

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

30. SEPTEMBRA

ŠTEV. 40

Nekoliko pojasnil glede sušenja sadja

Že konec minule zime (glej »Gospodar in gospodinja« 18. marca t. l.) je bil objavljen članek o sušenju sadja in sušilnicah. Z njim smo hoteli opozoriti sadjarje na pravočasno zidavo sušilnic, ker vemo, da taka stvar potrebuje nekaj časa, preden se odločimo zanjo in preden dobimo potrebne načrte, graditelja, pa tudi potreben »drobiž«. Ne vemo sicer koliko sušilnic se je čez leto na novo zgradilo ter koliko starih popravilo in preuredilo, vemo pa, da je zanimanje za sušenje sadja še vedno zelo živahno in da bi se pozidalo mnogo več sušilnic in bi se sadje vseplošno bolj sušilo, ko bi ne bila taka stiska za denar. Vseeno pa ne bo odveč, ako podamo v naslednjih vrsticah nekaj pojasnil in navodil, ki jih je treba pri sušenju sadja in kolikor toliko tudi pri slehernem sušenju kmetijskih pridelkov upoštevati, ako hočemo dobiti z najmanjšimi stroški in neprevelikim trudom prvovrstno robo. Seveda je uspeh sušenja odvisen predvsem od sušilnice same; vendar pa ostanejo načela, ki veljajo za sušenje vobče, veljavna za vsako, pa naj si bo še tako preprosto sušilnico.

Sušenje vobče ni nič drugega nego izparivanje vode iz pridelka, pa naj si bo to s pomočjo sončne ali pa ognjene toplote. To izparivanje pa se vrši tem hitreje, čimbolj suh je zrak, ki obdaja n. pr. sadje, čim toplejši je zrak okoli sadja (do kakih 80% seveda) in čim več zraka prehaja po sadju, to se pravi čim živahnejše je kroženje zraka (ventilacija) v sušilnici. Brzina izparivanja vode iz sadja je predvsem zavisna od vlažnosti zraka, kajti kolikor bolj je zrak že sam na sebi vlažen, kolikor bolj je torej že nasičen z vodnimi hlapci, toliko manj more še sprejeti vlage in tem počasneje se tvarina suši in obratno. Ako ostane zrak pri stalni toplini in se okrog sadja nič ne giblje ali izmenjava, je sušenje sila počasno, ker je zrak v neposredni bližini sadja kmalu nasičen z vlogo in sprejme le še toliko nove vlage, kolikor je odda na sosednje bolj suhe zračne plasti.

Sušenje se pa jako pospešuje s segrevanjem zraka, ker se s tem poveča njegova zmožnost za sprejemanje vodnih hlapov. Dokazano je namreč, da more sprejeti 1 kub. meter zraka pri 0° C okoli 5 gr vodnih hlapov, pri 20° C pa že 17 gr, pri 40° C 50 gr, pri 60° C pa že čez 100 gr, pri 75° C 239 gr in pri 100° C blizu 600 gramov vode. S povečanjem toplote se torej sušenje pospešuje, toda samo do neke meje (ki je nekako med 80—90° C). Blizu površine ploda se nahajajoča voda izhlapeva namreč zelo hitro, mnogo počasneje pa iz njegove notranjosti. Čimbolj je torej površina presušena, tembolj je ovirano izhlapevanje iz notranjosti plodov.

Če je toplota zraka in množina vlage v zraku stalna, se bo sušenje vršilo tem hitreje, v kolikor hitreje se zrak okoli sadja izmenjava. In vprav v tem oziru so skoro vse starejše sušilnice zelo pomanjkljive. Vendar pa je prav lahko popraviti vsako sušilnico v toliko, da se doseže potrebna ventilacija. Nekje pod lesami mora prihajati zunanji zrak v sušilni prostor, z vodnimi hlapci nasičen zrak pa mora skozi primeren oddušnik nad lesami odhajati, neovirano v zrak.

Sušenje sadja pospešimo torej hkratu na dva načina: s povečanjem zračne toplote in obenem z obnavljanjem zraka (z zračnim preprihom) v sušilnem prostoru. S kurjavo skrbimo za primerno segrevanje zraka, stalni preprih pa dosežemo z ventilacijo. Pa tudi ta dva činitelja pospešujeta sušenje do neke meje in morata biti v nekem medsebojnem soglasju in vravnana po kakovosti sadja. Pri koščastem sadju (slive, češplje) je treba izpočetka delati z nizko toplino (okoli 50° C). Prav tako je skrbeti za zmerno, bolj počasno obnovo zraka. Šele proti koncu sušilne dobe se poviša toplota na 80° C ali tudi še nekaj više in se pospeši obtok zračne struje.

Pri pečkastem sadju je pa ravno obratno. Jabolčne in hruškove krhlje denemo takoj izpočetka v višjo toplino (60 do 70° C), da se na površju takoj toliko

obsuše, da ne porjave ali celo ne počne preveč. Njegova površina se zaradi tega ne izsuši toliko, da bi vlaga ne mogla iz notranjosti. Seveda, na čim manjše in tanjše kosce (krljce, krožke) so zrezana jabolka ali hruške, tem hitreje se suše in tem lepša je roba.

Koliko vode pa treba z izparivanjem odstraniti iz sadja? Toliko, da se ne more pokvariti, da ga mala živa bitja (glivice, bakteriji) ne morejo razkrajati. Pri tem pa mora ohraniti sadno meso kolikor mogoče prirodno barvo in okus. Ohraniti mora vse tiste sestavine, ki vplivajo na vonj, okus in sploh na dobro kakovost.

Ako se med sušenjem zrak zadostno ne obnavlja, se vlaga nakopiči v toliki množini, da se sadje tako rekoč v pari kuha. Zaradi tega sušenje silno počasi napreduje, plodovi pokajo (češplje) in se izgublja sok. Končni uspeh sušenja je slab. Prav tako je pa tudi napačno, ako je zračni prepih tako živahen, da je v sušilnici ob visoki toplini presuh zrak. V tem slučaju se sadje peče kakor kruh v krušni peči.

Sušimo sadje tedaj s preudarkom in po načinu, s katerim dosežemo enakomerno izhlapevanje vode od početka do konca. Da dobimo prvovrstno suho robo,

moramo: z vso previdnostjo uravnavati proizvodnjo toplote (kurjavo), po naravnih zakonih prevajati toploto na sadje, previdno podpirati izhlapevanje vode iz sadja in po potrebi in lastnosti sadja, ki ga sušimo, odvajati vodne hlape iz sušilnice. Ekonomsko uporabo kuriva in pravilno prevajanje toplote na sadje dosežemo pa le z dobro urejeno sušilnico. V slabi sušilnici, kjer je pot od kurjšča do dimnika prav kratka, se porabi za sušenje le majhen del toplote, večina gre skozi dimnik v zrak. Prav tako je v slabi sušilnici težko pravilno uravnavati prevajanje toplote na sadje. Spodnje lese, ki so blizu kurjšča, imajo navadno prehudo vročino, vrhnje pa prepičlo. Pač pa si razborit in izkušen sušar pri vsaki sušilnici zna pomagati, da se izhlapevanje vode iz sadja vrši kolikortoliko enakomerno in da se zrak v sušilnem prostoru tako obnavlja, da ne odhaja še nenasičen iz sušilnice, niti se ne zadržuje v njej toliko časa, da bi bil prenasičen, da bi se sadje kuhalo.

Učimo se sušiti sadje tako, da bomo dobili izdelek, ki ne bo samo priljubljen prigrizek starim in mladim, ampak kakor kruh, zlasti pozimi naša vsakdanja hrana.

H.

Setev ozimine

(Konec.)

Velikega pomena je pravilno gnojenje ozimine, zlasti pa pšenice. Nekateri kmetovalci gnoje žitom s hlevskim gnojem, dasiravno je znano, da žito bolje uspeva na močni zemlji brez hlevskega gnoja. Posebno pšenica je v tem oziru zelo izbirčna. Ta uspeva še najbolje, ako je bila zemlja močno gnojena predhodnim rastlinam, ali kot pravimo, če ima zemlja v sebi dovolj stare moči. Gnojenje s hlevskim gnojem je upravičeno deloma samo na lahkih peščenih in prodnatih zemljiščih; gnoj ne sme biti svež in mora biti dosti vlažen. Če gnojimo pšenici s svežim hlevskim gnojem zelo rada poleže in pa tudi rja jo močno napada. S hlevskim gnojem nudimo rastlinam mnogo dušika in kalija, zato močno poganjajo ostanejo pa v steblo bolj šibke. Prav tako se ne more dovoljno razviti klasje, ker mu primanjkuje fosforne kisline, katera je v hlevskem gnoju le malo. Žita hlevski gnoj, posebno če je svež, le bolj

slabo izkoristijo, ker je pri njih čas rasti krajši, kakor pri okopavinah in pa tudi zato, ker sprejemajo žita največ hranilnih snovi že v mladosti, ko se začne hlevski gnoj šele razkrajati. — Najbolje postopamo tako, da sejemo ozimino po taki rastlini, kateri smo prejšnje leto močno gnojili s hlevskim gnojem (na pr. po krompirju in dodamo še nekaj umetnih gnojil, pri čemer pa nikakor ne smemo pozabiti na superfosfat. Sama tako gnojena žita bo močna in ksalje se bo lepo razvilo; tudi plevel se ne bo razširil, kakor se navadno, ako gnojimo s hlevskim gnojem.

Boljša od hlevskega gnoja so za žita brezdvomno umetna gnojila; z njimi nudimo rastlinam tisto hrano, ki jo neobhodno potrebujemo. Ako smo presadili še tako močno gnojili, primanjkuje zemlji še vseeno mnogo hranilnih snovi in te moramo nuditi rastlinam v obliki umetnih gnojil, če hočemo doseči zado-

voljiv uspeh. Žitom moram dati primerno množino superfosfata in čilskega solitra ali pa apnenega dušika.

Dušik rabi v obilni meri zlasti pšenica in ječen; v splošnem je dušik kot rastlinska hrana vsemu rastlinstvu neobhodno potreben. Ker ga je skoraj v vseh zemljah premalo, zato moramo, ako hočemo ohraniti oziroma celo povečati rodovitnost njiv, gnojiti z zadostnimi količinami čilskega solitra. Čilski soliter deluje zelo hitro, posebno če jo po raztrosenju deževalo. Že nekaj dni po gnojenju opazimo, da postanejo rastline bolj zelene bujnejše rastejo in se hitreje ter bolje razvijajo od negnojnih. Čilski soliter je močno in dragoceno umetno gnojilo, zato ga moramo previdno in umno uporabljati, da dobimo od njega čim več koristi. — Pred trosenjem ga je treba dobro zdrobiti; če je vlažen, pa še poprej posušiti na peči ali na soncu. Pred trosenjem ga zmešamo s suhim peskom in enakomerno posejemo po njivi. Čim drobnejši je, tem bolje se trosi, pade enakomerno po njivi in dospe lahko do korenin setve. Drobno zdrobljen tudi hitreje in enakomerneje učinkuje.

Trošenje se vrši z roko na široko ali pa s stroji za razsipavanje. Dež in jesenska vlaga spravita to dušičnato gnojilo v raztopino do korenin in žito si kmalu opomore. Mnogo bolj učinkovito pa je gnojenje s čilskim solitrom spomladi, takoj ko začne žito odganjati.

Da pride čilski soliter čimprej v dotiko z zemeljsko vlago, je priporočljivo, da ga po možnosti zabranamo. Na ta način se dobro pomeša z zemljo ter ne bo služil rastlinam samo za hrano, ampak bo tudi zadrževal vodo v onih plasteh zemlje, v katerih se razvijajo njih koreninice.

Trošenje solitra na žita in druge zelene rastline je nevarno tedaj, če z njim nepravilno postopamo. Kadar so rastline še rosne ali od dežja vlažne, tedaj se raztrošeni soliter prilepi na liste, se tam v rosnih kapljicah raztopi in pri tem list osmadi. Zato moramo biti zelo previdni in trošiti čilski soliter po zelenih rastlinah šele tedaj, ko so deževne in rosne kapljice že izhlapele ter so se rastline osušile. Dasiiravno je čilski soliter precej drag se še vseeno vedno izplača, samo pravilno ga moramo uporabiti. Pri žitih ga rabimo za 1 oral približno 50 kg.

Izredne važnosti za žita je fosforna kislina. Medtem ko učinkuje dušik na

bujno rast rastlin, razvoj steblovja in listov, vpliva fosforna kislina na razvoj in pridelek zrnja. Razen tega pa utrdi fosforna kislina slamo, zato tudi s superfosfatom gnojena žita redkokdaj poležejo. Da našim kmetovalcem tako rada polegajo žita, je največ krivo pomanjkanje fosforne kisline v zemlji in poleg tega seveda tudi pregosta setev.

Večina naših zemljišč je precej revna na fosforni kislino in to iz razloga, ker jim stalno in precej močno gnojimo s hlevskim gnojem in morda tudi z gnojnicami, kateri gnojili vsebujejo sicer veliko dušika in kalija, toda le malo fosforne kisline. Ker so pa naše kulturne rastline tekom dolgoletnega obdelovanja zemlje izčrpale skoraj vso fosforno kislino, katere jim nismo nadomestili, medtem ko smo s hlevskim gnojem dali zemlji dovolj dušika in kalija, zato opažamo pešanje naših njiv navzlic gnojenju s hlevskim gnojem.

Dobro fosfatno gnojilo za žita je superfosfat, kateri se v zemlji hitro raztopi in tudi hitro učinkuje. Njegovo delovanje traja samo eno leto. — V naših krajih se superfosfat uporablja v veliki meri za gnojenje ajde, toda veliko premalo še za žita in vendar je tem prav tako potreben kakor ajdi. Če gnojimo s superfosfatom, tedaj bo prišel do večjega učinka hlevski gnoj in prav tako tudi umetna dušična in kalijeva gnojila.

Superfosfat vpliva na razvoj in klenost zrnja ter na trdnost slame. To gnojilo močno utrdi slamo in jo napravi prožno; slama postane bolj debela in krepka ter ne poleže tako lahko.

Superfosfat trosimo pred oranjem ali pred setvijo kolikor mogoče enakomerno po njivi, da se dobro zmeša z zemljo, kar dosežemo z brano. Lahko pa ga trosimo tudi zgodaj spomladi, predno začne ozimina odganjati. Za 1 oral potrebna količina superfosfata znaša približno 150 kg.

Prav tako važno umetno gnojilo za žita je kalij, posebno za ječmen in rž. Težke in ilovnate zemlje vsebujejo zadostne količine kalija, zato na takih zemljiščih ozimini ni potrebno kalijevo gnojenje. Na vseh ostalih zemljah pa je to hranilo nujno potrebno in ga dajemo rastlinam v obliki kalijeve soli. — Kalijevo sol potrosimo jeseni, ko pripravljamo zemljo za setev in sicer vsaj kakih deset dni pred setvijo. Če se nahaja kalijeve sol v večjih kepah, jih moramo pred uporabo kolikor mogoče drobno razdro-

biti in jo nato enakomerno raztrositi. V nasprotnem slučaju pride na nekatere mesta preveč, na druga pa zopet premalo kalija in ne dosežemo onega uspeha kot bi ga želeli.

Poleg vsega do sedaj navedenega, moramo pri pridelovanju žit upoštevati tudi pravilen plodored ali kolobarjenje, katero obstoji v tem, da si poedine rastline na enem in istem zemljišču sledijo v določenem redu. — Kmetovalec sicer lahko velik del svojega zemljiča zaseje z onimi rastlinami, ki na njegovem posestvu dobro uspevajo, vendar pa mora vmes tudi uvrstiti rastline, ki včasih na njegovo zemljo malo spadajo, ker bi drugače začele tudi prve v pridelkih močno pešati. Ni torej vseeno, če sejemo n. pr. pšenico zopet na isto njivo, na kateri je bila že v prejšnjem letu, ali pa če jo posejemo na njivo, kjer je rasla pred enim letom pesa, krompir ali koruza, to je rastline, katerim smo močno gnojili s hlevskim gnojem, jim globoko preorali ter jih okopavali. Ako bi eno vrsto žita sejali zaporedoma na isto zemljo, bi prav kmalu opazili, da postajajo žetve vedno slabše; razen tega bi se močno širil plevel ter razni živalski škodljivci in bolezni. To je posledica tega, ker se razvijejo korenine dotične rastline večinoma v isti zemeljski plasti ter jo enostransko in močno izčrpajo. Rastline moramo vedno menjati ali kakor pravimo, da moramo kolobariti. To kolobarjenje pa mora biti obenem tudi pravilno; za to ravno govore važni razlogi.

Gnojilna potreba posameznih rastlin na raznih hranilnih snoveh je precej različna. Okopavine potrebujejo poleg dušika zlasti veliko kalija in manj fosforne kisline, žita pa ravno nasprotno in sicer največ fosforne kisline in manj kalija. Da kaka rastlina ne izčrpa iz zemlje preveč ene hranilne snovi, sejemo za njo rastline z drugačno hranilno potrebo. Če bi sejali eno in isto vrsto rastline več let zaporedoma na istem prostoru, bi se izčrpala zemlja samo enostransko, dočim bi druga gnojila ne prišla do prave veljave.

Rastline odvezemajo hrano v različnih zemeljskih plasteh. Nekatere imajo zelo globoke korenine, med tem ko druge zopet plitve. K rastlinam s plitvimi koreninami prištevamo žita, k drugim pa okopavino (krompir, pesa, repa i. dr.) ter razne stročnice. Ako bi več let zaporedoma gojili na eni in isti njivi samo rastli-

ne s plitvimi koreninami, kot so razna žita, potem bi se izčrpale rastlinske hranilne snovi in vlaga vedno le iz zgornje zemeljske plasti, medtem ko bi ostale hranilne snovi v nižje ležečih plasteh neizrabljene. Samo z obilnim in temeljitim gnojenjem bi bilo mogoče vsaj deloma nadomestiti vse gnojilne snovi, ki bi jih odvzele te vrste rastline. Ker pa spravi deževnica obilo hranilnih snovi, ki jih dodamo zemlji z raznimi gnojili, v spodajo globokejšo plast, do katere ne segajo koreninice omenjenih rastlin, bi se zaradi tega zgubilo mnogo dragocenega gnojila.

Zelo važno je nadalje, da redno menjamo one rastline, ki stanje zemljišča izboljšajo, s takimi ki ga poslabšajo. V posebno ugodnem stanju se nahaja zemlja po dobro oskrbovanih okopavinah, ker jih moramo večkrat obdelovati.

Žita spadajo med one rastline, ki sprejemajo hranilne snovi le v prvi rastni dobi; sejemo jih po gnojenih rastlinah, včasih prvo, lahko pa tudi drugo ali tretje leto po hlevskem gnoju, ako dodamo seveda tudi umetna gnojila.

Ponekod, zlasti v toplejših krajih je glavni predsadež za žito koruza. Če je bila zemlja za korožo jeseni globoko preorana in dobro pognojena, potem je ta prav dober predsadež za ozimino. Kot ozimino posejemo po korozi najboljše pšenice ali ječmen, nikdar pa rž, katere zahteva bolj vležano zemljo.

Poelg vseh navedenih okoliščin, katere znatno vplivajo na povečanje pridelka raznih žit zlasti pa pšenice, je brezdvomno tudi pravilno kolobarjenje zelo velikega pomena. Č.

Janša - Rojina - Humeč, Popolni nauk o čebelarstvu, z dodatkom Albertijev-Žnidaršičev panj — in kako v njem čebelarimo. 134 strani in 34 slik A.-Z. panja. Cena Din 24. Čebelarjem začetnikom bo knjiga dobrodošla. (Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani.)

Jenko-Inkret, Umna reja kuncev. 89 strani z mnogimi slikami. Din 16. Reja domačih zajcev je za revnejše sloje prava dobrota, ker se zajci naglo plode in posestnik nikoli v skrbeh za meso in kožuh. Knjižica nam pove, kako zajce redimo, katere pasme imamo, kašne koristimo imamo od domačega zajca, kako križamo posamezne pasme, bolezni zajcev in sredstva za pospeševanje reje zajcev. (Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani.)

Podiranje kranjčev

(Nadaljevanje.)

Ako čebelarju s kranjči — kakor smo v prejšnjem članku navedli — ostane vsako jesen nekaj panjev preko števila, ki ga hoče imeti čez zimo, prodati jih pa ne more, mu ne preostane drugega, kakor, da jih podere. Če smo rekli, da čebel nikaor ne kaže žveplati, potem je to podiranje treba opraviti pri živih čebelah. Kako naj se ta opravek izvrši, bomo v naslednjem na kratko povedali.

Da gre posel dobro od rok, je že treba nekaj spretnosti. Tudi se čebelar ne sme bati vsake čebele, ki mu zabrenči okrog ušesa in se je otepati. V tem slučju nikakor ni za to opravilo in je bolj prav, da ga opusti, ker bi sicer bilo muka zanj in za čebele. Biti mora star čebelarski veteran — četudi ne po letih, pač pa po skušnjah in spretnosti! Znati mora izbrati tudi pravi čas za podiranje, in imeti vsaj najpotrebnejše pripomočke za uspešno delo, med katere je šteti zlasti primeren prostor, ki mora biti tako zaprt, da ne morejo tuje čebele notri, dalje dobra goba za dim in pripravno omelo v obliki gosje peroti.

Podiranje se izvrši lahko na dva različna načina: ali se čebele z dimom in točenjem preženejo v drug panj, ki smo ga s koncem staknili z našim, ali pa se iz obljudenega panja izpodrezuje sat za satom in se čebele sproti ometajo v drug panj. Prvi način je gotovo na prvi pogled bolj mikaven, vendar ima dve slabi strani, da je namreč zelo počasen in — kar je najvažnejše — da se prav lahko zgodi, da spregledaš pri begu čebel matico, kar postane navadno za obe družini usodno. Matici se namreč spoprimeta in se toliko časa bojujeta, dokler ni ena mrtva, druga pa navadno zelo poškodovana in tudi kmalu pogine. Profit je potem brezmatičnost. Kdor bi na ta način združeval, bi boljše ravnal, če bi en panj zažveplal. Poleg tega je pa preganjanje čebel iz panja v panj res zamudno. Kdor ima dosti časa in za matico zelo bistro oko, naj ga le uporablja. Ko bo žival pregnana, bo podiranje zastran bojazni pred želi lahek posel.

Jaz, ki to pišem, sem podiral kranjče do sedaj vedno na drugi način. Pa se mi je zmerom še nekako dobro delalo. Ravnam pa takole: Panj, ki ga hočem

podreti in panj, ki ga bom ojačil, položim na mizo bodisi v čebelnjaku, ali pa v drugem zaprtem prostoru. Oba panja nekoliko potolčem, dokler sta še zaprta, da se čebele počeno napijejo medu, potem ju pa odprem tako, da odtrgam obema dno. Temu, ki ga podiram, odstranim tudi zadnjo in sprednjo skončnico. Potem pa z izpodrezilom ali dolgim nožem izpodrežujem sat za satom, vsakega previdno primem (če so polni medu, je to najbolj nerodno in sitno (ometem čebele v nastavljeni drugi panj, sate pa odlagam v točilo ali v kakšno zaprto posodo. Pri ometanju je paziti samo na matico, ki jo je treba na vsakem satu iskati, dokler se ne najde in odstrani. Sicer gre pa delo naglo izpod rok. Čebele so site in ne delajo po navadi nobenih težav, posebno ne, ko se začno prašiti.

Čebele, ki smo jih na ta način združili, so polne medu, kar je zanje zadosten razlog, da so takoj prijetle in se nič ne napadajo. Ko je vse satje ometeno, se panj zapre in postavi na svoje mesto. Domače čebele, ki so med ometanjem zletele, se bodo takoj vrstile, iz podtega panja izletele si bodo pa izprošile domovanje deloma v tem, deloma v drugih panjih. Vse bo pa lepo prišlo, pod streho.

Kaj pa s pridobljenim satjem in medom, ki je v njem? V prešo, kaj ne? Tako je bilo nekoč, ko je bilo čebelarstvo še preprosto in površno, ko se je vsake sorte med lahko spravil v denar. Danes pa ni več takol. Med iz stiskalnice ne more biti čist, četudi ga pretočiš skozi sito. Pa če bi tudi bil popolnoma čist, ima na sebi veliko napako, ki je ni mogoče odstraniti: diši namreč po satju. In sicer ne samo po vosku — to bi še ne bilo tako hudo — ampak po satju, v katerem se je izlegla zalega. Ta duh pa ni prijeten in ga že povprečen nos takoj začuti. Jasno je, da tak med dandanes vsak odklanja, saj ima dobrega dovolj. Zato veljaj pravilo, da se tudi med iz kranjčev toči, ne pa preša. Čebelar, ki si vsaj nekoliko zna pomagati, bo brez težav tudi satje iz kranjčev iztočil do kaplje. Tako pridobljen med je prvovrsten. Iz ust zelo uglednega in izkušenega čebelarja sem slišal, da iz kranjčev iztočeni med po kakovosti prekaša onega iz modernih panjev.

Za to trditev je navajal tudi razloge, ki jih tu ne bomo naštevali, vendar pa zato nič manj ne držijo.

Tako je torej s podiranjem kranjčev. Slovenski podeželski čebelar, ki goji

čebelnice po starem, more na ta način pridelovati sladki pridelek malih živalic po novem in tako iz svojega čebelarstva obrata spraviti kak groš v žep.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Gospodinjski nasveti za jesen

Navzlic obilnemu delu, najde še marsikatera gospodinja malo časa za domači vrt. Mnogo nege pa zahtevajo pota, ki kaj kmalu zopet ozelene, čeprav smo jih skrbno opleli. Če hočemo vrtna pota, ki so bila zelo plevelna, obvarovati tega ne bomo mogli. Prihodnje leto, tedaj je jesen pravi čas, da ga začnemo zatirati. Zelo uspešno sredstvo, ki ni strupeno, je kuhinjska sol. Seveda pride v poštev bolj živinska sol, ki je cenejša. Sol je treba v vodi razstopiti, potem pa jo vlijemo po sredi potov, koder smo prej napravili majhen žlebič. Plevel z močnimi koreninami uniči petrolej, vendar je postopek precej drag. Tudi jedko apno dobro učinkuje ter ga tudi nasujemo po sredi potov. Rajen naštetih dobimo naprodaj še razna sredstva za zatiranje plevela na vrtnih potih.

Vkuhanje je važno gospodinjsko delo v jeseni. Pri tem pa je mnogo odvisno od tega, kako so umiti kozarci za shranke (konserve), pa naj bodo že te ali one vrste. Površnost v tem oziru je lahko kriva, da se shranek začne kvariti. Zelo dober in poceni pripomoček pa čiščenje kozarcev so koprive. Šop kopriv pomočimo v mrzlo vodo in z njim zdrgnemo kozarce. Ni ga sredstva, ki bi tako lepo očistilo kozarce za vkuhanje kakor koprive. Seveda jih z istem učinkom uporabljamo tudi za snaženje oken, zrcal, kozarcev za vodo itd.

KUHINJA

Zdrobova juha. Na razbeljeni masti pražim zdrob, in sicer za vsako osebo eno polno žlico. Ko je dobro zarumenel, ga zalijem z juho, v kateri sem kuhala to-le zelenjavo: precej peteršilja z zelenjem in korencom, vejico zelene odrezek čebule, dva drobna ostrgana korenčka in en sred-

nje debel olupljen krompir. Juho osolim in pustim vreti eno dobro uro. Ako hočem juho izboljšati, stepem eno celo jajce in ga zlijem v vrelo juho.

Paradižnikova omaka z žemljico. En debel paradižnik, polovico obrabane žemljice, žličico sladkorja in za oreh surovega masla kuham s četrt litrom juhe toliko časa, da se paradižnik dobro zmehča. Potem pretlačim omako skozi sito in jo denem nazaj v kozico, da prevre. Če je potrebno, še osolim.

Paradižnikova omaka z moko. Dva paradižnika kuham v slani vodi, da se zmehčata. V kozici razbelim mast, surovo maslo ali olje in pridenem žlico moke. Ko moka zarumeni, pretlačim paradižnike, jih denem na prežganje in zalijem z vodo, v kateri so se kuhali. Nazadnje osladkam in pridenem žlico vina.

Nadevani paradižniki. Zrelim, a bolj trdim paradižnikom odrežem vršiček. Potem izdolbem seme in napolnim odprtino s surovim rižem, katerega sem premešala s surovim, dobro seseklanim svinjskim ali telečjim mesom. Mešanico osolim in z njo napolnim izdolbene sadove. Napolnim jih do polovice. Da se lažje pražijo, prilijem v vsak sad žlico vode. Potem sadove pokrijem z odrezanim vršičem in jih zložim v kozico, v katero sem narezala tanke rezine suhe slanine ali pridelala žlico masti ali surovega masla. Da se mi jed ne osmadi, pridenem tudi žlico ali dve vode. Kozico dobro pokrijem in pražim jed eno uro.

Koruzen kolač s češpljami. Osem dkg sladkorja mešam z dvema rumenjakoma. Za duh pridenem žlico ruma, sok in lupinico iz pol limone. Ko je dobro zmešano, primešam polagoma sneg dveh beljakov in šest dkg ostre koruzne moke ali zdroba. Podolgasto pekačo namažem z maslom in zravnam po njej mešanico za dva prsta na debelo. Površino pokrijem z neolupljenimi in razpolovljenimi češpljami. Češplje potrese s sladkorjem in spečem. Pečen kolač zrežem na kose, potrese s sladkorjem in ga dam na mizo.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Na ljubljanski denarni borzi je bil minul teden promet v devizah zelo živahen ter je dosegel 6.7 milj. Din v primeri s 3.4, 4.5 in 1.9 milj. Din v prejšnjih tednih. V prosti kupčiji, to je v zasebnem kliringu so plačevali tuje valute povprečno po naslednjih cenah: angleški funt 254 Din, nemško marko 13.75, avstrijski šiling 8.55 in italijansko liro 3.20 Din. — Uradni tečaji so pa beležili povprečno: angleški funt 221.58 Din, ameriški dolar 43.57, holandski goldinar 29.65, švicarski frank 14.28, nemška marka 17.60 Din, belgijski belga 7.40, francoski frank 2.88, češka krona 1.81 Din.

g Znižanje vrednosti franc. franka. — Francoska vlada je v sporazumu z Anglijo in Združenimi državami Amerike sklenila znižati vrednost franka za 25—30%, tako da bo v naši vrednosti beležil namesto dosedanjih 2.88, le približno 2 Din. To je storila zaradi tega, ker je izvoz iz ostal in ker je zaradi notranjih nerednih razmer odtekalo zlato iz Francije tako, da ga je morala francoska Narodna banka izplačati že nad 30 milijard. — To bo pa vplivalo tudi na sosedne države, ki imajo zlato valuto kakor Francija, zato nameravata tudi Švica in Belgija primeroma znižati vrednost svojega denarja.

CENE

g Žitno tržišče. Iz žitnega trga je razvidno, da se cene pšenice in koruze naglo dvigajo ter so že presegle cene, ki jih plačuje Prizad. Zato se kupuje samo za račun inozemskih trgovcev. — Medtem prodajajo Čehi našo pšenico, ki so jo morali prevzeti po pogodbi, dalje v zapadne države. — Nasprotno se pa Italija zanima za romunsko pšenico, ki jo namerava kupiti 50.000 vagonov ter plačati polovico v devizah, polovico v kliringu. — Na Novosadski borzi beležijo cene žita za 100 kg pri vagonski dobavi, naloženo v vagon na nakladalni postaji ali na ladijo, sledeče: pšenica, 78 kg težka, vsa 136—138 Din, le južnobanačka 134—136 Din, bačka ladja Tisa in Begej 150—152, sremska ladja Sava 144—146, bačka ladja Donava 148 do 150 Din, Rž bačka 108—110 Din, ječmen bački, sremski 64 kg 98—100 Din.

Koruzna bačka in sremska 95—94 Din, banatska 91—92 Din. — Moka bačka Og in Ogg 220—230 Din, št. 2 205—215 Din, št. 5 185—195 Din. Otrobi bački, sremski 72—74 Din.

g Vinsko tržišče na Dolenjskem. V promet prihaja že novi most portugalke in drugih zgodnjih sort ter se toči tudi že po deželi. Kakovost je precej dobra, čemur je pripomoglo toplo vreme septembra meseca. Grozdje je vsebovalo 17 do 19% alkohola. Cene moštu se gibljejo po kakovosti od 4—5 Din pri vinogradniku. Količina pridelka je za polovico manjša od prejšnjega leta, vendar je v splošnem na Dolenjskem boljše kot na Štajerskem. Zanimanje za novi most je pa manjše kot lani. Nekoliko konkurence dela naši portugalci most iz Banata, Dalmacije in Srbije, ki je cenejši in se prodaja po 1.50—2 dinarja liter. — Zaloge starega vina so se skrčile.

Ali je mogoče iz česminovega sadu napraviti jesi ali očet? Očet izdelujejo naše ocatne naravnost iz alkohola ali spirita, dočim nekateri vinski trgovci in posestniki iz vina in piva. Značilni okus daje ocetna kislina, ki se tvori iz alkohola pri tako zvanem octnem vrenju, pri katerem so sodelovane ocetne bakterije in zračni kisik. Pri vrenju mošta se tvori alkohol iz sladkorja, ki se nahaja v iztisnjenem sadnem soku. Iz česminovega sadu iztisnjeni sok vsebuje poleg vode predvsem jabolčno, vinsko in citronovo kislino ter le majhno množino sladkorja. Ker se torej le iz sladkorja tvori v vinu alkohol, ki se pri ocetnem vrenju kemično pretvori v ocetno kislino, zato iz soka česminovega sadu, ki vsebuje le majhno množino sladkorja, nikakor ne moremo dobiti zadostne količine kisline, katere vsebuje dober očet 3—4 odstotke. Česminov sok tudi ne pokipi. Iz česminovega sadu iztisnjeni sok se pač lahko uporablja kot nadomestilo za očet, kajti kiseli je dovolj, le okus jabolčne, vinske in citronove kisline ne enači okusu ocetne kisline. Iz več razlogov pa je neobhodno potrebno česmin iz bližine žitnih polj popolnoma odstraniti, kajti na njegovih listih gostuje plesnoba, katere trosi prenaša veter na žitne rastline, kjer v nekaj tednih vzkale in se razvijejo v škodljivo žitno rjo (Puccinia graminis). — Ta bolezen je našim kmetovalcem dobro poznana, ker povzroča na žitih leto za letom prav občutno škodo. Iz kmetijskega stališča moramo gledati vedno na to, da bomo česmin v bližini njiv vedno pravočasno odstranili.

PRAVNI NASVETI

Podedovanje po duhovniku. V. R. Vprašate, kako se razdeli zapuščina po duhovniku, ki je umrl brez oporoke. — Zapuščina duhovnika, ki je pri kakšni cerkveni nadarbinu stalno nastavljen, pripade, če umre brez poslednje volje, po eni tretjini cerkvi, pri kateri je trajno služboval, po eni tretjini njegovim zakonitim dedičem. Če pa duhovnik ni bil stalno nastavljen (kaplan, provizor), pripade ena tretjina njegove zapuščine krajevnemu ubožnemu skladu ter po eni tretjini pa zakonitim dedičem. Če pa duhovnik zapusti resnično siromašne sorodnike, je mogoče na njihovo zahtevo njim dati iz tretjine, pripadajoče ubožnemu skladu tisto razliko, ki bi jim še pripadala po običajnem dednem nasledstvu. Za dedno nasledstvo po duhovnikih, ki niso nastavljeni pri cerkvenih nadarbinah, pa ti izjemni predpisi ne veljajo.

Dosmrtna oskrba za hranilno knjižico. M. B. K. Leta 1932 ste prevzeli starega moža v dosmrtno oskrbo, za kar vam je izročil hranilno knjižico za znesek 25.000 Din. Čez eno leto je mož umrl in ste mu oskrbeli tudi pogreb. Ker niste mogli v hranilnici dvigniti denarja, ki ste ga rabili ob času bolezni tega moža in za pogreb, ste se morali zadovoljiti. Hranilnica je šla pod zaščito, vas pa pritiska upnik, ki mu denarja ne morete vrniti, ker je vaša vloga zmrznjena. Vprašate, če vas vaš upnik lahko toži na vračilo posojila, ki ga brez lastne krivde ne morete vrniti. — Če na opomin ne vrnete upniku posojila, vas lahko toži in boste obsojeni tudi na plačilo vseh pravnih stroškov. Ko bo sodba pravomočna, bo smel upnik predlagati proti vam izvršbo in vam bodo, če nimate drugih zarubljenih predmetov, zaplenili vašo hranilno knjižico. Ker je vloga zmrznjena, se bo knjižica prodala na dražbo najboljšemu ponudniku in izkupiček bo dobil upnik na račun svoje terjatve. Da si prihranite pravdne stroške, vam svetujemo, da se z upnikom poravnate: morda bo zadovoljen s prepisom dela vaše vloge, ki odgovarja vrednosti v gotovini odštete posojila.

Nesreča vsled živinske kuge. J. S. Pri sosedu so poginile svinje vsled kuge in je sosed svinje zakopal na svojem svetu tik vašega vrta. Po vašem mnenju je mrhovino slabo zakopal, ker so jo ponoči psi izkopali in ste sami na svojem dvorišču našli kos mrhovine. Vsled tega mislite, da so se okužile tudi vaše svinje, od katerih vam je pet poginilo. Vprašate, če lahko zahtevate odškodnino za poginule svinje od sosedu, ker je mrhovino svojih svinj slabo zakopal in so se le vsled tega vaše svinje okužile. — Odškodnino lahko zahtevate od vsakogar, komur dokazate, da je namenoma ali vsled nemarnosti vas oškodoval. V morebitni

pravdi bi torej morali dokazati, da je sosed mrhovino protipredpisno slabo zagrebel in da so jo vsled tega lahko razkopali psi in da so se vaše svinje le po sosedovi mrhovini nalezle kuge. Tak dokaz je zelo težko doprinesti, ker bi zvedenci najbrže rekli, da so se mogle vaše svinje tudi na drug način, ne ravno od sosedove mrhovine, nalezti kuge. Najbrže pa je živinozdravnik nadziral zakop od kuge poginulih svinj in v takem primeru bo sosed lahko dokazal, da je po predpisih zakopal mrhovino. — Prosite za podporo po županstvu pri banovini, morda boste kaj dobili.

Kmetški dolgovi iz nasledstva po novi uredbi. V. I. Večkrat so pojasnjevali na podlagi prejšnje uredbe o zaščiti kmetov, da se terjatve, ki izvirajo iz dedovanja, ne smatrajo za kmetške dolgeve in torej niso spadale pod zaščito. Isto je veljalo po razsodbi najvišjega sodišča za dedne odprave. Tudi nova uredba o likvidaciji kmetških dolgov govori o tem vprašanju in pravi: Za kmetške dolgeve se ne smatrajo obveznosti, ki potekajo iz nasledstva, kakor tudi ne obveze iz pogodb o nasledstvu katerekoli vrste (n. pr. darilna pogodba, izročilna pogodba in podobno). Ako dolžnik naslednik odnosno sopogodbenuk, ki je kmet v smislu uredbe, smatra, da je nepremično imetje, ki ga je nasledil in od katerega mora drugim naslednikom ali sopogodbenukom njihov delež (dedni delež, dedni odpravek, dota itd.) izplačati v denarju, izgubilo na vrednosti več, kakor 20% od časa, ko je dolg nastal, more v roku enega leta od dneva veljavnosti te uredbe zahtevati, da sodišče zniža ta dolg sorazmerno nižani vrednosti nepremičnega posestva. To znižanje pa ne sme presegati polovice prvotnega dolga. Te dolgeve bo torej treba plačati na zahtevo upnikov, ker niso zaščiteni.

Razveljavljenje izgubljene hranilne knjižice. V. T. Hranilno knjižico ste izgubili ali pa vam je bila ukradena. Kaj storiti, da se ista razveljavi? — Pojdite k sodišču in tam predlagajte, da se izgubljena knjižica sodno razveljavi. Sodišče bo izdalo denarnemu zavodu plačilno prepoved, ki traja toliko časa, dokler se postopek ne ustavi ali se knjižica sodno ne razveljavi. Ta čas hranilnica ne bo smela izplačati vloge, četudi ji kdo knjižico predloži.

Kdo odobrava promet zemljišč. P. K. Pravosodni minister je izdal uredbo o uveljavitvi prometa z zemljišči za večino sodišč v območju apelacijskega sodišča v Ljubljani. Prenos lastninske pravice na nepremičninah je dovoljen samo po odobritvi komisije za odobritev nepremičnin. V komisijo spadajo: starešina okrajnega sodišča ali sodnik, ki ga odredi starešina okrajnega sodišča, kot predsednik; en član, ki ga odredi obče upravno oblastvo prve stopnje, v katere okolišju leži večji del nepremičnine, ali pa en član občinske uprave, ki ga odredi uprava.