

Tri važne pri napravi sadjevca ali sadnega vina

1. Sadje treba, preden ga meljemo za sadjevec ali pa tudi za sladosok, oprati. Tu ne pomaga noben izgovor, češ da je to nepotrebno, ker pada na travo in se nima kje umazati. Če pa je na njem vendarle kakšna nesnaga, jo mošt izmeče iz sebe, ko kipi. — Kolikor besed, toliko zmot! Sadje, ko ga pobiramo po tleh, ni čisto, naj pade kamorkoli. Drže se ga vsakovrstni predmeti, debelejši in drobni, vidni in z golim očesom nevidni — vsi pa bolj ali manj škodljivi za pijačo, v katero se sperejo pri mletju in prešanju. Najškodljivejše pa so vsekako tiste stvari, na sadju, ki jih ne vidimo in navadno tudi ne vemo zanje. Kar se v moštu vsede na dno, je še najmanj škodljivo. Mnogo je pa snovi, ki se v moštu raztope in neugodno vplivajo na vonj in okus, ker se ne izločijo več. Polno je na sadju tudi škodljivih kvasnic, ki ovirajo pravilno kipeenje in zanašajo v pijačo za stanovitnost nevarne bolezni. Sadje perejo, preden ga drobe, po vsem svetu. Ko bi ne bilo potrebno, bi si gotovo ne nakladali težavnega in zamudnega posla.

Da se pranje opusti, bi mogli opravičiti samo tisti, ki jim gre trda za vodo in jo morajo od daleč prinašati ali voziti. Kjerkoli je pa pri hiši tekoča voda ali celo vodovod z močnim pritiskom, ondaj je pa naravnost malomarnost, ako se pranje sadja opusti.

2. Skrajna snažnost pri orodju in posodi, ki se rabi pri izdelavi sadjevca, je druga važna zahteva, ako naj dobimo neporečen izdelek. Vsi izgovori v tej zadevi so jalovi in kažejo le veliko brezbriznost in malomarnost. Zakaj se preprosto izdelovalec tako malo briga kakšna je stiskalnica, škafi in še celo sodi. Kakšna so tla v hramu ali v kleti, kakšna je neposredna okolica teh prostorov? Zato ker ne ve, kakšne, za naše oči nevidne

sile so tu na delu, da vsaka na svoj način kvari in uničuje izdelek.

Najprej prostor, kjer delamo in njegova okolica! Vso nepotrebno navlakovo ven, tla vedno čista in snažna, tropine daleč od tega prostora, metla in čista voda vedno pri rokah — pa bo kmalu vse snažno, da bo veselje.

Orodje in posoda! Preden začnemo mleti, operimo mlin, prešo, škafe i. dr. z vročo vodo in sodo, splaknimo z mrzlo vodo. Kadarkoli z delom prenehamo le za dan ali dva, je treba vse naštetu orodje in priprave s čisto vodo splakniti, da speremo z njih ostanke sadnega soka, ki se sicer hitro skisajo in jih pri prihodnjem prešanju izperemo v mošt ter tako sami po svoji neprevidnosti zatrosimo vanj kal neozdravljivih bolezni. Še bolj varno hodimo, ako vse, karkoli pride v dotiko z drozgo in moštom, zopet še enkrat operemo s čisto vodo, preden to vnovič vzamemo v rabo. Čim dlje so te priprave stale nerabljene, tem bolj temeljito jih je treba oprati in očistiti.

Počasno delo je najhujši sovražnik dobrega izdelka. Kdor stiska vsak trop po 24 ur ali še dlje, je popolnoma nemoogoče, da bi dobil dober in trpežen izdelek. Snažno in hitro delo je najboljšje jamstvo za dober uspeh.

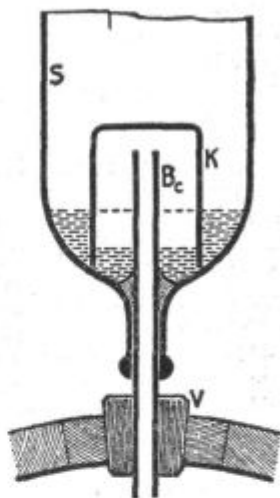
Kaj pa sodi? Koliko se tu greši, je skoro neverjetno. Pravijo, da je za sadjevec vse dobro, češ da ne bo za prodaj. Kakšna nespamet! Zakaj bi tudi zase ne naredili rajši dobro namesto slabega, ako je to lahko mogoče! V sodu ostane sadjevec mesece in mesece ter se navleče iz njega raznih slabih duhov in okusov, ako ga pred uporabo temeljito ne osnažimo. Najvažnejši pomagač pri tem delu je dober nos. Dokler star in že večkrat rabljen sod nima prijetnega, vinskega duha brez vsake postranske, nevšečne primesi

(. pr. po plesnobi), ni za rabo. Pokvarjenega soda sadjevec ne bo izboljšal, ampak sod bo pokvaril še pijačo, ki jo denemo vanj. Če je količkan zanemarjen, nič ne zaleže, ako ga parkrat splaknemo z mrzlo vodo. Treba ga temeljito in dlje časa izpirati z vročo vodo in sodo in nazadnje še večkrat splakniti z mrzlo studenčnico. Če je sod močno pokvarjen, ga mora vzeti v roke sodar, ki ga razdere in vso notranjost ostrga in ostrže. Nato ga moramo pa iznova zakuhati, oviniti. (Glej »Sadno vino ali sadjevec« str. 84) Knjižica se dobi v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani za 10 din).

5. Iz mošta se dela sadno vino med kipenjem. Tudi v tem oziru je splošnost še zelo preprosta in nepristopna. Še vedno je večina prepričana, da mora biti sod poln kadar mošt kipi, da more »ven metati« nesnaga, ki je v njem. — Ni je blizu večje bajke in neumnosti nego je ta. V resnici je pa takole: mošt se pri kipenju ugreje in ker se tvori v njem ogljikova kislina (plin), se vzdiguje v sodu in peni, kakor sodavica, ko jo naliješ v kozarec. Če je sod poln, seveda potem sili iz njega — pa ne nesnaga, ampak kipeči in peneči se mošt, ki se po ceji po sodu, teče na tla in povzroča dvojno škodo: prvič se ga na ta način precej razlije in zgubi, drugič se pa po tem razlitem moštu takoj naselijo razne škodljive bakterije, zlasti oetne glivice, ki imajo najlepšo priliko, da se zatrosijo v odprt sod in kvarijo vino že takoj pri postanku.

Ako se hočemo torej izogniti vsaki izgubi mošta in vsaki nevarnosti, da bi se vanj zatrosile škodljive glivice, mu moramo, če ne takoj izpočetka, na vsak način pa proti koncu kipenja zapreti zvezo z zunanjim zrakom. To dosežemo pa samo s kipelno veho. Soda z moštom nikoli ne napolnimo do vrha, ampak eno dese-

tino vsebine naj ga manjka (v 100 liter-ski sod dajmo samo 90 litrov mošta, da preprečimo tisto zloglasno »ven metanje«. Kakšna je kipelna veha, ki zapira dohod zunanjemu zraku v sod, dopušča



pa izhod ogljikovi kislini iz soda, je bilo že mnogokrat pojasnjeno. Preprosto tako pripravo si vsakdo lahko naredi sam iz kakršnekoli cevi, ki je dvakrat vkrivljena v pravem kotu ali v loku. En konec neprodušno pritrdimo v sodovo veho, drugi konec vtaknemo pa v posodico (kozarec) z vodo. Zrak ne more v sod, ogljikova kislina pa lahko odhaja iz soda skozi cevko in vodo. Kipelna veha, kakor jo kaže podoba, se da narediti tudi doma. Kdor je spreten in zna steklenici odrezati dno in dobi še primerno cevko, pa bo lahko naredil prav uporabljivo kipelno veho.

Od bolj ali manj pravilnega, hitrega in čistega kipenja je zavisna kakovost vsake vinske pijače. Brez kipelne veha je nemogoče nadzorovati in doseči popolno in čisto kipenje. H.

Slajenje moštov

Vprašanje slajenja moštov je postalo ob letošnji trgatvi zelo pereče. To ne velja samo za naše kraje, temveč tudi za južne, kjer imajo veliko boljše naravne pogoje za vinogradništvo. Oblasti so izdale splošno dovoljenje za slajenje moštov, kar moramo kot praktični vinogradniki samo odobravati. Letošnji mošti ne

bodo spričo tega slabega vremena dosegli primerne kakovosti. Pridelala bi se večinoma šibka kislica, ki bi jo potem le z veliko težavo spravili v denar. Malenkostni pridelek — in še ta slabe kakovosti — bi zadal našemu vinogradništvu udarec, ki bi ga ne mogli prenesti naši vinogradniki. Na tisoče družin, po večini manjši

vinščaki in posestniki, bi bilo s tem hudo prizadetih, ker bi stem izgubili svoj vsakdanji kruh, kar bi povzročilo pravo katastrofo. Skrajno slabo vreme, ki smo se ga tako bali, je prišlo prav v tem času nad nas. Grozdje je pričelo gniti, pozne sorte slabo dozorevajo. Pa četudi se bo vreme prihodnje dni zboljšalo, ni pričakovati, da se bo škoda popravila. Kakor rečeno, bodo mošti letos bolj šibki in precej kisli. bomo dosegli kakšnega posebnega zboljšanja. Iz povedanega sledi, kako upravičeno je, da so oblasti dovolile slajenje mostov.

Ker se te razmere ne dajo spremeniti, kar velja zlasti za manj izrazite vinske kraje, je slajenje mostov edini pripomoček, da zboljšamo vsaj za silo vinski pridelek in ga tako primerno pripravimo sposobnega za kupčijo.

V zadnji številki smo na tem mestu na kratko opisali način naprave dobre pijače iz gnilega grozdja. Gotovo je bilo to na mestu, ko bomo žal imeli letos opravka večinoma z gnilim grozdom pri izdelavi vina.

Ako hočemo iz ostalega grozdja, ki ga bomo pozneje potrgali, napraviti boljšo pijačo, tedaj moremo to doseči samo s slajenjem. Obласти so dovolile uporabo čistega (rafiniranega) sladkorja (sipe) za slajenje letošnjih mostov. Izdana so navodila, da se sme v smislu zakonitih predpisov uporabljati v ta namen kvečjemu 4 kilograme sladkorja na 100 l mošta.

Dalje naj navedemo, kako je treba

sladiti mošte s sladkorjem. Odmerjeno količino sladkorja, ki ga hočemo uporabiti za določeno količino mošta, denemo v čisto vrečo. To vrečo namakamo v moštu, najbolje skozi vrata soda (ki smo ga postavili pokonci) ali pa navežemo takoj pri prešanju sladkor v vreči na kolec, ki sega preko kadi, v mošt. Tu postopamo slično kakor pri namakanju galice v sodih. Napačno je tedaj sladkor sipati v mošt, ki pade na dno in se na dnu počasi topi. Povedano velja predvsem pri napravi mostov iz belega grozdja. Pri izdelavi črnine ali cvička pa lahko posipamo sladkor kar po vrhu tropa, kjer se polagoma raztopi in počasi pomešava med mošt.

Vpoštevati moramo tudi, da navaden sladkor kot tak sam od sebe ne more pokipeti, temveč se mora šele spremeniti (invertirati) v grozdni sladkor. Ta sprememba se vrši in izvrši prav za prav sama od sebe v par dneh, ako so v to ugodni pogoji. Ako je slabo in hladno vreme ob času slajenja, je priporočljivo, da nekaj oslajenega mošta segrejemo na 45—50° C in ga primešamo ostalemu moštu. S tem pospešimo kipenje, ker zvišamo toploto mošta na pravo višino, t. j. na 15—18° C. Oslajeni mošti ob hladnem vremenu prično pozneje kipeti kakor neoslajeni. To mora vsak vinogradnik pri trgatvi upoštevati. Nedopustno pa je raztapljati sladkor v vodi in ga primešavati moštu. Kako je ravnati z vinom po kipeanju, pa ob drugi priliki. Fr. K.

Vzimljenje čebel

Že od njega dni slovenski čebelarji štejejo vzimovanje med najvažnejše opravke pri čebelah. In že od nekdanj polagajo pravi čebelarji največjo važnost na to, da pridejo v zimo vsestransko dobre družine, od katerih lahko prihodnjo spomlad upravičeno pričakujejo lepega razvoja in obilnih koristi. Starim čebelarjem o vestnem izboru družin za zimo ni treba posebnih naukov, ker jih je izmodrila že dolgoletna izkušnja, ki je gotovo zelo dobra učiteljica, le škoda, da je pogostokrat tudi zelo draga! Treba pa je navodil mladim čebelarjem, začetnikom, katerim so v prvi vrsti naša navodila namenjena, da ne bo čez zimo in spomladi nesreče.

Prava izbira družin za prezimovanje se mora prav za prav izvršiti že pred ajdovo pašo. Mi smo na tem mestu čebelarje na to pravočasno opozorili in jim predložili, kako lahko se jim v ajdovi paši primeri, da bo uspeh ravno zaradi šibkih in slabih družin pičel in nezadovoljiv, poleg tega pa smo pokazali tudi na škodljivost preobčutnega poseganja v čebelno gnezdo po ajdi, ko je gnezdo že dokončno za zimo urejeno. Toda vsi smo bili nekoč čebelarski začetniki in vemo, kako se čebelar s par panji težko loči od vsake čebelne družine in kako je ponosen predvsem na število družin. Vemo tudi, da pri marsikaterem naši nasveti niso zalegli in zdí se, da je marsi-

komu sedaj tudi žal. Da vam, dragi čebelarški prijatelji, ne bo žal še prihodnjo pomlad, hočemo napisati naslednja navodila z najboljšim namenom, da vas obvarujemo škode in razočaranja.

Prva stvar za ugodno prezimovanje je dobro urejena družina. Vsako družino moraš pregledati zlasti zaradi matice, da se ja ne bo zgodilo, da bi kdo zazimljal osirotele družine, ki mu gotovo ne bodo dočakale pomladi. Poleg dobre matice mora družina biti primerno močna. Sicer v ugodnih vremenskih razmerah tudi šibke družine z dobro matico dočakajo pomlad, ali kaj to pomaga, ko pa spomladi nikamor ne morejo! Dočim se velike družine sijajno razvijajo in so v začetku maja panji natrpani čebel, se siromaki nikamor ne ganejo in ni od njih ne rojev in ne medu. Čez zimo pa vendar porabijo nekaj hrane in sicer ne veliko manj, kakor najboljše družine, ker za vzdrževanje toplote več trošijo od onih. Zato pa dve šibki družini vkup, da bo ena močna!

Druga, nič manj važna stvar je pa, **zaloga medu**. Naši čebelarji so v tem vprašanju pogostokrat prepovršni, zanašajoč se na vse mogoče okolnosti, ki jih potem ni. Si mislijo: saj zima ne bo dolga, notri do konca marca bodo že imele, potem bodo pa kaj nabrale, ali jim bom pa v skrajnem slučaju dal nekaj sladkorja. Pa se zgodi, da je zima dolga, redno se pri nas tudi dogaja, da spomladanska zgodnja paša čisto odpove. Začetnik se tolaži, da za sproti že dobijo, dokler mu družine ne prično padati od lakote. Dostikrat se primeri celo, da takim čebelarjem družine prično padati še tekom zime. Saj je znano, da je na pr. v oni hudi zimi pred leti popadalo od lakote (ne od mrzala) po naših slovenskih čebelnjakih skoro tretjina čebelnih družin. Le premislite, kako velika gospodarska škoda je to bila! Bog ve, kakšna zima nas čaka. Računati je treba vedno po tistem reku, ki pravi: bolje je držati ga, ko lovi ga! Ako čebelar zadosti pustiš čez zimo, nisi s tem niti kaplje medu proč vrgel. Tudi če si jim pustil celo več, kakor potrebujejo, ne bodo preko svoje potrebe porabile niti trohice. Saj čebelice, ki jih vodi naravni od Boga dani jim nagon, nisa take kakor ljudje, ki dostikrat žive potratno, če jim je to mogoče, ne da bi mislili na čase, ki lahko pridejo. Pri čebelah ni nikoli ničesar vrženega proč, kar jim daš.

Koliko je treba dati oz. pustiti posamezni družini zaloge za zimo? O tem se vedno veliko piše, pa še vseeno nekaj čebelarjev kar noče razumeti teh stvari. Za velike panje, kakor je na pr. A-2 panj, ali njemu podobni panji, je najmanjša številka, ki nikakor in pod nobenim pogojem ne sme biti znižana, 10 kg. Vemo, da skrbni čebelarji puščajo več, po večini 12 kg, nekateri celo še več. Kar je več, je odveč; prava in zanesljiva številka, pri kateri je čebelar lahko miren notri do srede maja, je številka 12 kg. Kako se pa zaloga v satju preceni? Najzanesljiveje pove pravo tehtnico. Iz A-2 panja naj tehta vse vališče (plodišče s satajem, čebelami in medom vred) 17 kg, pa bo dobro. Kdor pa tehtnice nima, bo moral ocenjevati na oko in s težkanjem. Vedeti pa mora, da je za 1 kg medu treba dobrih treh kvadratnih decimetrov obojestransko popolnoma zadelnega (pokritega) satja.

Da zamore točno ugotoviti količino medu v satju, je nujno potrebno, da vse eate pri panjih s premičnim satovjem pregleda in preceni. Ker so si gnezdo za zimo čebele že uredile, srednjih satov nikakor ne kaže izmenjavati. Zlasti bi bilo napačno, če bi jemali iz gnezda z obnožino (cvetnim prahom) zanešene sate, ki jih družine v zgodnji pomladi tako krvavo potrebujejo. Ako je torej treba kak meden sat dodati, naj se doda tik ob gnezdu, to se pravi tik ob skrajnem medenem satu poleg gnezda. Napak bi ravnal, kdor bi pustil vmes kak prazen sat, ker bi na ta način zagrabil čebelar dostop do medu tekom zime.

Težja je stvar pri kranjičih in drugih panjih z nepremičnim ustrojem. Tam bo treba panju odpreti dno in ga pregledati. Veliko se žal ne bo dalo videti, ali moč družine, kakor tudi matičnost se že more ugotoviti, deloma tudi medena zaloga. Kranjič je pač kranjič! (Dalje prih.)

Vroč pil mrzlo pivo: Za tem nastopi rado močno ščipanje in klanje po trebuhu. V hudem primeru pošlji takoj po zdravnika. Ta čas si devaj na trebuh gorke obkladke: segrej veliko gomile ali mete, zavij v platno in ko se ohladi, deni drug obkladek. Dober obkladek je tudi ržen kruh na kislu in par listov lavorja. Izvrsten je obkladek zelenega majarona (subrega pokropi s kisom). Za uživanje, dokler ne pride zdravnik, metin čaj ali par žlic črne kave s kumino.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Štednja s perilom

Čim bolj perilo zamažemo, tem več trpi pri pranju in tem prej se strga. Gospodinja je v današnjih časih še posebno žalostna, ako opazi, da je kak kos perila že precej strgan in da ne bo več dolgo zdržal. Toda tudi s perilom je možno štediti in predvsem pri uporabi.

Nekatere vrste perila vse preveč zamažemo, n. pr. kuhinjsko perilo in brisače. Gospodinja pač mislijo, da kuhinjsko perilo mora biti umazano, ker je pač kuhinjsko perilo. To pa ni res. Kuhinjske brisalke za posodo in brisače za roke prav za prav ne smejo biti po uporabi prav nič umazane, ampak samo mokre. Če si pa roke slabo, le napol umijemo ali če kuhinjska posoda, ki jo brišemo, ni bila pomita do čistega, je seveda cunjja ali brisača kaj kmalu grdo umazana.

Pri brisačah za roke stvar ni tako težavna. Preden se obrišemo, moramo biti pošteno umiti, da pobere brisača samo vodo, ne pa nesnage. Na ta način brisač ne bomo zamazali in bodo pri pranju veliko manj trpele.

Malo težje je s kuhinjsko posodo. Tu se pa spomnimo na časopisni papir, o katerem lahko trdimo, da nam prihrani mnogo perila, ako ga pravočasno vzamemo v roke.

Ostanke jedil po posodah odstranimo vedno najprej s časopisnim papirjem. Prav tako pa očistimo tudi zunanjo stran posode, ki je črna. Ako smo temeljito podrgnili s papirjem, se voda za pomivanje ne zamaže toliko in lahko posodo res do čistega pomijemo. V gosti, mastni in umazani vodi nikakor ni mogoče posode do čistega umiti in ni prav nič čudno, ako šele cunjja pobere nesnago, ki potem mora biti umazana. Ko smo suho očiščeno posodo umili v čisti vodi, jo končno še splaknemo z vročo vodo. Šele o tako pomiti posodi moremo reči, da je čista in jo brez skrbi tudi zbrišemo s cunjjo, ki se nam ne bo zamazala.

Za odstranjevanje grdih madežev imejmo vedno pripravljene posebne cunje in ne bomo prišli v zadrego, da bi brisali s cunjjo, ki je namenjena za brisanje čistih predmetov.

Podobno je s posteljnimi in životnimi perilom. Ako smo zelo umazani in potni

od dela, se prej umijemo, preden se vlezemo spat. Paziti je na otroke, da si umijejo noge, ako so bili čez dan bosí. Rjuhe bodo ostale snažnejše in jih bo treba pri pranju manj drgniti, kar se ne prileže samo gospodinji, ampak tudi perilu, ki nam bo trajalo dalj časa. Tudi za živотно perilo je bolje, in manj trpi, ako ga pogosto menjamo in peremo. Še posebno važno pa je to za nogavice, za katere je najbolj koristno, ako jih operemo po vsakodnevni uporabi. To velja še posebno za osebe, ki se jim noge pote. Nogavice lahko vsak večer namočimo, pomencamo in speremo, pa smo lahko prepričani, da jih bomo nosili dolgo časa, oziroma veliko dalje, kakor pa če bi jih le na redko menjali. Seveda je samo po sebi umevno, da jih vsakič tudi zašijemo, sicer nam tudi pogosto pranje ne more pomagati.

Čim manj umazano je perilo, tem hitreje je oprano, tem manj trpi, porabimo pa pri tem delu tudi manj časa in pralnih sredstev. Za vsa grda dela naj bo vedno pri roki časopisni papir in primerne cunje. H. Š.

Štajerska kokoš — najboljša

Znani perutninarski strokovnjak gosp. Lev Bajkov poroča o tekmovanju med posameznimi vrstami perutnine. Po sklepu kmetijskega ministra je bila na perutninarski postaji Karagjorgjevo v Bački konkurenca med posameznimi vrstami perutnine. Svrha konkurence je bila stalno pregledovati posamezne vrste perutnine. Na konkurenci so bile zastopane skoro vse naše vrste, pa tudi številne inozemske.

Kontrola se je začela dne 1. januarja 1937 in je bila končana dne 1. septembra 1937. Točke so računali po tem, koliko jajc znesle vsake kokoši, kakšna je vitalnost razvoja piščancev, instinkta, iskanja hrane, potrebne količine hrane, odpornost proti vremenskim razmeram, nalezljivim boleznim in kakšna je teža.

Domače štajerske kokoši so dobile 33 točk, zagorske 30, leghorn in italijanske 23, Rhode-Island, bačke in rdečkaste 22, bosanske 18, Sussex 14 in Orpington 13

točk. Plymouth-Rock kokoši se niso obnesle, ker so pri polovici vseh glav ugotovili tuberkulozo.

Za strokovnjaka in kmetovalca je jasen izid tekmovanja: ni se treba ozirati na inozemske vrste, ampak tudi naše vrste kokoši so dobre, saj so dosegle najboljše mesto med vsemi vrstami. Posebno je to priznanje dragoceno za štajersko perutnino in njene rejce.

KUHINJA

Petersiljev krompir. Cel krompir operem in skuham. Kuhanega olupim in zrežem na bolj debele ploščice. Na razbeljeno mast ali surovo maslo vržem žlico drobno sesekljanega zelenega petersilja in pol žlice čebule. Na to stresem krompir, ga osolim in potresem s ščepom popra. Kozico pokrijem. Jed dušim sedem do deset minut. Nazadnje stepem en rumenjaki, ga polijem po jedi in prav dobro zmešam. Krompir dam kot prikuho na mizo.

Paradižnikov riž z gobami. Na en liter vrele vode pristavim četrt litra riža. Med kuhanjem pridenem rižu dve žlici posebej kuhanih in pretlačenih paradižnikov. Dve pesti poparjenih in z mrzlo vodo opranih gob, ki sem jih na listke narezala, oprazim na masti ali surovem maslu. Za duh pridenem gobam drobno sesekljane čebule, zelenega petersilja in strok strtega česna. Gobe dušim pol ure. V dobro namazano kozico vlagam menjaje riž in gobe. Začnem in končam z rižem. Gobe razdelimo po rižu tako, da je ta z njimi pokrit. Jed denem za petnajst minut v pečico. Nazadnje potresem površino riža s parmezanom. Jed vzamem kot pridatek k čisti juhi ali kot samostojno jed s posiljenim ali kislim zeljem, ali s kislo repo.

Sveže gobe v omaki. Lepe, trde jurčke narežem na listke, potem jih poparim s kropom in osvežim v mrzli vodi. Dobro ožete denem na razbeljeno olje. V olju sem oprazila drobno sesekljano čebulo in zelen petersilj. Med gobe pridenem strok s soljo strtega česna in dušim gobe toliko časa, da je vsa tekočina posušena. Na osušene gobe posujem žlico moke in pustim še malo pražiti, nakar zalijem jed z juho ali kropom, primešam dve žlici pretlačenih paradižnikov in žlico kisle smetane. Za to množino pridevkov treba

štiri pesti gob. Gobe s praženim ali piré-krompirjem se dobro prilagajo govejemu mesu.

Sušenje gob. Za sušenje morajo biti gobe trde in zdrave. Narežem jih na rezine. Ako je spodnji del klobuka mehek, ga odstranim. Obrežem tudi prst in pesek na stebelu. Razdelim jih na deske, sita in rešeta. Najboljše so na zraku in soncu posušene. Megla in vlažno vreme jim škoduje, zato jih v meglenih in vlažnih jesenskih dneh prenesem v ohlajeno pečico ali na ohlajen štedilnik. Za spravo morajo biti gobe zel osuhe in spravljene v vrečicah na zelo suhem prostoru.

Gobe v kislu. Majhne, trde jurčke spravljam cele. Nekoliko večjim odstranim klobuke. Gobe operem v mrzli vodi in jih kuham nekaj minut v zelo slani vodi. Ko jim vrhnja kožica zazeleni, jih ocedim in na rešetu osušim. Osušene prekuham v vrelem kislu. Za duh in dober okus pridenem kuhanju celega popra, nekaj listov lavra, muškata in nekaj drobnih šalotk. Ohlajene gobe denem v kozarce in jih samo s snažnim papirjem pokrijem. Čez dva dni nalijem na vrh za prst na debelo olja ali, kar je še boljše, za prst na debelo razbeljenega loja. Loj se boljše strdi, zato zabrani dohod zraka do sadov. Kozarce povežem s pergament-papirjem in spravim na suhem prostoru.

Gobe v soli. Zdrave gobe osnažim in jih zrežem na listke. Vlagam jih menjaje s soljo v širok kozarec, skledo ali lonec. Vsako plast gob posujem s soljo. Ko je posoda polna, jo obtežim s primerno deščico in s kamnom. Deščica mora pokrivati gobe. Za porabo jih denem za nekaj časa v mrzlo vodo, da jim ta odvzame premočno slanost. Tako pripravljene gobe se rabijo pri kuhi kot sveže. — Pri gobah je treba velike previdnosti. Vse jedilne gobe so strupene, ako so prestare, ako so nagnite, ako imajo neprijeten duh. Take gobe so neporabljive, zato se morajo uničiti.

Rumeno korenje za opetenine. Korenje naribaj ali nastreži, razmaži po platnu in ovij boleče mesto. Zribano korenje, zmešano z oljem, so devali prejšnje čase na raka.

Riževa pijača za grižave. Četrt kg riža kuhaj pol ure v 3/4 litra vode; preden precediš, vrzi vanj za obed sladke škorje, potem precedi, osladi in kani par kapelj limone. (Kuha se vsaki dan sproti.)

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g V Kranju stane 1 kg pšenice din 2,25, ječmena din 2, rži din 2,20, ovsu din 1,60, koruze din 1,45, fižola din 2,50, krompirja din 0,75, sena din 0,60, slame din 0,50. — V Brežicah je veljalo 100 kg pšenice din 150, ječmena din 130, rži din 150, ovsu din 120, koruze din 115, fižola din 150, krompirja din 75, sena din 40, slame din 25.

g Na trgu v Kranju so prodajali jabolka I. vrste po din 4 za 1 kg, II. vrste po din 3,50, III. vrste po din 2,50; hruške I. vrste po din 5, II. vrste po din 4, III. vrste po din 3; suhe češplje od din 8 do 10 za 1 kg.

g Cene na ljubljanskem trgu dne 1. oktobra: žito: pšenica din 2,30, rž dinarjev 1,95, ječmen din 1,75 do 1,95, oves din 1,65 do 1,80, proso din 1,85 do 2,30, krompir din 1,45 do 1,50, ajda din 1,90, fižol ribničan din 2,20, fižol prepeličar din 2,60, leča din 5,50 do 9 za 1 kg. — Kurivo: trda drva din 85 do 90, trda drva žagana din 110 do 115, mehka drva dinarjev 70 za 1 prostorninski meter. — Krma: sladko seno din 45, polsladko seno din 40, kislo seno din 35, slama din 30 za 100 kg. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 l din 2, surovo maslo 1 kg din 24 do 28, čajno maslo din 28 do 30, kuhano maslo din 26 do 28, bohinski sir din 24, sir polementalec din 24, trapist din 16 do 20 za 1 kg. — Perutnina: piščanec din 12 do 15, piščanec zaklan din 26, kokoš din 18 do 24, petelin isto, gos din 30 do 35, golob din 3 do 5, kapun din 30. — Sadje: jabolka I. vrste din 5, II. vrste din 3, III. vrste din 2 za 1 kg; hruške I. vrste din 8, II. vrste din 5, III. vrste din 3 za 1 kg. Suhe češplje din 6 do 8 za 1 kg; grozdje din 3 do 10, suhe hruške din 4 do 6, navadni kostanj din 4 do 6, orehi din 6, luščeni orehi din 20 do 22 za 1 kg. — Zelenjava: glavna solata din 3 za 1 kg, štruncata solata din 2, endivija din 3, motovilec din 1,50, cvetača din 4, zgodnje zelje din 2, pozno zelje din 3, rdeče zelje din 2, kislo zelje din 5, ohrovt din 3, karfiž din 4, špinat din 5, paradižnik din 3 do 5, grah v stročju din 5, krompir din 1, repa din 1, kisljaka repa din 3, korenje din 2, peteršilj din 3, zelenjava za juho din 1,50 za 1 kg.

ŽIVINA

g Na sejmu v Kranju so se prodajali voli I. vrste po din 6,50, II. vrste po din 6, III. vrste po din 5,50; telice I. vrste po din 6,50, II. vrste po din 6, III. vrste po din 5,50; krave I. vrste po din 5,50, II. vrste po din 5, III. vrste po din 4,50; teleta I. vrste po din 8, II. vrste po din 7 za 1 kg žive teže. Prašiči špeharji so dosegli ceno din 9, prašiči pršutarji din 8,50 za 1 kg žive teže.

g Na sejmu v Novem mestu konec septembra so prignali 250 glav goveje živine, ki je bila slabše kakovosti, večji del plemenska in vprežna in se je prodajala po din 3 do 5 za 1 kg žive teže. Dovož prašičev je bil velik, kupčije je bilo pa malo, vsled česar se je pojavilo padanje cen zlasti pri mladih pujskih za din 20 do 30 pri glavi. Ti pujski so dosegli cene od din 90 do 110 v starosti od 8 do 10 tednov, pršutnike so prodajali po din 7,50, špeharje pa od din 7,50 do 8,50 za 1 kg žive teže.

g V Brežicah so v zadnjem času prodajali živino: voli I. vrste din 6, II. vrste din 5, III. vrste din 4; telice I. vrste din 5,50, II. vrste din 4,50, III. vrste din 3,50; krave I. vrste din 5, II. vrste din 4, III. vrste din 2,50; teleta I. vrste din 6, teleta II. vrste din 5; prašiči špeharji dinarjev 8,50, pršutarji din 7,50 za 1 kg žive teže.

g Na sejmu v Mariboru so plačevali 1 kg žive teže: voli I. vrste din 4,50 do din 5,75, voli II. vrste din 3,75 do din 5, voli za rejo din 3,50 do din 4,50; bikji za klanje din 3,50 do din 4,50, klavne krave, debele din 3,75 do din 4,80, plemenske krave din 3,20 do din 4, krave klobasarice din 2,20 do din 3,15, molznice din 3,25 do din 4, mlada živina din 3,70 do din 5, teleta din 4,50 do din 6. Na sejmu so prignali 16 bikov, 139 volov, 446 krav in 17 telet, skupaj 650 glav, prodali pa so 402 glavi. — Prašiči so se prodajali v Mariboru po tehle cenah: mladi prašiči 5–6 tednov stari din 75 do 100 za glavo, prašiči 7–9 tednov stari din 85 do 110, prašiči 3–4 mesece stari din 150 do 170, prašiči 5–7 mesecev stari din 210 do 340, prašiči 8–10 mesecev stari din 350 do 440, prašiči 1 leto stari din 630 do 780. Na vago so se tržili prašiči živi din 6 do 7,50.

PRAVNI NASVETI

Nepoštene sestre. F. L. R. Leta 1919 je šest sester skupaj kupilo posestvo za 84 tisoč din. Ena sestra je šla z možem na to posestvo, ostale so se pomožile drugam, dve sta pa šli v Ameriko. Ker ste potrebovali denar, ste sestro, ki živi na skupnem posestvu, nagovarjali, da bi radi kaj dobili iz tega posestva. Nato so vam in obema sestrama v Ameriki izplačali toliko, kolikor ste dali pred leti denarja, zato ste pa morali izjaviti, da nimate nobene pravice več do posestva. To izjavo ste podpisali. Naknadno ste pa zvedeli, da so bile tri sestre in njih možaki zmenjeni, da so vas nalogali, ko so rekli, da so odprodali polovico sveta, da so vas in obe Amerikanki mogli izplačati. Res pa so odprodali le majhen del, tako da ste za več kot polovico ogoljufane. Vprašate, če še kaj lahko zahtevate iz posestva. — Če so vas premotili z zvijačo, ali če ste bili oškodovani za preko polovice, potem lahko zahtevate, da se tozadevna pogodba razveljavi. Če ste ostale vse tri sestre lastnice posestva, potem vam gre sedaj ena šestina vrednosti posestva. Preceniti morate dati celo posestvo. Če niste sedaj prejeli niti ene dvanajstinke vrednosti, potem bo tožba uspešna. Tožbo bi morali vložiti po odvetniku, ker gre za vrednost preko 12.000 din.

Upnik, ki je v slabšem gmotnem položaju kakor dolжник. F. M. Vaš dolжник priznava, da ste Vi, njegov upnik, v slabšem gmotnem položaju kakor on, pa Vam kljub temu neče dolga poravnati. Vprašate, kaj bi ukrenili, da bi prišli do plačila. — Dolžniki ne uživajo zaščite po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, če so v boljšem gmotnem položaju kakor upniki. O sporu odloči za dolžnika krajnjo pristojno okrajno sodišče. Če dolжник priznava, da ste v slabšem gmotnem položaju kakor on, pa Vam kljub temu ne plača dolga, ga boste morali pač tožiti.

Zavarovanje dolga z vknjižbo. J. K. Vaša žena se je že pred petimi leti vknjižila na posestvo zaradi zavarovanja dote. Vprašate, ali bo dobila Privilegirana agrarna banka, ki se bo vknjižila zaradi zavarovanja dolga, vrstni red pred vknjižbo Vaše žene. — Le obremenitve odnosno vknjižbe, ki so bile izvršene v letu dni od ne, ko je dobila uredba o likvidaciji kmetijskih dolgov moč, imajo vrstni red šele za hipoteko privilegirane agrarne banke, zato Vaša žena, ki se je vknjižila že pred petimi leti, obdrži svoj vrstni red vknjižbe.

Izplačilo vloge v hranilnici. N. R. Zaradi starosti in bolezni nujno potrebujete denar, ki ga imate naloženega v hranilnici. Radi bi vedeli, kako bi izterjali svojo vlo-

go. — Ako se hranilnica ni okoristila z zaščito, vam mora izplačati vlogo po pravilni odpovedi. Če pa je šla pod zaščito, je dolžna izplačevati vlogo po odobrenem odplačilnem načrtu, ki ga lahko vpogledate pri hranilnici.

Služba pri železnici. M. H. Prošnjo naslovite na prometno ministrstvo in jo vložite pri oni direkciji državnih železnic, kjer bi radi vstopili v službo. Ne moremo Vam povedati, če boste sprejeti, ker o tem odloča železniška uprava, odnosno prometni minister. Železniške delavnice se nahajajo v Mariboru. Prošnji bo pač treba priložiti dokumente, s katerimi boste dokazali, da izpolnjujete pogoje, ki jih zahteva zakon o državnem prometnem osebju za sprejem v državno prometno službo. Navedeni zakon najdete v »Službenem listu« z dne 10. julija 1931, št. 40. Vse potrebno boste zvedeli, če ta zakon preberete.

Oče z devetimi otroki in kuluk. A. M. V. Vprašate, ali je oče z devetimi otroki oproščen tudi cestnih obveznosti (kuluk). — Tisti davčni zavezanci, ki so oproščeni plačevanja neposrednih davkov, ker imajo 9 ali več živih otrok, so oproščeni tudi od kuluka. To svojo pravico do oprostitve morajo dokazati onemu oblastvu, ki po zakonu o nedržavnih cestah odreja kuluk. Kakor smo že pisali, imajo do oprostitve pravico samo osebe, katerih davek po vseh davčnih oblikah ne presega 500 din in ki njihov najmlajši otrok ni starejši od 14 let. Davčni zavezanec izgubi pravico do oprostitve, ako mu deveti otrok umre, odnosno ako postane starejši od 14 let.

Povrnitev 1300 din. M. A. V. Vaše vprašanje je nerazumljivo. Niste povedali, zakaj vas terja hranilnica za 1300 din. Ali je bila morda mati toliko dolžna in ste vi prevzeli njen dolg s hranilno knjižico? Če ste prevzeli dolg, ga boste pač morali plačati. Drugače pa napišite razumljivo vprašanje, da vam bomo mogli odgovoriti.

Taksa od kupne pogodbe. B. A. Za kupne in prodajne pogodbe se plačuje državna taksa, in sicer: Za nakup in prodajo premičnin od vrednosti 1%; za nakup in prodajo nepremičnin od vrednosti 4%; za listino pa 10 din. Od vsakega prenosa nepremičnin v območju Dravske banovine se pobira tudi še 2% banovinske takse. Od prenosa kmetijskih nepremičnin na kmetih med živimi se pobira le polovica gori navedene banovinske takse, če so odsvojitelji in pridobitelji med seboj sorodniki v prvi črti (n. pr. med starši in otroki), ali so s takimi poročeni ali zaročeni. Isto velja za prenose kmetijskih nepremičnin med možem in ženo kakor tudi med ženinom in nevesto z ženitovanjsko pogodbo. Banovinsko takso pobirajo oblastva in uradi, ki pobirajo državno takso od prenosa nepremičnin (davčne uprave). Za odmerno osnovo banovinske takse služi ona vrednost nepremičnin, ki služi za odmero drž. takse.