

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

24. OKTOBRA

STEV. 43

Vrtni pridelki za zimo

Do pričetka koledarske zime (29. decembra) je sicer še cela dva meseca, toda zima, kakor jo občutijo naše kulturne rastline, bodisi poljske ali vrtné, in kakor jo občutita za njimi kmet in vrtnar, se pričinja v začetku novembra in traja tje do blizu konca aprila, torej kar *celega pol leta*. Saj je v našem podnebjju s koncem oktobra tudi konec vsake rasti, bodisi kjerkoli v naravi in šele aprila meseca se začne zopet probujati rastlinstvo k novemu življenju. Kar celega pol leta bi morali torej pogrešati zlasti zelenjad iz vrta, ko bi si ne pomagali na ta način, da vsaj nekaj *shranimo* za polletni mrzli letni čas. Nekaj vrtnih pridelkov je sicer take narave, da se ne dajo shraniti (n. pr. glavata solata, spinacea), nekatere predelamo v drugo trajno obliko (n. pr. paradižnik v marinado, dišavna zelišča posušimo). Večina je pa vendar taka, da jo je moči v *zelenem stanju* na razne načine shraniti več mesecev ali celo tja do pomladi.

Naj omenimo najprej tisto zelenjad, ki prenese našo zimo brez škode zunaj na vrtu pod skromno odejo ali pa tudi celo brez odeje. Posebno neobčutljiv za zimo je *motocilec*. Vso zimo ga lahko nabiramo, zlasti ako ga nekoliko zavarujemo s smrekovimi vejami, ali pa ako ga pokrije sneg. Na prostem preneseta zimo tudi *glavičasti* in *kodrasti kapus*, ki ju nabiramo po potrebi kar izpod snega ali še bolje izpod kake druge primerne odeje. Jako trd je tudi *por*, ki ga brez skrbi lahko pustimo čez zimo na vrtu. Pray tako je neobčutljiv *hren*, ki se najbolje ohrani, ako ga pustimo v zemlji. Nakopamo ga sanio toliko, kolikor ga potrebujemo čez dva, tri najhuje zimske mesece, ter ga prisujemo nekam, kjer je ob potrebi takoj pri rokah. Se-

veda ga je treba nekoliko pokriti, da zemlja ne zmrzne, ker iz take zemlje ga je težko dobiti, daš mu zmrzal nič ne škoduje.

Ponekod prezimijo na prostem tudi *endivijo*, ki jo na gosto presadijo, preden začne zmrzovati, na kakem prav suhem in zavetnem prostoru ob steni in jo dobro pokrijejo s slamo in deskami, ali pa s kako drugo odejo, da ne more prodreti mraz do nje. Če je odeja tako prirejena, da se ob lepem vremenu endivija lahko zrači, se bolje in dlje obdrži nego v kleti.

Večino *korenaste zelenjadi* kakor korenje, repo, rdečo peso, redkev, pa včasih tudi zeljnate glave prezimujemo istotako lahko na prostem v tako imenovanih *zakopih*. Važno je, da izberemo za to suh prostor, da spravimo vanj suho korenstvo in da ga dobro pokrijemo najprej prerej na debelo s slamo in povrhu še z zemljo. Potrebno je tudi, da naredimo vrhu zakopa zračnik iz slame ali iz praproti, da se zelenjad v zakopu ne zaduši in ne zgñije. Čimbolj je zakop zavaran, zlasti pred mokroto, tembolje se v njem zelenjad ohrani zdrava in okusna.

Mnogo zelenjadi pa lahko spravimo za zimo tudi v kleti in druge prostore, kjer ne zmrzuje. V takih prostorih (v poslopijih) shranjujemo posebno tisto zelenjad, ki jo pogosto potrebujemo, kakor endivijo, zeljnate glave, ohrovt, karfijole, peteršilj, zeleno, nekoliko korenčka, rdeče pese, repe, podzemeljskih kolerab i. dr. Zimska shramba, kjer naj se zelenjad dobro ohrani, mora biti kar se da *suha* in *hladna* (do 2—3 stopinje Celzija nad ničlo). Za vlago je zelenjad še bolj občutljiva nego sadje. Toplota in vlaga namreč jako pospešujeta razkra-

janje (gnitje) zelenjadi in lahko v kratkem času uničita vso zalogo. Vso korenasto zelenjad, pa tudi zelje in ohrovt, ako ju shranimo s koreninami, prisujemo v zmerno vlažen pesek, ali pa tudi v vrtno zemljo, ki jo v lepem suhem vremenu nanesimo v klet in jo razgrebemo v primerne gredice. Pesek ali prst moramo vsako jesen obnoviti, staro pa znesti na vrt, da se poživi in pozdravi. Stara prst od prejšnje zime je vsa okužena in ni čuda, ako se zelenjad v taki shrambi hitro pokvari.

Za trpežnost zelenjadi v zimski shrambi je dalje zelo važno, da pridelkov ne spravljamo *prehitro* v shrambo. *Čim pozneje, tem bolje*, to je pravilo. V naših krajih vsaj do sredi novembra ni hujšega mraza niti snega, ki bi obležal. Nikakor torej ne kaže spravljati zelenjadi pred novembrom.

Preveč zrela in že popolnoma za uporabo godna zelenjad ni prida za shra-

njevanje, ker je bolj nagnjena k pokvari nego ona, ki je vprav v najboljšem razvoju.

Zelo važno za trpežnost zelenjadi je tudi to, da spravljamo pridelke v *lepem vremenu*, ko so *popolnoma suhi*. Prav tako bi bilo skrajno napačno, ko bi zelenjad v zimski shrambi zalivali. Vлага, ki je v pesku ali v prsti in pa v zraku navadno zadostuje popolnoma. Rastline, ki so brez listov, še celo ne potrebujejo nikake vlage.

Končno moramo še poudariti, da trpežnost zelenjadi v zimski shrambi zelo pospešujemo s skrajno snažnostjo. Predvsem je treba shrambo za zimsko zelenjad primerno pripraviti, osnažiti, kakor je bilo nedavno povedano o shrambi za sadje. Potem je pa treba najmanj vsak teden enkrat zalogo v shrambi *pregledati*, vse, kar se kvari, odstraniti prostor prezračiti- oziroma po potrebi še bolj zavarovati pred mrazom. H.

Važnost gibanja kokoši za nesenje pozimi

Večkrat lahko slišimo, da bi bila kokošjereja dobičkonosna, če bi kokoši nesle zadovoljivo tudi pozimi. Pa kolikokrat smo prav sami krivi, da nam kokoši le malo ali nič ne nesejo v zimskem času. Lahko smo napravili glede vzreje kokoši vse v redu, lahko jih tudi pozimi primerno krmimo in sicer skrbimo za njih nego. Toda kljub vsemu temu nam kokoši nočejo nesti kakor bi želeli, morda iz edinega vzroka, ker nimajo prilike, da bi se dovolj gibale.

Skozi vse poletje se kokoši navadno dovolj gibljejo na prostem, zlasti zunaj na kmetih v prosti naravi. Od zgodnje spomladi, ko skopni sneg, pa do pozne jeseni ali zime, ko pritisne mraz in zapade sneg, so kokoši veliko na prostem, kjer si same iščejo zeleno in mesno hrano (črve, hrošče itd.), brskajo, grebejo in se kopljejo v zemlji ali pesku. Ko pa začne prava zima, preneha največkrat kar naenkrat vse njih prosto gibanje in ostanejo zadržte v kurniku. Da takšna

velika sprememba v vsakdanjem življenju kokoši ne more nič kaj ugodno vplivati na zdravje in še posebno na nesenje kokoši, je lahko vsakomur popolnoma jasno.

Zato pa je nujno potrebno, da že vnaprej poskrbimo, da bodo imele kokoši priliko se dovolj gibati tudi pozimi, ko je zunaj premrzlo, dež in sneg. Ako ni že v kurniku vedno na razpolago kokošim v to pripravljen prostor, jim moramo takšen prostor še pripraviti, da se bodo lahko dovolj gibale, brskale in greble. Kakor primerna krma in ostala nega bo tudi zadostno gibanje v to prirejenem prostoru pripomoglo k dobremu zimskemu nesenju kokoši. Ni treba, da je takšen prostor posebno dragocena naprava. Lahko uporabimo v ta namen kolnico, skedenj ali drug sličen prostor, ki ga ne rabimo za kaj drugega in je zavarovan pred dežjem, snegom, vetrom in prepihom, je dovolj svetel in ako le mogoče obrnjen in odprt

proti solncu. Kdor nima takšnega primerne prostora, ga lahko pripravi kje v neposredni bližini kurnika ob hišni, hlevski ali kaki drugi steni gospodarskih poslopij. Na že stoječo steno naj prisloni in zgradi še dve priprosti leseni ali zidani steni, pa dobi od treh strani po stenah zaprt seveda primerno visok in na eno stran odprt prostor, ki ga naj pokrije z enostavno streho. Streha je lahko iz desk in strešne lepenke. Odprto stran prostora naj opazi ali obije spodaj z deskami en meter visoko in po potrebi tudi od strehe navzdol četrt do pol metra. Ostalo odprtino pa naj zamreži z žično ali tudi leseno mrežo, skozi katero prihaja v prostor svetloba in solnce. Ako ni drugod poskrbljeno za vrata, naj napravi tudi vrata v odprti strani prostora.

Po suhih tleh prostora, ki je določen ali nalašč zgrajen za podnevno bivalšče kokoši, potrosimo celo slamo približno za ped visoko. Slame ni treba rezati, ker jo kokoši z brskanjem in kljuvanjem kmalu tako zdrobijo, da zgleda, kakor da bi bila zrezana. Mesto slame lahko uporabljamo tudi listje. Vendar pa se listje ne priporoča toliko, ker je preveč drobljivo in ga kokoši že v kratkem času zdrobijo v prah, radi česar je treba listje zelo pogostoma obnavljati. Najbolj trajni nastil so smrekove igle. Te natrosimo po tleh istotako visoko kakor slamo ali listje. Smrekove igle so prožne in dolgo rabne. Ker se v smrekovih iglah ne naseli mrčes, se dajo zelo uspešno rabiti za nastil tudi v kurniku pod gredljem.

Ako nimajo kokoši kje drugje pripravljeno za kopanje, jim oskrbimo v prostoru za podnevno bivanje tudi kopališče. V to svrhu je najbolj pripraven primerno velik lesen zaboj, ki mu odvzamemo pokrov in gornjo polovico ali tudi manj ene stranske stene. V zaboj nasujemo ped visoko drobnega peska, med katerega pomešamo tudi pepel. Mesto peska lahko rabimo tudi suho čisto zdrobljeno zemljo. V prostor postavimo vse priprave za krmljenje in napajanje kokoši kakor tudi nesna gnezda, ako ni za ista določen drug prostor, kamor lahko odidejo posamezne kokoši, da

znesejo jajca in se na to lahko zopet vrnejo.

Da kokoši raje brskajo in jih torej rekoč prisilimo brskati in grebsti po nastilju, potrosimo že takoj zjutraj v nastil del žitnega zrnja, del morda opoldne in še ostalo količino za vse kokoši odmerjene dnevne zrnate krme pa proti večeru dve uri prej ko se znoči. S trošenjem v nastil ne napravimo prav nič zrnate krme, ker kokoši poiščejo v nastilju vsako tudi najbolj drobno ali predrobno zrnje. Tako dosežemo s trošenjem zrnja v nastil popolnoma svoj namen, da so kokoši vedno zaposlene in se dovolj gibljejo. Ker se morajo kokoši za vsako žitno zrno pridno truditi in si ga naravnost priboriti, pospešuje to delo njih krvni obtok, njih telesna gorkota se zviša in ohrani. Kokoši ostanejo zdrave, se ne pitajo, pač pa pridno nesejo, da je le tudi krmljenje primerno. Ako krmimo kokošim za zeleno krmo pozimi krmsko peso, jo pritrdimo na žico ali vrv in obesimo toliko visoko, da jo jedva še dosežejo in lahko kljuvajo. S tem kokoši tudi prisilimo, da se bolj gibljejo. Ker se v začetku kokoši ne lotijo rade cele krmske pese, jim jo parkrat prerežemo čez pol in obesimo. Pozneje pa jim nudimo vedno le celo krmsko peso.

g Vinsko tržišče v dravski banovini.
Kupčija z vinom pri vinskih trgovcih se slabo razvija, pač pa je zanimanje za nova štajerska in dolenska vina pri producentih nekoliko živahnješa, pa tudi le za manjše količine. Rdeča dolenska in črna vina (portugalka), ki so že dogotovljena in čistejša od belih, grede po zmernej ceni precej v promet. Plačujejo jih po 4—5 Din, boljša in močnejša sortna vina tudi po 6 Din liter. — Po železnih je le malo prometa, ker se manjše množine prevažajo ceneje po tovarnih avtomobilih. — Po dosedanji cennitvi znaša ves vinski pridelek dravske banovine komaj okrog 200.000 hl, medtem ko je lani pri slabih letini dosegel 460.000 hl. — Iz drugih banovin ni posebnega vinskega dovoza v Ljubljano, četudi so tamkaj cene nižje.

Podsipnice za gomoljstvo in korenstvo

Ce obrodijo krompir, krmska pesa, repa in korenje zadostno kakor v letošnjem letu, nima večina kmetov toliko kleti in shramb, da bi lahko ves pridelek v redu spravili vanje. Tedaj si morajo pomagati na drug način, da ohranijo gomoljstvo in korenstvo zdravo čez zimo. V ta namen jim služijo podsipnice, ki jih napravijo na prostem na njivi ali v vrtu.

Podsipnice pa moraje biti pravilno napravljene, da se vanje spravljene pridelek ne kvari, zlasti pa da ne trpi vsled zime. Potrebno je torej vedeti, kako se te postavijo, da bodo odgovarjale svojemu namenu. Predvsem je zbrati primeren prostor blizu hiše oziroma hleva, da pozimi ni treba daleč po krmo. Ta naj bo po možnosti v zavetni legi in na suhem. Zlasti moramo paziti, da voda ne pride v podsipnico, zato napeljemo okrog nje v jarek, po katerem odteka stran. Posebno pa je paziti, da tankaj talna voda ne doseže dna jame. V mokri zemlji korenstvo v jamah rado gnije. Nasprotno se pa v podsipnicah, izkopanih v suho zemljo in pravilno napravljenih, še boljše ohrani kakor v kletih.

Jama-podsipnica naj bo izkopana čisto plitvo, 15—30 cm, kvečjemu do pol metra globoko. Pregloboke jame so pretople in v njih gomolje rado požene. Jamo izkopljemo prej in pustimo, da se tla in zemlja okrog nje nekoliko dni presušijo, da pride čim manj vlage v bližino korenstva. Čim bolj suha je zemlja, tem boljše se to ohrani.

Za spravljanje korenstva v jamo je najbolj prikladno suho, nekoliko mrzlo vreme, toda toplina ne sme pasti mnogo pod ničlo. Tudi gomolje in korenstvo mora biti dovolj suho in očiščeno zemlje ter popolnoma zdravo in neranjeno. Vse poškodovano, nagnilo ali drugače ranjeno gomolje ali korenstvo izločimo in ga takoj uporabimo. V podsipnico pa pride samo popolnoma zdravo. Pa tudi to naj se ne polaga naravnost na zemljo, au-

pak na slamo, s katero obložimo dno in strani jame.

Na slamo začnemo nalagati korenstvo ali gomolje ter ga zložimo na kup v obliki strehe. Spodaj naj bo kup $1\frac{1}{2}$ do 2 m širok, v višino pa naj seže kvečjemu poldrugi meter visoko. Ko zlagamo peso ali korenje, moramo polagati tako, da so glave na ven. Vendar to ni neobhodno potrebno. Ko je kup lepo zložen, ga pokrijemo še s plastjo slame in na njo nasujemo zemlje kakih 10 do 15 cm na debelo. Če pa nastopi hujši mraz, tedaj navržemo še toliko zemlje, da je njena plast do pol metra debela. Pri posebnosti ostri zimi, kakor je bila ona leta 1929, je dobro naložiti na vrh še plast gnoja, ki varuje, da zemlja ne premrzne do korenstva. Okrog podsipnice potegnemo jarek z zadostnim padcem, da se more odtekati deževnica in snežnica.

Še par važnih stvari je, ki jih je upoštevati pri tem delu zlasti letos, ko obstoji nevarnost, da nam bo korenstvo gnilo. Najboljše razkuževalno sredstvo, ki preprečuje gnitje korenstva, je živo apno — apneni prah. Če pri zlaganju korenstva v jamo potrosimo vsako plast z apnenim prahom, bomo vsekakor preprečili gnitje, zlasti pa razširjevanje gnilobe iz bolnega na zdravo korenje. Z živim apnom preprečimo lahko veliko kvarov, ki grozi letos našemu korenstvu. Apno živini ni škodljivo, ampak celo koristno, ker preprečuje kostolomnico in druge bolezni, ki jim je vzrok pomanjkanje rudninskih snovi v krmi.

Važna je tudi nadaljnja točka, ki jo je pri podsipnicah upoštevati: prezračevanje. Korenstvo kakor tudi gomoljstvo so živi rastlinski deli, ki dihalo. Zato morajo tudi v jamah dobiti svež zrak. Kako jim pa tega preskrbimo? Načini so različni. Lahko napravimo vzdušnike iz letev — ozkih desk, ki segajo od dna jame skozi kup na vrh zemlje, ki ga pokriva. Tri letve položimo eno zraven druge, da dobimo trikotno cev. V njej

se zbira ogljikova kislina, ki jo korenstvo izločuje, in izgine ven iz kupa; nadomesti jo pa svež zrak, ki prodira skozi vzdušnik v notranjost. Take vzdušnike postavimo v razdalji enega do poldrugega metra vsaksebi. Potrebni so, da se korenstvo ne zaduši in ne začne gniti.

Drugi način prezračevanja obstoji v tem, da postavimo na dno jame dve deski, ki tvorita trikotni rov za dovajanje svežega zraka od spodaj. Na koncih naj bo ta rov odprt ali na rahlo zamašen s

slamo. Na vrh kupa, na steme, položimo žrd, ali kak dolg kol. Nato pokrijemo kup 15 cm na debelo s slamo in potem 15 cm z zemljo. Ko smo to stlačili in nekoliko zbili z lopato, potegnemo žrd ven in tako dobimo zgornji rov za prezračevanje. Tako je korenstvu omogočeno, da v jami lahko diha, ne da bi se pokvarilo ali gnilo. — Če bomo tako postopali pri napravi podsignic, ni nevarnosti, da bi se nam gomoljstvo in korenstvo kvarilo. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Prah v stanovanju

Stanovanja ni mogoče popolnoma obvarovati prahu. Poleti se naleti skozi okna, nanosimo ga sami na čevljih in obleki, napravljamo ga pa tudi z raznimi opravili, pri katerih se praši in ki pravzaprav ne spadajo v stanovanje (rahljanje žime, snaženje obleke in obuvanja itd.) V mrzlem zimskem času, ko sobe kurimo, napravljamo tudi s tem več prahu, posebno če nič ne pazimo pri prenašanju kuriva in pri izpraznjevanju peči.

V naših stanovanjskih prostorih bo mnogo manj prahu, če si vedno skrbno očistimo obuvale preden vstopimo; pa tudi prašno ali blatno obleko osnažimo vedno zunaj in je ne shranimo v omaro prej, preden ni popolnoma snažna. Preden pa pričnemo s pospravljanjem zjutraj vedno izpraznimo najprvo peči. Pepela ne stresamo kar tja v en dan v vedro ali kako drugo posodo, ampak se pripravimo k tem delu takole: Čez vedro, v katerega naj pride pepel, pogrnamo mokro krpo! Z lopatico za pepel previdno zajemajmo pepel iz peči in ga devajmo v vedro (pod krpo) tako, da z drugo roko dvignemo mokro krpo kolikor je treba. Pepel, ki bi šel sicer v zrak, obvisi na mokri krpi. Končno ga odnesemo iz sobe, ne da bi se razkasil po prostoru in ne da bi bili kaj raztresli po tleh. Za pobiranje pepela ne jemljimo nikoli papirnate škatlje ali lesenega zaboja, ampak če le mogoče

kovinsko vedrico, ki je visoka oz. globoka in ki jo z lahko pokrijemo z mokro, ožeto krpo.

Kar pa se nabere v stanovanju prahu navzlic temu, da smo pazili, ga je treba pri vsakdanjem pospravljanju res odstraniti, ne pa samo prenesti s krpo z enega predmeta na drugega. Kakor se je vršilo brisanje prahu do sedaj in se še vrši, svojemu namenu nikakor ne odgovarja. Brisanje s suho cunjjo namreč ni nič drugega, kot prenašanje prahu z enega predmeta na drugega ter iz prostora na prostor, ne pa odstranjevanje. Če brišemo prah s suho krpo, ga ostane nekaj na njej, ostali pa se dvigne v zrak, ter se kmalu zopet uleže kot fina pravlaka na predmete. Prah, ki se drži krpe, nosimo naprej na drugo pohištvo itd. Končno ostane skoro ves tam, kjer je bil izpočetka. Po končanem brisanju pa stanovanje ni dosti čistejše nego je bilo prej.

Brisanje prahu ima pravi pomen le tedaj, kadar prah res odstranjujemo. Da to dosežemo, je treba delati takole: krpo za brisanje prahu zmočimo v mrzli vodi in jo ozmemo tako močno, da je le nekoliko vlažna. S to vlažno krpo obrišemo vsak kos pohištva temeljito in natapčno. Ko smo obrisali že več predmetov, krpo lahko izplaknemo v čisti vodi, jo zopet ozmemo in nadaljujemo delo. Ko smo z brisanjem gotovi, cunjjo izperemo do čistega v vodi, ki nam jasno pokaže, koliko prahu smo pobrali. Oprano krpo razprostrimo, da se posuši.

Samo za tino, politirano pohištvo ne smemo rabiti v vodi namočene krpe, ampak jo poškopimo s terpentinom. Z oljem prepojene krpe se dobe tudi na prodaj.

Najboljše in najlažje pa je odstraniti prah iz stanovanja z električnim sesalcem. Temu ne uide noben prah, pa naj bi bil še tako skrit. Posesa ga z vseh tkanin, s tal, pa tudi iz špranj, do katerih ne moremo z nobenim drugim snailnim pripomočkom. Električni sesalec za prah žal še ni za splošno rabo, ker je predrag. V mestih pa ga gospodinja dobe na posodo, proti majhni odškodnini. S. H.

KUHINJA

Prikuha k juhi. Zemljice ali dober bel kruh narežem na rezine ali koleščke in jih namažem s sledečim nadevom: jetrca iztržem in še sesekljam, primešam ščep popra, malo drobno zrezane čebule, soli, petršilja in majarona. Dobro zmešano namažem na rezine. To srem na masti in denem posebej k čisti juhi.

Zrezki iz pljučne pečenke. Pljučno pečenko zrežem na prst debele zrezke. Te potolčem na obeh straneh z lesenim kladivom. Potem jih osolim in nato denem na razbeljeno mast. Ko so na eni strani opečeni, kar traja štiri minute, jih obrnem in še na drugi strani ravno toliko časa pečem.

Drug način pljučnih zrezkov. Za prst debele zrezke prebodem s slanino in jih osolim. V kozico denem drobno sesekljane slanine približno za eno žlico. Za duh pridenem drobno zrezano čebulo, nekaj zrn celega popra, vršič majarona, vršič petršilja, vršič timeza, odrezek limonine lupinice. Na to dišavje položim pripravljene zrezke, ter prilijem par žlic juhe. Kozico pokrijem ter pražim pokrito toliko časa, da se meso zmeha. Zmeščane zrezke naložim na krožnik. Omaki primešam par žlic kisle smetane. Ko omaka še prevre, jo precedim po rezkih.

Makaroni z jabolki. Nalomljene makarone poparim, polijem z mrzlo vodo,

ter denem kuhati v vreli, slani krop. Kuhane so tedaj, ko se obesijo ob žlici. Kuhane zopet operem v mrzli vodi ter denem na rešeto, da se odcede. Kozo za praženje namažem s surovim maslom ali mastjo. Zdaj polagam menjaje makarone in jabolka. Začnem vrsto z makaroni. Med te denem semtertja košček surovega masla. Kisla jabolka zrežem na plošče, jih položim po makaronih, potresem s sladkorjem in cimetom. Nato zopet makarone. Nazadnje naj pridejo jabolka. Pokrito kozico postavim za pol ure v pečico. Predno dam jed na mizo, jo še dobro premešam. Služi mi za močnato jed.

Zelena v solati. Oprano zeleno skuham v slani vodi. Kuhano olupim, zrežem na listke, potresem s poprom ter zabelim z oljem in kisom. Na mizo jo dam kot prikuho. Pridenem ji lahko krompirjevo solato. To se pravi na listke narezan kuhan krompir, zabeljen s kisom in oljem, odišavljen s čebulo in poprom.

RAZNO

Največja jajca so nojeva. Velika so kot otroška glava in do dva kg težka. Eno tako jajce zaleže za 24 kurjih. Vsaka nojeva samica znese do 20 takih jajec na leto, kadar pa se ji med valilno dobo odvzamejo, leže vedno nova.

Kako pišejo narodi. Arabci pišejo od desne na levo, enako se piše hebrejsko, kaldejsko, sirsko, perzijsko, turško in tatarsko. Od leve na desno se piše v latinščini, v vseh slovanskih in drugih evropskih jezikih. Kitajci in Japonci pišejo od zgoraj navzdol. Mehikanci pišejo od zgoraj navzgor. V stari grščini so pisali prvo vrsto od leve na desno in drugo pa obratno.

Gozdar in Jože. Gozdar: »Hej, vi tam, kako pa se drznete streljati na zajce, ko pa imate še lansko izkaznico in lovsko karto?« Jože: »Saj streljam le na one zajce, katere sem lani falil!«

V šoli. »Janezek, ali poznaš tekočino, ki nikoli ne zmrzne?« — »Vrela voda, gospod učitelj.«

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarstvo. Na ljubljanski borzi je bilo v prošlem tednu malo prometa, ker sta bila le dva borzna sestanka. Tečaji se niso izpremenili. Posebno čvrsta je nemška marka, četudi nima skoro nikakega zlatega kritja. To stanje je umetno in povzročeno v veliki meri po kilingškem prometu, ki ga je nemška vlada sklenila skoro z vsemi državami. Kako se bo nemška valuta v bodoče razvijala, je težko presoditi. Plačilna bilanca Nemčije je še vedno pasivna, četudi ta država ne plačuje svojih dolgov v devizah. — Cena srebra na svetovnem trgu je izredno poskočila. Tako je stala unča srebra v Londonu junija meseca 12 in pol penija, sedaj je pa dosegla na londonski borzi rekordno višino 24 in pol penija. Vzrok temu leži v sklepu Zedinjenih držav, da se dosedanja zlata valuta spremeni v zlato-srebrno s kritjem, zlata in srebra v razmerju 1 proti 4. V ta namen mora država nakupiti 1300 milijonov unč srebra. S tem je prizadeta Kitajska, ki ima srebrno valuto. Sedaj pa kupujejo Zed. države srebro na Kitajskem ter ga drago plačujejo. Prizadeta je tudi Indija in še nekatere druge azijske države s srebrno valuto. — Francija pa namerava sedaj uvesti neokrnjeno zlato valuto, to je tako, da bo francoska banka dolžna izplačati zlato za papirnati denar tudi v najmanjšem znesku, kar pomeni, da pride v promet zlati denar. Tiskala bo tudi nove zlatnike po 100 frankov, ki bodo ustrezali predvojnemu zlatniku od 20 frankov.

ŽIVINA

g Ptujski živinski sejem. Konjski in goveji sejem dne 16. t. m. v Ptujju je bil vsled slabega vremena slabo založen. Prodajalci so prignali 9 konj, 64 krav, 17 telic, 22 volov in 8 bikov, skupaj 102 glavi živine. Od teh so prodali 100 glav, kar pomenja rekord v kupčiji, ki se le redkokdaj doseže. Povprečne cene za 1 kilogram žive teže so bile sledeče: krave

2—3.50 Din, telice 3—4 Din, voli 3—3.75 Din, biki 2.75—3.50 Din. Konje so prodajali po kakovosti in sicer od 750 do 3250 Din eden.

g Ptujski prašičji sejem. Dovoz prašičev na sejem 17. t. m. je bil izredno velik in je znašal 257 prašičev in 237 svinj, skupaj 494 glav. Kupčija pa je bila nenavadno slaba, kajti prodanih je bilo komaj 67 repov. Cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: pršutarji 5—6 Din, vendar za nje ni bilo kupcev. Plemenske živali so prodajali po 200—700 Din glavo; prasci 6—12 tednov stari so bili po 70 do 175 Din.

CENE

g Lesno tržišče. Lesna kupčija malodane popolnoma počiva. V jesenski dobi so šli navadno testoni v promet. Letos so pa zaloge na Sušaku in v pristaniščih Sicilije polne tega blaga, ki zamašča odjemalcev. Cene, ki jih kupci nudijo, so tako nizke, da se proizvodnja nikakor ne izplača. — Nekatera naša podjetja so začela izdelovati »paccone« v nadi, da bodo te vrste blago lažje oddali. Pa tudi za te odjem ni siguren. — Trami in mehki les se polagoma oddajajo. — Precej povpraševanja je po drvah.

g Hmeljsko tržišče. Kupčija s hmeljem je bila v zadnji dobi precej živahna in je bilo prodanega precej blaga. Nastal je sicer kratek zastoj v prometu, ker je bilo razglašeno, da bo Anglija prepovedala uvoz hmelja, kar se pa za sedaj še ni obistinilo. Cene so ostale neizpremenjene in se plačuje blago dobre kakovosti po 20 do 40 Din kg, najslabši pa tudi po 10 do 20 Din. Cenijo, da je iz prve roke prodanega že kakih 70 odstotkov pridelka in je neprodanih le še kakih 3.500 stotov. — Najvišje cene, plačane zadnji čas za najboljši hmelj raznih dežel iz prve roke so bile naslednje: Nemčija 99 Din, Češka 73 Din, Francija 46 Din, Jugoslavija 42 Din, Belgija 35 dinarjev, Poljska 32 Din, Amerika 24 dinarjev za kilogram.

PRAVNI NASVETI

Davčna prostost oseb z devetimi ali več otroki. M. M. O. — Poročili ste vdovo, ki je bila dve leti prosta davkov. Na davkarji se vam je reklo, da vi niste oproščeni, ker niste vsem otrokom oče, ampak očim. Ali je tako po postavi? — Niste povedali, zakaj je bila vdova oproščena davkov in zakaj hočete biti vi oproščeni. Najbrž ima vdova, sedanja vaša soproga, devet otrok. Če je tako, vi ne morete biti oproščeni, ker vi nimate devet otrok. Samo osebe, ki imajo devet ali več živih otrok (torej oče in mati, ne pa očim in mačeha) so oproščeni plačevanja neposrednih davkov. Do oprostitve imajo pravico samo osebe, katerih davek po vseh davčnih oblikah ne presega 500 dinarjev in ki njih najmlajši otrok ni starejši od 14 let.

Hoja po tujem svetu pri oranju. L. G. R. — Pri oranju hodi sosed po vašem svetu, vi pa po njegovem. Sedaj pa vi ne mislite več ob sosedovi njivi orati in bi radi svoje zemljišče ogradili. Vprašate, če je to dopustno. — Svetujemo, da se zmenite s sosedom. Morda bo pristal na to, da oba opustita hojo po drugem svetu, kar bi bilo najpametneje. Če je sosed pravico hoje po vašem svetu priposestvoval (ker je nad 50 let hodil po njem), bi vas lahko tožil, ako boste samovoljno oni prostor zgradili in mu s tem preprečili izvrševanje služnostne pravice.

Samopomoč. L. G. R. — Niso nam na razpolago pravila dotične »Samopomoči«, zato vam ne moremo dati navodil, kako postopajte, da bi dobili vplačani denar nazaj in če je to sploh mogoče. Vam in vsem pa svetujemo, da v vsakem slučaju, kadar prevzamete na sebe kakšne obveznosti, dobro premislite, če jih boste mogli izpolnjevati. Kesanje je večkrat prepozno.

Učiteljica, poročena z neučiteljem, nima pravice do stanarine. Ž. C. K. — Na vaši šoli poučuje učiteljica, ki je poročena z obrtnikom. Šolski odbor ji vsak mesec izplačuje stanarino. Ali ima pravico do stanarine? — Po predpisih letošnjega finančnega zakona učiteljica, ki je poročena z neučiteljem, nima pravice do stanovanja in do kuriva.

Odkodnina za zemljišče, odstopljeno za cesto. J. A. Za novo cesto vam je bil odvzet svet, ki ga vam hočejo plačati po ceni, ki se vam zdi prenizka. Zemljišče je bilo poprej ograjeno z lesenim plotom, ki se ga sedaj branijo zopet postaviti. Posekali so vam več sadnih dreves. Vprašate, če lahko zahtevate odkodnino. — Zemljišče vam gotovo ni bilo brez nadaljnjega odvzeto. Ali ste ga prodali in sklenili pogodbo, ali pa so ga vam razlastili. Če se glede cene ne morete pogoditi, ni prišlo do kupčije in

sledi, ali je sledilo razlastitveno postopanje. V tem slučaju bi sodišče določilo ceno, seveda po zaslišanju izvedencev. Razume se da more biti tudi inženir izvedenec. Skupaj z zemljiščem se vam plačajo tudi drevesa. Cestno upravo ne morete siliti, da vam postavi ograjo, ako se niste glede tega z njo pogodili. Zdi se nam, da vam celo postopanje pri graditvi ceste ni bilo jasno. Zato se obrnite na cestno upravo, ki vam bo gotovo dala informacije. Kar se tiče cene za zemljišče, ni pametno, ako zahtevate pretirano ceno; zahtevajte, da vam plačajo tako, kakor se v vašem kraju takšna zemljišča plačujejo.

Nerazumljivo vprašanje. I. L. V pismu pripovedujete, da je vaš oče prodal nekaj sveta, vendar ne v last, ampak za kopanje itd. Dalje, da vam je v nevarnosti 3 voze mrve in 1 mernik posetve. — Vprašanje je nerazumljivo in ne vemo, kaj pravzaprav hočete. Če sami ne znate sestaviti vprašanja, prosite, da vam ga napiše kdo, ki bo znal razumljivo napisati, kaj hočete.

Izplačevanje vlog v hranilnici. P. P. I. Do 15. novembra morate plačati obresti od dolga, vam pa ne izplačajo vloge, ki jo imate v hranilnici. Vprašate, kako bi mogli priti do svojega denarja? — Ako se je hranilnica poslužila zaščite po znani uredbi, izplačuje samo one zneske, ki so navedeni v odplačilnem načrtu, ki ga je odobrilo ministrstvo. Več ni dolžna izplačati. Če pa hranilnica ni pod zaščito, vam mora izplačati vlogo po pravilni odpovedi, drugače jo lahko tožite.

Plačevanje za nezakonskega otroka. P. P. I. Nezakonski oče je bil svoječasno obsojen na plačevanje vzdrževalnine za nezakonskega otroka, a ni nič plačeval in ga nezakonska mati tudi ni tirjala. Vprašate, koliko bo moral plačati, ako bo mati zahtevala. — Plačati bo moral vse dolžne zneske in obresti za tri leta.

Konkurz. A. F. Terjatve ste gotovo prijavili v konkurznem postopanju. Ako so vam bile priznane, bodo vpoštevane pri razdelitvi konkurzne mase. Ako vam jih pa konkurzni upravitelj ali upniki niso priznali, so vas gotovo poučili, da lahko vložite tožbo. Kaj več vam ne moremo povedati, ker ne vemo, kako daleč je že konkurzno postopanje izvedeno.

Odkodnina za poškodbo. V. K. Neki fant vas je poškodoval in je bil radi tega obsojen. Niste pa dobili nobene odkodnine in vam je sodnik rekel, da ga morate tožiti; ker fant nič nima, ga nameravate tožiti pozneje. Vprašate, kaj svetujemo? — Če ga kdaj nameravate tožiti, je najbolje, da to storite takoj. Sedaj bo veliko lažje dokazati škodo kakor pozneje. Poleg tega vam vsled odlašanja lahko pravica tožbe zastara.

Naročajte »Demoljuba«!