

O konserviranju sadja in zelenjadi

Dandanes je že redka gospodinja, ki bi si na ta ali oni način čez poletje ne pripravila vsaj nekaj sadnih sbrankov ali konserv za dobo, ko ni svežega sadja in za kako posebno priliko. Če že drugega ne zmore, posuši nekaj češenj, hrušek, borovnic itd. V novejšem času pa shranjujejo ali konservirajo gospodinjke kaj rade tudi zelenjad tistih plemen, ki sama na sebi nimajo nikake trpežnosti. Ker smo uprav v dobi, ko zori sadje in je vsakršne zelenjadi na izbiro in marsikje celo na preostajanje, bo nemara ustrezno, ako v par odstavkih pojasnimo bistvo shranjevanja ali konserviranja omenjenih dveh pridelkov in dodamo nekaj praktičnih navodil za najpreprostejše načine konserviranja.

Spločna načela.

Sadje in zelenjad ste neogibno potrebni živili, ki ste silno važni tudi v zdravstvenem oziru. Najnovejša dognanja slovečih zdravnikov in vsakdanje skušnje dokazujejo, da je sestava zdrave človeške hrane brez sadja in zelenjadi nemogoča.

Sadje in zelenjad rasteja in zorita pri nas samo v poletnih mesecih, prilično dobrega pol leta (maj—oktober). Za drugo polovico leta (november—april) si moramo pa poskrbeti oba pridelka v zalogo.

Večina sadja in zelenjadi pa v prirodnem stanju, sama sebi prepuščena, nima nikake trpežnosti in propade prej ali slej. Pri tem propadanju se dragocene snovi, ki se nahajajo v teh pridelkih, čimdalje bolj razkrajajo in izgubljajo.

Razkrajanje in naglo pretvorbo na sadju in zelenjadi povzročajo majhna, z golimi očmi nevidna živa bitja, ki povzročajo, da pridelki plesnijo (plesnob-

ne glivice), ali kipijo (kipele glivice), ali pa gnijejo (glivice cepljivke ali bakteriji).

Ohranjevanje ali konserviranje sadja in zelenjadi potemtakem ni nič drugega nego boj z majhnimi nevidnimi živimi bitji, torej boj s plesnobnimi glivicami, s kvasnicami in z bakteriji. Ako hočemo pridelke trajno ohraniti za sebe, moramo ta bitja na pridelkih zatreti, ali pa jih vsaj v njihovem delovanju uspešno ovirati.

Bistvo kakršnegakoli konserviranja tiči torej edino v tem, da s primernimi sredstvi popolnoma preprečimo ali vsaj izdatno oviramo delovanje majhnih živih bitij.

Sredstva, s katerimi preprečimo delovanje glivic, so različna, toda vsa se nanašajo na življenjske pogoje imenovanih majhnih živih bitij. V glavnem so ta sredstva četverna:

1. Nizka toplota. Ako hranimo sadje in zelenjad v shrambah, kjer je stalna toplota samo par stopinj nad ničlo, se majhna živa bitja ne morejo razvijati — pridelok se ne kviri.

2. Odtezanje vode (sušenje). Majhna živa bitja morejo delovati le na pridelkih, ki imajo v sebi dovolj vlage, dovolj soka, kakor ga ima vsako sadje in še več zelenjad. Če pa pridelku odtegnemo nekaj vode — če ga primerno posušimo, pa majhna živa bitja ne morejo delovati — pridelok se ne kviri.

3. Ohranjujoče snovi. V zelo kislih, ali v zelo sladkih, ali v zelo slanah snoveh majhna živa bitja ne morejo delovati — pridelok se ne kviri. Razni strupi (alkohol, salicilna kislina in še mnogo drugih), pa delovanje majhnih živih bitij ne ovirajo samo, ampak jih celo zamore. Toda take ohranjujoče snovi so

škodljive tudi našemu organizmu, zato jih pametna gospodinja ne bo uporabljala.

4. Razgrevanje in neprodušno zapiranje. To je sicer najnovejše, pa najboljše sredstvo za neomejeno ohranjanje sadja in zelenjadi. Zlasti se pri zelenjadi na noben drug način ne da doseči tako neomejena trpežnost in obenem ohraniti popolnoma neizpremenjen naravni okus. Z razgrevanjem (sterilizacijo) namreč **zamorimo** na pridelku vsa majhna živa bitja; z neprodušnim zapiranjem pa shranke zavarujemo, da se iznova ne zatrosijo vanje. Na ta način konservirano sadje in zelenjad se ohranita neizpremenjena leta in leta — vse do tje, dokler ne pridejo do shranka zrak in z njim trosi (seme) majhnih živih bitij. Seveda moramo pripomniti, da so za ta najboljši način konserviranja potrebne posebno prirejene posode, ki se dajo zanesljivo

neprodušno zapreti in ki so zaradi tega vsaj na videz razmeroma drage. Ker jih pa lahko uporabljamo mnogo let, se enkratni strošek porazdeli na daljšo dobo in v resnici ni večji nego za mnogo manj uporabne posode starega sestava.

Postopek pri ohranjanju sadja in zelenjadi se v bistvu vrši enako, vendar pa, je pomniti neko razliko, ki je zelo važna, če hočemo delati s pravim umevanjem in popolnoma zanesljivo. Sadje kvarijo in uničujejo majhna živa bitja, ki so pa zelo lahke narave. Umori jih vse že toplota 75—80 stopinj Celzija. Vse drugače pa je to pri zelenjadi. Ta pridelek pa uničujejo izvečine gnilobne glivice ali bakteriji, ki so jako trdoživi. Njihove trajne oblike (trosi) ne poginejo niti v vreli vodi (100 stopinj Celzija). Zato je razgrevanje (sterilizacija) zelenjadnih shrankov mnogo težavnejša in dolgotrajnejša nego sadnih. H.

Posneto mleko in njegova uporaba

Ako odvezamemo celemu mleku s posnemanjem mlečno tolščo, dobimo poleg smetane posneto mleko, ki je bolj vodeno, je pa v njem sorazmerno več beljakovin nego v celem mleku. Pri navadnem posnemalnem načinu celega mleka ostane v posnetem mleku več tolšče kakor pa pri posnemanju z mlečnim posnemalnikom. V 100 kg z navadnim posnemanjem dobljenega mleka je po Fleischmannu 89.85 kg vode, 0.75 kg tolšče, 4.03 kg beljakovin, 4.6 kg mlečnega sladkorja in 0.77 kg rudninskih snovi. V 100 kg posnetega mleka, ki ga dobimo s posnemanjem celega mleka z mlečnim posnemalnikom, pa je 90.45 kg vode, 0.1 kg tolšče, 4 kg beljakovine, 4.7 kg mlečnega sladkorja in 0.75 kg rudninskih snovi. Iz tega vidimo, da se posneto mleko razlikuje od celega mleka predvsem le po množini tolšče. Te ostane v posnetem mleku le malo ali skoraj nič več. Je pa v posnetem mleku še vedno veliko beljakovin, ki so najbolj dragocena redilna snov, in poleg tehle še mlečni sladkor in rudninske snovi, ki jih tudi ne smemo podcenjevati. Zato pa je mne-

nje, da je posneto mleko manj vredno ali brez prave vrednosti, zelo napačno. Pač pa lahko trdimo o posnetem mleku, da je radi svoje obile beljakovine odlično živilo in krmilo.

Bolj nego za neposredno ali posredno človeško prehrano je posneto mleko izvrstno beljakovnato krmilo za domače živali. Zelo dobro izrabljajo posneto mleko zlasti teleta, prašiči in kokoši. Posneto mleko je tem bolj dragoceno krmilo, čim bolj sveže je. Zato je največ vredno za krmljenje in sploh vsako uporabo ono posneto mleko, ki ga doma posnamemo z mlečnim posnemalnikom in ga lahko takoj ali neposredno po posnemanju, ko je še toliko toplo kakor mleko izpod krave, pokrmimo teletom ali prašičem. Manj kot tole je vredno za krmljenje kupljeno posneto mleko, ki je že bolj staro in je trpelo radi prevoza, pasteriziranja (segrevanja), hlajenja ali radi česa drugega. Na pol kislega mleka sploh ne smemo krmiti. Kakor na pol kislo lahko povzroči tudi zgrizeno mleko drisko. Popolnoma ali dobro skisano (trdo) posneto mleko pa se da zelo dobro

uporabiti za krmljenje telet, prašičev in kokoši.

Pri vzreji telet je posneto mleko zelo uporabno krmilo. Ako začnemo privajati teleta že pred odstavljanjem od celega mleka polagoma na posneto mleko, lahko napravimo pri in po odstavljanju najboljši prehod od celega mleka k brezmlčni prehrani. To se da zelo lepo izvršiti zlasti tedaj, če sesajo teleta že od prvega početka iz mlečnega najjalnika. Pri tem prehodu polagoma nadomeščamo celo mleko s posnetim. Za vsak odvzeti liter celega mleka dobi tele liter posnetega mleka. Posneto mleko lahko dobiva tele poljubno dolgo, dokler mu slednjič ne začnemo polagoma odtegovati tudi posneto mleko liter za litrom. Čim bolj počasi izvršimo prehod od celega k posnetemu mleku in čim bolj časa dobiva na to tele posneto mleko, tem boljše je za tele, za ves njegov razvoj in raščo. Posnetega mleka lahko dobiva tele tudi nekaj več kakor celega mleka. Celotno lahko popije tele na dan in glavo 10 do 12 litrov posnetega mleka, ko je že popolnoma odstavljeno od celega mleka. Najbolje je, če uporabljamo v to doma s posnemalnikom dobljeno se sveže in primerno toplo (38 stopinj Cezija) posneto mleko. Iz mlekarne ali drugod kupljeno posneto mleko moramo pred uporabo prekuhati ali pasteurizirati, da obvarujemo teleta pred boleznimi, zlasti pred jetiko. Poleg posnetega mleka pa naj dobiva tele v nadomestilo solčice, ki ga je prej dobivalo s celim mlekom, tudi močna krmila, ovseni zdrob, lanene tropine, laneno seme ali pšenični otrobi, da bo boljše izrabilo posneto mleko. En kilogram ali liter celega mleka lahko nadomestimo z enim kilogramom ali litrom posnetega mleka in 90 grami presejanega ovsenega zdroba ali pa z 1 kg (litrom) posnetega mleka in 60 g lanenega semena.

Tudi pri vzreji in pitanju prašičev in za doječe svinje lahko uporabljamo posneto mleko zelo uspešno. Glavna vrednost posnetega mleka pri krmljenju prašičev je v lahko prebavljivi beljakovini, ki je tudi edina beljakovina živalskega izvora, katero imamo navadno doma.

Kdor ima dovolj posnetega mleka, lahko z njim večinoma ali popolnoma nadomesti drago beljakovnato močno krmilo živalskega izvora, kakor sta ribja in mesna moka. S posnetim mlekom dobi prašič lahko že toliko živalske beljakovine, da dobro uspeva, če dobi poleg posnetega mleka še dovolj žitnih zdrobov. Za pujske je najboljše, če ne dobivajo posnetega mleka že med sesanjem. Zato pa naj ga dobiva doječa svinja. Ko smo pujske po 8—10 tednih sesanja že odstavili, naj začno šele dobivati posneto mleko. Po odstavi naj dobivajo najprej vsi skupaj le en liter posnetega mleka na dan. To množino višamo prav polagoma, dokler ne pridemo na največ 6 l dnevno, tako da pride na vsakih 10 kg žive teže pujskov največ po en liter posnetega mleka. Več posnetega mleka bi mladi prašički ne prenesli in tudi ne izrabili. Tudi pitalnim prašičem pokladamo ob začetku na dan in glavo 1—2 litra posnetega mleka, ki ga polagoma zvišamo na 5 l. Več kot 5—6 l posnetega mleka prašič ne izrabi dobro, radi česar bi bilo krmljenje večje množine posnetega mleka poleg drugih krmil negospodarsko. Po Kellnerju nadomesti 1 kg posnetega mleka v krmi 31 gramov ribje moke, 24 g mesne moke ali pa 70 g jedmenovega zdroba. Prašiči naj dobivajo popolnoma sveže ali pa popolnoma kislo, nikdar pa ne na pol kislo posneto mleko.

Posneto mleko je zelo dobro beljakovnato krmilo tudi za perutnino. Piščeta in kokoši naj dobivajo posneto mleko kakor prašiči v zameno za ribjo ali mesno moko. Strogo pa moramo paziti na to, da dobivajo živali le sveže hladko posneto mleko bodisi kot pijačo ali pa pomešano med mehko krmo. Ako ne moremo ohraniti posnetega mleka delj časa posevno sladkega, potem storimo najboljši, da posneto mleko pred vsako uporabo dobro skisamo in le popolnoma skisano uporabljamo za pijačo ali krmo. Kako je pripravljati posneto mleko za krmljenje kokoši, smo že pisali v članku »Krmljenje posnetega mleka kokošim«, ki je bil lani objavljen v 17. številki »Gospodarja« z dne 25. oktobra. P.

Nabiranje in pridobivanje travnega semena

Vse države stremijo dandanes po gospodarski osamosvojitvi, po neodvisnosti od inozemstva, po avtarkiji, kakor pravijo. To pomeni, da skuša vsaka kriti svoje potrebe doma in čim manj kupovati od zunaj. Nasprotno pa vsiljuje svoje izdelke tujim državam, da tako bogati na njih račun. Bogatejše, gospodarsko naprednejše, zlasti industrijske države izrabljajo na ta način revnejše poljedelske pokrajine, ki naj od njih po visokih cenah nabavljajo pridelke in izdelke, same se pa branijo kmetijskih proizvodov teh dežel. To mora naravno dovesti do še večjega bogatenja bogatih in do še hujšega osiromašenja revnih držav.

Med take revne poljedelske države prištevamo tudi našo Jugoslavijo. Bogate vladavine nam ponujajo svoje stroje, tkanino, obleko, obutev, semena in razno več ali manj potrebno blago. Od nas pa nočejo kupovati niti pšenice, koruze, sadja, vina in drugih pridelkov zemlje, niti naše živine. Naravno, da se ob takih razmerah mora naše bogostje stekati k njim. Toda naš obstoj zahteva, da ne smemo tega več dopuščati, ampak se moramo boriti z istimi sredstvi kakor oni, to je, čim manj uporabljati potrebščine, ki prihajajo iz inozemstva.

Med nujne kmetijske potrebščine štejemo tudi razna semena detelj, trav, cvetlic in zelenjave. Za taka semena gre do letno v inozemstvo težki milijoni našega kmečkega denarja; in vendar so tudi pri nas dani pogoji za njih pridelovanje. Za našega kmeta z njegovo obsežno živinorejo prihaja vpoštev zlasti seme krmskih rastlin: pese, detelj in trav, ki so mu nujno potrebna za pridelovanje krme. Domače detelje pridelava dovolj celo za izvoz, lucerne pa moramo uvažati precej vagonov, dasi bi jo lahko dovolj pridelali doma. Seme trav pa moramo skoro vse uvažati, le malo ga da naše kmetijstvo, jemlje ga pa iz inozemstva najmanj za štiri milijone dinarjev letno. Ta denar bi lahko ostal doma, če

bi se naši kmetje vrgli na pridobivanje semena raznih trav. V tem članku pa ne mislimo obravnavati umnega pridelovanja semena za prodajo, ampak hočemo opozoriti kmetovalce na nabiranje travnega semena sedaj, ko dozoreva, za domačo setev, kolikor ga rabijo za napravo lastnih umetnih travišč ali za podsetev slabih travnikov.

Pri nas rastejo skoro povsod trave, čijih seme navadno po visokih cenah kupujemo za izboljšanje travišč. Ker jih dobimo skoro nemešane ponekod po travnikih, mejah, tratih in ob jarkih ter zore ob različnih dobah, zato se da njih seme smukati in tako pridobivati. To delo ni težavno; najlažje ga izvedejo otroci, potem ko je kmet ugotovil, kdaj je katera trava zrela, in jim pokazal, kako naj jo smukajo. Nabrano seme, četudi ni popolnoma čisto ali je celo zmes raznih trav, lahko služi za domačo rabo. Z njim bo poljedelec dosegel skoro isti uspeh kakor z dragim nakupljenim semenom. Če se mu pa posreči nabrati ga kaj več, ga lahko proda trgovcem s semenom, kar mu nudi lep postranski zaslužek. Za prodajo pa mora biti seme dobro očiščeno.

Niso pa povsod trave tako nemešane, da se da smukati vsaka vrsta zase. Izplača se pa žrtvovati del travnika, da dobimo dobro travno seme. Tisti del, kjer je trava najkropkejša, najbolj razvita, pustimo dozoreti. Ko je njeno listje že porumenelo in seme ni več mlečno, tedaj jo požanjemo, posušimo, omanemo ali omlatimo. Pridobljeno seme očistimo in še naknadno presušimo. Slama je za krmo še vedno dovolj dobra, najmanj tako kakor ječmenova.

Če je pa seme zmes raznih trav, ni sicer primerno za prodajo, pač pa dovolj dobro za domačo posetev umetnih travišč ali za podsetev travnikov. Tako seme ima več prednosti nasproti kupljenemu. Predvsem vemo, da ni prestaro, torej je dovolj kaljivo. Nadalje je znano,

da domače travne vrste pri nas še vedno najboljše uspevajo in ni nevarnosti, da bi odpovedale. Najboljše trave, ki so pri nas razširjene in dajejo izvrstno kremo, so te-le: francoska pahovka, italijanska in angleška ljulika, rdeča in travniška bilnica, travniška latovka, pasja trava, pasji rep, mačji rep, lisičji rep, šopulja, zlati oves in druge. Nekatere izmed njih se pa ne dajo tako lahko nabirati, oziroma smukati, ampak jih moramo že pravilno gojiti in posamezne

pridelovati. Nabirati in smukati se dajo zlasti lisičji rep, travniška in rdeča bilnica ter travniška latovka.

Poudarjamo pa, da tako pridobivanja semena je le pripomoček v sili ob času, ko mali kmet ne pride do denarja in je radi tega primoran pomagati si sam s sredstvi in pripomočki, ki so mu na razpolago. Bolje na ta način si izboljšati zemljišča za krmo in njeno kakovost, kakor da ostanejo tla radi pomanjkanja semena slabo rodovitna in donosna.

Da se seno samo ne vžge

Ko spravimo seno v senik, na skedenj ali v podstrešje, začne vreti ali kipei. Vrenje sena traja kakih 6 do 8 tednov in vpliva ugodno na tečnost sena. Pri vrenju se seno razgreje in doseže pri tem precejšnjo toplino že po dveh do treh dneh, ko je bilo spravljeno na svoje mesto. Dokler se seno ne razgreje nad 65 stopinj Celzija, ne utrpi kakovost sena nobene škode, pač pa, če preseže omenjeno toplino. Ako je bilo seno v redu posušeno in popolnoma suho tudi spravljeno pod streho, potem se nam ni bati, da bi se prekomerno razgrela. Vse drugače pa je, če seno ni bilo dobro posušeno ali pa, če so med sicer dobro posušeni senom še nepresušeni ali vlažni šopi trave. Tedaj je nevarno, da se seno razgreje nad 65 stopinj Celzija in doseže kmalu tako visoko toplino, da se lahko samo vžge. Da do tega ne pride, je edino pametno, da spravimo domov le povsem suho in dobro presušeno seno. Ker pa smo včasih radi nestalnega vremena le prisiljeni spraviti domov še ne dovolj suho seno, potem je najbolje, da ga doma ne spravimo še na stalno mesto in ga pri zadostnem prostoru ponovnokrat premečemo, da se preveč ne ugreje, se prezrači, shladi in polagoma posuši. Če pa nam na takšen način ni mogoče zabranjevati, da bi se premalo posušeno seno preveč ne ugrelo, potem moramo skušati to preprečiti na drug način. Vsekakor pa se moramo čez 2 do 3 dni potem, ko smo premalo suho seno spravili, prepričati vsak dan,

kakšna je toplina v notranjosti senene kope. V to se uporablja posebne dolge, votle palice s toplomerom, ki jih zasadi mo globoko v notranjost senene kope. Na splošno pa zadostujejo v to tudi daljši železni drogovi, ki jih potisnemo ali zasadi mo na več mestih v kopo. Ako opazimo, da se toplina močno viša, potem jo moramo večkrat na dan merit in se prepričati o toplini v seneni kopi. Kadar prekorači toplina v seneni kopi 65 stopinj Celzija, potem moramo skušati razhladiti kopo z zračenjem. V to svrhu navrtamo seneno kopo na njenem najbolj vročem mestu na več mestih v razdalji enega metra, da se z zračenjem čimprej zniža toplina. Vse preotline ali prevrtine za merjenje topline in ohlajenje kope napravimo navpično in skoraj do dna kope. Če se toplina kljub temu le močno dviga, potem moramo napraviti v kopo takoj meter širok hodnik ali predor. Dokler ne prekorači toplina 95 stopinj Celzija, ni neposredne nevarnosti za ogenj in ni treba še začeti poilvati ali hladiti senene kope z vodo, ker bi bilo to preuranjeno. Premočeno seno v kopi bi začelo potem močno plesniti in bi se skvarilo. Le, če se toplina že približa 100 stopinjam Celzija, potem moramo računati, da se kopa lahko nenedoma vžge, in je treba takoj začeti gasiti prerazgrela mesto v seneni kopi, da preprečimo škodo, ki bi jo lahko povzročil ogenj. V obrambo ognja pa moramo biti za vsak slučaj vedno že v naprej pripravljeni. P.

V KRALJESTU GOSPODINJE

KUHINJA

Vkuhavanje sadja v patentne kozarce. Patentni kozarci so se že precej vdomačili v našem gospodinjstvu. Res, da so precej dragi, a se izplačajo, ker se s tem vkuhavanjem prihrani veliko sladkorja. V patentnih kozarcih prav vkuhano sadje se ne pokvari, je zelo zdravo in nam sadna voda pogasi žejo. Vsa priprava za vkuhavanje sestoji iz kozarcev, gumijevih obročkov, peres iz pločevine in velikega lonca. Zelo pripravnici so za vkuhavanje nalašč za to pripravljene lonci s toplomerom. Zadostuje tudi navaden lonec, da je le dovolj širok in dovolj globok. Na dnu lonca je treba postaviti leseno dno, da kozarci pri kuhanju ne popokajo. Z vkuhavanjem se ne sme odlašati. Ko je vse pripravljeno, je treba takoj začeti. Za eno vkuhavanje naj bodo kozarci enako veliki in z enako vsebino. Sadje za vkuhavanje mora biti zdravo, dovolj zrelo, a ne prezrelo. Tekočine naj se v kozarce nalije par prstov pod robom, ker bi pri kuhanju in vrenju sok tekel iz kozarcev. Zgornji rob kozarca, obroček in pokrov mora biti tedaj, ko zapiram kozarec, suh. Kozarce povijem s krpami, preden jih vložim v lonec, nalijem do polovice kozarcev vode, trdno pokrijem ter postavim na štedilnik. Kuhanje se računa od tedaj, ko voda začne vreti. Pri loncu s toplomerom se je treba ravnati po stopinjah, ki so na njem zaznamovane. Ko je zelenjad ali sadje kuhano, naj se shladi v vodi, v kateri se je kuhalo. Lonec z vkuhanim sadjem se mora postaviti na lesen podložek, nikakor pa ne na železo ali pločevino. Drugi dan po vkuhavanju je treba pregledati, če so vsi kozarci dobro zaprti. Odstraniti jim je pločevinasta peresa ter jih spraviti na suh, hladni in temen prostor. Rabljena peresa je treba namazati z oljem, zaviti v papir in spraviti na suh prostor.

Vkuhan grah v patentnih kozarcih. Zelen grah zluščim in mu odstranim vsa

premajhna in zdrobljena zrna. Zbrana zrna denem v snažen prtlič, vtaknem v vrelo in osoljeno vodo ter pustim vreti 5—7 minut. Iz vrele vode ga položim za par trenutkov v mrzlo. Nato napolnim kozarce, jih zalijem s precej slano prekuhano vodo in pridenem v vsak kozarec literske vsebine eno žličico sladkorja. Kozarce pokrijem z gumijevimi obročki s steklenim pokrovčkom in pritrdim s peresi. Nato jih steriliziram pol drugo uro v vreli vodi. Razgrevanje ponaviljam dvakrat v presledkih treh do petih dni, vselej po pol ure. Vkuhavanje graha se mora vršiti zelo hitro, ker bi dolgo časa zluščen grah postal kisel.

Kuhana salata z graham: Pest salnatih listov skuham v slani vodi. Kuhane stresem na rešeto, jih osvežim z mrzlo vodo ter prav na drobno sesekljam. V kozici pražim pest zelenega graha. Za praženje rabim pol žlice surovega masla, pol žlice sesekljanega zelenega petršilja, malo drobno zrezane čebule in pol žlice moke. Ko je grah mehak, mu pridenem sesekljano salato. V par minutah je jed gotova. Na mizo jo dam kot prikuho.

ga Kako popravimo slabo vino. Od dobrega vina vzamemo 56 dkg vinskega kamena, 56 dkg medu in 56 dkg ječmena. Vinski kamen kuhamo v mehki vodi, da se popolnoma razpusti, naker pridenemo ječmen ter kuhamo ob slabem ognju toliko časa, da se razpoči. Sedaj pridenemo še med. Ako se je preveč vode vkuhalo, dodamo svežo, da je je zopet toliko kakor poprej. Končno vso tekočino precedimo skozi blago, vlijemo v sod (100 l), katerega napolnimo z moštom takoj izpod stiskalnice. Kipenje bo storilo nadalje. Pri ponovnih preizkusih se je dognalo, da je dobilo vino popolno kvaliteto dotičnega vina, od katerega smo vzeli vinski kamen.

Prihajajo na svet tisti časi, o katerih pravijo, da bodo žene objemale šore...

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarstvo. V denarnem prometu na ljubljanski borzi ni bilo v zadnji dobi znatnejših sprememb. Kolikor so se kupovale inozemske devize, so uradno notirale spodnje cene, katerim je še priložiti 28.5% državno premijo. V prostem prometu se giblje pa ta dodatek okrog 40% državne notacije. Uradni tečaji so naslednji: 1 angleški funt 173.10 Din, 1 ameriški dolar 33.92 Din, 1 holandski goldinar 23.12 Din, 1 nemška marka Din 12.95, 1 švicarski frank 11.11 Din, 1 avstrijski šiling 9.25 Din, 1 belgijski belga 8 Din, 1 italijanska lira 2.96 Din, 1 francoski frank 2.26 Din, 1 češka krona 1.42 Din, 1 grška dragma 30 par, 1 španska pezeta 6.40 Din.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Ptuju. Na zadnji živinski sejem v Ptuju so prodajalci prignali 63 konj, 150 bikov in volov, 279 krav in telic, skupaj 492 glav, od katerih je bilo prodanih 279 kosov. Cene za kilogram žive teže so bile naslednje: voli 3.50—4 Din, biki 2.50—3 Din, telice 3—4.50 Din, krave 2—4 Din. Konji po glavi od 1000 do 3000 Din.

g Mariborski prašičji sejem. Dovoz je znašal 342 prašičev, prodanih 156 kosov. Kupčija je bila dobra, povprečne cene za kos mladim prašičem so bile: 5—6 tednov stari po 90 Din, 7—9 tednov stari 100—130 Din, 3—4 mesece 140 do 180 Din, 5—7 mesecev 220—270 Din, 8—10 mesečni 300—380 Din, enoletni 420—450 Din; za kilogram žive teže 5 do 6 Din, za kilogram mrtve teže 9 do 10 Din.

g Vojvodinski prašičji sejmi. V Mitrovici so debeli opitani prašiči do 120 kilogramov teže za 1 kg žive teže po 5.50 do 6 Din, do 150 kg po 6.50—7 Din, nad 150 kg težki 7.25—7.50 Din. Te cene plačujejo izvozniki za blago, določeno za izvoz. Mesarji pa iščejo ugodnejših prilik in plačujejo za pol do enega dinarja ceneje.

CENE

g Tržišče jaje. Sedaj so tudi na štarskem začeli izvozniki nakupovati jajca od producentov-kmetov po meri z obročem s premerom od 41.1 mm. Jajca, ki ne gredo skozi obroč, tehtajo nad 55gramov in jih plačujejo po 40—45 par za kos. Drobnejša jajca pa dosežejo komaj dve tretjini te cene. Ta način nakupovanja se je vpeljal zaradi tega, ker se smejo v Nemčijo izvažati le polnosveža jajca od najnižje teže 55 g in morajo pri 1000 kosih doseči težo 57.50 kg. Drobna jajca se prodajajo doma po zelo nizkih cenah. Proizvodnja je sedaj izredno majhna, zato so cene v tu- in inozemstvu jako poskočile. Povpraševanje iz inozemstva je živahno.

g Tržne cene v Vojvodini. Na tedenskem sejmu v Rumi, v bogati žitorodni pokrajini, so bile zadnje dni sledeče cene perutnini: par piščancev 12—14 Din, mlade goske kos po 6—8 Din, race 3—4 Din, kokoši 10—15 Din ena, jajca 32—33 kosov za 10 Din.

g Vinsko tržišče in stanje vinogradov. Nakup vina je skoraj povsod zastal. V Sloveniji si gostinčarji nabavljajo le manjše količine in to le cenejše vrste, po dražjih sortnih vinih ni povpraševanja. Kjer je toča potokla, so cene v lokalnem prometu nekoliko poskočile. V Dalmaciji je promet zastal takoj, ko je bila uvedena banovinska trošarina. Že prej je izvoz vina nazadoval in se zmanjšala domača potrošnja, ko so cene narasle. V nekaterih krajih imajo v kletih še mnogo vina, ki ga ne morejo spraviti v denar niti po nizkih cenah. Od povsod tožijo, da je potrošnja vina razmeroma majhna, v primeri s prejšnjim letom. — Stanje vinogradov ni nikjer ugodno in izgledi na letino so slabi. Toča je že dosedaj napravila mnogo škode. Vinogradniki, ki niso mogli prodati svojega lanskega pridelka, so v stiski, ker nimajo denarja za nakup modre galice, s katero je treba leto zaradi slabega vremena večkrat škropiti.

PRAVNI NASVETI

Pravica revnih. S. F. — Žena je imela terjatev proti svojemu možu, ki je bil nepoznanega bivališča. Zato si je poskrbela ubožno spričevalo; sodišče je ženi določilo advokata kot zastopnika revnih, ta je vložil tožbo, pravdo dobil in se je žena za svojo terjatev in stroške dala vknjižiti na možovo posestvo. Ker zahleva sedaj advokat plačilo od žene, vprašate, če mora žena plačati advokata, čeprav ima pravico revnih in čeprav se možovo posestvo ni prodano in še ni dobila izplačane svoje terjatve s stroški. — Zastopnik revnih je samo začasno dolžan brezplačno zastopati ubožno stranko. Čim se premoženjske razmere ubožne stranke spremenijo (n. pr. s tem, da je dobila vloževano terjatev) je dolžna tudi ubožna stranka, da plača svojemu zastopniku po sodišču določeno nagrado.

Posestnica, ki ne pozna svojih pravic. M. P. H. — Šest let je že od tega, kar ste prevzeli posestvo po pok. očetu. Živite sedaj na posestvu z materjo, ki si je pridržala gospodarstvo in s sestro. Rada bi se sedaj poročila, pa ne veste, kakšne pravice imate sploh do posestva. — Svetujemo vam, da greste na uradni dan na okrajno sodišče in tam zaprosite, da vam pokažejo spis po pokojnem očetu in da vam prečitajo, kako ste se dedili po pokojnem očetu dogovorili. Nato naj vam pokažejo v zemljiški knjigi, s kakšnimi omejitvami, oziroma bremenji je bilo posestvo na vas prepisano.

Nabor. A. P. J. Ker vas je občina S. vpisala v rekrutni spisek, morate s to občino na nabor.

Zarubljeni predmeti prodani pod ceno. J. S. Z. — Vprašate, kako je z zarubljenim predmetom, ki se pod vrednostjo proda, ali trpi zgubo dolžnik ali davkarja, oziroma ali se smatra, da je dolg poravnun. — Če je bil n. pr. zarubljen skoraj nov bicikelj, vreden 1000 Din, za zaoslale davke v skupnem znesku 600 Din, a na dražbi je bil prodan radi pomanjkanja kupcev za 350 Din, potem se ta izkupiček po odbitku stroškov rubežni in prodaje (v znesku ca. 50 Din) izročiti zahtevajočemu upniku, tako da ostane še vedno dolga 300 Din, a dolžnik je ob svoje kolo. Škodo pri prodaji pod vrednostjo imajo predvsem dolžnik, posredno tudi zahtevajoči upnik. Če pride torej do prodaje, je v interesu dolžnika, da pride čim več resnih kupcev, ki naštejejo ceno predmetu vsaj do resnične vrednosti.

Pravica stezanja živine pri oranju. L. G. R. Ob svojem vrtu ste pridobili še dve njivi, s katerimi bi radi povečali vaš vrt, to je njive hočete opustiti kot take, pač pa hočete nasaditi sadno drevje, zasejati travo in jih zagraditi. Vprašate, če smete te novo pridobljene njive zagraditi, ker so doslej

mejaši teh njiv stezali živino ob oranju po robu sedaj vaše njive. — Sporazumeti se morate z mejaši, predno zagradite njive v vrt, sicer vas mejaši lahko tožijo radi motenja posesti, ker so si svojo pravico stezanja živine pri oranju že priposestovali. Ne morete se opirati na to, da ste pridobili njivi »bremen prostoc«, ker ste vedeli, da je ta služnostna pravica priposestovana, čeprav še ni vknjižena.

Zalostne razmere. B. H. R. — Polnoletna živite že več let na očetovem domu in pomagata pri gospodarstvu. Oče je strašno razburljiv, brez razloga se krega in vpije, tako da smatrajo ljudje, da ni popolnoma zdrave pameti, ker v takih napadih goni svojo ženo — vašo mater — in vas in vašega brata od hiše. Bojite se, da bi oče še dom prodal in vse zapil. Kako temu odpravi. — Če je oče vknjižen kot lastnik posestva, ga ne morete ovirati pri gospodarstvu, dokler ga sodišče ne bi preklalo in mu postavilo pomočnika, oziroma skrbnika. Predlog na preklic stavi lahko žena ali pa domača občina; seveda bo treba dokazati, da je oče ali slaboumen ali pa vsled zavijanja alkohola postal nesposoben upravljati svoje gospodarstvo in da bi vsled njegovega zapravljanja celi družini pretilo siromaštvo. Dokler oče živi, nimate Vi niti Vaši bratje pravico kaj zahtevati od njega, pač pa je oče dolžan, da preživlja svojo ženo. Šele po smrti očeta lahko zahtevate svoj nujni delež.

Zastaranje advokatskih stroškov. B. F. Terjatve odvetnikov za stroške zastarajo v treh letih. Ako pa je dolžnik pred potekom zastaralne dobe izrecno ali molče priznal advokatu pravico do stroškov, se zastaranje prekine. Ravno tako se zastaranje prekine, ako upnik (advokat) toži in tožbo v redu nadaljuje.

Gospodar lahko brez razloga odpove stanovanje. V. N. K. Stanovanjske zaščite ni več, zato vam ne bo pomagal ugovor, da niste dali povoda za odpoved stanovanja. Gospodar lahko v vsakem slučaju brez odpovedi odpove stanovanje. Držati pa se mora odpovednega roka, ki je bil dogovorjen, ali ki je v kraju običajen oziroma po zakonu predpisan.

Osebe z devetimi in več otroki in kuluk. T. D. Niso vse osebe z devetimi in več otroki oproščene davkov in kuluka. Do oprostitve imajo pravico od teh samo osebe, katerih davek po vseh davčnih oblikah ne presega 500 dinarjev in ki njih najmlajši otrok ni starejši od 14 let. Kar se tiče kuluka teh oseb, je minister za gradbe odločil, da tudi cestni obveznosti niso navedene osebe zavezane. Osebe, ki hočejo doseči tudi oprostitve kuluka, morajo z rednimi listinami dokazati oblastvu, pristojnemu za odreditev cestne obveznosti, da ne plačujejo nad 500 dinarjev davkov in da najmlajši otrok ni starejši od 14 let.