

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

27. JULIJA

STEV. 30

Še nekaj o shranjevanju zelenjadi

K završetku tega poglavja hočemo opozoriti naše gospodinje še na bistvena načela pri shranjevanju ali konzerviranju zelenjadi potom razgrevanja ali sterilizacije. Ta način shranjevanja zelenjadi zahteva sicer precej pazljivosti in prizadene razmeroma nekaj več stroškov nego drugi načini (sušenje, vlaganje v ohranjujoče snovi itd.), zato pa dosežemo glede kakovosti izdelka in zlasti še glede njegove trpežnosti najboljše uspehe. Le zadostno sterilizirani in zanesljivo neprodušno zaprti zelenjadni shranki ohranijo svoj prvotni, naravni okus in imajo tudi neomejeno trpežnost. Za uspešno izvedbo tega najboljšega načina shranjevanja zelenjadi so potrebne torej posebno dve stvari: primerna posoda, ki se da trajno in zanesljivo neprodušno zapreti, in pa zadostna sterilizacija.

V poštev hodi edino posoda iz debelega, močnega stekla, s steklenim pokrovcem in gumijevim obročkom. V navadnih steklenicah iz tankega stekla, v katerih s pridom lahko shranjujemo sadje in izdelke iz njega in ki jih zapiramo s pergamentenim papirjem, se zelenjad ne da shranjevati. Tudi novodobni celofan, ki se sicer pri konzerviranju sadja dobro obnaša, za zelenjadne shranke ni zanesljiva in trajna zapora.

V trgovini dobimo steklenice za konzerviranje zelenjadi v raznih oblikah in raznih tovarah in različnih znamk ter imen (»Weck«, »Ultimeform«, »Rek« in razne druge). V bistvu so pa vse enake, razlikujejo se nekoliko samo po zunanji obliki. Vsaka taka posoda mora imeti štiri dele: steklenico s širokim vratom in brušenim robom, obroček iz gume, pripadajoč steklen pokrov in vzmet, ki tišči na pokrov med tem, ko se zelenjad razgreva; pozneje, ko se shranki shlade, se pa odstrani.

Najvažnejši posel pri shranjevanju zelenjadi je razgrevanje, ki se mora opraviti vedno v vreli vodi in mnogo

delj časa nego pri sadju. Večkrat je bilo namreč že povedano, da se nahajajo na zelenjadi vse bolj trdoživa majhna živa bitja nego na sadju. Če jih hočemo zanesljivo zamoriti, jih moramo kuhati po eno uro in še dlje. Trosov od teh razkrajevalcev pa niti ta vročina ne uniči; zato moramo zelenjadne shranke razgrevati čez 2—3 dni po prvem razgrevanju še enkrat. V tej dobi troši namreč izkale in so potem v takem stanju za vročino bolj občutljivi.

Za ta način konzerviranja je najbolj primerna tale zelenjad: grah, fižol v stročju, šparglji, karfijole, paradižniki in gobe. Vzeti moramo za vkuhanje vedno popolnoma svežo zelenjad, ki je nabrana v suhem vremenu. Čim starejša je, tem manj je okusna in shranek iz nje tem manj trpežen. Izkušnje tudi kažejo, da ni za shranjevanje zelenjad, ki je rastle na preveč gnojni, zlasti z gnojnico zalivani zemlji. Taka zelenjad je neokusna in shranki iz nje imajo tudi slab duh.

Vsako zelenjad treba pred vlaganjem v steklenice primerno pripraviti: torej otrebiti oziroma izluščiti, temeljito oprati v mrzli vodi in nekatero tudi kratko dobo kuhati ali vsaj popariti.

Grah najprej izluščimo, zrnje operemo, vržemo v malo osoljen krop, kjer naj vre največ 5 minut. Potem ga odcedimo, polijemo z mrzlo vodo in takoj napolnimo v pripravljene steklenice ter zalijemo s slano vodo (na liter vode pičlo žlico soli). Napolnjene steklenice takoj zapremo (gumijev obroček, pokrovček, vzmet) in jih steriliziramo v vreli vodi poldrugo uro. Drugi ali tretji dan sterilizacijo ponovimo za kake pol ure. Prav tako se vkuha sladkorni grah (grah v stročju), samo da se vzame namesto soli na liter vode četrť kilograma sladkorja.

Fižol v stročju da prav izvrsten shranek. Vzeti moramo mlado fižolovo stročje, ki je brez niti. Ko ga otrebimo in operemo, ga kuhamo 10 minut v slani

vodi. Nato ga odcedimo, polijemo s hladno vodo in vložimo prav tesno v steklenice. Stročje obračajmo kar moči pokonci in med seboj vzporedno (ne vse navzkriž). Steklenice zalijemo z osoljeno vodo, jih skrbno zapremo in steriliziramo v vreli vodi prvič poldrugo uro, čez tri dni pa drugič pol ure. Razgrevanje v vreli vodi je treba izvesti z vso pazljivostjo, ker nezadostno steriliziran fižol v stročju ni samo škodljiv, ampak utegne biti celo za življenje nevaren.

Karfijole razrežemo v glavice in jih namakamo 5 ur v mrzli vodi. Vsako uro vodo menjajmo. Potem jih kuhajmo tri minute v slani vodi, odcedimo, polijemo z mrzlo vodo, vložimo tesno v steklenice, zalijemo s slano vodo (kakor grah in fižol). Nazadnje sterilizirajmo v vreli vodi eno uro, čez 2—3 dni pa še četrt ure.

Beluše (šparglje) vlagamo cele ali pa zrezane na drobne koščke. Ko jih otrebimo (olupimo) in operemo, jih kuhamo 3 minut v slani vodi. Potem ravnamo z njimi kakor s karfijolami. Steri-

lizirati jih moramo prvič poldrugo uro, drugič pa kake pol ure.

Paradižnike shranjujemo na razne načine. Okrogle, ne predebele vlagamo cele in ravnamo z njimi kakor z drugo zelenjadjjo, samo s to razliko, da jih pred vlaganjem nič ne kuhamo (barimo) in steriliziramo samo enkrat pol ure. Shraniti se da pa tudi paradižnikova omaka, ki jo pripravimo tako, da zrele in oprane paradižnike razpolovimo in kuhamo (brez vode), da razpadejo. Potem jih pretlačimo in sok steriliziramo pol ure. Lahko ga pa tudi pred sterilizacijo s kuhanjem nekoliko zgostimo.

Gobe vkuhamo takole: Snažno obrezane in oprane denemo v lonec in nasolimo. Takoj nato jih brez vode denemo k ognju. Ko so kuhane, jih poberemo iz lonca in lepo vložimo v steklenice ter jih zalijemo s polivko, ki je ostala v posodi. Steriliziramo jih eno in četrt ure v vreli vodi. Za shranjevanje so najbolj pripravne drobne, mlade, čvrste gobe. H.

Odvzemanje medu

Več let ni bilo treba o opravi, ki je v današnjem naslovu naveden, ničesar pisati, kajti leta so bila tako suha, da niti za čebele same včasih ni bilo. Letos je boljše: pravijo, da je Čebelar na Ljubljani vse posodje za med prodala, čeprav ga je imela precej v zalogi... Ne bo odveč, če se na kratko še pred ajdo — po njej upajmo, da bomo še najbolj točili — pomenimo danes o odvzemanju medenih satov. Prihodnjic pa morda o točenju samem.

Takole po knjigah in listih, ki pišejo o čebelarstvu, se kaj pogosto piše o »prijetnem« opravilu, kadar je govor o točenju. Ta »prijetnost« pa obstoja samo v prijetni zavesti, da bo od čebel, s katerimi je pač dokaj izdatkov, vendarle nekaj kanilo v — žep. Druge prijetnosti pisec teh vrstic res ne vidi in do zdaj še ni okusil pri tem delu. Pač pa neprijetnosti, posebno v časih prvega, začetnega čebelarjenja. Da bi svoje čebelarske prijatelje, ki zasledujejo tale navodila v »Domoljubu«, obvaroval takšnih neprijetnosti, sem se odločil napisati nekaj praktičnih, iz lastnih skušenj nabranih navodil za delo pri odvzemanju medenega satja. V mislih bomo imeli pri tem se-

stavku A.-Z. panje, ozir. panje s premičnim delom, ki imajo medišča.

Brez dvoma izvršuje najtežje in najvažnejše delo pri točenju medu oni, ki odvzemlje medeno satje iz medišča. Dokler je poleti v dopoldanskih urah še kolikor toliko hladno, je žival mirna in gre delo urno izpod rok. Čimbolj se pa bliža ura poldnevu, tem nemirnejše postajajo čebele, popoldne pa se tako razburjajo, ta je delo zelo otežkočeno. To razburjanje je tem večje, čim manj spreten je čebelar, ki brska po panjih. Izkušen mojster jih s svojim ravnanjem pa tudi opoldne in popoldne kar nekako »pana« in delo lahko mirno nadaljuje.

V čem obstoji ta mojstrija? Nič posebnega, čisto enostavne stvari — toda če ne veš zanje, si brez potrebe revež. Najprej velja prevažno pravilo: nikoli ne ometaj raz sat čebel takoj, ko si sat potegnil iz panja. S tako imenovanimi begnicami je zamudna reč, ker je treba popolnoma zapreti prehod iz medišča v plodišče, pa še ne »rata« vedno. Ometati je treba čebele za ometanje je nenadomestljiva gosja perutnica ali tudi poedino močno pero. To »omelec« je mehko in čebele kar boža in nič ne draži. Nikakor

pa ne kaže ometati z raznimi drugimi omelci. Toda kljub dobremu omelcu svetujem vse satje pred ometanjem zložiti na kozico. Zakaj? Zato, da se čebele napijejo medu. Ko namreč izvlečeš sat iz panja, se žival najprej nekoliko razburi, nato pa plane nad med in se ga na žive in mrtve nasrka. Tako site so čebele, da padajo na sipalnik kakor bi hruške otrešali! Še na misel jim ne pride, da bi zletavale, ali da bi se celo zaletavale čebelarju v nos. Da se bodo pošteno napile, še malo brenem v kozico, ko so enkrat sati s čebelami že na njej. Delo je potem reš igrača celo ob najbolj vročem dnevnem času.

Drugo važno opozorilo je: ne puščaj nikoli niti ometenega polnega, še manj pa iztočeno satje po čebelnjaku, ne da bi ga takoj vtaknil ali v prazna medišča ali pa v omaro, da ne morejo čebele do njega. Če namreč takšno satje ostaja nezaprto, privablja v čebeljak ropnice, ki so največja nadloga pri točenju. Kajti njihovo število se vsak trenutek povečuje in nazadnje tako naraste, da je sleherno delo nemogoče. Še nisi omel sata, že imaš ropnice na njem. Tudi sitne postanejo tako, da se jih ni mogoče drugače ubraniti kakor s čebelarsko kapo. Kapa je pa za »pravega« čebelarja odveč čebelarsko orodje. Skrbi torej vedno, da bo satje

sproti odneseno, ono pa, ki je vrajeno iz točila, vtakni sproti in brez obotavljanja v panje.

Tretje navodilo, ki velja na splošno za ravnanje s čebelami, je sledeče: vse kretnje naj bodo vedno mirne. Za »ometanje« ni primeren živčno šibek človek, ker ga lahko doleti celo nesreča, da mu kak sat s čebelami vred pade na tla. Za to delo je le čebelar, ki je vaječen čebel, ki se jih nič ne boji in — kar je najvažnejše — zna z njimi ravnati. Kadar ti pri ometanju čebele na sipalniku in v panju zašume, imaš lahko in hitro delo, čeprav nimaš denarja za dragi Stojkovičev sipalnik. Jaz ga nimam in ga ne potrebujem. Zašume ti pa kmalu, če so site in ni vmes ropnic, pa če jih sam sproti z nervoznimi kretnjami ne izzivaš. Salabolsko dobro poznajo te drobne živce človeka, ki se jih boji!

Še nekaj: nikar ne puščaj že »obranili« panjev napol zaprtih. Vse opravi sproti temeljito, tudi okenca popolnoma zapri. Koliko neprijetnega dela si s tem prihraniš! Končno samo še besedo: nikar ne oberi panjev do golih kosti. Računaj na slabo vreme in na zalego, ki tudi čez poletje veliko rabi, in pusti panjem raje malo preveč kot premalo. S to širokogrudnostjo boš pokazal, da si zares prišten čebelar.

Petelin

Že dolgo časa sta pisano gledala, pobilskavalo je med njima cele tedne, danes pa se je vlijla ploha s točo.

Kmetiji nista bili daleč vsak sebi, ravno toliko, da sta prestopala petelina brez napora tujo mejo. Črn kot krokav je bil prvi, drugi pa pisan na preteg, zraven pa oba mlada, oba v cvetju svoje moči. Zato je končno seveda moralo priti do dvoboja!

Bilo je lepšega jutra, čudno, da sta izbrala ravno ta čas; godilo se je pa na njivi med obema dvoroma.

Najprej sta ukala, prav po fantovsko kikirikala, opletala s krili in se izzivajoče vedno bolj bližala; potem pa je prišlo iznenada do ofenzive (napad) in s tem se je pričel krvavi ples.

Perje na vratu se je naščeperilo, povesila sta glavi, drug drugega nista izpustila izpred oči, stala sta kot dva neustrašena zunaka!

Sprva sta se obdelavala zdaj pa zdaj z ostrogami, vmes pa kljuvala kake drobtine od tal, bodisi kamenček ali slamnato bilko ali kak drugačen drobiž in kazala na ta način svoje zaničevanje. »Glej, ti strahopetec, tako globoko te preziram, da žrem medtem, ko se borim s šlevo, kakršna si ti,« tako je po svojih mislih umeti to kljuvanje, morebiti pa tudi drugače. Če veš ti to reč bolje, mi jo poveš o priiliki. Sicer pa dovolj o tem, godi se pač tako. Toda boj je kmalu resnejši, besni udarci s kljuni so vedno pogostejši, kmalu zardijo hude rane in če bi ne bil prišel mimo stari Jakob in razgnal pretepača z gorjačo — pri tem je pa obdelaval v prvi vrsti sosedovega črnuha — potem bi bil najbrž eden ostal na bojnem polju. — »Pravi petelin je podoba, simbol poguma in ponosa; mlačneži med njimi niso nič prida, tudi v gospodarskem čiru ne; zato jih nerad gledam na dvorišču. Seveda,

pogum gre večasih malce predaleč, zdi se mi, da se povzdiguje tak predrzen petelin čez svoj stan, ako napade človeka, napade pa tako drzovito, kakor bi mu bil uspeh popolnoma zagotovljen. So petelini, ki dosežajo v tem športu pravi rekord, ki so se polagoma iztrenirali v prave tirane (samosilnike) in napadajo s kljunom vse, karkoli se prikaže na dvorišču. Če so pri hiši otroci še majhni, seveda tako nastopanje petelina ni galantno, proč mora od hiše, sicer lahko povzroči nesrečo. Če pa take mladine ni, pa uprizarja petelin večkrat prav zabavne scene. Če n. pr. podi Urško čez dvorišče z juhuhi ni hopsasa, ta prizor marsikoga zabava, da si mane od veselja roke ali se drži za trebuh, če mu je močno obširen. Čuti se, da je mož in dobro se mu zdi!

So pa tudi pretepači med petelini, pravi rokovnjaški izzivači! Pri kurji čredi ne trpe nikogar drugega razen sebe, ne prestando se pretepačo in delajo večer kraval. Če imaš pri hiši večjo družino kokoši, 2 krat, 3 krat ali 4 krat po 15, potem je treba — samo spomladi seveda — več petelinov, dva, tri ali štiri. Če je med njimi tak nestrpnež in sebičnež, ga seveda ne moreš rabiti kot plemensko žival; če le količkaj mogoče, ga odstrani od črede pred dobo plemenitve, torej pred marcem.

Med petelini so tudi klateži, nekateri že od doma, pa tudi taki, ki jih je izpridil človek. Povsod jih dobiš, na vseh dvoriščih in njivah se potepajo, samo na domačem dvoru jih je redkokdaj videti. Če kupiš k svoji kurji družini mladega petelina, da osvežiš kri, na dvorišču je pa že več domačih petelinov, ki tujega novince preganjajo in pretepačo, potem je seveda le naravno, če se mladi petelin ogiblje negostoljubnega dvorišča in se potika povsod drugod. Ali mu mar to zameriš? Ali bi ti ravnal drugače? Zato pa prosim: Ako si nabavljaš mlade ple-

menske peteline — in to ni samo koristno, ampak nujno potrebno za izboljšanje košarstva, — nikar ne kupuj letos enega, prihodnje leto pa dva, ampak kupi si vse tri naenkrat! Ko se pojavi ljubosumje, se bodo pričele tudi praske, toda če so bili petelini od mladega skupaj, vsa ta državljanska vojska ne bo preveč huda.

»Petelin, ki je dobre čudi, ki ni pretepač, pa tudi ne strahopetec, je resničen vodnik družine, drži na spodobnost in red, je vsak čas galanten, da bi se marsikdo lahko učil pri njem.

Sicer pa, kaj neki vedo ljudje o petelinu, kaj ve o njem njegov gospodar, kaj ve njegova žena? Kdaj ga pač opazuje kdo nekoliko natančneje, njega, petelina, to vsakdanjo žival? Kako naj pač pride do tega? Meni se celo večkrat dozdeva, kakor da bi naši slovenski perutninarji niti te temeljne resnice ne poznali: da je namreč petelin zarodnik vseh piškov! — »No, no, to je pa že malo preveč,« mi ugovarja gospa X. in gospod Z. in še kdo drugi; »da bi kaj takega ne vedeli!« Če pa to veste, prosim, pomislite, kako je potem mogoče, kako se more zgoditi, da vi jemljete za zarodnike svojih jarčic in bodočih kur-jajčaric take grde mešanice? Kako je to mogoče na naših slovenskih posestvih, kjer je vendar »živinoreja« doma? Kako morete uporabljati take zanikrne, ničvredne peteline, in sicer kar vseskozi po vsej naši lepi Sloveniji. Ali mar ne veste, da dobiva piščanec dobro polovico svojih dobrih in tudi slabih lastnosti od petelina? — Če pa to veste, zakaj ne ravnate tudi v perutninarstvu tako kakor povsod drugod, zakaj ne izbirate tudi petelinov na vsó moč skrbno, po pasmi in plemeniti krvi, kakor delate to pri juncih in mrjascih in žrebcih in kozlih? Zakaj ne delate tega? Po-vejte mi vendar, za božji svet! oofr.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Občutljivost

Občutljivega otroka užali vsaka najmanjša stvar. Nedolžna beseda, nehoten sunek, nenaмерavan udarec v igri, pa se že cmeri, je do smrti užaljen in se noče več igrati. Najmanjše graje ne prenese, vsak ugovor ga spravi v divjo jezo. Vse

to raste v otroku z leti in ko je odrasel, je neznosen človek, ki se ga vsakdo ogiba. Nesrečen je sam in vsa njegova okolica.

Vzrok tej preveliki otrokovi občutljivosti leži v njegovi sebičnosti in razvajenosti. Ob preveliki skrbi za njegovo zdravje, razneženosti in popustljivosti postane otrok prevzeten in domišljav. Misli,

KUHINJA

da se ves svet vrti samo okoli njega in da so vsi ljudje na svetu le za to, da strežejo njegovim muham in hipnim domisljam. Posebno edinčki v družini so v nevarnosti, da se v njih razvije ta grda lastnost. Če pozneje ne ustrežeš vsaki njegovi želji ali se njegovim željam upreš, pa se tak razvajenček, ki je ponavadi slaboten po telesu in duši, že čuti užaljenega. Življenje pa je tako, da nima kaj razumevanja za dozdevne muhe takega razvajenca in ko bo odrasel, bo postal pravcati trinog svoje okolice, če bo prišel do moči. Če ga bo pa življenje prišlo in svojih želja ne bo mogel zadovoljiti, bo postal čmōren, trpek in bo samo godrjal nad življenjem in zdihoval pod njegovo težo. Koliko jih je, ki si zlasti v današnjih dneh vzamejo življenje, ker se niso zmlada navadili pritrgovanja in samopremagovanja in so mislili, da so oni edini na svetu in se ves svet suče samo okoli njih. Zato skrbna mati svojega otroka ne bo razvajala, pa četudi je ta edinec. Svoj čas sem nekje brala tale lepi stavek: Človek se v življenju obrusi kakor kamen na cesti. Kdor hoče v življenju obstati, se mora obrusiti prej ali slej. Skrben oče in skrbna mati pa bosta skrbela, da svojega otroka že v mladosti obrusi, da ne bo življenje imelo preveč dela z njim. V mladosti je to še lahko in bolje, je, če oče in mati z ljubeznijo in toplo besedo pomagata otroku, da odpravi svoje napake, kot da mu jih pozneje družba s trpkō, bridko besedo pili in gladi.

Najboljše sredstvo, da preobčutljivega otroka ozdraviš, je pač to, da ga posiljaš v družbo. Tovariši se ne bodo ozirali posebej nanj, padla bo marsikaka trpka beseda in otrok se bo moral vdati, če bo hotel v družbi obstati. Seveda pa pri tem ne smeš otroka poslušati, če vsak hip prileti k tebi in ti toži svoje tovariše. S tem le še gojiš občutljivost v njem. Koliko prepirov in grenkih besed med sosedi povzroče tožbe razvajenih otrok, katerim nasledajo v svoje otroke zaverovani starši. Namesto da bi otroka, ki pride s pritožbo nad tovariši v igri, zavrnil, pa se spravijo nad starše tovarišev in nastane prepir in jezikanje. Vse skupaj pa morda piškavega oreha ni bilo vredno in bi bil otrok, ki je prišel tožit, le šibo zaslužil, pa bi bil ozdravljen.

Mr.

V VSAKO HIŠO „DOMOLJUBA“!

Grah z makaroni. Četrť litra zluščene graha skuham v slani vodi. 10 dkg nalomljenih, opranih in v slanem kropu skuhanih makaronov operem in ocedim. V kozici naprāvim bledorjavo prežganje iz polne žlice masti ali toliko surovega masla ter iz žlice drobtin. Na prežganje stresem makarone in grah, dobro premešam in po potrebi zalijem. Jed dam kot prikuho ali kot samostojno jed na mizo.

Kumare. Kumare olupim, narežem na tanke rezine in nasolim, da se jim odloči voda. Potem jih denem na razbeljeno mast in nekaj časa pražim. Napol oprāzene potresem z moko. Ko moka zarumeni, zalijem kumare z juho, pridenem strok strtega česna, malo kisam, popopram in dodam žlico kisle smetane, dobro premešam in dam kot prikuho s krompirjem k mesu.

Šartljav narastek. Star kos šartlja narežem na kocke ali na rezine, rezine razpolovim šartelj polijem z mlekom, da se ta napoji. Napojene kose zložim v pomazano, z moko potreseno skledo in polijem s sledečo mešanico. Žlico surovega masla mešam z dvema rumenjako-ma, z žlico sladkorja, s ščepom cimeta in sesekljanimi limoninimi lupinicami. Skledo denem v pečico, da se narastek lepo rumeno speče.

Kumare s krompirjem. Suho slanino narežem na majhne listke. Ko je slanina razbeljena, zarumenim na njej žlico masti. V zarumenelo prežganje stresem naribane, osoljene in ožete kumare, prilijem po potrebi kisa in jih do mehkega oprāžim, zalijem z juho in dodam kuhan, na rezine zrezan krompir. Nazadnje jed še popopram.

Kumare za okrasek. Kumare olupim, operem in jih po dolgem zrežem na štiri dele. Te dele še razrežem za mazinec na debelo, končke zaokrožim in jih na surovem maslu s pridatkom sladkorja, s primerno soli in belega popra lepo rumeno oprāžim. S koščki ozaljšam govejo pečenko ali koštrunovo meso.

Riževa juha z makaroni in graham. Za to juho rabim 10 dkg makaronov četrť litra zluščene zelenega graha in četrť litra riža. Makarone skuham v slanem kropu. Kuhane operem v mrzli vodi in ocedim. Grah pristavim z dvema litroma mrzle vode. Ko je grah že skoraj mehā, mu pridenem riž in pustim še četrť ure

vreti. Nato dodam še makarone, zabelim z zarumenelim prežganjem, ki sem ga napravila iz dveh žlic masti, odišavila s sesekljano čebulo in zelenim peteršiljem ter primešala polno žlico moke. Razredčeno prežganje stresem v juho, pustim par minut vreti, nakar okisam in še enkrat prevreto postavim na mizo.

DOMACA LEKARNA

Za bolečine v pljučih, za kašelj in težko sapo zmešaj dva rumenjaka, 3 žlice laškega olja in 2 žlici stolčnega kandisa. Jemlji večkrat po žlički. Maži si prsni koš s toplim oljem. Za želodčni krč utiraj želodec vsak dan z toplim oljem in jemlji na tešče par žlic mleka, ki je še toplo od molže. Mleko, na katerem je prevrela žlica kumne, dene tudi dobro. Za trebušno vodenico utiraj vak dan v trebuh toplega laškega ali lanenega olja. Treba je pa, da utiraš olje cele pol ure in to po trikrat na dan. Za opečenine zmešaj olja in voska, namaži na platno in obveži.

Žitni silosi

Najnovejše vrste silosov imata pristanišči Gdynja (Poljska) in Oran (Alžir). Poljski silos ima prostora za 10.000 ton blaga. Polovica stavbe je urejena za celice, polovica pa za nasuto blago. Za prekladanje ladij so vzdani trije vodi z zmogljivostjo 160 ton na uro. Vse naprave se premikajo z električnim vodstvom na daljavo. Francoski silos v Oranu ima prestornino za 30 tisoč ton žita in preloži na uro iz vagonov po ceveh 800 ton, iz ladij pa 100 ton zrnja. Vse strojne naprave so nameščene v stolpu, kjer je tudi osrednji transformator, ki žefne naprave za gibanje celic, za zračenje, čiščenje in prevajanje plina. Za oba silosa je izdelala vse strojne naprave neka švicarska tvrdka oz. njeni podružnici v Varšavi in v Parizu.

Naročajte »Domoljuba«!

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Na redni sejem dne 21. julija je bilo prignanih 76 volov (prodano 56), 56 krav (15), 15 telet (12), 104 konji (18) in 169 prašičev v starosti 6—12 tednov (114). Cene živini so bile sledeče: voli I. vrste 5,50—6 din, II. vrste 4,50—5,50, III. 4—4,50 din; telice I. vrste 5,50—6 din, II. 4,50—5,50, III. 4—4,50; krave I. vrste 5,50 din, II. 4—4,25, III. 2,50—3,50; teleta I. vrste 7 din, II. 6 din; prašiči špeharji 10 din, pršutarji 9 din, vse za 1 kg žive teže. Surove kože so v Ljubljani: goveje 7—9 din, telečje 10 din, svinjske 6 din za 1 kg.

Kranj. Na ponedeljski sejem dne 18. julija so prignali 85 volov (prodali 49), 18 krav (14), 8 telet (8), 5 junic (5), 2 bika (2), 19 ovac in 105 prašičev (56). Cene: najboljši vol je dosegel 3500 din, krava 2000 din, tele 480 din, junica 2250 din, prašič 1800 din. Na vago so bile cene: voli I. vrste 6,25 din, II. vrste 5,75 din, III. 5,25; telice I. vrste 6 din, II. vrste 5,50—III. vrste 5,25 din; krave I. vrste 5,75 din, II. 5,25, III. 4,75; teleta I. vrste 8 din, II. 7 din; prašiči špeharji 10 din, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Pujski od 7—8 tednov stari 150—250 komad. Goveje su-

rove kože 8—9 din, telečje 10, svinjske 6 din za 1 kg.

Na živinskem sejmu dne 15. julija na Planini pri Sevnici, kamor so skupaj prignali 595 glav živine, so bile dosežene naslednje cene: voli I. vrste 6,25 din, II. 5,50, III. 4,50; telice I. vrste 6 din, II. 5, III. 4; krave I. vrste 4,75 din, II. 4, III. 2—3 din za 1 kg žive teže.

Maribor. Na zadnjem sejmu so bile cene živini tele: voli I. vrste 5,25 din, II. 4,50—4,75, III. vrste 3,50—4,50 din; krave I. vrste 4,75 din, II. 4—4,50, III. 2,50 do 3,50; mlada živina 4—5, teleta 4,50—6,25 za 1 kg žive teže. Prignanih je bilo 729 glav, prodanih pa 585. Cene prašičem so naslednje: mladi prašiči 5—6 tednov stari 110—145 din, 3—4 mesece 160—220, 5—7 mesecev 280—400, 8—10 mesecev stari 440 do 550, eno leto 710—820; na vago 1 kg žive teže 6,50—8 din, 1 kg mrtve teže 6,50—11,25 din.

Ptuj. V zadnjem tednu poročajo o sledečih cenah goveje živine in prašičev: voli I. vrste 5,50 din, II. 5, III. 4,60; telice I. vrste 5,50 din, II. 4,50, III. 3,50, krave I. vrste 5 din, II. 3,50, III. 2,70; teleta I. vrste 6,75 din, II. 6 za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 10 din, telečje 11 za

1 kg. Prašiči: pršutarji 7.75—8, debele svi-nje 8.50 din, plemensko blago 7—7.25 za 1 kg žive teže.

Puonci. Na živinskem sejmu 11. ju-lija je imela živina te cene: voli (biki) I. vrste 5 din, II. vrste 4.50, III. vrste 3.50 do 4 din; telice I. vrste 5 din, II. vrste 4.50, III. vrste 4 din; krave I. vrste 4.50 din, II. vrste 3.50, III. vrste 2.50—3 din; teleta I. vrste 4—4.50 din, II. 3—4 din; pra-šiči špeharji 10 din, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje 8—10 din, telečje 12—14 din za 1 kg.

Ljubljana, 21. julija 1938. Pšenica 1 kg 2.70 din, ječmen 2.40, rž 2.60, oves 2 din, koruza 1.70, fižol 2.60, krompir 1.25 din, seno sladko 100 kg 75 din, posladko 65 din, kisló 55 din, slama 40 din.

Kranj, 18. julija 1938. Pšenica 1 kg 2.10 din, ječmen 1.70, rž 1.80, oves 1.50, koruza 1.60, fižol 2.50, krompir (novi) 1.50, lucerna (seme) 19 din, seno 100 kg 75 din, slama 55 din.

Ptuj, 18. julija 1938. Pšenica 1 kg 2.50 din, ječmen (novi) 1.50, rž 1.50, koruza 1.60, fižol 2 din, krompir 0.80—0.90, seno 100 kg 40, slama 30 din.

Puonci, 11. julija 1938. Pšenica 1 kg 2.50—2.50 din, rž 2—2.20, oves 1.40—1.70 din, koruza 1.60—1.80 din, fižol 1.50—2, seno 100 kg 30—40 din, slama 20—25 din.

LJUBLJANSKI TRG

Sadje. Jabolka I. vrste 7—8 din, II. vr-ste 7 din za 1 kg; hruške I. vrste 12 din, II. 8 din, III. 6 din; suhe češplje 12 din,

češnje 6—8 din, domače breskve 8 din, inozemske breskve 16—18 din, domače marelice 9—14 din, ringlo 5—8 din, višnje 10—18 din, borovnice 1 l 2—2.50 din, ma-line 1 l 12 din, suhe hruške 6—8 din 1 kg, orehi 10 din, luščeni orehi 36 din.

Najvažnejše špecerijsko blago. Kava 1 kg 54—76 din, pražena kava 68—100 din, kristalni beli sladkor 14.50 din, kocke 15 din, kavna primes 19 din, riž 8—13 din, namizno olje 1 l 18—24 din, jedilno olje 15—18 din, vinski kis 3 din, navadni kis 2.50 din, morska sol 1 kg 2.75 din, kamena sol 4 din, poper cel 38 din, paprika 16 din, sladka paprika 30 din, petrolej 1 l 7.50 din, testenine 1 kg 8—17 din, pralni lug 4 din, rozine 10—16 din.

Mlevski izdelki. Moka št. O 1 kg 3.95 do 4.15 din, št. 2 3.75—3.95 din, št. 4 3.55 do 3.75 din, št. 6 3.35—3.55, kaša 3.80 din, ješprenj 3.60 din, ješprenček 4.20—7 din, debeli otrobi 1.60, koruzna moka 2.10 din, kor. zдроб 2.25, pšenični zдроб 4.35, aj-dova moka 5—5.60 din, ržena moka 3.75 din za 1 kg.

Sejmi

do 7. avgusta:

1. avgusta: gov., svinj. in kram. Ko-stanjevica, živ. in kram. Lukovk, živ. in kram. Smartno pri Litiji (?), živ. in kram. Novomesto. — 3. avg.: gov. in svinj. Krško, živ. Ljubljana, živ. in kram. Za-gorje ob Savi. — 4. avg.: živ. in kram. Črnomelj, gov. in svinj. Mokronog, Bogo-jina. — 5. avgusta: živ. in kram. Krašnja, Videm pri Krki.

PRAVNI NASVETI

Kmetska služkinja in zavarovanje. S. Ž. Služkinjo imate za kmečka dela in vprašate, ali jo morate zavarovati. — Polje-delski delavci in posli v poljedelskem delu za sedaj še niso zavarovani pri zavarova-nju zoper bolezen, za onemoglost, starost in smrt in zoper nezgode. Smejo pa se prostovoljno zavarovati.

Odklonjena zaščita kmeta. M. L. Pri-tožujete se, ker vam je sodišče odklonilo zaščito, čeprav se več pečate s kmetij-stvom, kakor pa s prevozništvom. Vprašujete po vzrokih, razlagate težke razme-re, v katerih živite s svojo družino. Mne-nja ste, da vam župan nasprotuje. — V sodnem odloku, s katerim je bila vaša prošnja za zaščito zavrnjena, morajo biti točno navedeni razlogi, zaradi katerih je

sodišče prošnjo zavrnilo. Proti odločbi okrajnega sodišča ste se lahko pritožili na okrožno sodišče, ki mora tudi izdati ute-meljeno odločbo. Zato boste za vzroke za-vrnitve vaše prošnje lažje zvedeli pri so-dišču, kjer se nahajajo vsi spisi, kakor pa pri nas, ki smo vezani le na vaše pismo, ne vemo pa, kaj je navajal vaš upnik in kaj je ugotovilo sodišče potom poizvedb pri davkarji in morda pri občini. Obrnite se torej na sodnika in ga prosite, da vam vse razloži in vam da potrebna navodila. Na uradni dan vam sodnik mora biti na razpolago.

Dolžnik v Franciji. N. J. Dolžnik je v Franciji, upnik ga pa kar naprej rubi in vam pošiljajo obvestila. Vprašate, ali up-nik sedaj lahko nastopa proti dolžniku, ki ga ni doma, kakor hoče. — Vi ste go-tovo skrbnik odsotnega dolžnika, pa imate pravico, da se zoper vsak sodni sklep pri-tožite. Tisto, kar pišete o obračunih, ni

razumljivo. Če upnik že rubi dolžnika, si je gotovo izposloval pravomočno sodbo in je moral pač v pravdi predložiti dokaze o svoji terjatvi.

Prodaja zemljišča tujemu državljanu. C. K. Vprašate, ali lahko prodate zemljišče tujemu državljanu, ki ga vam je pripravljen precej dobro plačati. — Tuji državljani ne morejo pridobivati pravice lastnine na nepremičninah, ki leže na ozemlju naše države do 50 km od njene meje ali od morske obale, brez predhodne odobritve ministrstva za vojsko in mornarico in ministra za notranje posle. V ostalih krajih pa le državljani držav, ki odreja proti jugoslovanskim državljanom ukrepe, da jim onemogočijo pridobivanje lastninske pravice na nepremičninah, ne morejo brez predhodne odobritve ministrstva za vojsko in mornarico, ministrstva za pravosodje in ministrstva za notranje posle pridobivati lastninske pravice na nepremičninah v naši državi, če ne izvira ta pravica iz dedovanja. Te določbe pa ne veljajo za tuje državljane jugoslovanske narodnosti, ki so v omenjenih krajih stalno naseljeni.

Preživljanje starega sorodnika. J. G. Imate starega brata, ki je živel v tujini, vendar je hodil k bratu-posestniku delat in mu brat tudi ni izplačal svoječasno izgovorjene dote. Brat-posestnik je že pred 10. leti umrl. Vprašate, ali bi mogel stari brat doseči, da ga vzamejo nasledniki umrlega brata v hišo na stanovanje in da ga preživljajo. — Če pokojni brat v oporoki ni kaj takega odredil in se nasledniki tudi v zapuščinski razpravi niso obvezali, jih bo težko prisiliti, da vzamejo starega sorodnika v oskrbo. Izplačilo deleža bi pač lahko zahteval, v kolikor terjatev ni zastarela. — Niste povedali, iz kakšnega naslova dobiva sorodnik po 15 šilingov od vstrijške države. Zato o tem vprašanje ne moremo tu razpravljati. Za izplačevanje rente iz Nemčije v inozemstvo veljajo pač predpisi nemške države in vam ne moremo ničesar drugega povedati, kakor ono, kar ste že zvedeli na bivšem avstrijske min sedanjem nemškem konzulatu.

Obnovitev meje. E. K. Pred 40. leti ste kupili parcelo, ki je bila sprva zamejičena z živo mejo, pozneje so pa mejaši postavili mejnike, ki še danes tako stojijo, vaši mejaši pa trdijo, da mejniki niso veljavni. Vprašate, kdo ima prav. — Pozabili ste povedati, zakaj naj bi po trditvah vaših mejašev mejniki ne bili veljavni. Če se o tem prepirate, ali pa so mejniki postali morda takšni, da več ne veste za mejo, lahko pri sodišču zahtevate sodno obnovitev ali popravo meja.

Plačilo dedne takse. V. S. Sin je podedoval posestvo po očetu, vendar je njegovi materi pridržana pravica užitka do

njene smrti, odnosno do časa, ko sama prepusti tudi užitek sinu. Vprašate, kdo bo moral plačati dedno takso od posestva. — Če kdo podeduje posestvo, kdo drug pa na tem posestvu pravico do užitka, plača vsak izmed njih takso posebej, in sicer užitar od vrednosti pripadle mu pravice do užitka, dedič posestva pa od vrednosti posestva; toda poslednji plača dedno takso šele tedaj, kadar preneha pravica do užitka drugega. Ko bo v vašem primeru prenehala užitna pravica matere, mora sin, ki je podedoval posestvo, prijaviti davčni upravi prenehanje take pravice. Če umre dedič posestva, obremenjenega s pravico do užitka, pred uživalcem, morajo plačati takso, ki je njemu predpisana, poznejši dediči samo, kolikor presega tisto takso, ki jo je odmeriti njim glede na sorodstvo z zapustnikom ali s prvim dedičem posestva in sicer po tem, katere izmed teh dveh taks je pač večja. Tudi ta taksa se plača šele tedaj, ko preneha užitek.

Poroštvo. M. M. Prevzeli ste poroštvo za sina, ki mu je posojilnica dala posojilo. Sin obresti ne plačuje in je brez imovine. Vprašate, kaj storiti. — Če ste se zavezali s pristavkom »kot porok in plačnik« odgovarjate za ves sinov dolg nerazdelno kot sodolžnik. Upnik lahko toži ali glavnega dolžnika ali poroka ali pa oba skupaj. Če pa ste prevzeli samo poroštvo brez navedenega pristavka, pa mora upnik poroka praviloma le še tedaj tožiti, kadar glavni dolžnik na upnikov sodni ali izvensodni opomin ni izpolnil obveze. Zadošča torej navaden opomin in upnik ni dolžan tožiti najprej glavnega dolžnika. Če ste torej prevzeli poroštvo in če sin nima imovine ter niti obresti ne plačuje, gledajte in mislite čim prej na plačilo, drugače bo dolg vedno večji. O zaščiti pa nas vprašajte tedaj, kadar bo vprašanje plačila postalo pereče. Povedati pa nam morate točno, kdaj je dolg nastal in če je bil sin tedaj in je še kmet.

Pomotoma uživana parcela. A. M. B. Č. Tisti, za katerega vi pišete, da je »pomotoma« skozi 30 let vžival vašo parcelo, je najbrže užival ta svet z voljo pravega lastnika in s tem tudi priposestvoval lastninsko pravico. Če ste pa vi od te parcele plačevali davek, ste nekaj storili msto lastnika, ki je bil on dolžan po zakonu plačati in zato za ta pomotoma plačani davek lahko zahtevate povračilo od dejanskega lastnika. Uživalec zaenkrat še vaše parcele lahko od vas s tožbo zahteva, da mu pripoznate priposestvovano lastninsko pravico. V tej tožbi bo moral vživalec dokazati, da je skozi 30 let javno in nemoteno vžival sedaj sporno parcelo, sicer bo pravdo zgubil.