškega kunca. Reja tega kunca se mora pripraviti za toplejše poletje. Kdor si je uredil že vse potrebno: pripravil hlev, ki je prost prepiha in mokrote, ki ima na čelni strani žice in razven tega tudi steklo, da se lahko ta stran v hladnih nočeh zapre, naj se še-le loti nabave plemenjakov. Nabaviti si je vedno dobre plemenjake, od katerih je znano, da odredijo tudi pravilne mladiče. Nikdar se naj ne kupi mladičev, vsaj tega plemena ne; če zaostaneta uhlja, uničeno je vse pleme in reja in veselje je splavalo po vodi.

Samico se oplemeni v sredi ali h koncu sušca, kajti za rejo angleškega kunca so najpripravnejši meseci od velikega travna do začetka kimovca. Ko je samica skotila sredi malega travna mladiče, se ti pregledajo in skrbno zavarujejo pred hladom. Ker so že zlasti noči hladne, se tudi čelna stran s šipami zapre;

vendar morajo imeti živalice v kletki dovolj svežega zraka: katerega naj dobivajo skozi malo odprtino. Toplota v hlevu ne sme nikdar pasti pod 15° C. Angleški kunec lahko prenese mrav ravnotako kakor drugi vendar to močno škoduje njegovim uhljem. Vroče solnce dela na teh kuncih prave čudeže.

Z oplemenitvijo se pa ne sme, oziroma ne more vsikdar čakati do meseca sušca. Čestokrat je samica že v svečanu voljna sprejeti oplemenitev, kajti narava si ne pusti veleovati od človeka. V takem slučaju se jo mora dati takoj samcu v obrežitev, sicer lahko postanejo različne slabe posledice. Nekatera samica se ne pusti pozneje več oplemeniti, druga postane slaba mati i. t. d. Ravnotako krivo je tudi samico siliti v oplemenitev, kajti ta prav pogosto nevarno vgrizne samca.

Nikakor se ne sme pustiti samice cele noči pri samcu. Zadostuje le par minut. Opazilo se je, da je samica, katero je samec le enkrat oplemenil, skotila 15 mladičev, druga pa, katero je tri in še večkrat, komaj enega. Vsled tega se lahko in celo mora oplemenitev nadzorovati.

Kdor hoče umno postopati s svojimi kuncji, imeti mora dojnico, ali pa nekaj mladičev v slučaju prevelikega števila pobiti. Dojnico se oplemeni 1—2 dni prej nego plemenko i. t. d., kakor je razloženo na drugem mestu. Samice naj se nikdar ne vporablja v oplemenitev pred osmim, samca pa pred desetim mesecem.

Če je šlo vse po skotitvi po sreči, zapuščajo mladiči s tretjim tednom gnezdo. Takrat mora še posebno paziti rejec te pasme. Stara slama se mora odstraniti iz hleva in nova nastlati. Ta čas se zvrše tudi druga postranska čiščenja. Gnezdo naj še ostane v hlevcu. Dobra nastelja in vedno enaka temperatura sta ključ do dobrega uspeha.

Ker so še vedno mrzle noči, mora biti ponoči čelna stran zaprta. Le odprtina za menjavo zraka mora biti nezapažena, biti pa mora tako visoko, da mrzla sapa ne zadene naravnost zajčkov.

V tretjem redu se prične merjenje uhljev in to se ponavlja nadalje vsak teden. Mera se vedno zapisuje. To je le malo delo, ki pa nam je v veliko veselje, če opazimo, da so uhlji čez mero zrasli. Meri se pa tako-le: Oba uhlja se napneta na mero in nato se pogleda daljava konca levega od konca desnega uhlja. To je dolgost uhljev pri ovnatih kuncih; pri drugih merimo od korenine do konca uhlja.

Čez dva meseca se odstrani samico iz hleva; mladiči ostanejo v istem hlevu, ker bi sicer nastala prememba toplote, kar

vselej slabo vpliva na razvijajoča se uhlja. Dorasle angleške ovnate kunce delimo v dva razreda: I. razred dolgost čez 58 cm, II. razred dolgost 45—58 cm.

Mnogih slabih uspehov vzrok je tudi slabo krmljenje bodisi od matere same ali tudi pozneje od rejca.

Ko starka počiva 8—10 dni, pustimo jo zopet obrežiti. Tokrat se uredi vse, kakor prvokrat, le s tem razločkom, da ostanejo pri njej mladiči dokler je mogoče, ker na tretjo oplemenitev niti misliti ni. Takrat namreč bi se mladiči skotili še-le vinotoka in bi se uhlja nič ne razvijala. Tudi neglede na uhlja ne prinese jesen ali zima nič dobrega. Le rastoča toplota spomladi ali poletu koristi kuncem. — Nekaj rejcev že vporablja tudi zakurjene hleve.

Četudi starca nimata dolgih uhljev, lahko jih dobe mladiči vsled pravilne toplote v njihovem tretjem mesecu. Dobro nam služi tudi to, da lahko s petim mesecem precenimo precej gotovo svoje živalice. — Včasih pa nanese slučaj, da imajo mladiči neenakodolga uhlja. Razlika znaša 6—8 cm.

Vsak seveda ne boče našel v tej pasmi sreče, ker je jako negotova. Nihče torej naj ne začne reje v velikem, ampak naj se najprej pouči in poskusi, da mu ne bode treba potem veliko žrtvovati zaradi svoje nevednosti. — H koncu naj izrazim še eno željo: ne poskušajte svojim kuncem pridobiti dolgih uhljev z natezanjem, kajti to ne koristi mnogo ali pa nič in je le prazno trpinčenje živali.

Angora-kunec.

Različno mnenje vlada med rejci te pasme o njenem postanku. Mnogo jih trdi, da je to pleme doma v mestu Angora v mali Aziji, drugi zopet, da se imenuje tako vsled svoje volnene dlake (Angora-koza. Angora-ovca in Angora-mačka).

To pleme se loči od drugih plemen po svoji kodrasti dlaki, ki doseže često 25 cm, in je zelo dragocena.

Barva teh kuncev je navadno bela, a nahajajo se tudi črna, rumena in siva. Beli imajo rdeče oči. Bela volna je najdragocenejša. Teža doraslega kunca je 4 kg. Ušesa so pokonci stoječa in merijo 13 cm; njih okras je čop dlake ob vrhu. Lepo vzrejen Angora-kunec je podoben velikemu kozmiču.

Ker leži vrednost tega kunca v fini dlaki, je njegova reja silno težavna, akoravno kunci sami niso ne boječi in ne izbirčni. Hlev mora biti popolnoma snažen, da si kunci ne onesnažijo

svoje dlake, kar škoduje njeni kakovosti. Onesnažene dlake se ne sme izpuliti, temveč odrezati. Za nastelj naj se uporablja kratka ovsena slama; mladiči se morajo zgodaj ločiti, da se ne oblatijo med seboj.

Pred osmim mesecem niso Angora-kunci za rejo. Plemenjaka ne smeta v tem času spreminjati dlake. Lepšo in finejšo dlako ko imata starca, tem boljšo smemo upati pri mladičih. Samice so navadno dobre matere. Glavna skrb po odstavi je, dlako mladičem kolikor mogoče lepo in snažno ohraniti. Mnogi rejci češejo svoje kunce. Imajo nalašč za to pripravljene češlje, s katerimi se lahko dlaka docela očedi. Kadar kunci spreminjajo dlako, naj se jih pogostejše češe, da se stara dlaka odstrani in nova hitreje rase. Pri mladih kuncih se pa s česanjem dolga dlaka izpuli, vsled česar je pogosto česanje pri teh naravnost škodljivo, v tem slučaju je bolje uporabljati pripravno krtačico.

Hlevi naj bodo precej prostrani, kajti v majhnem prostoru se dlaka ne razvija dobro. Toplota ustvari lepo in fino volno, a pospešuje tudi rast uhljev, kar se mora seveda zabraniti. Srednja pot je tudi tukaj najboljša pot.

Kdor ne razpolaga s potrebnim časom, naj se ne peča z rejo tega plemena, kajti potem gotovo ne doseže tistih uspehov, na katere je upal. Za takega so boljša plemena, ki ne zahtevajo toliko pozornosti.

Angleški pisani kunec in druga plemena.

Angleški pisanec tehta $3\frac{1}{2}$ kg. Spozna se po svoji risbi. Glavna barva je bela, risbe so pa temne. Na nosu ima metuljčka, ki mora biti brez zobcev; okolu oči je temen kolobar; ušesa so cela temna in ravnotako tudi lice. Po hrbtu od ušes do repa nahaja se temna proga. Pike na bedrih so tudi temne, istotako krpe na bedrih in pike na trebuhu med sesci. Glede na temno barvo razločujemo črno-, sivo-, rumeno-bele angleške pisane kunce. Za plemenjake vzemimo le kunce z natančnimi risbami, ki so čistokrvni.

Druga plemena: Black and tau; Blue and tau, Cesarski kunec, Chamois kunec, Dunajski kunec, Japonski kunec, Nemški velikani, Ruski pisani kunec, Ruski Angora-kunec i. dr.

Križanja.

Akoravno so vsa današnja plemena nastala iz križanja raznih plemen pod vplivom različnega podnebja, to vendar ni vsikdar srečonosno. Iz križanja postanejo namreč po največ

mehkužne živalice, ki so prav pristopne nalezljivim boleznim. Le redkokedaj imajo iz križanja postali kunci toliko moč podedovanja, da bi bili njihovi mladiči z njimi enako zaznamovani. To se je seveda moralo zgoditi pri postanku dandanašnjih plemen, vendar »vsak dan ni nedelja«. Sedaj je to le težko mogoče, kajti vse se je že preizkusilo.

Čeravno so križanci — kakor že prej povedano — silno mehkužni, imajo tudi svoje dobre lastnosti, zaradi katerih se jim nekateri manj izkušeni rejci sploh ne morejo odreči. Te vrline so: velika plodovitost in zmožnost prenašati glad ter tudi vremenske premembe: včasih tudi pridobitev na teži. Tega vsega pa v kuncereji ne potrebujemo. Če je sploh kje še mogoče, da se to, kar je koristno in tudi ljubljeno, v enem združi, je to gotovo v kuncereji. Kdor redi katerokoli čistokrvno pleme iz zgolj nagnjenosti do njega, imel bo tudi iz tega korist, kajti, kar je pravilno razvitega potomstva, se proda kot čistokrvno, drugo se pa porabi v kuhinji.

Kdor še pa vendar hoče križati, naj križa med samico večje pasme in samcem manjše, kajti drugače je skotenje silno nevarno, ker so mladiči preveliki.

Za tiste, ki rede kunce samo zaradi mesa, bi bilo potrebno, da združijo divjega zajca z domačim, kar pa najbrž ni mogoče. V tem slučaju bi se dobilo še bolj trpežno pasmo, kakor so dandanašnje. Povsod drugod pa: Kdor redi čisto pleme, užival bode veliko veselje in njegov trud se mu gotovo izplača.

(Nadaljevanje sledi).

Zadružne in gospodarske vesti.

Važen ukaz za posojilnice. Zadnji naredbenik pravosodnega ministerstva vsebuje med drugim tudi ukaz pravosodnega ministerstva z dne 6. svečana 1911 o sprejemanju vložnih knjižic poljedelskih in drugih posojilnic kot **varščin**. Na pravosodno ministerstvo so prihajale namreč pritožbe, da so se take vložne knjižice kot **varščine** načeloma zavračale. Vsled tega kliče pravosodno ministerstvo vsem sodiščem v spomin svoj ukaz z dne 2. marca 1907, št. 3558, s katerim je vsa sodišča opozorilo, da se sme **po prostem preudarku sodišča** pripustiti vložne knjižice avstrijskih poljedelskih in drugih posojilnic kot varščine.

Socijalni demokrat o uvozu prekinarskega mesa. Ker naši socijalni demokrati in drugi »prijatelji« kmečkemu stanu vedno toliko vpijejo o »kmečkih krvoselih« in »oderuhih« in zahtevajo odpravo agrarnih carin ter odprtje mej, ne bo odveč, ako povemo našim čitateljem vsebino članka »Prierijska živina in uvoz zmrzlega mesa«, ki ga je v znani socijalnodemokratski reviji »Sozialistische Monatshefte« napisal istotako znani nemški socijalistični učenjak dr. Artur Scholz. Izvaja bistveno sledeče: Združene države (severoamerikanske) ne bodo več dolgo prišle v poštev kot izvozno ozemlje, ampak bo izvoz od tam kinalu popolnoma prenehal. Iz Kanade, Argentine in Avstralije je izvoz še mogoč. Nemški velikomestni mesni konzument se bo prva leta morebiti še dobro počutil in imel cenejše meso. Kajti v tem prvem času bo cena tega mesa brezobzirno nižja nego jo more ponuditi nemški kmet in kmetijski delavec, ki se peča s svinjerejo (24% vseh svinj je na obratih pod 2 ha). Ko se bo to zgodilo, potem bo med tem časom osnovani inozemski mestni trust pognal cene višje. Mali živinorejci pa bodo že med tem primorani, iti v mesta in postati industrijski delavci. Novi kmečki stan ustvariti, bo nemogoče; kajti lahko je, kmete in kmetijske delavce spremeniti v meščane in industrijske delavce, nikjer in nikomur pa se še doslej ni posrečilo, velikomestno maso prebivalstva preobraziti v dobre kmetovalce in živinorejce. Ako bi kdo hotel preiskovati, ali in v koliko je nemško kmetijstvo doslej preskrbovalo potrebno meso, mora pričeti pri poljedelstvu in njega dohodkih; ker posebnost nemških razmer je organska zveza in tesna medsebojni vpliv med poljedelstvom in živinorejo. Dohodki poljedelstva se vsled boljše obdelave, smotrenega gnojenja, skrbne izbire sort itd. vedno množe. Povprečni dohodki za ha so se v zadnjih treh desetletjih silno pomnožili. S tem v zvezi je povzdiga živinoreje. Število svinj je od l. 1873. do 1907 za dvakrat bolj naraslo nego število prebivalstva. Že v začetku devetdesetih let se je letno krog 800.000 svinj uvozilo v Nemčijo, katere so se izkazale kot nosilke nalezljivosti gotovih kug. Takrat ni bilo v hlevih kmetov in kmetijskih delavcev nikdar konca in kraja kugi. Šele ko se je obmejno nadzorstvo strožje izvrševalo, je uvoz svinj padal. Še veliko bolj pa se je v istem času dvigala tuzemska produkcija, kar je bila posledica varnosti pred zanečenjem kuge. Dr. Schulz v nadaljevanju svoje razprave preračunava razvoj stanja živine na Nemškem in prihaja do zaključka, da je vsa klavna živina naraščala razmerno bolj nego sicer tudi naglo naraščajoče nemško prebivalstvo. Zato je treba poudariti, da se je nemško kmetijstvo v produkciji živine in mesa izkazalo kot jako sposobno. Zato nima nemški narod in nima osobito nemški delavski razred nobenega utemeljenega razloga, preskrbovanje z lastnim mesom pustiti ob strani in storiti svojo vsakdanjo hrano odvisno od uvoza prierijske živine in zmrzlega mesa, katerih izvirne dežele so njegovemu območju popolnoma odtegnjene; tem manj vzroka ima za to, dokler se cene mesa v naši državi gibljejo na zmernih višini in le počasi naraščajo; to pa se je doslej v letih normalne košnje krme vedno godilo.

Razmere v Nemčiji so seveda precej različne od razmer pri nas, ker je tam živinoreja mnogočno razvita. Vendar od dr. Schulza izvajane misli veljajo v polni meri tudi za naše razmere.

Uspeli gnojenja z umetnimi gnojili. V eni zadnjih številčk smo priporočali 40%no kalijevo sol kot kalijevo gnojilno sredstvo za krompir, ker je pri njeni uporabi v spomladi nevarnost, da bi imel krompir neugodno množino škroba, manjša. 40%na kalijeva gnojilna sol je sicer res precej dražja kot kajnit; ker vsebuje prilično trikrat toliko redilne snovi kalija kot kajnit, stane prilično trikrat več kot ta. Vendar pa se naj pri gnojenju krompirju s kalijem v spomladi vkljub tej pravzaprav le navidezno višji ceni da vedno prednost 40%ni kalijevi soli. Kako visoka donosnost se lahko doseže s 40%no kalijevo soljo, kaže cela vrsta poskusov, ki jih navaja časopis »Stallmist u. Kunstdünger« (se dobi zastoj pri kmetijski pojasnjevalnici kalijevega sindikata Dunaj VII., 2., Skodagasse 3). Preračuni kažejo, da se doseže na s kalijem gnojeni parceli 1 ha za 173.50 K večji dobiček nego na enako veliki parceli, gnojeni samo s fosforno kislino in žveplenokislim amonijakom. Za izdatek 36 K, ki se je prabil za nabavo 300 kg 40%ne kalijeve soli, se je torej dosegel 5kratni dobiček.

Ker krompirjeva žetev 250 q odvzame zemlji 176 kg kalija in le 44 kg fosforne kisline ter 96 kg dušika, torej pretežno množino kalija, se lahko vkljub bogatemu gnojenju s hlevskim gnojem pripeti, da krompirju primanjkuje kalija. Množina kalija v zemlji je odločilna za množino žetve, ker le toliko krompirja zraste, kolikor je v zemlji v to svrhu potrebnega kalija. Zato je v teh slučajih tudi enostransko gnojenje s kalijem na mestu. Ono spopolni množino redilne snovi in omogoča tudi boljše izrabo gnojenja s hlevskim gnojem.

Samo par slučajev: posestnik I. H. v S. je dobil na parceli ene njive, kjer je gnojil samo s hlevskim gnojem, 173 q krompirja. Na isti njivi je na drugi parceli, kjer je pognojil na 1 ha tudi 200 kg 40%ne kalijeve soli, dobil 188 q. Torej za 14.5 q na 1 ha več, t. j. za K 40.66 več nego na prvi parceli. Poleg tega je bil krompir na drugi parceli lepši in trpežnejši.

Drug poskus: Posestnik F. W. v U. je l. 1909 vsejal med oves zelero deteljo in je l. 1910 brez gnojenja našel 22 q na 1 ha. Na drugi parceli, kjer je gnojil samo s superfosfatom, je dobil samo 30.6 q na 1 ha, na tretji parceli pa, kjer je gnojil s superfosfatom in 40%no kalijevo soljo, je dobil 41 q. Osobito na tej parceli je bila detelja silno razvita in živahne barve. Zato je vsakemu kmetovalcu gnojenje s superfosfatom in kalijevo soljo le priporočati (na 1 ha 400 kg superfosfata in 200 kg 40%ne kalijeve soli).

