

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

6. FEBRUARJA

STEV. 6

Čistokrvnost in križanje

Pri vseh rastlinah, ki jih razmnožujemo s semenjem, je najvažnejše svojstvo semena čistokrvnost ali čistost sorte. To velja zlasti za vse kmetijske, prav posebno pa še za vrtnne rastline. Ako imam n. pr. solato, ki ima vse potrebne vrline in priznano ime, bi jo gotovo rad ohranil tako kakršna je in bi mi bila vsaka sprememba zelo ne ljuba. Čistost sorte dosežemo pri semenu pa le na ta način, da v bližini semenskih rastlin ne trpimo njim sorodnih rastlin, ki bi ob istem času cvetele.

Večina vrtnih rastlin je namreč samoplodna, to se pravi, da se cvetje uspešno oplodi z lastnim cvetnim prahom ali pelodom in torej oplodba ni odvisna od cvetnega prahu tuje sorodne rastline. Jasno pa je, da je samooplodba, kolikor toliko v nevarnosti, ako raste v neposredni bližini semenske rastline, od katere hočemo pridelati čistokrvno seme, kaka druga semenska rastlina istega plemena, pa druge sorte ali celo rastlina samo sorodnega plemena. Ako pride cvetni prah iz ene sorte rastline na pestič druge sorte istega plemena, bi dobili seme, ki bi ne bilo čistokrvno, ampak mešane krvi, mešanica dveh sort ali dveh sorodnih plemen. Iz takega semena bi zrastle križanke, ki imajo pomen samo za gojitelja novosti, za praktičnega semenogojca pa so brez vrednosti.

Zelo napačno bi ravnal kdor bi n. pr. gojil seme drug poleg drugega zelje, ohrovt, kolerabe, pa morebiti še podzemeljske kolerabe in repo. Vse te rastline so med seboj v bližnjem sorodstvu in se jako radi med seboj oplojujejo. Kako lahko je torej mogoče, da se vse križem zmeša, zlasti, ako cveto istočasno in jih obletavajo čebele in druge žuželke, ki prenašajo cvetni prah z rastline na rastlino. Na ta način bi dobili seme, iz katerega bi zrastle križanke, ki bi bile največkrat brez vsake vrednosti in nerabljive.

Še večja je nevarnost, ako rasto v neposredni bližini semenske rastline istega plemena pa raznih sort. V tem slučaju je navzkrižna oplodba še bolj gotova, pa istotako škodljiva, ker dobimo seme, za katerega ne moremo jamčiti čistokrvnosti.

Nasprotno pa brez skrbi lahko gojimo tik drug poleg drugega semenske rastline od ene sorte zelja, korenja, solate, čebule itd. Te rastline niso med seboj v nikakem sorodstvu in je torej tudi medsebojna oplodba nemogoča.

Iz povedanega bo vsakdo lahko posnel, da je za pridelovanje čisto sortnega semena neogibno potrebno, da gojimo semenske rastline sorodnih plemen in raznih sort istega plemena čim dlje narazen, ker le na ta način je mogoče preprečiti navzkrižno oplodbo in ohraniti sorto čisto.

Da pa moremo na majhnem zemljišču, kjer je večja razdalja med posameznimi semenskimi kulturami nemogoča, vendarle pridelati čisto seme, si pomagamo najlaže na ta način, da gojimo na veliko seme od enega samega plemena in ene same sorte, ali pa vzamemo več med seboj nesorodnih plemen.

Primer: Majhen posestnik, ki ima vse njive skupaj v enem kosu, ne bo gojil kar več sort zelja, več sort korenja ali več sort solate, temveč se bo odločil n. pr. samo za korenje v eni sorti, ki mu bo od semenske trgovine najbolj priporočena. Ako je večje posestvo, bo izbral več plemen, toda od vsakega le po eno sorto. Brez vseh težav goji lahko na enem zemljišču drug poleg drugega: korenje, rdečo peso, čebulo, solato, kumare, od vsakega določeno sorto, n. pr. od korenja nanteško, od pese egiptovsko ploščato, od čebule citavsko, od solate majsko kraljico, od kumar golijat itd. Taka odločitev je posebno važna še zlasti za začetnika.

Pozneje, ko se delu privadi in vedno globlje prodre v razne »skrivnosti« semeno gojstva, se lahko spremeni prvotni načrt na ta ali oni način.

Večji posestnik, ki ima obširna in raztresena zemljišča, pa morebiti tudi več znanja o pridelovanju semenja, goji lahko od enega in istega plemena po več sort. Pri tem pa mora seveda gledati pred vsem na to, da so posamezne sorte primerno oddaljene druga od druge. Tu pa ne zadostuje oddaljenost par metrov, ampak najmanj 150–300 m. Če je možna še večja razdalja, tem bolje.

Posebno občutljive za medsebojno

navzkrižno oplodbo so kapusnice (zelje, ohrovt, kolerabe, glavičasti kapus itd.), korenasta zelenjad (korenje) peteršilj in zelena), redkev, repa in redkvica, razne sorte špinače, čebule, kumare, buče in melone. Solate niso tako zelo občutljive, vendar pa je primerna ločitev posameznih sort priporočljiva. H.

★

V naslovu prvega članka v zadnji številki »Gospodarja in gospodinje« beri namesto prednost: **pristnost**.

V drugem stolpcu v 3. odstavku v 5. vrsti od spodaj navzgor beri namesto dkg: **gramov**.

Vlečljivo vino

Iz različnih vinogradniških okolišev prihajajo pritožbe, da postaja letošnje vino vlečljivo, sluzasto, pojav, ki si ga nekateri ne znajo prav raztolmačiti. Potrebno je torej, da podamo tukaj nekaj pojasnil o tej vinski bolezni.

Lansko deževno jesensko vreme je povzročilo na grozdju gnilobo, ki je pozneje v nekaterih kletih prešla tudi na vino v obliki vlečljivosti ali sluzavosti. Z gnilobo na grozdju prihaja namreč v vinski mošt tudi glivica vlečljivosti, ki jo latinski imenujemo *demitium pullulans*. Ta glivica spreminja sladkor v moštu, v kolikor ne more pokipeti, v sluznato tvarino. To isto dela tudi v vinu, v katerem se nahaja še sladkor. Deluje pa le, če ima na razpolago dovolj zraka; najraje pa v slabo kipečem moštu. Tej glivici je torej potreben zrak, da napravi vino sluzasto.

Imamo pa še drugega škodljivca, ki povzroča enako bolezen: je to bacil z imenom *bacillus viscosus vini*. Ta se razmnožuje najraje v mladih vinih, v katerih je vsled nepravilnega kipenja zastal sladkor. Ta bacil pa deluje nasprotno od vlečljive glivice brez zraka, torej zlasti v vinu, ki še ni pretočeno. Tudi ta škodljivec prihaja v mošt oziroma v vino z gnilim grozdem; zato so preprečevalna sredstva proti obema enaka: stran z gnilim grozdem! Zato ne moremo dovolj poudarjati važnosti odbiranja gnilih jagod ob trgatvi. Če je pa to iz kakega razloga nemogoče, tedaj moramo mošt pred kipenjem razsluziti t. j. zažveplati in po dveh dneh

pretočiti v nezažveplan sod. Žvepleni dim — žveplov dioksid — uniči namreč navedene škodljivce že v moštu. Razsluzevanje moštov, uporaba čistih drož in pravilno kipenje, pri katerem sladkor popolnoma prevre, so najboljše obrambena sredstva proti sluzavosti ali vlečljivosti vina.

Če pa že imamo sluzasto vino, ga moramo zdraviti, kar ni ravno težavno, ukreniti je le vse potrebno pravočasno, t. j. čim opazimo pojavljanje te bolezni. Spomladi bodo marsikatera letošnja vina postala mehka, vlečljiva, sluzasta, zato bodo naši vinogradniki morali paziti na svojo pijačo, da se jim ne pokvari. Šibka vina so bolj podvržena sluzavosti kot močna z najmanj 10% alkohola. Nasprotno pa trpka vina, ki so bila več časa na tropinah in vsebujejo precej črslvine, ne postanejo tako lahko vlečljiva. Vse to je dobro vedeti zaradi načina zdravljenja.

Preden začnemo zdraviti sluzavo vino, moramo ugotoviti, če je v njem še kaj sladkorja. Vino, ki vsebuje sladkor, mora najprej popolnoma pokipeti. Da to dosežemo, ga temeljito prezračimo, nato pa spravimo v kleti. Po potrebi mu dodamo še nekoliko čistih drož, da bolje pokipi. Pri takem ravnanju se bo vino učistilo in izgubilo svojo sluzavost.

Z vlečljivim vinom, v katerem ne moremo ugotoviti sladkorja, postopamo drugače. Tega moramo še bolje prezračiti. Zato ga skozi sito pretočimo v kad, večkrat prelijemo, mešamo in pretepamo z brezovo metlo, da pride

šimbolj v dotiko z zrakom. Ker so to navadno mehka vina, ki imajo premalo čreslovine, je koristno jim tudi nekaj te dodati, in sicer primešamo v ta namen na 100 litrov vina 5—8 gramov tanina, raztopljenega v vinu ali v čistem alkoholu. Potem nalijemo vino v dobro zažveplan sod, ga napolnimo do vrha, začepimo in pustimo na miru, da se učisti.

Šibkim vinom dodamo lahko na 100 litrov še po 1 liter alkohola. Očiščeno vino pretočimo nato v le malo zažveplan sod, da se ustali. Po potrebi ga pozneje lahko še čistimo z želatino ali s kakim drugim čistilom. V splošnem pa se priporoča taka vina, ko smo jih ozdravili, čimprej spraviti v promet, ker s staranjem ne pridobijo več na dobroti. L.

Koliko prašičev redi?

Število prašičev naj se ravna predvsem po množini krmil, ki jih pridelamo in s katerimi razpolagamo v lastnem gospodarstvu. Zato bi ne bilo dobro in gospodarsko vprav, ako bi morali dokupovati večji del krmil. To velja pred vsem za glavna krmila, n. pr. za krompir, krmisko peso, korenje in zelena krmila. Razun omenjenih krmil pridejo za prašiče v poštev v domačem gospodarstvu in gospodinjstvu vsi kuhinjski, sadni in zelenjavni odpadki, dalje razno pred vsem manj vredno žitno zrnje in domači mlevski odpadki, posneto mleko, pinjenec, sirotka. Če moramo za prašiče že kaj dokupiti, morejo priti v to predvsem v poštev le beljakovinasta močna krmila, kakor je ribja in mesna moka, oljne tropine itd.

Ako ne redimo prašičev samo za dojačo uporabo in potrebo, pač pa tudi za trg, potem je treba vpoštevati pri

določevanju števila in vrste prašičev tudi tržne razmere. Menjava cen za prašiče v posameznih letih nas ne sme nikdar zapeljati, da bi število prašičev preveč zvišali pa tudi ne preveč znižali. Stalno višanje in nižanje cen za prašiče povzroča zlasti na kmetih, odkoder je dotok prašičev na trg pri nas največji, da se število prašičev napačno izmenjava. Kadar so cene visoke, se število prašičev pretirano zviša. Približno čez poldrugo leto za tem je tukaj naenkrat toliko pujskov in pitanih prašičev, da morajo prašičje cene radi preobile ponudbe in premalo kupcev zelo pasti. Padec cen pa privede prašičjerejce največkrat zopet do tega, da število prašičev prekomerno utesnijo.

Število prašičev naj se torej ravna zlasti po vrsti, množini in kakovosti doma pridelanih krmil ter manj po tržnih cenah. P.

Brez pašnikov ni prave govedoreje

Hoja na pašo je za govejo živino najboljši način življenja. Zato pa mora vsak pravi živinorejec tudi skušati, da nudi svoji živini priliko za pasenje. Malemu živinorejcu, ki sam nima pašnika, je mogoče to doseči le po občinskem pašniku, kjer je še tak pašnik, ali pa po združenem ali najetem pašniku. Na pašo naj hodi pred vsem mlada goveja živina in če je količkar mogoče tudi mlečna živina.

Za uspešno in donosno pašništvo so predpogoj ugodne podnebne razmere. Paša se more bujno razvijati in rasti pred vsem le tam, kjer je dovolj vlage, oziroma padavin zlasti v glavni pašni dobi od maja do septembra. V tem oziru je najbolj ugodno za gorske in planinske pašnike

Radi porazdelitve skupnih in občinskih pašnikov je pri nas mnogokje popolnoma prenehala pravo pasenje živali v veliko škodo govedoreje. Zato pa je nujno potrebno, da kraji brez pašnikov zopet pridejo do pašnikov. Prostor za pašnik bi lahko dobil posamezni živinorejec tudi na lastnem zemljišču. Ako travnike toliko zboljša, da bi mu donašali dvakrat ali trikrat več in obenem tudi boljše krme, ne da bi sedanjí število goveje živine tudi zvišal, potem bi najmanj polovico zboljšanih travnikov lahko preuredil v pašnike in jih začel uporabljati za redno pasenje živine. Po taki izboljšavi in preuredbi bi imele živali pozimi dovolj dobrega sena, poleti pa obilo paše. Pa tudi že obstoječi planinski in drugi

pašniki, ki so potrebni izboljšav, bi po načrtnem zboljšanju pridobili na paši in lahko prehranili čez poletje mnogo več živali kakor dozdaj, radi česar bi bilo mogoče, da bi lastniki prevzeli pod gotovimi pogoji na svoje pašnike tudi del mlade goveje živine iz krajev in od živinorejcev, ki so danes brez pašnikov.

Ako vzrejamo govejo živino le v hlevu, se taka živina od roda do roda slabša in peša, trpi na zdravju, zgubi odpornost napram boleznim in postane občutljiva, ker nima prilike, da bi se obšla in utrdila. Na pašniku se živali lahko obilo gibljejo na solncu in v svežem zraku, kar vse ugodno vpliva na

njih zdravje, na enakomeren razvoj kosti in mišic. Živali so na pašniku postavljene tudi raznim neugodnim vremenskim vplivom, kar le pripomore do njih večje utrjenosti.

Tudi z ozirom na razne druge prednosti, ki jih nudi pašnik živalim, je nujno potrebno, da poskrbijo morda s pomočjo merodajnih oblasti v bodoče posemezniki zlasti pa živinorejske zadruge za svoje člane, da pride vsaj vsa njih mlada plemenska goveja živina na pašo, ker le zdrava, lepo razvita in utrjena goveja živina more ostati trajno donosna. Brez pašnikov pa ni prave govedoreje. P.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Hvaležnost

Kdor dela le zaradi hvale in plačila, je pozabil, da je sam dolžnik za vse, kar je in kar ima in da njegov trud ni drugega, kot odplačilo za nezasluzene dobrote in milosti. Kdor zahteva plačilo zase, izdaja kot svoje tisto, kar mu je Bog dal.

Čim manj kdo računa s hvaležnostjo ljudi, tem več je bo deležen. Pridobiva si ljubezen, zaupanje, spoštovanje. — Vsakdo je vesel, ko vidi, da ostane lahko v njegovi bližini brez nevarnosti za svojo prostost. Njegova darežljivost je pristna in iz pravega namena, ker ji je ljubezen nagib. Ta pa ne računa z vračilom in tudi neče poniževati. Takemu človeku se lahko brez skrbi zaupaš; ne bo te izkoriščal.

Dobro, kolikor ga storiš, se ti samo zahvali; le pazi nekoliko na to. Že s tem ti je hvaležno, ker si to dobro storil. Ta tiha zahvala je nagib za nadaljnje dobro in te tako napravlja zvestega v čednosti.

Dajaj velikodušno, karkoli imaš in ustvarjaj iz sebe kolikor moreš; četudi se ti nihče ne zahvali, vedi pa, da božje dopadenje nadomesti tisočkrat vsako človeško hvalo.

K vršitvi dobrega smo tako strogo zavezani, — saj ni dovolj, da se le hudega varujemo, ampak tudi dobro delamo — da nimamo najmanjše pravice, česa od tega pričakovati. Vse je božja last in mi smo le odlikovani božji oskrbniki, dobri in zvesti hlapci.

Pranje v trdi vodi

Vse gospodinje vedo, da razločujemo mehko in trdo vodo; znano jim je tudi, da je za pranje mehka voda mnogo boljša nego trda. Manj pa vemo, da trda voda perilo sčasoma oškoduje, in da to lahko preprečimo s pravilnim in pazljivim ravnanjem pri pranju, ter še posebno pri končnem izplakovanju perila.

Trda voda je lahko različna, to se pravi, bolj ali manj trda. Čim trša je voda, tem več ima v sebi rudninskih snovi. Trdoto vode merijo na stopinje. Nemška stopinja (1°) pomeni, da je v 100 l vode 1 g. kalcijevega oksida. Od 1°—5° je voda mehka, do 12° srednje mehka, do 18° trda in od tu dalje zelo trda. Dobro je, če glede trdote poznamo vodo, ki nam je na razpolago za pranje in gospodinjstvo sploh. Njeno stopinjo trdote lahko izavimo pri tozadevnem uradu. Čim trša je voda, tem predvidnejši moramo biti pri pranju. Trda voda je namreč dostikrat vzrok, da perilo ni tako lepo oprano, kakor bi moralo biti, četudi smo se potrudili, kolikor se je dalo. Perilo začne polagoma postajati rumenkasto, nima tistega prijetnega duha po opranem perilu in se čuti nekako pusto. Zelo zanimive so v tem oziru mikroskopske slike tkanin, ki so bile oprane v različni vodi, oziroma ki so bile dobro ali slabo izplakane. Prva tkanina, ki je bila oprana v cellem 20 krat, a slabo splaknjena, je že popolnoma prepojena z apnenim mi-

lom, ki se tvori iz mila v trdi, apneni vodi. Taka tkanina mnogo manj vsrkava vodo (za dve tretjini manj), kar je posebno važno pri otroškem in bolniškem perilu. Močno povečana slika posameznih vlaken tkanine kaže tudi to, da apnena prevleka ni samo na vrhu tkanine, ampak, da je prodrila tudi v njo in se veda na posamezna vlakna. Medtem pa ne kaže slika tkanine, ki je bila oprana že 50 krat, a je bila pravilno izplaknjena, nobene apnene prevleke.

Vsem tem posledicam pranja v trdi vodi odpomoremo tako, da se ravnamo po teh-le novodilih, ki veljajo za vsako pranje, za katerega ni na razpolago mehke vode.

Vodo za namakanje navadno omehčamo z dodatkom sode, ki obenem raztaplja maščobo in prebavi beljakovino nesnage. Pri uporabi trde vode pa porabimo mnogo preveč mila, ki se takoj zveže z apnencem in tvori spojino, ki v vodi ni topljiva in ki se izloča v trdih kosmičih. V krajih, kjer je voda mehka ali kjer imajo dovolj deževnice, ni treba rabiti sode, ker je ostro sredstvo in se več ali manj loti vlaken tkanine. Industrija že izdeluje drugo, popolno in miho delujoče sredstvo za namakanje (po imenu Burnus), ki ga pa pri nas žal še ni dobili.

Bolj kakor pri namakanju in nadaljnjem pranju perila pa je treba paziti pri končnem izplakovanju. Če imamo mehke vode v izobilju ni izplakovanje nič težkega. Pri srednje trdi ali zelo trdi vodi pa je izplakovanje perila delo, ki zahteva precej skrbnosti, ako hočemo ohraniti perilo ~~bolj~~ in dolgo časa uporabno.

Prvi pogoj za uspešno izplakovanje pri trdi vodi je, da si pripravimo **vročo vodo!**; nič manj pa ni važna množina prve vode, katere naj ne bo več, kakor pa smo imeli luga ali milnice, v kateri smo perilo kuhali. Čim večja je namreč količina mineralnih snovi (ki delajo vodo trdo), ki se spajajo v vodi z milnico, katera je ostala v tkanini, tem večja je nevarnost, da se tvori apneno mlo, ki se zaje v perilo in ostané v njem. Prvi, vroči vodi za izplakovanje, pridenemo tudi nekoliko sode. Ko perilo izperemo iz te prve vode, bomo morda opazili, da se ta še malo peni in da je mlečno kalna. To je dobro znamenje; nasprotno pa je voda, ki je po

izplakovanju takoj čista, znak, da leži mlo na perilu in v njem.

Perilo moramo v vodi temeljito premikati sem in tja. Druga voda bodi še topla ter je je lahko malo več kakor prve; ne pridenemo ji nobenih pridakov. Tretjo vodo pa natočimo mrzlo. Če smo prav delali, je šlo že vse mlo iz perila in ni zanj nobene nevarnosti več.

S. H.

Čaji iz rož

Čaj se je udomačil že vsepovsodi. Pa zakaj bi ga kupovali ter domače rastline, ki nam dajejo okusne in tako zdravilne čaje, zametovali kakor smeti?

Kdo ne pozna malin? Čaj iz tega listja je prijetnega okusa in zelo zdravilen. Seveda moramo nabrati še mlado listje ter ga posušiti na zraku v senci, ne na solncu, nikakor pa ne na ognjišču, ker bi vročina uničila vse zdravilne soke. Tako tudi listje od ja god in robidnic.

Tropotčev čaj naj bi pili ljudje, ki kašljajo. Melisa pa zdravi želodec.

Redki so, ki vedo, da je čaj iz brusičnega listja in mladih vejic zdravilo proti revmatizmu (trganju). Nadušljivim ljudem pa bi pomagala čajna mešanica iz tropotea, španskega bezga, planinskega mahu in pecljev od češenj. Morda boste neverjetno zmajali z glavo, ko pravimo: iz češnjevih pecljev. Pa le poskusite enkrat, in prepričali se boste, da ravno češnjevi peclji dajo zelo okusen, rdeče pobarvan čaj, ki je zdravilnejši, kakor pa ruski.

Brezo gotovo poznate. Čaj iz tega listja, ki ga moramo zrezati na drobne koščke, očisti telo prav tako, kakor brezova metla hišo. Nasujemo ga v hladno vodo ter pustimo vreti 15 minut. Ta čaj naj bi pili tisti, katerim prebava povzroča težkoče (težave).

Orehove lupine seveda kar sežgete, ker ne veste, da dajo tudi dober čaj. Prekuhajte jih dvakrat, pa boste dobili čaj temne barve.

Tako mečete proč tudi olupke od jabolk. Če bi jih sproti posušili na zraku ter shranili v snažni skatljici, bi vsi zimo lahko pili čaj iz njih. Dočim pa olupkov od hrušk ne bomo sušili, pač pa jih lahko skuhamo dokler so še sveži, malo osladimo, in čaj je gotov.

Vendar pa čajev iz rož ne smemo kuhati predolgo. Za listje od jagod,

malin, robidnic in melise zadostuje, da vro 5 minut. Listje in vejice od brusnic, češnjine peclje ter olupke od jabolk in hrušk pustimo vreti četrt ure, dočim orehove lupine kar pol ure.

Koliko pa se zakuha? To že vsaka gospodinja približno ve. Za eno osebo — to računamo približno četrt l vode — toliko, kolikor zgrabimo s tremi prsti. Za orehov čaj pa lupin od 8. orehov na 1 l vode. B. D.

KUHINJA

Pomarančni narastek kuhan v sopari. Najpoprej obriham par koščkov sladkorja ob pomarančno lupino. Strte koščke pridenem štirim rumenjaki, primešam še 12 dkg sladkorja in sok ene pomaranče. To prav dolgo in dobro mešam, nakar pridenem sneg iz treh beljakov in drobtinice dveh kifeljčkov ali malih žemljic. To zmes denem v obliko in kuham tričetrt ure v sopari. Kuhano stresem na krožnik in polijem z razredčeno mezgo. Mezgo razredčim z vinom ali malinovcem. V sopari kuham na tale način: Posoda, v kateri kuham, mora biti višja kot pa oblika. Oblika mora biti dobro namazana in dobro pokrita. Da se pokrovček dobro prime, je dobro, da se pokrije s čedno, v vroči vodi ožeto krpo. Vode naj bo v posodi malo več kot polovico. Posoda mora biti dobro pokrita. Kuhanje se računa od časa zavretja, kar se lahko pozna po značilnem godlanju. Ko vzamem obliko iz kroga, jo denem še za

par minut v pečico. Preden stresem obliko na krožnik, jo ob robu s tankim nožem odločim, pokrijem s krožnikom in obrnem tako, da je krožnik zdolaj, oblika pa zgoraj. To pustim par minut stati, nakar dvignem obliko previdno višku.

Pomarančni pečenjak. Na štedilniku zmešam 5 dkg surovega masla s tremi žlicami moke, s par zrnici soli, s tremi žlicami sladkorja in s šestimi rumenjaki. Ko je to dobro zmešano, prilijem tri in pol decilitra dobrega mleka in drobno zrezanih lupin od pol pomaranče. Na štedilniku mešam toliko časa, da zavre. Zavreto potegnem na stran, primešam sok dveh pomaranč in stepam s šibami toliko časa, da se mešanica shladi. V shlajeno mešanico zmešam narahlo sneg šestih rumenjakov in nato spečem v dobro pomazani skledi v precej vroči pečici.

Limonin pečenjak. 10 dkg sladkorja prav dobro mešam s petimi rumenjaki, pridenem sok ene limone in lupinice od pol limone. Nato pridenem še 4 dkg olupljenih in drobno zrezanih mandljev ali orehov, sneg petih beljakov in eno žlico moke. V pomazani skledi spečem nato v vroči pečici.

Pomaranče in limone so porabljive surove in na različne načine pripravljene v kuharski umetnosti. Surovi sadovi pomaranč so posebno priporočljivi za dobro prebavo. Sok teh sadov posebno ugodno vpliva pri težavah v želodcu in pri zaprtju.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. — Promet na ljubljanski borzi je v zadnjih tednih znašal 3 do 4 milijone dinarjev. V zasebnem kliringu je bila prodajna cena za inozemski denar naslednja: 1 angleški funt povprečno 223 Din, 1 španska pezeta 5.45 Din, 1 avstrijski šiling 8.15 Din, 1 grški bon 0.30 Din. Uradni tečaj inozemskih deviz na ljubljanski denarni borzi je znašal: 1 angleški funt 215.40 Din, 1 ameriški dolar 43.95 Din, 1 nemška marka 17.63 Din, 1 švicarski frank 14.25 Din, 1 belgijski belga 10.28 Din, 1 holandski goldinar 29.80 Din, 1 fran-

coski frank 2.85 Din, 1 italijanska lira 3.75 Din, 1 češka krona 1.84 Din. Vrednostni papirji državni so zopet nekoliko narasli in se 7 odst. posojilo kupuje že po 75—77 Din.

CENE

g Ljubljanska blagovna borza. Položaj v žitni kupitji je stalno trden, vendar ob malem prometu. Posebno visoko se je dvignila cena pšenice, ki se kupuje že po 132.50—135 Din za 100 kg. Vendar ta visoka cena velja le za no tranjost, kajti svetovne cene se niso dvignile. Nekoliko bolj stalna, četudi dovolj visoka je cena koruzi, ki se pla-

žnje po 68—70 Din za 100 kg bačka, banatska pa po 66—68 Din za 100 kg. Moka sledi ceni pšenice in velja bačka in banatska ničla po 210—230 Din, bačka št. 2 195—215 Din, bačka št. 5 175—195 Din. Otrobi debeli so po 100—105 Din, drobni po 85—90 Din. Oves bosanski je v ceni stalen na 89—94 Din.

g Hmeljsko tržišče. Iz Savinjske doline poročajo, da je bilo v zadnjih 14 dneh nekoliko več povpraševanja po hmelju cenejše vrste, kar smatrajo za krile svoje potrebe. Cene so pa nepremene, saj ni več blaga. Raznak, da pivovarne še niso popolnoma čunajo, da je 95 odstotkov lanskega pridelka prodanega. V svetovni trgovini so bile zadnje tedne najvišje cene za 1 kg najboljšega hmelja raznih izvorov naslednje: Nemčija (Spalt) 106 Din, Českoslovaška (Zatec) 91 Din, Anglija (Fuggles) 58 Din, Francija (Alsacija) 51 Din, Jugoslavija (Savinjski) 40 Din, Poljska (wolinski) 36 Din, Belgija (Alost) 26 Din, Amerika (Jakima) 20 Din. Te cene so preračunane po tečajih v Curihu. — Na sestanku zastopnikov hmeljarjev in hmeljskih trgovcev v Celju 31. m. m. se je sklenilo, v bodoči hmeljski sezoni ukreniti potrebne korake proti zloglasnemu verižništvu s hmeljem, ki je v pretekli sezoni povzročilo hmeljarstvu toliko nesreč in škode. Politična oblast je v tem boju obljubila svojo podporo.

g Naša zunanja trgovina 1934. leta aktivna. Naš izvoz decembra 1934 je znašal 460 milj. Din, naš uvoz pa 312 milj. Smo torej bili za 148 milj. aktivni. V celem letu 1934 znaša naš uvoz 3.573,3, izvoz 3.878,2 milj. Din, torej smo aktivni bili za 304,9 milj. Din. To je agoden razvoj naše zunanje trgovine, ki se nadaljuje že tretje leto.

ŽIVINA

g Mariborski prašičji sejem 1. febr. Pripeljanih je bilo 86 prašičev, od katerih so odprodali samo 36 repov. Cene za mlade prašiče po kosu so bile: mladi prašiči 3—4 mesece stari, po 140—160 Din, 5—7 mesecev stari 220—260 Din, 8—10 mesecev stari po 300—360 Din, 1 leto stari 500—650 Din.

g Mariborski živinski sejem 29. jan. Ta živinski sejem je bil srednje živahen, kupčija pa slabša. Od 332 glav živine je bilo odprodanih le 134 glav. Ce-

ne so nekoliko nazadovale. Za 1 kg žive teže so kupci plačevali: debele vole po 2.50—3.50 Din, poldebele 2—2.25 Din, vprežne vole 2.50—3 Din, bike 1.75—2.75 Din, krave debele 2.25—3 Din, plemenske 2—2.25 Din, molzne krave 2—2.50 Din, breje 2—2.75 Din, klobasarice 1 do 1.50 Din, mlado živino po 2.50—3.50 Din, teleta po 3—4 Din.

g Ptujski prašičji sejem 30. jan. Precej prašičev so prignali na ta sejem. in sicer 145 odraslih in 55 malih, skupaj 200 rilcev. Kupčija pa je bila slaba in prodali so jih komaj 38 glav. Cene za kg žive teže so bile: pršutarji 4—5 Din, debele svinje 5—6 Din, prašiči za rejo do 1 leto stari kos po 200—400 Din, pujski 6—12 tednov stari po 65—100 Din kos.

RAZNO

g Izvoz fižola v Francijo. Francoska vlada je dovolila za I. tromesečje t. l. uvoz 61 vagonov našega fižola, ki ga lahko uvozijo tisti francoski uvozniki, ki dobe od francoskih oblasti uvozna dovoljenja. Zavod za pospeševanje zunanje trgovine ima na razpolago seznam tistih francoskih uvoznikov, ki so dobili francoska uvozna dovoljenja. — Upati je, da pojde sedaj v promet tudi naš fižol, ki je v zadnjem času popolnoma zaostal.

g Izvoz tobaka. Lani smo izvozili le za 25,4 milj. Din našega tobaka, medtem smo ga v prejšnjih štirih letih za 143,2, 237,5, 124 in 62,6 milj. Din. Padeč izvoza je zakrivila slaba kakovost predlanskega pridelka. Največ povpraševanja je po hercegovskem tobaku, ki ga splošno smatrajo za najboljšega. Letos je povpraševanje po njem iz inozemstva živahno. Českoslovaška je sklenila nakup za 90 milj. Din. Nemčija in Francija se tudi zanimata za naš tobak. Sedaj hoče tudi Poljska kupiti 1 milj. kg hercegovskega pridelka. — Egipt je kupil 180.000 kg bosanskega tobaka. Upanje je, da bo ves lanski pridelok šel gladko v prodajo.

Ako si mož, bodi eno ali drugo, samo oboje nikar ne skušaj biti, ker biti ne moreš!

Navadno, ko človek seže po časti in slavi, mu smodka ugasne.

Na podirajočo steno se ni varno naslanjati.

PRAVNI NASVETI

Iztirjavanje dolga. A. V. R. Nečakinja je l. 1927 posodila dvema poljedelcem večjo vsoto denarja proti 20% obrestim. Ker dolžnika nista plačevala obresti niti dolga, a nečakinja je potrebovala denar, je plačal ta dolg z obrestmi nečakinji njen stric, ki jo je bil nagovoril, da je denar posodila in ji je garantiral. Dolžnika sta sedaj — 29. maja 1932 stricu podpisal zadolžnico za ves znesek, ki ga je on izplačal nečakinji in se zavezala njemu plačevati do plačila dolga 10% obresti. Vprašajte, če more stric dolžnike tožiti na plačilo, ko poteče rok zadolžnici, ali bo nečakinja poklicana na sodišče in če bi jo sodišče prijelo, ker je zahtevala tako visoke obresti. Kaj bi bilo storiti, da se terjatev zavaruje. — Predvsem bi bilo rešiti vprašanje, ali je bil stric porok in je kot porok plačal dolg. V tem slučaju po našem mnenju ni smatrati ta dolg za nov dolg, napravljen po 20. aprila 1932 in bi se dolžnika lahko poslužila uredbe o zaščiti kmetov. Po tej uredbi obresti v času od 20. aprila 1932 do 23. novembra 1933 niso smele presežati 10%. Od tega dne dalje do 15. novembra 1934 pa morejo zasebni upniki zahtevati le 3%. Za sledeča leta pa procenti rastejo po tabeli, ki smo jo že enkrat objavili. Pred 20. aprilom 1932 se bile lahko dogovorjene tudi višje obresti. V koliko bi bilo smatrati dogovorjene obresti za oderuške, bi se moglo presoditi le na podlagi vseh okolištin, pod katerimi je bil denar posojen. Po našem mnenju jih v vašem slučaju ne bo mogoče smatrati za oderuške, ako posojilodajalka ni izrabljala stiske in bede dolžnikov in na ta način zahtevala takšne obresti. Sicer ji pa oni niso ničesar plačali. Ako pa strica ni smatrati za poroka (kar bo najbrž v vašem slučaju, ko sta dolžnika njemu 29. maja 1932 priznala dolg v višini, kakor ga je stric za nju plačal, in mu podpisala zadolžnico, bo smatrati, da je dolg nov, ki torej ne spada pod zaščito. V tem slučaju ga bo ob zapalosti lahko iztožiti. Opozorjamo vas pa, da smejo po uredbi o maksimiranju obresti od 14. avgusta 1934 dalje privatni upniki zahtevati za nove dolgove največ 8% obresti. Točno bi se moglo vprašanje vašega dolga urediti šele, ko bi se slišalo, kakšne ugovore bi imela dolžnika, ki bi jih uveljavljala v eventualni pravdi. Kakšen bi bil izid pravde, ni mogoče v naprej vedeti, kakšne dokaze bi sodišče izvedlo in če bo u. pr. zaslišalo nečakinjo. Vsekakor vam svetujemo, da upnik ob dnevu zapalosti dolga zahteva plačilo. Če se bosta dolžnika upirala plačilu, naj toži. Pred vložitvijo

tožbe naj o vsem točno informira svojega advokata, ki bo nato že znal v pravdi upnikovo stališče uveljavljati in pobijati temu nasprotna stališča.

Dedne pristojbine. P. J. Z. O tem smo že pisali v našem listu. Višina zapuščinskih pristojbin se ravna po osebnem razmerju pridobitelja do zapustnika in po čisti vrednosti imovine. Poleg tega se mora plačati še pribitek k zapuščinskim pristojbinam, pavšalna pristojbina in banovinska pristojbina. Ne moremo v vašem slučaju na podlagi vašega dopisa izračunati pristojbine. To bi mogli le na podlagi zapuščinskega spisa, kar pa ne spada v naš delokrog. Stopite k davčni upravi in prosite, da vam pojasni, kakšne pristojbine so vam zaračunali in na temelju katerih zakonitih predpisov. Ne moremo vam tu obširneje navajati vse te predpise. Če se za nje zanimate, nabavite si knjigo »Naše finančno pravo«, ki jo je izdal vpok. finančni načelnik Sušec Stefan.

Novi lovski zakon. I. J. Novi lovski zakon še ni stopil v veljavo. Najbrže se bo to zgodilo še to leto.

Likvidacija zadruge. V. E. O. Na običnem zboru konsumne zadruge je dosedanje vodstvo stavilo predlog, da se zadruge likvidira in to radi tega, ker ima zadruge radi nepoštenega vodstva iz prejšnjih let preveč dolga, ki ga v tekočem letu ne more obrestovati, še manj odplačevati, ker je kljub visokemu številu vpisanih članov, kupujočih članov premalo. Ustmeno je bilo obljubljen, da bo centrala prevzela na svoj račun likvidacijo in podpirala novo zadruge. Obični zbor je torej sklenil likvidacijo. Vprašate, zakaj ni centrala pomagala odpraviti razmere sedanje zadruge, pač pa obljubila pomoč novi zadruzi. — Po Vaših pravilih je vsak član vplačal kot zadržni delež 100 Din in jamči še s petkratnim iznosom svojega deleža. Vzrok, da je centrala priporočala likvidacijo stare zadruge, bo najbrž ta, da bo s pomočjo vplačanih deležev vseh starih članov pokrila dolgove zadruge ter bo nova zadruza z novimi dejanskimi člani pod poštenim vodstvom brez starih dolgov lažje kos svoji nalogi.

Plot iz bodeče žice. R. M. I. Že 25 let imate sadni vrt ograjen z bodečo žico. Ob eni strani vrta je vaška pot. Orožniki zahtevajo, da morate bodečo žico ob poti odstraniti. Ali je ta zahteva upravičena? — Po naredbi bana je prepovedano ob javnih cestah bliže kot 1 meter od zunanjih meje cestnega zemljišča postavljati ali vzdrževati proti cesti nezavarovane ograje iz bodeče žice. Ograje, ki so postavljene proti tem predpisom, se morajo odstraniti.

(Nadaljevanje.)