

# Gospodar in gospodinja

LETO 1935

25. JULIJA

ŠTEV. 30

## Rano sadje v gospodinjstvu

Razen za prodaj na malo in na veliko se da rano sadje uporabiti z velikim pridom tudi v domačem gospodinjstvu.

Pred vsem je važna domača uporaba svežega sadja za prigrizek ne samo otrokom, ampak tudi odraslim. Kdo se ne veseli prvih črešenj, marelic, breskev in hrušek. Pa tudi gozdni sadeži kakor jagode — bodisi gozdne ali vrtné — in borovnice so povsod zaželjena slaščica. Kakoršnokoli sadje je poleg zelenjadi čez vse potreben dodatek k običajni, zlasti beljakovinski hrani, ako naj ostane naš organizem zdrav in odporen. To važno pravilo se pri nas vobče, zlasti pa na kmetih vse premalo upošteva. Sveže sadje se ne smatra za potrebno živilo, ampak samo kot nekaj priboljšek za otroke. Po mestih so se razmere v tem oziru v zadnjih desetletjih precej izboljšale. Dandanes povžijejo po vseh večjih krajih ogromne množine svežega sadja; že najpreprostejša gospodinja skrbi, da je na mizi čimbolj pogosto. Kar pa je koristno za meščana, tudi kmečkemu prebivalstvu ne bo škodovalo. Torej: Tudi na kmetih k vsakdanji hrani več svežega sadja!

Uživajmo pa le popolnoma zrelo, oprano sadje s kožo vred. Zrelo in snažno sadje ne more nikdar povzročiti kake bolezni. Pač pa je nevarno nezrelo sadje, ker dela prebavila sprejemljiva za razne kužne bolezni (n. pr. griža).

Rano (poletno) sadje je pa kaj malo trpežno. Zato je prav posebno primereno za predelavo v trajno, trpežno obliko (konserviranje). Večina samega sadja se da sušiti, potem vkuhavati (kompot) in predelati v mezgo ali marmelado; jagodasto sadje (jagode, ribez, kosmulja, borovnice ali maline) da pa izvrstne sokove.

Za vkuhavanje s sladkorjem po starem načinu ali pa s pomočjo steriliza-

cije in neprodušnega zapiranja so najprimernejše črešnje, marelice, breskve in hruške. V to svrho vzemimo plodove, ki so sicer zreli, pa vendar še trdi, da pri vkuhavanju ne razpadejo. Kdor uporablja steklenice z gumijevim obročkom in steklenim pokrovcem (Weck), lahko vkuhava brez sladkorja. Izdelek se po potrebi osladka šele neposredno preden ga uživamo.

Sušiti se da vse rano sadje razen jagod in malin. Prav lepo se pa suše borovnice, ki dajo jako čislano suho sadje; uspešno ga uporabljajo tudi v zdravilne svrhe. Sušijo tudi črešnje, ki dajo prav dobro suho robo za zimske mesece. Najbolj prikladne za sušenje so pa hruške in jabolka. Vse sadje za sušenje naj bo kolikor mogoče zrelo, kakoršno mora biti za takojšnje uživanje. Čim boljšega okusa je namreč surovo, tem boljši je tudi suho. Ob letošnjem suhem in solčnem vremenu sušimo sadje lahko na solcu. Sicer pa suše naše gospodinje v peči, na peči, na štedilniku, v štedilnikovi pečici itd. Redkokje suše rano sadje v sušilnicah, ker ga navadno ni toliko, da bi se izplačalo kuriti sušilnico.

Za sadno mezgo ali marmelado so jako pripravne jagode, posebno pa marelice. Pripraviti se pa da tudi iz vsakega drugega sadja. Navadno jo vkuhavajo s sladkorjem (na 1 kg mezge 80—100 dkg sladkorja), da je trpežna, akoravno ni prav gosta. Čim manj pa damo sladkorja, tem gostejše jo moramo vkuhati, da se ne pokvari. Za sadno mezgo naj bo sadje čimbolj zrelo ali celo prezrelo. Še trdo, le napol zrelo sadje ni za mezgo, ali pa ga moramo zelo sladkati. Zdravilno mezgo naredimo iz borovnic in pozneje iz bezgovih jagod. Postopek pri napravi mezge je takle: Sadje najprej razberemo, potem operemo in s prav malo vode kuhamo, da razpade. To še vroče pretlačimo, da odstranimo kožo, pešči-

čša in morebitne druge neprebavne sestavine. Pretlačeno mezgo vkuhavamo med neprestanim mešanjem toliko časa, da je primerno gosta. Šele proti koncu vkuhavanja dodamo sladkor.

Važen izdelek iz ranega sadja so razni **sadni sokovi**, vkuhani in konzervirani s sladkorjem. Za ta izdelek so posebno pripravne maline, iz katerih delajo gospodinje znani in tako priljubljeni **malinovec**. Izvrsten sok dobimo pa tudi iz ribeza in iz borovnice (ribezovec in borovničevce). Vse sadne

sokove izdelujemo na ta način, da pripravljeno sadje najprej zdrobimo, sok iz drozge odtisnemo (sprešamo), potem prečistimo (precedimo ali filtriramo) in takoj nato prav na kratko (5 minut) vkuhamo s sladkorjem, ki ga vzamemo 50—100 dkg na vsak liter prečiščenega soka. Še svež sok napolnimo v steklenice, ki jih zamašimo in zalijemo s parafinom.

Gospodinje shranite na primeren način čimveč ranega sadja. H.

## Poskrbite za krmo živini

Vročina in suša zadnjih tednov, ponekod celo zadnjih mesecev, je pokosene travnike tako močno ožgala, da od druge košnje ni veliko pričakovati. V težkih skrbah so naši živinorejci, kako bodo prehranili živino čez zimo, saj so v nekaterih krajih že sedaj začeli pokladati seno. Četudi je večji del Slovenije prošli teden zajel blagodejni dež, vendar od travnikov in pašnikov, zlasti dolinskih in kršovitih ni mnogo pričakovati, ker je trava požgana do korenin in ne bo mogla letos odgnati. Še prihodnje leto se bo ta suša občutila na redki travi in pičli košnji. Torej travišča letos ne bodo rešila naše živine, ampak moramo seči po drugih pripomočkih in drugih zemljiščih.

Najbolj priporočljiva krma za vse vrste goveje živine je **zelena kuruza**, ker se da sejati po strnišču in nam da zelo tečno zeleno krmo, pa tudi okisano — ansilazo. Malokatera krmna rastlina zaleže tako glede svoje hranivosti kakor tudi v zdravstvenem oziru toliko kakor ta. Zlasti molzne krave so za njo hvaležne ter jo nam poplačajo z večjo količino boljšega mleka. Saj ima kuruza, dokler je še zelena, v sebi obilo sladkorja, ki je raztopljen v rastlinski vodi, torej najlažje prebavljiv. Za poljedelstvo ima tudi to prednost, ker jo sejemo po strnišču, nam torej zemlja ne ostane prazna do jeseni, ampak nam da potreben pridelek krme, ki nam prihrani suho klajo za zimo.

Toda pri setvi kuruze moramo upoštevati nekatera navodila, če hočemo imeti od nje tudi čim večje koristi. Predvsem si moramo priskrbeti zdravo, kaljivo seme, če nimamo sami do-

mačega pridelka. Da se prepričamo o kaljivosti, vzemimo od semena sto zrn, jih postavimo na krožnik v moker pesek in pazimo, da je ta vedno vlažen. Čez nekoliko dni bodo zrna skalila. Ta seštejemo in ugotovimo kaljivost. Od večje ali manjše kaljivosti je odvisno, če naj kuruza sejemo bolj redko ali bolj gosto.

Strnišče, na katero hočemo posejati kuruza za krmo, pognojimo z dobro razkrojenim hlevskim gnojem, kajti bogat pridelek dobimo le tedaj, če je zemlja dobro zagnojena. Brez gnoja kuruza slabo uspeva. Ko smo gnoj raztrosili, ga takoj srednje globoko zaorjemo in pripravimo njivo, ko je zemlja od dežja že namočena za setev in takoj tudi kuruza posejemo in podbrnemo. Pri setvi moramo tudi opozoriti na pogošček, ki ga nekateri poljedelci še vedno delajo: namreč, da sejejo kuruza pregosto. Ne smemo misliti, da čim gosteje sejemo, tem več pridelka dobimo; ampak rastline morajo imeti dovolj prostora za svoj razvoj, potem tudi krepko rastejo. Pregoste setve trpijo preveč po suši, zato dobimo od nje le pičlo krme. Sejmo torej kuruza gosteje sicer kot za seme, toda vendar bolj redko kot navadno. Primeroma redko posejana kuruza se bo hitro in krepko razvijala ter dala sočno zeleno krmo.

Zelene kuruze ni nikdar preveč posejane. Če nam jeseni ostane, da je ne moremo vse pokrmiti v zelenem stanju, saj jo lahko okisamo v betonskih jamah. Najboljšo okisano krmo — ansilazo — nam da ravno ta rastlina. Zato tudi sejejo po vseh državah, kjer se je ansilaza tako močno razširila, da brez

nje sploh ne morejo več izhajati, v ta namen predvsem koruzo. Ta se da zrezana na slamoreznici in dobro stlačena najbolje okisati in nudi pozimi živini, zlasti mlečnim kravam izvrstno kislo krmo. Krma te vrste popolnoma nadomesti zeleno klajo, zato naj bi se tudi pri nas sejala v večji meri.

Še eno prednost nudi zelena koruza v primeri z drugo zeleno krmo: da se sejati vsak čas in povsod. Sejemo jo lahko od spomladi tja do konca poletja, samo, da ima par mesecev ugodnega vremena za rast. Pri nas jo navadno gojimo samo v toplejših legah, kjer tudi dozoreva. Toda za krmo se da sejati tudi v hladnejših legah, kjer navadno ne dozori. V planinskem področju se žito tako pozno požanje, da se ne izplača več sejati repe ali ajde. Tam je še vedno na mestu zelena koruza, ki bo do zime dala dovolj tečne krme. Če bi jo pa do tedaj ne mogli vso pokrmiti, jo pač okisamo in nam zgodaj spomladi pred zelenjem nadomešča

korenstvo, ki je do tedaj že pošlo.

Povdariti moramo tu še pomen zelene koruze pri mešanju z ostalimi odpadki zelenja, ki jih hočemo okisati. Jeseni, ko spravimo peso, repo, zelje, korenje, nam ostane mnogo listja teh rastlin, ki ga ne moremo vsega pokrmiti v zelenem stanju. Navadno ga posušimo v kozolcih, še več pa ga gre po zlu in konča na gnojišču in kompostu. Suho listje oparimo pozimi in ga pokladamo prašičem. Toda vrednost take krme je zelo mala. Veliko boljše in tečnejšo klajo bi si iz tega pridobili, če bi jo okisali v jamah; toda ne samo, ampak pomešano z zrezano zeleno koruzo. Ta krmila se med seboj tako izpopolnijo, da je komaj dobiti boljše okisane krme kakor je ta. Zato naj bi vsak živinorejec že sedaj na to mislil in posejal zeleno koruzo deloma za pokladanje v zelenem stanju, deloma za okisanje. Potem bo imel tudi manj skrbi, kako bo prehranil svojo živino čez zimo. L.

## Prevoz čebel

V zadnjem članku smo bili obljubili, da bomo o prevažanju v pašo napisali nekaj koristnih nasvetov. Ker je prevoz pred durmi, moramo takoj izpolniti obljubo, da ne bo prepozno. — Prevažanje čebel v pašo je staro kakor čebelarjenje samo. Že stari klasični pisatelji govorijo o njem. Ker se težko najde kraj, kjer bi bilo od spomladi do pozne jeseni vedno dovolj paše, je prevažanje razumljivo. Pri nas Slovencih je prav za prav še malo razvito ali bolje rečeno: nič ni organizirano. Edino v ajdo vozi del čebelarjev in v hojo, drugače pa dosledno prevažajo le malokateri. Naše čebel. organizacije čaka v tem pogledu še mnogo prevažnega organizatornega dela. Jasno je, da se malemu čebelarju, kakršnih je zlasti po kmetih pretežna večina, samemu ne splača in ne kaže prevažati, ker se mu stroški, sitnosti in zamuda časa ne povrnejo. Ako bi bil prevoz skupno organiziran, bi bilo zanimanje zanj večje in bi čebelarji gotovo bolje kot sedaj izkoriščali razne paše ne le v svojem bližnjem okolišju, marveč tudi na večje daljave, celo izven Slovenije.

Toda to je poglavje zase, o katerem sedaj ne utegnemo obširno pisati. Govoriti hočemo le o prevažanju kot takem in našim čebelarjem pokazati, da prevažanje ni nič težkega in neprijetnega, če je čebelar na mestu in če so panji trdno narejeni. Saj se nič pripetiti ne more, če je vse skrbno urejeno. Seveda: površnost ter malomarnost in prevoz se postrani gledajo. In se slednji kruto maščuje nad onima dvema, če se preočitno pokažeta!

Prvi pogoj mora biti, da so družine in panji v redu. Slabičev in brezmatičnežev ne prevažamo — škoda stroškov! Tudi panji morajo biti solidno sestavljeni in trdno zbiti. Zlasti notranja oprema (satniki) morajo stati v razstojščih pri A. Ž. panju trdno, negibno. Vse premične dele je treba pritrditi z žeblički (rešetko, okenea, deščice pri okencu, zapahe in žrela itd.) Ne zanašaj se na razne premakljive zapore, pripore in uture! Panj se trese in trese in najsolidnejši »ravbar« se počasi zgunca in spusti, če ni z žebljem zavarovan. Vse opravke glede varnosti zapora izvrši že preje počasi, previdno in

vestno, da se nič ne pozabi. Samo z žrelom se počaka do zadnjega večera in pa z odprtino (zračnikom) zadaj.

Najvažnejši pogoj dobrega prevoza so zlasti v poletni vročini **zadostni zračniki v zadnjih vratih**. Kdor bi nanje ne polagal važnosti, se mu bo žival zadržala. Tudi kranjčiči morajo imeti veliko, dobro zamreženo odprtino v zadnji skončnici. Panji se morajo bdisi na voz ali v vagon vlagati tako, da so odprtine proste in ima zrak dovolj dostopa.

Prazne panje, ki nimajo medu, lahko vozimo tudi na navadnih vozovih; seveda počasi in previdno, zlasti po slabih potih. Panji morajo biti skrbno na vozu zloženi in trdno z močnimi vrvmi povezani. Hudo bi bilo, če bi se panj med vožnjo zmuznil na tla in se razbil. V takšnem slučaju je prvo konje izpreči in jih odstraniti, drugo pa nadeti si čebelarско kapo in pokvarjeni panj za silo popraviti vsaj toliko, da čebele ne morejo uhajati. Previden prevoznik takšnih sitnosti ne doživi, pa vendar

jemlje vedno seboj luč (prevažamo namreč ponoči!), kladivo, klešče, žeblice, čebelarско kapo in vodo. Slednjo rabi ne le v opisanem slučaju, marveč tudi, da njo od zadaj večkrat poškropi razburjene čebele, jim uteši žejo in olajša vročino.

Večje pazljivosti kot pri prevozu praznih panjev je treba pri polnih, težkih, namreč zaradi voza in hitrosti vožnje. Z navadnim kmečkim lojtrskim vozom ne smeš na količakaj slabo pot. Je nevarno, da se ti večina satja položi in ti uniči tudi družine, ki se v razlitem medu zaduše. Treba je voza na vzmeteh ali pa vsaj tako pripravljenega navadnega, da se panji lahko gugajo in se na ta način sunki ublažujejo. In počasi voziti! Panji se zložijo na voz, da so sati vzporedno z osmi. — Da je prevoz z dobrim tovarnim avtom naravnost užitek, ni treba pripovedovati. Če bi se organizirali skupni prevozi, pride le avto v poštev, ker je idealno vozilo za ta namen.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Leseno kuhinjsko orodje

V vsaki kuhinji je potrebno več vrst lesenega orodja. To so razne kuhalnice, deske za testo in meso, žvrklje, valjar, leseni noži itd. Če hočemo, da nam to orodje dobro služi in da ostane lepo belo v ponos kuhinje in gospodinje, tedaj je treba pri nakupu to orodje skrbno izbrati, pa tudi v kuhinji pravilno ravnanj z njim.

Navadne okrogle kuhalnice, kakršne imamo še povsod pri nas, so drugod že izpodrinile drugačne, ki so za delo mnogo boljše in priročneje. Te nove kuhalnice nimajo okroge, obočene lopatice, ampak štirioglate in ravne. Zato pridejo pri mešanju veliko več v dotiko z dnom posode in so posebno pripravne za mešanje in praženje moke (prežganje), ker lahko dobro odstrgamo prežganje od dna, pa tudi iz vseh kotov in robov posode. Druga vrsta novih kuhalnic je podobna prvim, le da ima v sredini lopatice iz-

rezano precejšnjo luknjo; ta kuhalnica je izvrstno uporabljiva za vmešavanje rahle tvarine, kakor je n. pr. piškotno testo, ki se veliko hitreje penasto vmeša kakor sicer, ker se premika testo tudi skozi odprtino v kuhalnici in ne samo okrog nje. Pri tretji vrsti kuhalnic pa je lopatica ukrivljena; zaradi tega je posebno pripravna za pobiranje jedi iz lonea ali kozice, pa tudi za mešanje pri praženju je izvrstna. Dosedaj običajna in okrogla in vbočena kuhalnica je zato slaba, ker se pri mešanju samo z eno točko dotika dna (ko se malo obrabi in splošči je boljša) in ne pride cela z njim v dotiko. Zato je treba neprimerno večkrat z njo po posodi okrog, kakor pri novi, ki je spodaj ravna in postrga naenkrat precejšen del posode. Slabo je tudi to, da so vdolbene, kar ima zopet za posledico, da pride pri vmešavanju vpoštev samo ena stran, t. j. tista, ki je izbočena. Pravilna kuhalnica je na obeh straneh ploska, ali pa izbočena, nikoli pa ne vdolbena (vbočena). Dobro bi bilo, ko bi tudi pri nas poizkusili izdelati ka-

ko novo, pripravnejšo kuhalnico, v pomoč in veselje naših gospodinj.

Glede materiala razločujemo kuhinjsko orodje iz javorovega in bukovega lesa. Najlepše so javorove kuhalnice, ker so zelo bele, pa tudi trpežne. One iz bukovega lesa pa so rdečkaste barve, zato cenejše, a tudi manj lepe. Tudi manjše deske za rezanje so najboljše iz javorovega lesa; so pa seveda precej dražje kakor bukov. Bukov les pa pride precej v poštev pri večjih kuhinjskih deskah, za katere bi bil javor predrag. Deske za testo pa so navadno iz lipovine in imajo močan bukov rob. Na lipovi deski ne smemo rezati z nožem, ker dobi zareze, ki jo pokvarijo, da ni več lepo gladka. K deski za testo spada valjar. Tudi ti niso vsi enaki; dostikrat namreč opazimo, da valjamo z enim veliko lažje kakor z drugim. Odkod ta razlika? Dražji valjarji in seveda boljši imajo vdelano železno os, okrog katere se vrte, medtem ko so navadni leseni iz enega samega kosa. Pri teh ne smemo pri valjanju preveč pritiskati, sicer se dogodi, da se nam odlomi ročica, posebno, če je tik ob valju zelo tenka! Valjar se nam pokvari tudi, ako ga pustimo, da leži dalj časa v vodi; les se napije vode in ga ne napne. To orodje pri pomivanju samo potopimo v vodo in ga hitro potegnemo zopet ven. Dobro in hitro se izplakne pod vodovodom. Tudi, če se valjarja drži testo, ne smemo pustiti, da bi se namakal, ampak ga kar odrgnemo s krtačo in peskom, hitro oplaknemo in dobro posušimo. Kako snažimo lesene kuhinjske predmete in kam jih uvrstimo pri pomivanju posode? Pravičen vrstni red pri pomivanju je tale: najprej pomijemo kozarce, nato jedilni pribor in porcelan; voda je medtem postala umazana, mastna in mrzla, zato jo premenjamo. V sveži, mlačni vodi brez sode umijemo leseno orodje. Ko smo s tem gotovi, prilijemo v posodo vroče vode, pridenemo nekoliko sode in pričnemo s pomivanjem loncev in kozic. Za umivanje lesa torej ne pridevamo vodi nikoli sode. Ta pokvari lepo belo barvo in napravi les siv in moten. Zelo dobro sredstvo je pesek, ki je poceni, pa dobro snaži.

Deske za sekljanje je včasih težko dodobra očistiti. Ker je les luknjičav, se vleze sok od živil globoko vanj, od-

koder ga ni mogoče odstraniti. Temu odpomoremo na ta način, da vsakič, preden začnemo s sekljanjem čebule, zelenega peteršilja, špinače in podobnega, desko zmočimo, da se luknjice napolnijo z vodo. Ko smo pa s sekljanjem gotovi, jo takoj izplaknemo pod vodovodom.

Se grša pa je miza, ki jo gledamo v kuhinji ves dan, ako ima madeže, ki jih nikakor ni mogoče spraviti iz lesa. Če ne pomaga nič drugega, se moramo poslužiti ostrejšega sredstva, in to je klorovo apno. Na poribano in še mokro mizo potresemo klorovo apno, ga dobro zdrgnemo v les in pustimo tako 10 minut. Nato izperemo mizo v obili vodi. Ne smemo pa s tem sredstvom snažiti tistih lesenih predmetov, ki pridejo neposredno v dotiko z jedjo. Klorovo apno odstranjuje madeže, obje pa tudi barvo predpasnika in naredi celo luknjo vanj, zato pozor! Bolje je varovati mizo pred madeži, tako kakor je bilo že večkrat povedano; pregrnemo jo s papirjem, posebno če pripravljamo na njej sadje. Če pa že moramo uporabljati klorovo apno, ga kupimo vedno v majhnih množinah in ga shranjujemo na suhem ter varnem prostoru.

S. H.

## **KUHINJA**

**Juha iz različnih zelenjav.** Za to juho rabim: eno zeleno, eno kolerabo, en debel koren, en debel krompir, en četrt litra zelenega graha in osminko litra riža. Kolerabo olupim, operem in na tanke rezance zrežem. Koren ostrgam, operem in tudi na rezance zrežem. To oboje zalijem z dvema litroma vode. Osoljeno naj se kuha pol ure. Potem pridenem oluščén in prebran grah in pa na kocke zrezan krompir. To naj vre še dvajset minut. Potem pridenem riž in pustim še dvajset minut vreti. Juho zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz dveh žlic masti in dveh žlic moke. Za duh pridenem drobno zrezane čebule in drobno zrezanega zelenega peteršilja. Ko je prežganje zamenelo, ga razredčim z vodo ter zlijem v juho. Ko juha še par minut vre, jo zlijem v skledo, v kateri sem zmešala en rumenjaki.

**Dušen krompir z mlekom.** Pet precej debelih krompirjev olupim, operem

in na tanke rezine zrežem. Kozico namazem z maslom, naložim eno vrsto krompirjevih rezin, potresek rezine s kimljem, z žlico parmezan sira in primerno osolim. Nato zopet krompir in tako dalje, da je posoda polna ali tvarina izrabljena. Kot vrhna plast naj bo krompir. Po vrhu zlijem en četrt litra mrzlega mleka. V mleku razmota eno celo jajce. Na površino narežem še tanke rezine surovega masla. Kozico pokrijem, denem v pečico za toliko časa, da se krompir zmehča. Na mizo dam kot prikuho ali kot samostojno jed.

**Napolnjene kumare.** Kumare olupim, operem, odrežem jim vrh ter jih izdolbem. V izdolbino natlačim sledeče snovi: trideset dkg pečenega telečjega mesa prav na drobno sesekljam, mesu pridenem sedem dkg v mleku namočenih in ožetih žemljic, osem dkg suro-

vega masla, malo popra, primerno soli, dva rumenjaka in žlico kisle smetane. Ko je izdolbina napolnjena, jo pokrijem z odrezkom, ki sem ga namazala na odrezani strani z beljakom. V kozico narežem tanke rezine prekajene slanine, položim nanje kumare, zalijem za dva prsta visoko z juho, pokrijem kozico ter dušim toliko časa, da je kumara zmehčana. Zmehčano kumaro razrežem na rezine ter dam kot okrasek in prikuho k mesu ali kot samostojno jed na mizo.

**Vinski liker.** V pol litru belega vina skuham pol kg sladkorja. Za duh pridenem en kos vanilije, velik odrezek limonine lupinice in skorjico cimeta. V zavreto in ohlajeno zlijem en četrt litra finega špirta. Nato zlijem v steklenice, dobro zamašim in spravim na suhem prostoru.

## GOSPODARSKE VESTI

### DENAR

g Ljubljanska borza. Posebnih sprememb v deviznem prometu na ljubljanski borzi ni bilo v zadnjem tednu opaziti. V zasebnem kliringu so inozemske devize plačevali po naslednjih cenah: 1 angleški funt 234.50 Din, 1 avstrijski šiling 8.80 Din, 1 španska pezeta 5.80 Din in grški boni po 31 para. — Uradni tečaji s 28.5 odstotnim dodatkom so pa beležili: 1 angleški funt 215.75 Din, 1 ameriški dolar 43.22 Din, 1 holandski goldinar 29.70 Din, 1 nemška marka 17.57 Din, 1 švicarski frank 14.28 Din, 1 belgijski belga 7.35 Din, 1 italijanska lira 3.58 Din, 1 francoski frank 2.89 Din, 1 češka krona 1.82 Din.

### ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 17. julija. Prigon je znašal 85 konj, 35 volov, 45 krav, 11 telet in 54 prašičkov za rejo. Kupčija je bila srednja in odprodanih je bilo 20 konj, 19 volov, 15 krav, 8 telet in 35 prašičkov za rejo. Cene se od zadnjega sejma niso izpremenile in so beležile za 1 kg žive teže: voli I. vrste 3.50—4 Din, II. vrste 2.75—3.50 Din, III. vrste 2—2.75 Din, krave debele 2—3.50 Din, klobasarice 1.50—2 Din, teleta 4.50

do 5.50 Din. Prašički za rejo so bili kos po 85—130 Din po starosti in kakovosti, konji po 500—3.500 Din.

g Živinski sejem v Kranju 15. julija. Živinorejci so na sejem prignali 72 volov, 26 krav, 4 telice, 1 tele, 66 prašičkov za rejo, 62 opitanih prašičev, 2 bika, 35 ovac in 2 konja. Sejem je bil dobro obiskan ter je bila kupčija živahna. Cene so bile sledeče za 1 kg žive teže: voli I. vrste 4.50, II. vrste 4 Din, III. vrste 3.75 Din, krave I. vrste 4 Din, II. vrste 3.50 Din, III. vrste 3 Din, telice 3.75 Din, teleta 6 Din, prašiči za rejo 80—120 Din eden, opitani prašiči po 5.75—6.50 Din kg žive teže, biki 2.75—3.50 Din, ovce 90 do 120 Din za kos.

g Ptujski živinski sejem 16. julija. Dogon živine je bil precejšen, kupčija pa le srednja. Živine je bilo na sejmu 590 glav, in sicer 107 volov, 243 krav, 13 bikov, 47 juncev, 57 telic, 5 telet in 118 konj. Povprečne cene za kg žive teže so bile: voli 2.25—3.25 Din, krave 1.50 do 3 Din, biki 2.50—3 Din, junci 2.25—2.80 Din, telice 2.75—3.75 Din, konje so prodajali po kakovosti in so dosegli cene od 150 do 4000 Din eden, žrebeta 400 do 600 Din. Vsega skupaj so prodali 183 glav in je od teh bilo odposlanih v Avstrijo nekaj konj.

**g Prašičji sejem v Ptuj 17. julija.** Ta sejem je bil slabo založen in kupčija še slabša. Dovoz je znašal 140 prašičev, odprodanih le 31 repov. Cene za kg žive teže so bile: pršutarji 4—5.50 Din, plemenski 4—5 Din, opitanci 5—6 Din; pujski 6—12 tednov stari po 35—80 Din kos.

**g Cene sirovim kožam.** Goveje kože sveže 11 Din, soljene 12 Din kg, telečje kože sveže 16 Din, soljene 17 Din, ovčine kože ena po 25 Din, kozje 20 Din, konjske po 100 Din kos.

## CENE

**g Blagovna borza.** Na žitnem trgu so merodajne uradne cene, po katerih kupuje Priv. izvozna družba. Zaradi mlačve ponudbe še ni veliko, pač pa se obetajo prihodnji mesec, ko bo mlačev končana in bodo kmetje morali plačati letni obrok zemljarine. Tedaj se pričakuje tudi največji pritisk na cene. — Cene za pšenico je določila Priv. izvozna družba natančno za vsako vrsto in vsak kraj posebej ter se gibljejo nekako od 126 do 134 Din za 100 kg. Cene ostalega žita so na vseh borzah enake, in sicer: Rž bačka po 100 do 102 Din, oves bački, sremski in slavonski 80 do 82 Din, ječmen bački sremski 63—64 kg težak po 78—80 Din, 67—68 kg težak po 97.50—102.50 Din, koruza bačka in sremska 75—76 Din, fižol bački 125 do 130 Din, moka št. 8 po 85—90 Din, otrobi bački 78—80 Din.

**g Znižanje uvozne carine na pivo.** Na zadnji gospodarski konferenci držav Male zveze je bilo dogovorjeno, da se bodo znižale nekatere uvozne carine v naši državi za predmete, ki jih uvažata naša država predvsem iz Češkoslovaške. Med drugim je pričakovati v najkrajšem času znižanje uvozne carine na pivo od 30 na 20 zlatih Din za 100 kg, in sicer le za pivo v sodčih. Od tega bi imela največ koristi Češkoslovaška. — Čudno pa je, da pri tem ni bilo tudi dogovorjeno, da bo Češka znižala uvozno carino na naše vino, ki ga ta država tako malo jemlje od nas, več pa iz Italije.

## RAZNO

**g Naša sadna letina.** Zgodnje sadje je vzela slana, zato nismo imeli niti češenj, niti marelic. Tudi gozdno sadje je odpovedalo; jagod je bilo še nekaj,

borovnic pa izredno malo. Boljše kaže letina jabolk in hrušk, ki so pozneje cvetele. Zlasti jabolk računajo, da bo za izvoz nekaj nad 2500 vagonov. Sedaj se sadni trgovci in zastopniki sadjarjev trudijo, da bi potom oblasti dosegli čim ugodnejši izvoz tega sadja, da se nam ne bi zgodilo kakor lani, ko je šlo večina zgodnjih jabolk po zlu.

**g Stanje hmelja.** Hmeljski nasadi v Jugoslaviji obetajo razmeroma dober pridelek. Zadnji dež je tako v Savinjski dolini kakor tudi v Vojvodini stanje nasadov precej popravil. Rastlina prehaja polagoma v cvet, je krepka in zdrava ter zaenkrat ne obstoja resnejša nevarnost bolezni ali škodljivcev. — Na Češkoslovaškem je valed suše hmelj v zelo slabem stanju, tako da računajo z bolj pičlim pridelkom. — V Nemčiji je stanje nasadov primeroma dobro in se obeta obilnejši pridelek kakor lani. — Tudi na Poljskem kaže hmelj dobro. — V Franciji in Belgiji trpe nasadi vsled suše. V Angliji in Ameriki se obeta prav dobra letina. — Po sedanjem stanju hmeljnikov sodeč bo pridelek hmelja letos v splošnem obilnejši kakor lani. — V kupčiji zato ni nikakega zanimanja. Na Češkoslovaškem se trži lanski pridelek po 46—60 Din kg, v Nemčiji hallertavski hmelj po 78 Din, za izvoz pa Herzbruck po 54—58 Din kg. Drugod ni nikakega prometa.

**g Naša letina žita.** Pšenica je večinoma omlačena. Količina letošnjega pridelka je sicer nekoliko manjša kot lani, vendar je kakovost zelo dobra in je s tem nadoknaden izpad na količini. Tudi rž je dobro obrodila in je njena kakovost dobra. Ječmen je večinoma bogato vrgel in zrnje je dobre kakovosti.

**g Letina v Nemčiji.** Po zadnjih nemških uradnih podatkih je pričakovati okrog 22 milij. ton žita, torej za 1 milij. ton več kot lani. Zato je gotovo, da bo letos Nemčija izhajala brez uvoza pšenice in rži, kar se bo poznalo tudi na našem žitnem trgu, ko imamo nad 20 tisoč vagonov pšenice razpoložljive za izvoz.

**g V inozemstvo smo izvozili v juniju 378 hl vina:** v Italijo 85, na Češko 293 hl. Cene so ostale večinoma iste. V Šibeniku so črna vina po 2.50—2.70 Din liter, opoli 2.80—3.00 Din, bela vina 3.30—3.50 Din. Na Visu, Hvaru, Kor-

čuli in Pelešču se plačujejo črna vina po 18—24 Din hektolitrska alkoholna stopnja, boljša vina po litru 3.50 —4 dinarje. Stanje vinogradov je povsod ugodno, zlasti po zadnjem dežju.

S. M. Lidvina Purgaj: **Gospodinjstvo**. Navodilo za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. Zdravstveni del spisal dr. Fr. Dolšak. II. natisk s 156 slikami. Strani 296. Cena broš. knjigi 40, vez. 60 dinarjev. Ta knjiga se ozira na vse panoge gospodinjstva ter obsega vsa navodila za mladenke, matere in gospodinje v vseh pogledih. Knjiga »Gospodinjstvo«, ki jo je spisala bivša voditeljica gospodinske šole v Marijanišču v Ljubljani, pokojna višja prednica S. M. Lidvina Purgaj, obsega v glavnem naslednja poglavja: Lastnosti dobre gospodinje, Obleka, Stanovanje, Razsvetljava, Kurjava in kurivo, Hrana, Mlekarstvo, Vrtnarstvo, Perutninarstvo, Domače knjigovodstvo, Vzgoja v domači hiši. — Zdravstvo: Kratek opis človeškega telesa. Bolno telo, Kako se varujemo kužnih bolezni, Boj zoper tuberkulozo, Alkoholizem, Postrežba bolnikom, Skrb za dojenice, Usmiljeni Samaritan.

## PRAVNI NASVETI

**Nepokorni sin.** J. M. L. Radi bi nepokornega sina prikrajšali pri dedovanju. Vprašate, če zadostuje, da to stavite v oporoko, ali pa, če ni morda boljše, da že zdaj prepisete posestvo na drugega sina, da ne bi mogel prvi sin delati vašemu dediču po Vaši smrti sitnosti. — Po našem mnenju je boljše, da napravite oporoko, v kateri razdedinite nepokornega sina. Kajti oporoko še vedno lahko spremenite brez vsakih stroškov, in vedno še lahko sinu odpuščate. Razdedinite lahko otroka, če trdovratno živi pohujšljivo za javno pravdom ali če je proti vam izvršil hudo delstvo ali vas prisilil k izjavi poslednje volje, vas oviral izjaviti ali spremeniti poslednjo voljo. Razlog, zakaj sina razdedinite, morate navesti. Če ni veljaven niti utemeljen razlog za razdedinjenje, ima sin pravico do dolžnega deleža.

**Občinska cesta skozi sadovnjak.** N. Občina je zgradila skozi sadovnjak občinsko cesto in vam je pri tem uničila

veliko sadnega drevja, ki ga ni nič plačala. Prej ste imeli ravno pot na polje, sedaj pa imate same ovinke. Eno pešpot so vam popolnoma zaprli. Ali res ni nobene pravice več. — Škodo, ki jo napravijo pri gradnji samoupravnih cest, povrne samoupravno oblastvo (občina, banovina) na podlagi ceditve po zakonskih predpisih. Če se oškodovana stranka ne zadovolji z odmerjeno odškodnino, ima pravico zahtevati v 30 dneh od dne, ko je bila obveščena, naj ji določi odškodnino pristojno redno sodišče. Postava določa, da se smejo vsaka nepremičnina, kakor tudi stvarne pravice na njej zaseči začasno ali stalno tako za neposredno, kakor tudi za posredno potrebo samoupravne ceste.

**Neplačana najemnina.** L. A. J. Najemnika, ki vam že dva meseca ni plačal najemnine, ste po dopisnici opominjali. Sedaj pa nekateri trdijo, da vam lahko odkloni plačilo najemnine, ker ste ga javno obdolžili dolga. Ali je to res in kateri zakon prepisuje kaj takega? — Kaj takega ne predpisuje noben zakon. Če ste ga z dopisnico žalili, vas samo lahko toži radi žaljenja časti, plačati vam pa mora v vsakem slučaju.

**Zaščiten kmetovalec.** A. D. Ako ima zaščiteni kmetovalec dolg, ki je nastal pred 20. aprilom 1932, v posojilnici ali v drugem denarnem zavodu, je dolžan plačevati od tega dolga 4 in pol odstotkov obresti, ostalim upnikom pa mora plačevati 1 odstotek na leto. Kakor smo že pisali, so vsa plačila zaščitenih dolgov in obresti od njih odložena do 1. septembra 1935.

**Dolg prevzemnika posestva.** M. L. N. Leta 1931 ste prevzeli posestvo in ste se zavezali plačati štirim bratom vsakemu gotovo vsoto denarja. Vprašate, če ste zaščiteni. — Po uredbi o zaščiti kmetov so od zaščite izvzete terjatve, ki izvirajo iz dedovanja. Vaš dolg pa očitno ne izvira iz dedovanja, ampak iz prevzemne pogodbe, zato ste po našem mnenju zaščiten, ako ste kmetovalec.

---

## V krščansko hišo krščanski časopis

---