

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

16. SEPTEMBRA

ŠTEV. 38

Nekatere napake pri napravi sadjevca

(Dalje.)

3. Slabe stiskalnice ali preše. Še vse polno je po kmetih tistih starih, preveč preprostih stiskalnic z lesenim vijakom na ročni pogon. S takimi stiskalnicami dobimo iz sadja komaj polovico soka, ali pa še ne. Torej iz 100 kg komaj 40—50 litrov, namesto 60—70. Sicer ne moremo pričakovati, da si bo ubog kmet, ki na preša morebiti komaj nekaj sto litrov mošta, kupil drago stiskalnico, vendar pa bi si moral na ta ali oni način pomagati, da bi se toliko dobre robe ne zgubilo. Kdor si sam ne more kupiti dobre stiskalnice, naj stopi v zvezo z enim ali več sosedu, ki si jo nabavijo skupno. Kjer so podružnice SOD, je lepa prilika, da si pomagajo s skupno stiskalnico. Slabo stisnjena drozga je izvrstna za sadni kis, ki je mnogo bolj zdrav nego kupljena esenca.

4. Primeševanje vode k moštu, češ da bi dobil več robe, je silno nespametno. Seveda je bo več, toda bo neprimerno slabša in nestanovitna. Sadni sok (jabolčnik in hruševce) sta sama na sebi od narave tako ubrano sestavljena, da je vsako primeševanje vode nepotrebno in zelo škodljivo. Pač pa se izplača zlasti ondi, kjer delamo s slabimi prešami, tropine, ko jih vzamemo iz preš, nekoliko zmočimo, še enkrat premeljemo in vdrugič oprešamo. Ta drugi mošt, ki je nekoliko slabejše kakovosti nego prvi, devamo pa na vsak način samega zase v posebno posodo in ga obrnemo za domačo rabo. Za prodaj ali za trpežnost taka roba ni.

5. Največje napake pri napravi sadjevca se pa delajo potem, ko je mošt že v sodu. Večinoma še povsod nalijejo posodo prav do vrha in puste, da se, ko začne kipeti, poceja skozi veho iz sode. To se marsikomu še prav potrebno zdi, ker misli, da mošt izmetava nesnago in se čisti. Toda vse to so prazne marnje. Kdor še dandanes, ko je bila pretvorba mošta v vino že tolikokrat opisana, tega noče umeti, mu ni pomagati.

Kipenje je naraven pojav, pri katerem se pretvarja sadni in grozdni sladkor v ogljikovo kislino in v alkohol. Ogljikova kislina je plin, katerega nekoliko ostane v pijači, večina pa odhaja v zrak. Zato med kipenjem sod ne sme biti zamašen, ker se tvori ogljikove kisline toliko, da bi posodo razgnala. Alkohol ostane pa v tekočini in jo naredi opojno. Sladkor se razkroji približno na polovico v ogljikovo kislino in na polovico v alkohol. Sadni sok, ki ima prilično 12% sladkorja, ima potem, ko popolnoma pokipi, 6% alkohola. To pretvarjanje sladkorja v ogljikovo kislino in alkohol povzročajo z golim očesom nevidne glivice, ki jim pravimo kvasnice ali drože. Če mošt na pr. razgrejemo do 70 stop. C in ga potem dobro zapremo, ne bo kipel, ker je vročina 70 stop. C zamorila kvasnice.

Kvasnic je mnogo vrst. Nekatere imajo lastnost, da hitro in čisto predelajo sladkor, druge so pa počasne in pretvarjajo nepopolno. Kvasnice se nahajajo na sadju in se izperejo pri prešanju v mošt. Svoje delovanje začno takoj, ko pride mošt v sod, če imajo zadostno toplino. Najugodnejša toplota je 15—20 stopinj C. Ako je hladneje, se vrši kipenje prepočasi, ako pa je topleje, pa se pridružijo dobrim kvasnicam tudi slabe, ki ovirajo čisto in pravilno kipenje ter izdelek kvarijo. Pravilno kipenje traja povprečno 2—3 tedne. Med kipenjem se mošt nekoliko ogreje in ogljikova kislina, ki se tvori v njem in sili na površje, ga razburka, da se vidi kakor bi kipel. V tem času, zlasti pa proti koncu kipenja, je mošt v veliki nevarnosti pred raznimi tujimi glivicami, ki jih je vse polno v zraku. Zato pa je neogibno potrebno, da zanesljivo zapremo zraku dostop v sod. Ker pa vehe zaradi ogljikove kisline ne smemo tesno zapreti, imamo neko pripravo, ki pušča ogljikovo kislino iz sode, zraku pa zapira pot v sod. To je kipelna voha. Kdor je še ni videl, naj si jo ogle-

da in se da poučiti o njenem delovanju pri kakem naprednem sadjarju ali kletarju.

Kjer so v rabi kipelne vehe, tam sodov ne smemo napolniti z moštom do vrha, ampak ostane vedno ena desetina prostornine prazna. Kipelno veho nastavimo na sod lahko takoj, ko začne mošt kipeti, vsekako pa vsaj preden pokipi. Kdor nima kipelne vehe, naj položi čez odprto veho na sodu vrečico z mokrim peskom. Skozi to oviro lahko uhaja ogljikova kislina, zrak pa se skozi moker pesek očisti glivic. Seveda pa taka naprava nikakor ne more popolnoma nadomestiti kipelne vehe.

Kako velika napaka je, ako nalijemo sod z moštom do vrha in pustimo, da prekipeva skozi veho in se cedi po obeh straneh soda tja do tal, bo razumel vsakdo, ako hoče le količkaj misliti. Tu ne pride samo vsa površina mošta v sodu v stik z vnanjim zrakom, polnim trosov od glivic, ampak v moštu, ki se poceja po sodu in po tleh so kotišča najrazličnejših škodljivih glivic, ki se razmnože do neskončnosti in okužijo vso okolico in mošt v sodu, do katerega imajo prost dostop. Torej še enkrat: brez kipelne vehe skoro ni mogoče ohraniti mošta, oziroma sadjevca zdravega in stanovitnega. H.

Kmetovalci, zatirajte žitne bolezni!

Velika je škoda, ki jo vsako leto napravijo našemu kmetovalcu razne žitne sneti. Letos je bilo videti posebno veliko sneti na ječmenu. In vendar kmetovalci ničesar ne store proti tej škodi, dasi se da zelo lahko preprečiti, kakor kažejo sledeča navodila:

Večji del žitnih bolezni zatiramo s tem, da opravimo seme s kakim strupenim praškom ali pa da ga namakamo v strupeni raztopini, nekatere druge pa zatiramo z namakanjem semena v vroči vodi.

S strupenimi praški (n. pr. abavit, tilantin, ceretan) uničujemo trdo ali smrdljivo snet na pšenici, pokrito snet na ječmenu in prašno snet na ovsu. Te strupene snovi umore trose (t. j. nekako seme glivice), ki se nahajajo na žitnem zrnu. Pri mlatvi snetjavega žita se je namreč snetjavo zrnje razdrobilo in iz njega se je razkadilo črno trosje in prišlo na zdravo zrnje. Poleg sneti se s prašenjem zrna prepreči tudi snežena plesen, ki je pri nas zelo razširjena bolezen in napade vse ozimne žitne vrste. Vidimo jo spomladi, ko sneg skopni in je ozimno žito kakor bi bilo prevlečeno z nekako sivo sluznato plesnijo, ki povzroči da pozneje žito na teh mestih pomine. Tudi to bolezen povzroča neka glivica, ki se prenaša z okuženim semenom in jo zato zatiramo na isti način kakor sneti.

Za prašenje žit proti navedenim boleznim se rabi sredstvo abavit, in sicer za zatiranje vseh navedenih bolezni na naših žitih abavit »U«, samo proti trdi ali smrdljivi sneti na pšenici, pa abavit

»26«. Abavit »U« se dobiva v papirnatih vrečicah po 150 gr, kar zadostuje za oprasenje ravno 100 kg pšenice ali rži. Za oprasenje 100 kg ječmena je treba 200 g, za 100 kg ovsu pa 350—400 g abavita »U«. Navedeno množino sredstva stresemo na seme v posodo za razkuževanje, ki se da vrteti in dobro zapreti in jo vrtimo vsaj 5 minut, ne prehitro. 10 vrečic abavita »U« a 150 g stane 74 Din, zavoj s 50 vrečicami pa 370 Din, tako, da stane razkuževanje 100 kg pšenice ali rži samo 7 Din. Navodilo za uporabo je tiskano na vsaki vrečici. To sredstvo se naroča pri Schering-Kahlbaum, glavno zastopstvo v Zagrebu trg Kralja Petra 9. Dobijo se še druga tudi preizkušena sredstva kakor n. pr. tilantin ali cerentan, ki ga prodaja Kmetijska družba v Ljubljani.

Vseh žitnih sneti pa vendar ne moremo zatirati na dosedaj opisani način s praški ali raztopinami. Izjemi sta le dve, in sicer prašna snet na ječmenu in prašna snet na pšenici. Od ostalih dveh sneti na ječmenu in pšenici jih ni težko ločiti, kajti pri pokriti sneti na ječmenu in pri trdi sneti na pšenici ostane klas cel in je zrnje napolnjeno s črno snovjo, pri prašni sneti pa se klas že zgodaj ves razkadi, da nazadnje ne ostane drugega kakor prazno klasno vreteno. Pri tej sneti se namreč trosi ne drže zunaj na zdravem zrnju, ampak glivica se nahaja v notranjosti okuženega semena v nekakem otrplem stanju, ki ji v njem strupene snovi nič ne škodujejo. Zato jo moramo s primerno toploto šele zbuditi

k življenju. V ta namen namakamo pšenico ali ječmen, ki je bil okužen od prashnate sneti, najprej 4 ure v mlačni vodi s temperaturo 20—30° C, nato pa segrevamo seme še 15—20 minut v vroči vodi, ki ima toplino 52—54° C. Na to toplino, ki nikakor ne sme pasti izpod 51° C in narasti nad 55° C, je treba strogo paziti, ker pri višji temperaturi žito slabo kali, pri nižji pa namakanje ne pomaga. Da bomo lažje delali, imejmo pripravljeno v eni posodi vročo vodo, v drugi pa mrzlo. Ko vsipljemo seme prvič v vročo vodo, moramo hitro in ves čas mešati, da ne oparimo žita. Po končanem nama-

kanju vzamemo seme takoj iz vode, ga plitvo razgrnemo, in večkrat premešamo, da se čimprej posuši. To namakanje nič ne stane in ne rabimo drugega kakor posodo in toplomer.

Posebno važno je, da ti vrsti sneti na ječmenu in pšenici strogo ločimo, ker se različno zatirata in ker sta pogosto obe na eni in isti njivi. V tem zadnjem primeru moramo najprej namakati seme v mlačni in vroči vodi, nato pa ga še opraskimo ter s tem preprečimo obe bolezni. Merodajno za uspeh pa je, da ravnamo vestno in točno po predpisih.

(Ing. P. Simonič.)

Setev ozimne

Velikega pomena je pravi čas setve; ves naš trud bi bil zaman, ako ne bi sejali ob pravem času. — V splošnem se moramo držati pravila, da je zgodnja setev boljša od pozne. Seme mora priti pravočasno v zemljo, dokler je še dosti toplote za kaljenje in za prvo rast. Seme mora popolnoma skaliti in rastline morajo toliko odrasti, da pridejo dosti krepke v zimo. Žita se morajo do zime tudi primerno obrasti, ker začnejo sicer spomladi prehitro poganjati nove bilke, čeprav si niso nabrale dosti hranilnih snovi za krepki razvoj. To jim zelo škoduje, ker ostanejo bilke šibke in potem žita rada polegajo.

Doba setve ozimnega žita je odvisna predvsem od podnebnih razmer posameznih pokrajin. Čim daljšo jesen ima kak kraj, tem pozneje se lahko izvrši setev. Poleg tega pa je treba pri setvi upoštevati tudi posamezne rastlinske vrste in kakovost zemlje. V splošnem je svetovati, da rastline, ki rastejo spomladi hitro v višino, sejemo v jeseni nekoliko preje, tako da se že v jeseni zadostno okrepijo in potem potrebno razrastejo. Zato sejemo ozimno rž navadno nekaj preje kot pšenico, še preje pa ozimni ječmen. Ječmen sejemo preje tudi z ozirom na njegovo občutljivost napram jesenskim mrazom. Čim občutljivejša je kaka rastlina napram mrazu, tembolj je skrbeti za to, da se še do zime potrebno okrepi. Ozimno žito sejemo pri naših podnebnih razmerah v manj hribovitih krajih, ravninah in dolinah v drugi polovici septembra ali pa v začetku oktobra. V drugi polovici septembra sejemo rž in ječmen, nato pa sledi

do srede oktobra pšenica. V gorskih pokrajinah pa morajo sejati mnogo preje. Le izjemoma se seje včasih vsled slabih podnebnih razmer ozimna rž šele sredi oktobra. Tako pozna setev seveda nikakor ni primerna, ker moramo zlasti pri rži gledati na to, da se takoj v zgodnji spomladi lahko razraste. S tem se doseže ne samo boljša izraba zimske vlage, temveč tudi boljši razvoj rastline same.

Pšenico sejemo navadno pozneje kakor pa rž, kajti pšenica gre spomladi pozno v steblo, zato se do te dobe vsekakor lahko potrebno okrepi. Poleg tega pa pozno sejana pšenica in v taki meri izpostavljena mrazom kakor pa rž. Pšenica namreč razvije svoj spodnji del globoko v zemlji, tako da jo tudi suhi mrazi, ki povzročajo rahljanje zemlje, ne spravijo na površje, dočim se to pri rži večkrat dogodi. Pšenico vsejemo lahko tudi v mokrejšo zemljo, s katero moramo računati zlasti pri pozni jesenski setvi. V gorskih krajih, moramo pšenico, v kolikor jo je mogoče tu sploh gojiti, čimpreje posejati; zgodnja setev je potrebna tu že zaradi tega, da se tej rastlini doseže, da ima pšenica na razpolago več za rast potrebne toplote, katere v takih krajih pšenici tako zelo primanjkuje. Proti mrazu občutljive pšenične vrste moramo sejati seveda nekoliko preje. Z ozirom na kakovost zemlje je treba omeniti, da moramo na rodovitnejši zemlji sejati v jeseni žito nekoliko pozneje, na slabši zemlji pa bolj zgodaj. Na rodovitnejši zemlji namreč vzraste žito včasih že v jeseni preveč bujno, kar povzroča, da rastline poležejo. Sejati žita, zlasti ozimna, na vlažnih zemljiščih, je

nepravilno, ker je pridelek na teh popolnoma negotov.

Najboljši za setev je vsekakor srednji čas. Setev ne sme biti prezgodnja, ker se potem žita do zime premočno obrastejo in pod snegom rada gnijejo. Prepozna jesenska setev žita pa utegne biti jako nevarna zlasti tedaj, če ob času kalitve nastopi zgodnji in suh mráz (golomrazica). Pravi čas setve mora določiti vsak kmetovalec sam glede na tamkajšnje podnebje, kakovost zemlje in vrste žita. Čas setve se mora ravnati po jesenskem vremenu in vlažnosti zemlje. Ako je zemlja izsušena in se zima rada kmalu začne, tedaj je treba prej sejati, kakor če je zemlja dosti vlažna in je jesen navadno topla.

Če je jesen dolga in topla, pričenejo poganjati septembra in oktobra posejana žita že koncem jeseni nove korenine in stebila. Na spodnjem kolencu, iz katerega je prodrlo prvo steblo se pojavijo ob straneh nova stebila in iz teh poženejo na spodnjih kolenih zopet nove številne koreninice. Tako dobimo namesto ene biljke dve, tri in večkrat tudi več biljk, ki tvorijo skupno cel grm s krepkim koreninjem.

Zelo važen je tudi način setve. Dober način setve je oni s katerim razdelimo seme na primerno gostoto in tako, da so posamezna zrna eno od drugega kolikor mogoče enako oddaljena. Pravilna gostota in enakomerna poseev sta glavna pogoja za dobro setev. Poleg tega pa mora priti seme v primerno globino in po možnosti vse enako globoko.

Naš kmet seje še dandanes navadno z roko. Ta način sejanja ima svoje velike pomanjkljivosti. Za setev na roko je treba že precej vaje, da je setev kolikor toliko enakomerna. Pri setvi na široko oziroma na roko, padejo zrna ponekod bližje skupaj, drugod zopet bolj narazen. Tam kjer pride na enem mestu več zrn skupaj, primanjkuje pozneje rastlinam prostora svetlobe in hrane. Goste rastline rade polegajo in pridelek je manjši. Drugod pa, kjer padejo zrna bolj narazen, prostor ni dobro izrabljen, ker pride nanj premalo rastlin.

Pri ročni setvi zlasti jesenski, ko je zemlja navadno grudasta, padajo zrna v zelo različne globine, velik del jih ostane še po branjanju na površini. Vrane in druge ptice poberejo znaten del posejanega semena, veliko pa ga propade, ako je izpostavljena nezavarošana klica mrazu ali

pa suši. Zrna ki so padla pregloboko med ali celo pod velike grude, sploh ne vzkale, ali pa se v zemlji zaduše. Zato je umljivo, zakaj potrebujemo pri ročni setvi tako veliko semena.

Mnogo boljše in pravilnejše je setev z sejalnim strojem; z njim sejemo v vrste. Za tako setev mora biti zemlja zelo dobro pripravljena. Koristi ki jih imamo od sejalnega stroja so napram ročni setvi, znatne. Veliko je vredno že to, ker prihranimo že samo na semenu 20 do 35 odstotkov. Vse vrste so druga od druge enako oddaljene, pa tudi v vrsti sami je razdalja posameznih zrn precej enaka. Vsled tega ima vsako seme na razpolago enako prostora in ne kot pri ročni setvi, kjer je posejano nekaj semena pregesto, drugo pa zopet preredko. Rastline ki rastejo iz enakomerno posejanega semena, imajo na razpolago enako množino hranilnih snovi in svetlobe; zato se enakomerno in močno razvijajo. Vse rastline imajo na razpolago zadosti svetlobe in poleganje je radi tega manjše. Iz pravilno razdeljenega semena se razvijejo samo krepke rastline. Pri setvi z sejalnim strojem pride seme v enako globino, zato istočasno kali in je tudi zorenje enakomernejše kakor pa pri setvi na široko. Kako velikega pomena je enakomerno zorenje pa je vsakemu predobro znano; vsled tega je pravočasna žetev tem lažja in nikdar se ni treba bati, da bi bilo nekaj žita ob žetvi premalo zrelega ali pa da bi deloma že izpadalo. Vse to znatno vpliva da je pridelek z strojem sejana pšenica večji, kot pa z roko sejana. Za setev z sejalnim strojem moramo njivo dobro obdelati in pripraviti. Orati moramo na ravno oziroma na široke kraje; s tem obenem vso zemljo najboljše izkoristimo.

Razdalja vrst se ravna predvsem od lastnosti in narave dotične rastline same, dalje od podnebni razmer in stanja zemlje ob setvi in od časa setve. Že pri pšenici sami razlikujemo različne vrste. Tako pšenico o kateri vemo, da se močno obraste, lahko sejemo na večjo razdaljo, kot pa ono, ki se slabo obrašča. Čim ugodnejše so podnebne razmere in lastnosti zemlje za bujno obraščanje in sploh za rast, tem širše vrste delamo. Čim mrzlejšje in čim bolj suho je podnebje in ako je poleg tega zemlja revna na hranilnih snoveh, tem slabše rastejo rastline in tem gostejše morajo biti vrste, da se prostor primerno izkoristi. Če sejemo pozno, istotako ne smemo delati širokih vrst, ker je radi nizke

toploste obraščanje že slabo in bi ne bila zemlja popolnoma izrabljena.

Iz vsega navedenega je razvidno, kakšne prednosti in koristi nam nudi sejalni stroj. Že samo radi tega ker prihranimo toliko na semenu, se stroj v nekaj letih prav gotovo izplača. Za malega kmetovalca, ki ima samo malo zemlje, bi bil seveda predrag; toda lahko si pomagamo slično, kakor n. pr. glede uporabe drugih strojev n. pr. trijerjev itd. Česar ne more posameznik, lahko izvedejo večje skupine, kot občine, zadruga in slične gospodarske korporacije. Vsi večji posestniki že zdavnaj

uporabljajo sejalne stroje; dostopni pa morajo postati tudi za manjšega kmetovalca in sicer kjer koli je dana za to možnost.

Po končani setvi moramo posejano njivo prevleči z njivsko brano, da se seme bolje pokrije. Še prav posebno važno je to brananje po ročni setvi. Ako je zemlja suha in ni mnogo upanja, da bi v kratkem deževalo, je zelo priporočljivo, da posejano njivo povaljamo s težkim valjarjem in jo nato lahko pobranamo. S tem dosežemo da žito preje kali, obenem pa ohranimo zemlji potrebno vlago. Č.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Uporaba kisa v gospodinjstvu

Kis uporabljamo v gospodinjstvu zelo pogosto in dostikrat nas reši zadrege in nam olajša marsikatero delo. Kadar kane pri beljenju apno na steklo, se zelo trdno prime nanj. Če pa tak madež odstranimo s kisom, ga kaj lahko odstranimo. Tako čistimo apnene madeže na šipah pri oknih, na žarnicah itd. Milo ali milnica pusti na tleh grde svetle madeže, ki jih odstranimo, ako taka mesta umijemo s kisom. Kuhinjsko orodje, kakor noži, vilice, lopatice in drugo, dobi po ribah, ki so prišle z njimi v dotiko neprijeten duh, ki se jih dolgo drži. Odstranimo ga pa, če tako orodje odstranimo s kisom, dalje pa umijemo in zbrisemo kot ponavadi. Isto velja za močan duh po čebuli. Na loncih se sčasoma rada napravi apnena prevleka, kotelni kamen. To so apneni delci vode, ki jih navadno odstranjujejo s solno kislino. Kotelni kamen pa odpravimo lahko tudi s kisom in sicer tako, da pustimo stati kis v takem loncu delj časa; kis razje apneno plast in jo odstrani. Tudi madeže od oljnatih barv čistimo z raztopino 3 delov kisa in enega dela borove kisline. Nato pa je treba očiščeno mesto še temeljito splakniti s čisto vodo. V nekaterih gospodinjstvih najdemo včasih celo vrsto raznih steklenic, v katerih so še sledovi tekočin ki so bile v njih shranjene. Takih steklenic pa ne moremo nadalje uporabljati preden jih do čistega ne umijemo. Ker z vodo marsikdaj nedosežemo zaželenega uspeha, poskusimo

steklenico osnažiti s kisom, ki smo mu pridejali nekaj gramov soli.

Kis nam pomaga tudi v boju proti moljem. V ta namen rabimo kos opeke, ki jo segrejemo, da je vroča. To položimo na star narobe obrnjen krožnik (ne kovinast) in jo polijemo z vročim kisom ter denemo v omaro, pod volnene stvari itd. Če to ponovimo dvakrat ali trikrat, s tem uničimo molje in njih zalego. Pisane tkanine, svilene rute, vezene in podobno moramo prati bolj previdno, da se ne pokvari barva. Za to uporabljamo žolčno milo. Ako pa prilijemo milnici iz žolčnega mila še malo kisa, je učinek še veliko boljši. Pa tudi za vsako navadno pranje barvastih in pisanih reči velja pravilo, da jih nazadnje splaknemo v vodi, ki smo ji dodali kisa, ki oživi barve. Črnilo, ki ga dolgo ne rabimo in je slabo zaprto se osuši, postane gosto in neuporabno. Kis pa raztopi črnilo, ne da bi ostali v njem kaki strnjeni ostanki.

Citrona, ki smo jo načeli, pa ne še vse porabili, se kaj kmalu pokvari. Plesniti začne in je naenkrat neuporabna. Tu si zopet pomagamo s kisom. Načeto citrino (to je navadno polovica) položimo s prerezano stranjo navzdol na krožniček ali plitvo skledico, v katero smo vlili malo kisa. Pri kuhanju zelja in še nekaterih drugih živil se razširila po kuhinji, pa tudi po vsem stanovanju, ako niso kuhinjska vrata zaprta, močan in neprijeten duh ki slabo vpliva na tek in katerega se zlepa ne znebimo. To preprečimo, če pokrijemo posodo, v kateri kuhamo jed, ki ima močan duh, s cunjjo. ki smo jo namočili v kis in jo malo ovili. Kis, s katerim je prepojena cunjja, ne

vpliva prav nič na jed, pač pa zadržuje vse slabe duhove, da ne moremo uganiti že pred hišnimi vrati, kaj bo za kosilo ali večerjo. Razen v kuhinji in gospodinjstvu je kis važno sredstvo tudi v zdravilstvu. Kis je razkuževalno sredstvo, s pridom ga pa uporabljamo tudi pri nezavesti, vročici in za različne obkladke. Kis ima tudi to prednost, da je poceni, oziroma, da ga lahko napravimo prav za prav brez vsakih stroškov doma. Kis narejamo lahko iz vsakovrstnega sadja kakor iz močnih hrušk in jabolk, dobre so pa tudi lesnike in drobnice, sadne tropine ter obrezki in olupki od jabolk in hrušk. S. H.

KUHINJA

Mlada repa z rižem. Mlado, bolj drobno repo razrežem na majhne kocke. Mlado zelenje osmučem in zrežem na rezine. Potem pražim oboje na surovem maslu ali masti. Ko je oprazeno in nekoliko zmehčano, pristavim toliko pesti riža, kolikor oseb imam pri kosilu. Praženje zalijem z juho in kuham po okusu. Za ljubitelje bolj trdega riža, samo četrť ure, za druge pa slabe pol ure. Jed dam kot juho na mizo. Iz teh snovi sestavljeno jed pripravim lahko tudi kot prikuho ali samostojno jed. Razložek je v tem, da mora jed za prikuho ali samostojno jed biti gosta. Da se to doseže, pristavim za vsako osebo dve pesti riža in polagoma zalivam.

Vranični žličniki. Celo vranico izstržem. Dve žemljici namočim v mleku ali vodi. V skledi mešam osem dkg surovega masla s tremi rumenjaki. V mešanico denem vranico, ožete željice, malo zelene-ga peteršilja, ščep popra in primerno soli. Vranico in pridatek pražim dobre četrť ure. Ohlajeno mešanico zakuhavam v vrelo juho. Pred vsakim zajemom pomočim žlico v vrelo juho to pa zaradi tega, da se zakuha lepo odloči od žlice.

Pečene zarebernice (bržole). Zarebernice operem, jim oberem mast, zarežem vsako na dveh mestih, potolčem z lesenim kladivom, nasolim in nekoliko popopram. Zarebernice opečem na hudem ognju po obeh straneh. Opečene zložim na krožnik in potresežem z na rezine zre-zano in v masti zarumenelo čebulo. Kot pridatek jih obložim s kruhom in rezinami. Žemljine ali kruhove rezine ocvrem po eni strani. Neocvrto stran namažem s

sardelnim maslom in s kavjarjem. Namazane rezine zložim na krožnik tako, da prideta po dve različno namazani rezini skupaj. Na vmesne prostore pa devam pražen pire krompir ali pražen riž.

Pečena piščeta kot jerebice. Za to jed piščet ne poparim, ampak jih suha osnažim. (Suha piščeta se osnažijo najlažje takoj potem ko so zaklana in še gorka.) Osnažena piščeta zdrgnem z mešanico soli, s stolčenim brinjem in s stolčenimi smrekovimi iglami. Piščeta zdr-gnem zunaj in znotraj. Tako pripravljena piščeta pustim ležati dva dni. Tretji dan jih nabodem s slanino in spečem. Med pečenjem polivam piščeta s surovim maslom in kisló smetano.

Piškotni omelet s sadjem. Eno polno žlico sladkorja mešam z dvema rumenjakoma, z žlico sladke smetane, žlico moke in pridenem iz dveh beljakov sneg. V plitvi ponvi razgrejem za oreh masla, stresem vanjo mešanico, denem v pečico, da malo zakrčne. Omelet vzamem iz pečice. Površino posujem s sadjem. Sadje naj bodo jabolka, ali breskve ali češplje. Sadje mora biti na tanko narezano. Po vrhu potresežem s sladkorjem, denem nazaj v pečico in lepo rumeno zapečem. Pečeno zaprignem, potresežem s sladkorjem in dam na mizo.

Vkuhavanje češpelj. Zelo priprost način vkuhavanja češpelj je ta-le: Zrelim, a nepremehkim sadovom odstranim koščice in jih vložim v kozarce tako, da je odprti del obrnjen na dno. Ko vlagam, pritiskam sad ob sad, tako da je plast za plastjo stisnjena in zgoščena. Kozarci morajo biti Weck ali Rex. V sopari kuham sadove deset minut. Češplje ostanejo sveže celo leto. Vporabljajo se za češpljeve cmoke ali zalite z vodo, sladkane in prevrete za kompot.

Drugi način vkuhavanja češpelj. Za pet kg sadov brez košic, rabim pet četrť kilograma sladkorja. Tudi za to vkuhavanje morajo biti patentni kozarci. V kozarce vlagam sadove brez pečk, in sicer tako, da vsako trdo vloženo plast češpelj potresežem s sladkorjem in odišavim z odrezkom limone, s par nageljevimi klinčki in s skorjico cimeta. Ko je kozarec napolnjen, potresežem površino z žličko salicila, zaprem kozarec in jih v sopari kuham deset minut. Vkuhane češplje so porabljive kot pridatek mesnatim jedem, ali kot samostojen kompot.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Pro-met na borzi srednji. devize kažejo precejšnjo stalnost. V svobodnem prometu so se prodajale po naslednjih cenah: angleški funt 234.50 Din, nemška marka 13.43 dinarjev, avstrijski šiling 8.55 Din, špan-ska pezeta 5.30 Din, italijanska lira 3.20 dinarjev. — Uradni tečaji so pa beležili: angleški funt 221.70 Din, ameriški dolar 43.57 Din, holandski goldinar 29.73 Din, nemška marka 17.61 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijski belga 7.40 Din, fran-cooski frank 2.88 Din, češka krona 1.81 dinarjev.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Novem mestu dne 25. avgusta. Na ta sejem je bilo prignane izredno veliko živine. Kupčija je bila zelo živahna, le za plemensko oziroma vprežno živino (vole) in za pitano živino ni bilo zadosti kupcev. Tujih živinskih trgovcev na ta sejem ni bilo. Cena je kazala tendenco navzdol, pri prašičih pa je bila precej stalna. — Pri mladih pujskih so dosegli nekateri prodajalci precej povoljno ceno. — Par osem tednov starih pujskov so cenili 300 Din; kupčijo pa so sklepali za ceno 250—280 Din za 1 par. Visoko ceno so imeli tudi prašiči v starosti 4—6 mesecev; te so cenili 800 do 1000 Din za 1 par, tako da je prišel 1 kg žive teže plemenskih prašičev na 10—15 Din. — Cene pršutnikov in debe-lih prašičev pa so bile 6.50—7.50 Din

g Cene živine v Kranju dne 31. avgu-sta. Voli I. vrste 5 Din, II. vrste 4.50 Din, III. vrste 4 Din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 5 Din, II. vrste 4.50 Din, III. vrste 4 in za 1 kg žive teže; krave I. vrste 4.50 Din, II. vrste 4 Din, III. vrste 3.75 dinarjev za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 8 Din, II. vrste 7 Din za 1 kg žive teže; prašiči špeharji 9 Din, prašiči pršutarji 8 Din za 1 kg žive teže. — Svinjina 16 di-narjev, svinjska mast 18 Din, slanina 15 Din za 1 kg.

g Mariborski živinski sejem 7. sep-tembra. Dagon na ta sejem je znašal: 4 konje, 17 bikov, 184 volov, 434 krav in 14 telet, skupaj 650 glav. Cene za kg žive teže so bile naslednje: debeli voli 3.90—4.10 Din, poldebeli voli 3.25—3.75 dinarjev, vprežni voli 3.50—4 Din, biki

za zakol 3—3.50 Din, klavne krave debele 2.90—3.10 Din, plemenske krave 3—4.45 dinarjev, krave klobasarice 2—2.25 Din, molzne krave 2.25—3 in, breje krave 2.75 do 3.50 Din, mlada živina 3.50—3.75 Din, teleta 5—6 Din. Kupčija je bila precej živahna, saj je bilo prodanih 348 glav. — Mesne cene v Mariboru: volovsko me-so I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, telečje meso I. vrste 12—14 Din, II. vrste 10—12 Din, svinjsko meso sveže 12 do 14 Din kg.

CENE

g Žitne cene. Na novosadski borzi prodajajo žito v vagonских množinah, na-loženo na nakladalni postaji za 100 kg v vrečah po naslednjih cenah: Pšenica v prostem borznem prometu: bačka ladja Tisa 78 kg težka z 2% primesi po 133.50 do 134 Din, bačka in banatska ladja Du-nav 78 kg težka 2% 130.50—131 Din, sremska ladja Sava 129—130 Din. — Oves bački, sremski in slavonski 85—87.50 Din. — Češka se je odločila kupiti od nas 10.000 vagonov pšenice, ki jo po med-sebojni pogodbi iz leta 1931 mora vsako leto prevzeti.

g Hmeljsko tržišče. V hmeljeki kup-čiji je živahno povpraševanje za res iz-brano prvovrstno blago, ki je zlasti v barvi brezhibno, za katero se plačuje po 25 do 26 Din, za večje partije celo do 27 Din kg. Tudi za ostale vrste hmelja je zanimanje ob cenah do 20 Din kg.

g Naše sveže češplje na inozemskih tržiščih. Izvoz naših svežih sliv-češpelj je precej živahen in gre blago večinoma v Avstrijo, na Českoslovaško in Poljsko. Vendar so cene, po katerih se tamkaj od-dajo, precej različne, kar je odvisno od prevoznih in carinskih stroškov. Na du-najškem trgu so prodajali na stojnicah slive srednje kakovosti po 2—2.10 Din, drobne in prezrele po 1.70 Din kg. Grozd-je vrste Hamburger-moškat je bilo 7.75 di-narjev. — V Pragi so bile naše slive kg po 2.50—2.70 Din na prodaji, medtem ko se domače blago prodaja po 1.45—1.60 di-narjev. Grozdje smederevsko je bilo po 7.60 Din, Hamburger po 9 Din kg. — V Varšavi na Poljskem prodajajo naše slive po 5.30 Din kg, drobnejše pa po 4.50—4.90 Din. Zahtevajo pa povsod samo najboljše blago.

PRAVNI NASVETI

Sporna oporoka. J. Z. U. Brat je umrl in zapustil veliko premoženje. Dan pred smrtjo je napravil oporoko po narekovanju žene in je vse njej zapustil. Vprašate, če je taka oporoka veljavna. — Če je zapustnik lastno-ročno podpisal oporoko, potem je veljavno sestavljena. Tako oporoko lahko spodbijete le s tožbo, če dokažete, da zapustnik ni bil več pri polni zavesti, ampak je to le napisal vsled siljenja od strani žene ter da to, kar je napisano, ne odgovarja pokojnikovi resni in premišljeni volji. Če se vam posreči ovreči oporoko, potem bo nastopilo zakonito dedovanje: pokojnikova vdova bi dobila polovico zapuščine, vsi bratje skupaj pa drugo polovico zapuščine. Če bo pa oporoka spoznana kot veljavna, bo pač vse dobila vdova kot oporočna dedinja, ker bratje niso nujni dediči po bratu.

Odpoved stanovanja ali tožbe na izpraznitev stanovanja. A. H. Dokler ste bili v službi, ste imeli prosto stanovanje. Pred enim letom ste službo izgubili, ostali ste pa še naprej v stanovanju, ne da bi kaj plačali, ker vas nihče ni terjal. Sedaj vam je gospodar odpovedal stanovanje. Vprašate, če lahko še ostanete v stanovanju. — Stanovanje se lahko odpove le stranki, ki ima z gospodarjem pisмено ali ustmeno najemno pogodbo. Potem se sme stanovanje odpovedati v dogovorjenem odpovednem roku. Ker sploh niste imeli z gospodarjem najemne pogodbe, odpoved ni na mestu in lahko isti ugovarjate pri sodišču. Sodišče bo moralo to odpoved razveljaviti. Pač pa je gospodar upravljen. Da vas toži na izpraznitev stanovanja. Odkar je prenehala vaša služba, niste več upravičeni do stanovanja in bo sodišče moralo tožbi na izpraznitev stanovanja ugoditi. Najbolje bo, da se z gospodarjem zmenite oled izpraznitve in si prihranite pravdne stroške.

Obnovna tožba. B. R. T. Pravdo ste izgubili na vseh stopnjah in vprašujete, če bi lahko tožbo obnovili in kako. — Postopanje, ki je s sodbno končano, se sme na strankin predlog obnoviti: če je listina, na katero se sodba opira, lažna ali lažno predrugljena; če sta podala priča ali izvedenec lažno izpovedbo ali če je nasprotnik ob zaslišanju po krivem prisegel in se opira sodba na to pričanje ali zaslišanje; če se je izposlovala sodba s prevarnim dejanjem strankinega zastopnika, njenega nasprotnika ali nasprotnikovnega zastopnika, ki je kaznivo po kazenskem zakonu; ali če je zakrivil sodnik glede pravnega spora ob izdaji sodbne ali prejšnje odločbe, na katero se sodba opira, na strankino škodo po kazenskem zakonu kaznivo prelomitve svojih službenih dolžnosti; če je bila ob sodba kazenskega sodišča, na katero se sodba opira, razveljavljena z drugo pravnomočno odločbo kazenskega sodišča; če

zve stranka za nove činjenice ali najde ali pridobi možnost, uporabiti dokazila, po katerih bi bila mogla biti glavna stvar zanj ugodnejše razsojena, ko bi se bile navedle in uporabile te činjenice ali ti dokazi v prejšnjem postopanju. — To so torej zakoniti razlogi za obnovno postopanje. Iz vašega pisma sklepamo, da v vašem primeru takih razlogov ni. To vam bo mogel pojasniti tudi vaš odvetnik ali sodnik. Iz razlogov sodbne je točno razvidno, zakaj ste pravdo izgubili. Mi vam kaj več ne moremo povedati, zlasti ker nismo pregledali pravnih spisov.

Pritožba na ministra. S. T. Na pravosodnega ministra ste se pritožili in zahtevate, da naj razveljavi sodbno, ki za vas ni ugodna. Odgovorja ni. Kaj storiti. — Vaša pritožba in zahteva je protizakonita. Minister ne sme in ne more razveljavljati sodnih razsodb. Če je sodba pravnomočna, ni pomoči. Treba jo bo pač izvršiti. Razume se, da vam na takšne pritožbe minister ne bo odgovarjal.

Dolžnikove težave. O. J. Pritožujete se, ker vam je sodišče odreklo zaščito in vas je obsodilo, da morate sestri izplačati njen dedni odpravek. Vprašate, kaj storiti? — Razumemo sicer vaš težki položaj, ali pomisliti pa tudi morate, da ne bi bilo pravično, da bi se izplačilo dednega odpravka sestri, ki ima ravno tako pravico do svojega, kakor vi, odlagalo leta in leta. Tudi sestra je morda vložila svoj trud v mladih letih v posestvo, ki ste ga prevzeli vi, zato je vsekakor pravična odločba najvišjega sodišča, ki je razsodilo, da dedni odpravki niso zaščiteni, če dedič odnosno dedni odpravljene pristane, da se terjatev izplača po vrednosti ob času izplačila.

Počivanje postopanja. J. D. P. Toženi ste bili pri sodišču zaradi doplačila zadrugnega deleža. Sami se sploh ne zavedate, da bi pristopili k zadrugi. Pri razpravi se je ugotovilo, da je toženi član pet let starejši kot vi in tudi čas pristopa k zadrugi se ne ujema, ker ste bili ob navedenem času vojak v vojski. Sodišče je v tej pravdi izreklo počivanje postopanja za tri mesece. Vprašate, kaj vam je storiti, če bi po tretetku 3 mesecev zadruga nadaljevala s tožbo. — Zelo verjetno je, da zadruga tožbe ne bo nadaljevala. Če namreč zanikate članstvo in iz zadrugne članske knjige izhaja, da je sicer vpisan kot član oseba istega imena in priimka kot vi, ne ujemajo se pa rojstni podatki in tudi čas pristopa je v nasprotju z vašim vojnim službovanjem, kar lahko dokažete s pričami, potem je verjetno, da sodišče tožbi ne bo ugodilo in bi bila še zadruga obsojena v plačilo vaših pravnih stroškov. Vse to je najbrž sprevidel zastopnik zadrugne in zato predlagal počivanje postopanja, v kar ste sami privolili, ter je s tem odpadel izrek o stroških, ki jih trpi vsaka stranka svoje.