

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

18. SEPTEMBRA

STEV 38.

O shranjevanju svežih jabolk

Letošnja sadna kupčija kaj slabo kaže. Izvoz naših jabolk je na vse strani omejen in na vse mogoče načine oviran. Boriti se je treba takorekoč za vsak vagon, ki ga hočemo izvoziti. Naravna posledica teh v prejšnjih letih neznanih ovir so seveda slabe cene in splošen zastoj v sadni kupčiji. V tej stiski bi morebiti vendarle kazalo, ko bi nekaj naših jabolk shranili za poznejšo prodajo. Skoro ne moremo misliti, da bi na zimo ali celo v rani pomladi ne bile cene boljše nego so sedaj.

Shranjevanje jabolk je pa seveda težavna in tvegana zadeva, ker moramo kljub trpežnosti tega sadnega plemena računati z večjo ali manjšo zgubo teže. Jabolka se tekom jesenskih in prvih zimskih mesecev kolikor-toliko usuše. Seveda je v tem oziru velika razlika med posameznimi sortami. Po mnogoletnih natančnih opazovanjih so dognali, da se sorte z gladko in mastno kožo najmanj osuše. Zeleni štetiner zgubi od oktobra do konec januarja komaj 4% (na 100 kg 4 kg), bobovec tudi 4%, šampanjska reneta nekoliko čez 4%, gdanski robač 5%, Baumanova reneta 6%, rumeni bellefleur blizu 6%, mošanegar blizu 7%, kardinal čez 5%, kanadska pa več nego 12%, jesenski kosmač pa celo 14%. Mnogo sadja pa tudi zgine ali se kako drugače pokvari.

Pred vsem vedimo, da so za shranjevanje primerna samo pozna jesenska in zimska jabolka, pa še ta ne vseh sort, ampak le tista, ki sploh ne gnijejo rada in se čez zimo preveč ne osuše, torej posebej prej našteje sorte in kar je še sicer njim podobnih, zlasti trdih domačih sort (n. pr. bešniška voščenka, dolenjska trdika in še razne druge). Pa še pri teh in ob najugodnejših razmerah moramo računati z zgubo teže povprečno 15–20% v treh mesecih. Le bolj neugoden bi bil pa

končni uspeh n. pr. pri kanadki in sploh pri vseh kosmačih, ki se nepri-merno bolj osuše in so mnogo bolj nagnjeni k gnilobi nego zgoraj našteje sorte. Jabolka z raskavo kožo je moči ohraniti sočna in vsaj povečini zdrava in čvrsta le v najboljših shrambah, pri izredno ugodnih toplotnih in zračnih razmerah.

Povdariti moramo tudi, da se trpežnost jabolk zelo pospešuje s pozno bratvijo. Prerano obrano sadje, zlasti velja to za jabolka, nima prave trpežnosti in se mnogo rajši pokvari nego popolnoma na drevesu dozorelo.

Zelo merodajno za trpežnost sadja sploh je dalje ravnanje z njim, preden ga za stalno denemo v shrambo. Za shranjevanje so samo zrela, skrbno obrana, zdrava in prebrana jabolka brez vsake napake. Zelo nespametno bi bilo shranjevati količkaj ranjene, črvice, močno krastave ali kakoršibodi okvarjene plodove. Večje množine istovrstne robe shranjujemo v večjih ali manjših predelih nasute do 1 meter na visoko. Taki predeli naj stojijo nekoliko od tal, da more zrak krožiti tudi odspodaj. Tudi ni napačno, ako so sestavljeni tako, da je med posameznimi deskami po par centimetrov špranje. Tako more zrak do sadja tudi od strani. Manjše množine jabolk vložimo lahko tudi v primerne zaboje (n. pr. v ameriške ali pa v holandske), toda šele potem, ko so se spotila in smo jih najskrbneje prebrali in izločili, kar je bilo količkaj sumljivo. Polne zaboje naložimo drug vrh drugega v sadni shrambi in na ta način lahko zelo štedimo s prostorom.

Po polihah zlagamo samo najobčutljivejše sorte, ki so navadno namenjene za dom. Večjih količin za prodajo na veliko (na vagone) na ta način ne moremo shraniti.

Končno je velikega pomena za tr

pežnost shranjenega sadja kakovost sadne shrambe. Odločno najboljšje so za ta namen podzemeljski prostori s kolikor mogoče enakomerno toplino, ravno pravšno zračno vlago, zračnostjo in svetlobo.

Najugodnejša toplota za shranjeno sadje se giblje nekako od 2° do 10° C. V jeseni naj bi toplota ne znašala čez 10° C, ki naj bi se čez zimo ne skrčila pod 2° C. Vsako še nadaljno krčenje topline do 0 ali celo pod 0 moramo preprečiti s primernim ogrevanjem shrambe. Majhna perolejska pečica se v to svrhu prav dobro obnese. V vsaki večji sadni shrambi je toplomer neogibno potrebno orodje.

Primerna zračna vlaga je v sadni shrambi zelo važna stvar. Če je shramba preveč vlažna, sadje rado gnije, če je pa presuha, pa vene in se zelo vsuši. Preveliko vlažnost odpravimo z zračenjem, presuho pa je treba previdno poškropiti po tleh. Suha glinasta ali ilovnata tla izhlapevajo navadno pravšno vlago.

Čist zrak je v sadni shrambi zelo potreben. Prve tedne po shranjevanju zračimo vsak dan po kak četrt

ali pol ure. Pozneje pa zračimo bolj poredko, ako je zrak zatohel. Ob hudem mrazu pa seveda nikdar ne zračimo. V sadni shrambi ne shranjujmo takih snovi, ki dajejo od sebe kak duh, kakor n. pr. zelenjava, korenje, repa, sir, petrolej, bencin itd.

Glede svetlobe je pomniti, da sadje na svetlem hitreje zori nego v temi. Zato pa sadna shramba naj ne bo presvetla. Okna naj bodo tako narejena, da se dado zatemniti.

Preden sadno shrambo uporabljamo, jo temeljito očistimo; stene in strop pobelimo in nazadnji zažveplamo. Na 10 kubičnih metrov sežgimo 15—20 gramov žvepla.

Da je treba sadje v shrambi večkrat pregledati, je umevno samo ob sebi. Seveda je temeljito pregledovanje možno le pri tistem sadju, ki je po policah v tankih plasteh. Sadja nakopičenega v predelih ali v zabojih pa seveda ne bomo prekladali. Tu se prepričamo o njega stanju že s tem, da ga toliko odvzamemo, da moremo pogledati v globino predela. O stanju v zabojih se prepričamo, ako temeljito pregledamo le tu in tam kak zaboj. H.

Odbira rodovitnih trt

Ko vinogradnik napravi novi vinograd ter nasadi trte, ne ve, če bodo vse enako rodovitne in dale zaželjeni pridelek. Večkrat se pojavijo med dobrimi tudi slabe, oprhlice ali kaki manj rodovitni trsi. Take je seveda takoj, ko se spozna njih slabe lastnosti, precepiti bodisi v precep ali v zeleno. Pa tudi tiste, ki jih smatramo za dobre, niso vedno take, da bi lahko od njih jemali cepiče za trsnico ali za zeleno cepljenje novega nasada. V to svrhu moramo pač izbrati najbolj rodovitne trte v vinogradu, ki smo jih več let zaporedoma opazovali in ugotovili njih prvovrstnost v vsakem oziru.

Najbolj pogrešeno pa je, jemati cepiče od mladih še nerodnih trt-cepljenk, ki so bile šele pred letom dni cepljene. Od takih trsov ne vemo ali so prave sorte, je-li so odporne proti boleznim in kako raščo imajo. Takih rastlin ni porabiti za razmnoževanje oziroma cepljenje, ampak samo odbrane trte, selekcionirane so za to pripravne.

Najbolj prikladen čas za odbiro trsov za razmnoževanje je sedanji pred trgatvijo, ko trta pokaže, kaj zmore. Sedaj bo umen vinogradnik šel skozi vinograd in ugotovil tiste trse, ki so najbolj bogato obloženi, imajo najbolj zdravo grozdje, krepko raščo in kažejo bujen razvoj. Tak trs bo zaznamoval s kakim trakom ali z vrvice, ali z žico in tablico, sploh s znakom, ki ostane na trsu vsaj leto dni, do prihodnje trgatve. Če se boji, da bi mu kak nepridiprav znake zamenjal ali odstranil, bo še preštel vrste in trse ter si zabeležil število trsa v določeni vrsti. Na ta način je gotovo, da se ne more zmotiti. Sedaj je čas za to odbiro trsov, kar naj ne zamudi noben vinogradnik. L.

g Povečan uvoz jugoslov. grozdja v Avstrijo. Avstrijska vlada je odobrila dodatni kontingent za uvoz 25 vagonov jugoslovanskega grozdja. Ta kontingent se bo sporazumno razdelil med dunajske veletrgovce s sadjem.

Namizno grozdje in naši vinogradniki

Letošnji pridelek vinogradov obeta srednje dobro, ponekod prav dobro. Zadnji 2 leti sta bili bolj slabi, pa še tega malo vina je bilo težko vnovčiti. Kaj pa bo, če bo povsod dobra letina, vedo žal prav dobro vinogradniki, ki tedaj niti po najnižji ceni ne morejo najti kupca za svoje blago. Kako hudo je v takih letih, ko je klet polna vina, na vrata pa trkata glad in davčni eksekutor. In vendar bi lahko marsikateri trtorajec že pred trgatvijo vnovčil del svojega grozdja, če bi se odločil za prodajo. Pri tem ne bi prav nič trpel njegov pridelek, kajti za vino je dober vsak grozd, naj bo lep ali ne, le da je slađak: za prodajo pa mora biti lep in sušen; to zahteva trg. Tudi meščani kaj radi zboljšajo grozdje in bi ga pouzili še veliko več, če bi ga dobili po primernih cenah. In te bi se lahko doslegle, če bi vinogradniki sami organizirali prodajo svojega grozdja, da ne bi ga prekupci tako podražili in le ti spravili ves dobiček.

Žal pa večina naših kmetov, ki so vzrasli med trto, je tako navezanih na ta zlahtni sad, ki naj jim da le rujno vinco, da ga niti lastnim otrokom ne privoščijo, kaj šele da bi ga odprodali. To je v današnji dobi, ko se povsod priporoča abstinenca, zelo neprimeren predsodek, ki bo moral prej ali slej izginiti tudi iz naših vinogradnikov. Vnovči pridelek, kadar ga najlažje moreš, in postavi ga na trg v taki obliki, kakor ga konzument želi. To bodi današnje načelo vsakega proizvajalca dobrin, torej tudi kmeta.

Na trgih v Ljubljani, v Mariboru in drugod je precej grozdja na prodaj, toda prav malo iz Slovenije, samo nekoliko iz Belokranjine in iz Stajerske. Večino ga uvažajo Bačka in Srbija, kraji, ki so na stotine kilometrov oddaljeni od naših trgov. Kako je to mogoče, ko so naši vinogradi najbližji našim trgov? Saj bi vendar naše grozdje moglo priti na trg najcenejše, ker so prevozni stroški najmanjši, pa tudi najlepše bi lahko bilo, ker se na kratkem prevozu ne more zmečkati. Tu sta dve točki, ki ju naši ljudje še ne znajo upoštevati:

Prvič ne znajo grozdje pripraviti za trg in drugič, kar velja sicer za bodočnost vinogradništva, imajo še premalo trt za dobro namizno grozdje.

Grozdje za trg mora biti tako pripravljeno, da kupca naravnost vabi k nakupu. Vinogradnik mora v vinogradu izbrati najlepše in najslajše grozdje, očistiti ga vseh drobnih, zmečkanih in gnilih jagod, vložiti v gajbice in košarice ter takega ponuditi v nakup. Tako postopajo vsi tisti, ki prodajajo namizno grozdje; posebni mojstri v tem so Bolgari, ki izvažajo letno na tisoče vagonov namiznega grozdja tja do Dunaja in Berlina, celo do Hamburga in Kopenhagena. Tudi naš človek se bo moral temu privaditi, če bo hotel vnovčiti svoj pridelek že v svežem stanju in imeti zanj izkupiček že pred zimo, ko mu prede najbolj trda.

Morda bo kdo pripomnil, češ težko je dobiti košarice ali zaboje za razpošiljanje grozdja, pa še drage so. Seveda, če jih mora kupovati. Toda v zimskih mesecih ima dovolj časa, da se jih naplete doma iz vrbja in ni mu treba zanje šteti denarcev. Razentega ima še dobiček, ker z grozdljem vred prodaja tudi košarice.

Drugo vprašanje se tiče trt namiznih vrst. Pri nas se neprestanoma piše in govori le o zlahtnih trtah za vino. Prav malo se pa sliši o namiznih vrstah, ki bodo od leta do leta bolj potrebne, kajti vina se vedno manj pije, po grozdju pa je vedno večje povpraševanje. Pripominjamo, da namizno grozdje ni samo zgodnje, ampak tudi pozno. Tu bi morale vplivati zlasti banovinske trtnice in oblasti sploh, da bi čim bolj podpirale gojitev namiznih vrst trti, priporočale njih saditev in dodeljevale cepiče istih za razmnoževanje. Tako bomo sčasoma prišli do tega, da ne bodo naši trgi bili odvisni samo od grozdja iz drugih pokrajin, ampak bomo uživali domač pridelek. L.

g Koliko smo lani pridelali vina. Po uradnih podatkih smo l. 1934 v Jugoslaviji pridelali skupno 3.866.649 hl vina.

Razkuževanje žita proti snetjavosti

Snetjavost je najhujša bolezen na žitih, ki povzroča letno ogromno škodo na zrnju. To je dobro znano vsakemu poljedelcu, saj so se že naši stari borili proti njej z različnimi sredstvi. Vendar je šele novejša doba prinesla jasnost v to vprašanje, ko se je ta bolezen v njenih različnih vrstah in pojavih znanstveno proučila in so se našla zdravila proti njej.

Snetjavosti so različne. Najbolj razširjena in najbolj škodljiva je smrdljiva ali trda snet na pšenici, ki vsako leto zelo zmanjša in pokvari pridelek tega zlahtnega žita. Pojavlja se tako, da so nekatera zrna pšenice v klasih v notranjosti napolnjena, namesto z moko, s črnim prahom, ki so trosi-klice te vrste sneti. Če pridejo ta snetjiva zrna v mlin, počrnijo moko. Če se pa že pri mlačvi razbijejo, tedaj se ta njih črni prah razleže okrog in sede na zdrava zrna, navadno na brazdo. S tem je zdravo zrno okuženo. Ko pride to v zemljo kot seme, vzkali istočasno s zrnem tudi tros sneti, prodre v žitno klico in raste z njo naprej do klasu. Tu se naseli v enem ali v več mladih zrnih, v katerih se razmnoži in pretvori moko v črn prah. Tako dela škodo na pšenici smrdljiva ali trda snet.

Enako tej nastopi pokrita snet na ječmenu, ko ravnotako okuži zdravo seme s črnimi trosi in iz njih vsklita snet raste v ječmenovi rastlini do klasu.

Nekoliko drugače se pojavlja prašnata snet na ječmenu, ki nastopi že tedaj, ko ječmen klasi. Tu opazimo snetljivo klasje, iz katerega raznaša veter trose na vse strani. Ko je ječmen zrel, je od snetjavega klasu ostalo samo goločrno vreteno. Okužena zrna nosijo že v sebi kal te bolezni.

Progavost ječmena je bolj podobna rji in nastopa zelo pogosto na naših njivah ter povzroča v nekaterih letih znatno škodo na pridelku.

Snežena plesen na rži nastopa zlasti v vlažnih jesenih in če sneg dolgo leži na njivah. Glivica snežne plesni se včasih pokaže v manjši meri že jeseni; močno se pa razpase, če leži rž dolgo pod snegom, da ne pride zraku do nje. Tedaj opazimo spomladi na rženem polju prostrane lise kakor preprežene s

pajčevino. Tam so rastline zamrle in zemlja ostane prazna.

Tako smo tukaj navedli nekaj najbolj znanih in razširjenih bolezni na ozimnih žitih, ki se dajo približno z istimi sredstvi zdraviti ali vsaj omejiti.

Že pred desetletji so kmetovalci iskali sredstev, da bi omejili škodo na žitu, ki jo povzročajo navedene bolezni. Najprej so semensko žito prašili z živim apnom; potem ga namakali v vroči vodi; proso so metali skozi plamen itd. Vse to so delali, da bi se obvarovali škode od različnih vrst sneti, četudi niso niti poznali njih bistva in razvoja. — Ko so pa znanstveniki proučili način okužbe in kako se je moremo obvarovati, so najprej priporočali namakanje semenskega žita v redki raztopini modre galice. Ta je dolga leta veljala kot glavno sredstvo v borbi proti tej bolezni. Šele novejša doba je v tem pogledu dovedla do preobrata, ko je kemična industrija sestavila strupena sredstva, sestavljena iz živega srebra, ki na žitnih zrnih uničijo klice sneti in drugih bolezni, ne da bi pri tem oškodovale zrnje v njegovi kaljivosti.

Takih sredstev je dandanes že zelo mnogo vendar so se le nekatera izmed njih izkazala kot popolnoma učinkovita in zanesljiva. Pri nas so se najbolj razširila: *uspulun*, *tillantín*, *céretan* in *germizan*. Katero izmed teh je najboljša, je težko reči, kajti vsa štiri so enako učinkovita, le da jih pravilno uporabljamo. Večina jih prihaja v promet za uporabo v dveh oblikah: za namakanje (starejši način) in za prašenje, ki se danes vedno bolj širi.

Pri namakanju se sredstvo raztopi v določeni količini vode in v tej raztopini se seme namaka. Kako dolgo, je pri vsakem sredstvu predpisano. V tem času se zamorijo klice-trose sneti in drugih bolezni, ki se drže semena tako, da se to brez skrbi lahko poseje. Še prej seveda ga je osušiti in pri prenosu paziti, da se zopet ne okuži. Pri prašenju rabimo sredstva v zelo finem prahu, s katerim seme oprašimo, da se z njim obda, potem ga posejemo. V zemlji se prah raztopi in ta raztopina obda zrna in uniči na njem vse trose bolezni, tudi tiste, ki so se iz zemlje naselile

nanj. Kako se eno ali drugo teh sredstev uporablja, je natančno navedeno na navodilih, dodanih zavojčkom, v katerih se ta sredstva prodajajo.

Navedena sredstva gotovo učinkujejo proti večini opisanih bolezni, zato je potrebno, da zlasti ob jesenski setvi osimine razkužimo seme pšenice, rži in ječmena. Tako si zagotovimo zdrav pridelek žita v prihodnjem letu. Omeniti je tudi še eno prednost teh sredstev, namreč da pospešujejo kalitev semena

in začetni razvoj rastlin, tako da je setev lahko nekoliko redkejša.

Četudi so cene žitu tako nizke, da se pridelovanje komaj izplača; vendar večina naših kmetov ne seje žita za prodajo, ampak za prehrano svoje družine; in tu mora gledati, da si z vsemi možnimi sredstvi zagotovi čim več hrane iz svojega polja, da mu jo ne bo treba kupovati. In tako sredstvo za boljše žetev je vsekakor razkuževanje semena pred setvijo. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Namizna posoda in orodje

Prvo in poglavitno pravilo je, da kupimo vse, kolikor mog. če preprostih in gladkih oblik, brez nepotrebnih zarež in ostrih kotov, ki zadržujejo hrano. Čim bolj gladka je skleda ali kozarec, tem lepša je in tem manj dela je z njo pri pomivanju in brisanju. Steklenice, ki v ostrem (pravem kotu) prehajajo v cilindrični vrat so nepravilne in zato tudi nepraktične. Zrak ima premalo dostopa vanje, zato povroča brizganje na okrog, kadar kaj izlivamo iz njih. Do kotov pod vratom ne moremo z nobeno pripravo in jih ni mogoče osušiti. Taka steklenica ima dertokrat vrhnji rob okrogel namesto malo oster, kar ima za posledico, da se poliva tekočina navzdol po steklenici. Paziti je tudi na to, da je dno znoproj zaokrogleno; kar mnogo olajša snajenje. Slabe so tudi vse tiste posode, ki so pri dnu ozke, ker se rade prevrnejo in se tako prav brez potrebe prekmalu razlijejo. Posoda pravilne oblike nima nobenih teh nedostatkov, je pripravna za rabo in ni zamudna pri snajenju. Nepraktična posoda nas pri pomivanju laho zamudi kar še enkrat toliko časa, kakor pa praktična. Isto velja tudi za jedilne pribore. Mislim, da ni nobene gospodinje več, ki ne bi posegla po nožih, ki ne rjavé, ako jih mora kupiti natančno. Razlika v ceni med navadnim jeklom in jeklom, ki ne rjavé, je tako majhna, da se nikakor ne pravi štediti, ako kupimo nože iz navadnega jekla. Koliko slabšega, lahko rečemo, vsakdanjega dela nam da tak pribor in povečini kupujemo zanj še smirkovo platno za čiščenje, ki tudi nekaj velja. Dobre so noži in vilice iz enega samega kosa, v leti gladki izdelavi, brez vsakih nepotrebnih okraskov, iz jekla, ki ne rjavé. S ta-

kim orodjem nimamo nobenega posebnega dela, pa je vendar vedno isto in se celo lepo sveti. Samo umiti ga je treba kakor porcelan ali položeno posodo, pa je čist in brez običajnih trdih madežev od kislih in podobnega. Glede oblike jedilnih nožev velja, da držaj ne sme biti pretžek, pa tudi ne pretenek ali okrogel, ker tak nož težko držimo in z njim ne moremo lahko rezati. Pri vilicah pa je posebno važno, da so posamezni roglji v prerezu okroglasti (ovalni), ne pa pravokotni (ostri); take vilice povzročajo trganje krpe pri brisanju in so tudi zelo zamudne pri snajenju. Pravilne vilice imajo med roglji veliko prostora, so redke, ne goste in roglji so okroglasti; zato jih veliko lažje in hitreje umijemo in zbršemo. Tudi za vilice je najboljša, ako so iz enega samega kosa kakor žlica. Slabi so ročaji, ki so obloženi z lesom ali kako drugo snovjo, ki pri umivanju kmalu toliko odstopi, da se začaj nabirajo ostanki jedil, ki jih ni mogoče odstraniti. — Š. H.

KUHINJA

Ohrotova juha. Drobnó ohrovtovo glavo razrežem na debele rezance. Te opraim na masti, v kateri se je pekla pečenka. Ko so rezanci zarumeneli in so zmehčani, jih potresem z žlico moka. Ko moka zarumeni jih zalijem z juho ali osoljenim kropom, dobro premešam, pustim par minut vreti, nakar jih dam na mizo. Kot zakuho mi služi kuhana na tanke rezine zrezane klobase in pa na rezine zrezane in opečene žemljice.

Pražen ohrovt. Ohrovt je rdečkast, višnjevkast in bel. Za praženje mi služijo vse barve enako. Ohrovt razdelim na posamezna peresa. Tem odstranim štoričke, ter jih skuham v slani vodi.

Kuhane osvežim z mrzlo vodo, nato jih ožmem in prav na drobno razrežem. V kozici napravim prežganje in ga odšavim z drobno seseklano čebulo in z zelenim drobno zrezanim peteršiljem. Na razumenelo prežganje stresem ohrovt, ga po potrebi zalijem dodam mu ščep popra ter dam kot prikuho na mizo. Če mi hočem okus posebno zboljšati mu primešam na koleške zrezane pečene mesene klobasice.

Ohrovtove klobasice. Celo ohrovtovo glavo prevrem v slani vodi. Prevreto glavo razdelim na posamezne liste, jim odrežem storičke ter jih zvijem v klobasice. Te klobasice potresem s poprom ter jih opražim na razbeljeni masti, v kateri sem zarumenila drobno sekekljano čebulo. Pražim pokrito. Mešati ne smem, ker bi se mi z mešanjem razvile klobasice.

Ohrovtovi štruklji. Bolj velike ohrovtove liste skuham v slani vodi. Kuhanim odrežem storičke ter jih pokladam na sružen prtič tako, da leži en list na drugem. Te liste na tanko namažem s sledečim nadevom: Pet dkg

surovega masla mešam s tremi rumenjaki, narahlo primešam sneg iz treh beljakov ter mešanico razmažem po ohrovtovih listih. Površino potresem s sesekljanim kuhanim ali pečenim mesom, s pestjo drobtin in če mogoče z na kocke razrezanim kuhanim jezikom. Liste zvijem v klobaso, povežem z vrvico, zavijem trdo v krpo, ter skuham v slani vodi. Kuhane štruklje odvijem, jim odstranim vrvico ter jih na posevne koščke zrežem. Na mizo jih dam kot okrasek k mesu ali kot samostojno jed.

Kolač iz grozdja. Najprej napravim testo. Zanj rabim: 20 dkg surovega masla, 30 dkg moke, 10 dkg sladkorja, primerno soli, ščep cimeta in tri rumenjake. Pogneteno testo razvaljam na okroglo in tako veliko, da pokrije dve tortine oblike in da je še toliko testa, da zagrne nadev. Nadev sestoji iz snega, treh beljakov iz dveh pesti drobno sesekljanih orehov ali mandljev ter iz $\frac{1}{4}$ kg belih grozdnih jagod in iz 25 dkg sladkorja. Nadev zagrem in torto pečem v pečici. C. K.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Devizni promet na ljubljanski borzi je znašal v zadnjem tednu nad 3 milj. Din. Največ se je kupovalo v šilingih, angleških funtih in v dolarjih. — V privatnem kliringu je bil angleški funt 232,55 Din, avstrijski šiling 8,53 Din, — španska pezeta 5,65 Din in grški boni 34 par. — V zasebnem prometu je zaznamovati močan padec italijanske lire, ki uradno beleži 3,58 Din, prodaja se pa le po 2,90 Din. — Uradni tečaji so bili: angleški funt 216,70 Din, ameriški dolar 43,62 Din, kolandski goldinar 29,64 Din, nemška marka 17, 63 Din, švicarski frank 14,28 Din, belgijski belga 7,41 Din, italijanska lira 3,58 Din, francoski frank 2,89 Din, češka krona 1,82 Din.

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 10. sept. Precej močan dogon živine na tem sejmu: 13 konj, 16 bikov, 172 volov 415 krav in 12 telet, skupaj 628 glav. — Cene so bile sledeče za kg žive teže: debeli voli

3—3,50 Din, poldebili voli 2—2,75 Din, vprežni voli 2—3 Din, biki za klanje 2—2,50 Din, klavne krave debele 3—2,50 Din, plemenske krave 1,25—1,75 Din, krave za klobasarje 1—1,25 Din, malzne in breje krave 2—2,50 Din. Prodanih je bilo 372 glav. — Mesne cene so bile sledeče: volovsko meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso od bikov, krav in telic 4—6 Din, telečje I. vrste 8—10 Din, II. vrste 4—6 Din, svinjsko meso sveže 8—14 Din.

g Svinjski sejem v Mariboru 13. sept. Sejmariji so pripeljali 523 prasicev, ki so jih prodajali po naslednjih cenah: Prašički 5—6 tednov stari so bili po 40 do 60 Din eden, od 7—9 tednov stari 70 do 80 Din, od 3—4 mesece 120—150 Din, od 5—7 mesecev 200—250 Din, od 8—10 mesecev po 300—500 Din in eno leto stari po 380—450 Din. Kilogram žive teže je stal 4—5 Din, mrtve pa 7,50—9,50 Din. Prodanih je bilo 155 glav.

g Prešičji sejem v Ptuj 11. sept. Srednje dobro je bil ta sejm založen, dovolj je znašal 194 odraslih prešičev in 96 mladih pujskov, skupno 290 glav. Od

teh je bilo prodanih le 72 kosov oblačlj kupčiji. Povprečne cene za kilogram žive teže so bile naslednje: pršutarji 4—4,50 Din, debeli prešiči 4,50—5 Din, plemenski 4—4,25 Din; pujske so prodajali po 30 do 80 Din enega.

CENE

g Žitni trg. Promet na žitnem trgu je srednje živahen, pšenica je nadalje čvrsta. Dovozi so skoro popolnoma izostali. Trgovci kupujejo blago, da se pokrijejo za svoje prijave Prizadu. Ta pošilja znatne količine blaga v razna skladišča in se še ne ve, če bo šlo to blago za izvoz ali pa bo prodano za domačo konzum. — Koruza je nekoliko popustila, kar je v zvezi z novo letino, ki kaže dobro in je pričakovati že v drugi polovici oktobra umetno sušene koruze. Umetno sušena koruza nove letine se predvidoma ceni na 84—85 na kladalno postaja. — Na blagovnih borzah so beležile za žito za 100 kg naslednje cene: Pšenica bačka 78 kg težka 128—131 Din, koruza bačka 93—95 Din. Moka »0« bačka 210—225 Din, tižol 275 do 285 Din, oves 105—107.

g Letina pšenice v Evropi. Mednarodni kmetijski urad v Rimu je objavil svojo cenitev letine pšenice v Evropi, ki obeta biti rekordna. Je za 12 milj. stotov višja kot lani, za 22 milj. pa višja kot v letih 1929—1933. Letina uvoznih držav je nekoliko manjša kot lani. Evropske izvozne države s Poljsko in Litvo pričakujejo za 15 milj. stotov boljše letino. Najboljši je pridelek v Romuniji. Uvozne potrebe cenijo v Evropi na 95—100 milj., v izvenevropskih pa na 40—45 milj. Skupnemu presežku 110—130 milj Din stoji nasproti potreba 135—145 milj stotov. Iz tega sledi, da je letos pričakovati za pšenico nekoliko izboljšanja, toda upoštevati je treba, da so zaloge od prejšnjih let kljub zmanjšanju v zadnjem letu še vedno ogromne.

g Hmeljsko tržišče. Kupčija s hmeljem se je nekoliko umirila, saj je že večina pridelkov že v drugi roki. Računajo, da je odprodanih že 8000 met. stotov od strani hmeljarjev. Cena pri srednjih kvalitetah je 23 do 24 Din za kg. Za gladko zelenim blagom je izredno živahno povpraševanje ter posamezni hmeljarji držijo tako blago in ga ne odajajo niti po 26 Din, ker se nadejajo

še boljših cen. Za povsem rudeč hmelj se ne plača več kakor 10 do 14 Din kg. Trgovci se v prihodnjih dneh nadejajo znatnih naročil. Razpaslo se je tudi verženje s hmeljem, ki mu žal hmeljarski tržni nadzornik ni kos in so izdani ukrepi nezadostni. Potreben bi bil strog zakon o hmelju in poostrena javna in tajna kontrola.

RAZNO

g Začetek vinske trgatve. Banska uprava objavlja, da je po vinskem zakonu dovoljeno trgati namizno grozdje, čim dozori. Obča trgatve grozdja vinskih sort pa se ne sme vršiti pred rokom, ki ga določijo sporazumno z okrajnim načelstvom za svoj okoliš občinske uprave. Občinska uprava lahko dovoljuje sporazumno s prizadetimi vinogradniki trgatve ranih vinskih sort tudi pred rokom za splošno trgatve, prav tako tudi podbiranje bolnega grozdja kasnih sort. Neupoštevanega določenega roka se kaznuje z globo 25 do 1000 Din ali z zaporom 1—14 dni. — Občinske uprave naj določijo letos čim poznejši rok za pričetek splošne trgatve v svojem okolišu. Ta rok ne sme biti pred 1. oktobrom izvzemši deževnega vremena.

g Sadna letina v okraju Šmarje pri Jelšah. — Ta okraj ima letos izredno ugodno sadno letino. Že sedaj se je proti pričakovanju izvozilo iz tega okraja blizu 30 vagonov ranega sadja. Posebno lepo se razvija pozno zimsko sadje in sadjarji si obetajo, da bodo letos lahko izvozili nad 300 vagonov različnega pridelka, zlasti pa jabolka. Da si olajšajo izvoz in prodajo, priredijo 22. septembra sadni ogled v Šmarju pri Jelšah.

g Znižanje tarife za pšenico, koruzo in moko. S 1. avgustom bo znižana železniška vozšina za vagnske pošiljke pšenice, koruze in moke. Tako zvana mlinska tarifa bo obstojala dalje in se zniža primerno znižanju prevoznih cen za pšenico, koruzo in moko, tako da bo še nadalje cenejša za toliko odstotkov, kolikor je znašala razlika doslej. — Bojimo se, da te ugodnosti ne bosta občutila niti proizvajalec-kmet, niti ne potrošač, ampak bo samo trgovina ime-la od tega dobiček.

V VSAKO HIŠO „DOMOLJUBA“

PRAVNI NASVETI

Kdo bo dedič? K. K. N. — Po smrti svojega moža in svojih otrok je vdova, oziroma mati za njimi podedovala celo posestvo. Ta vdova ima le enega brata; pač pa živijo sorodniki pokojnega moža. Kdo bo podedoval posestvo te vdove? — Vdova lahko zapusti svoje posestvo komur hoče. Niti brat niti rodbina pokojnega moža nimajo pravice do dolžnega deleža. Če ta vdova ne bi napravila oporoke, bo njen zakoniti dedič njen brat. Veljavna oporoka je n. pr. če vdova napiše sledeče: »Za celo svoje premoženje imenujem za dediča N. N.« in to lastno-ročno podpiše in še radi jasnosti, pripiše datum. Oporoko lahko hrani pri sebi ali jo pa da kaki drugi osebi na čuvanje. —

Obljube očeta. L. F. V. — Oče ima posestvo, pa sina in hčer. Sinu je vedno govoril, naj le pridno dela na posestvu, da mu bo že izročil posestvo. Sedaj pa oče zahteva od sina, naj se bogato oženi, da mu bo potem izročil posestvo. Ali ima sin pravico do posestva ali pa lahko oče posestvo tudi drugemu da ali celo proda? — Samo obljuje očetove, da bo sinu že dal posestvo, niso še tako obvezne za očeta, da bi sin mogel očeta s tožbo prisiliti, da mu izroči posestvo. Oče pač lahko napravi s posestvom, kar sam hoče, le po smrti očeta ima sin pravico, da zahteva od zapuščine očetove dolžni delež. Morda pa le najde sin primerno nevesto, ki bo obema všeč. — Zakon je pač pri nekaterih še vedno le kupčija. —

Takse. B. A. C. — Za kupoprodajne pogodbe se pobira državna in banovinska taksa in sicer, po vrednosti. Državna taksa znaša pri premečninah 1%, pri nepremečninah pa 4%. Ista taksa se mora plačati za zamenjalno pogodbo. Banovinska taksa od vsakega prenosa nepremečnin v območju Dravske banovine znaša 2%. Za zemljiško-knjižne vloge se plačuje taksa po vrednosti pravice, ki naj se vpiše in to od 5 do 20 dinarjev od prve pole vloge. Za vsako nadaljnjo polo vloge se plačuje taksa po 5 Din. Za vknjižbo lastninske pravice na nepremečninah predpisuje zakon: a) če spada pravni posej ali naslov pridobitve, po katerem naj se opravi vpis, pod prenosno takso, se taksa ne plačuje; b) če ta pravni posej ali naslov pridobitve ni zavezan prenosni taksi, se plača od vrednosti stvari 2%. Prepisov pogodb za davkarijo in zemljiško knjigo ni treba posebej kolkovati. O izvršeni vknjižbi obvesti sodišče prizadete stranke in davčno upravo. O vsakem odpisu in pripisu glede zemljišča, se obvesti tudi oblastvo, ki vodi kataster.

Priposestevanje srenjskega sveta. J. M. B. Za priposestevanje srenjskega sveta (pašnjak, gozd, travnik itd.) je potrebno 40 letno mirno in javno uživanje tega sveta. Srenja

pa lahko priposestuje svet zasebnih gospodarjev s 30 letnim mirnim in javnim uživanjem. — Vknjižba: pašne pravice se lahko izvrši le na temelju pogodbe prizadetih posestnikov ali pa sodbje, s katero se določanje skupno zemljišče med pojedinca razdeli. Če mislite, da je predlagana vknjižba pašne pravice na vašem posestvu neosnovana, se lahko pritožite proti tozadavnemu sklepu, čim vam bo dostavljen in bo o vaši pritožbi rešilo okrožno sodišče.

Preurejeni vodnjak. P. D. V. Na sosedovem vrtu je vodnjak, kamor so hodili po vodo vaši posestni predniki že nad 30 let. Leta 1933 ste pa za sebe skupali na svojem svetu nov vodnjak, vendar se nimate odpovedati priposestevanje pravici do zajemanja vode na sosedovem vodnjaku, zato ste tudi še sedaj od časa do časa šli na sosedov vodnjak po vodo za zalivanje vrta. Sosed je svoj vodnjak preuredil: poglobil ga je, napravil oklep iz betona in pokrnil ter zaklenil. Vam je sedaj prepovedal vodo, češ da je sam na svoje stroške uredil vodnjak, vi da imate vodnjak že doma, vodo za zalivanje pa da lahko zajemate iz jarka, ki je poleg vodnjaka, poln vode. Vprašate, če je ta prepoved opravičena. — Če ste vi z vašimi posestnimi predniki vred priposestevovali pravico zajemati vodo na sosedovem svetu, niste te pravice izgubili, ko ste na svojem svetu izkopali vodnjak. Pač pa svojo priposestevovano pravico izgubite, če vam sosed brani izvrševanje te pravice in vi skozi 3 leta radi sosedove prepovedi ne izvršujete svoje pravice. — Ker je sosed preuredil vodnjak, ga je po našem mišljenju smel tudi zakleniti, toda le v slučaju, če odgovarja voda v jarku poleg vodnjaka oni vodi, kakor ste jo skozi 30 let zajemali iz še neurejenega vodnjaka. Če pa je voda iz jarka neuporabna, smete zahtevati od sosedu, da vam da ključ od vodnjaka.

Pomotoma prepisana parcela. J. M. C. Vaš oče je leta 1901 kupil parcelo, ki jo vi še sedaj uživate. Pred par dnevi vam je naslednik prodajalca rekel, da še vedno plačuje davek od te parcele in da mu morate povrniti za davek. Ugotovili ste da res ta parcela še ni prepisana na vas in da je leta 1901 pomotoma bila prepisana druga parcela, a ne prodana parcela. Vprašate, če lahko izgubite to parcelo in če lahko zahtevate, da se zastoji zemljejknjižno stanje popravi. — Zahteva sosedu, da mu povrnete, kar je plačal davek za to parcelo, ki jo vi uživate, je opravičena. Isto tako lahko zahtevate tudi vi povrneti davek od dejanskega lastnika na vaše ime pomotoma prepisane parcele. Ne morete te parcele izgubiti, ker jo dejansko uživate čez 30 let in ste si jo tudi že priposestevovali. Zemljejknjižno stanje morate prizadeti sami urediti in tudi stroške med seboj podelite. Na uradni dan pojdite na sodišče, pa vam bo vodja zemljiške knjige povedal, koliko morate plačati v kolekih za potrebne prepise.