

O spravljajanju sadja

Za v zadnjem članku je bilo omenjeno, kako važno sadjarsko opravilo je spravljajanje sadja. S pravočasnim in pravilnim spravljajanjem ne le da ohranimo popolno vrednost pridelka, ampak jo celo povečamo. Nasprotno pa z zanikarnim in površnim spravljajanjem sadni pridelek tako poškodujemo, da niti polovico toliko ni vreden, kakor bi bi moral biti, če bi ga pravilno spravili z drevja. To velja sploh za vsako sadje, naj ga nameravamo porabiti tako ali tako. Še prav posebno važno pa je pravilno spravljajanje za občutljivo in dragoceno namizno sadje, ki je namenjeno izvečine za prodajo. Tudi posamezna bolj ali manj zlahtna sorta je mero-dajna za način spravljajanja. Čim zlahtnejša in občutljivejša je kaka sorta, tem bolj previdno moramo ravnati z njo pri spravljajanju. Minulo jesen sem kupil zaboj (okoli 40 kg) londonskega pepinga, ki ga prištevamo po zunanji obliki in barvi in po okusu k najlepšim in zato najdražjim jabolkom. V vseh prilično 40 kg pa nisem dobil niti enega ploda, ki ne bi bil po večkrat udarjen in od vseh strani obtišan. Na prvi pogled je bilo videti, da so bila jabolka neusmiljeno otresena in potem večkrat prav surovo pretresena. Londonski peping lepo obtrgan, razbran in previdno spravljen se je zadnja leta prav lahko prodal iz prve roke po 2—3 Din kg. Koliko je pa vreden otresen in ves obtišan ...?

Pri spravljajanju sadja — omejimo se za sedaj samo na jabolka — sta važni posebno dve vprašanji: **Kdaj in kako jih spravljamo?**

1. **Kdaj?** — Takrat, ko so na drevesu zreła. Tu moramo pa razlikovati poletna in jesenska od zimskih jabolk. Za poletna in jesenska jabolka velja pravilo, da so zreła takrat, ko začno popolnoma razviti in zdravi plodovi padati z drevesa, ali pa se dajo prav

lahko odtrgati, ne da bi se poškodoval pecelj ali se odlomila sadna češulja (rodni les). Tudi pečke potemnije (porujave ali celo potemne). Za zimska jabolka pa ti znaki ne veljajo. Tu velja pa pravilo, da pustimo zimska jabolka na drevesu čim dlje mogoče. Dognali so namreč, da se zimska jabolka in hruške posebno proti koncu jesenske dobe še znatno odebelé in s tem pomnože pridelek. Tudi sicer se njihove snovi še prav nazadnje ugodno spreminjajo: Koža se odebeli, voščena prevleka se zgosti. S tem se poveča odpornost proti vplivu glivice — poveča torej trpežnost. Navznotraj se sad bolj in bolj izpopolnjuje, čim dlje je na drevesu. Še zadnje dni se spremeni znatna množina škroba v sladkor, preobilna čreslovina in kislina se porazgubita, razvijajo pa se dišavne snovi (eterična olja), ki dajo sadju v shrambi poseben vonj. Če torej odlašamo spravljajanje zimskih jabolk čim dlje mogoče, s tem množimo pridelka povečamo, izboljšamo njegovo kakovost (okus) in zelo ugodno vplivamo na trpežnost. Pokazalo se je celo, da nekoliko neprebude slane nič ne škoduje zimskim jabolkom in hruškam. Pač pa jih ne smemo obirati, dokler ni slana minula in se niso na drevesu otajala in posušila.

Kljub temu splošnemu pravilu pa vendar ne moremo čakati z vsemi zimskimi jabolki prav do konca jeseni. Ker niso vsa enako dolgotrajna, je tudi njihová doba popolne drevesne zrelosti različna. Koliko bolj je jabolko že po svoji naravi trpežno, toliko dlje moramo odlašati s spravljajanjem. Mošangarja, bobovea, Jonathana, železnikarja, karmelitske renete, tafalčka ne bomo trgali pred **sredo oktobra**; belle fleurja, londonskega pepinga, poseenskega krivopecelja, šampanjske renete, boškovega jabolka, ontario **ne pred prvim oktobrom**; landsberške renete,

dolenjske voščenske, boskposkega kosmača, damasonskega kosmača, baumanove renete, kanadke, zlate parmene na pred 20.—25. septembrom itd.

To so nekako povprečni termini za toplejše kraje. Podnebje, lega in vreme pa tudi zelo vplivata na zorenje sadja. Samo ob sebi je umevno, da v toplejših dolenjskih, vinorodnih krajih sadje vobče prej dozori nego v hladnejših gorenjskih. Istotako je jasno, da je v toplih solnčnih legah potek zorenja hitrejši nego v senčnih in mrzlih. Prav tako je gotovo, da ima poletno vreme in množina padavin (dežja) čez poletje velik vpliv na zorenje. Topla poletja, če so poleg tega še suha, kakršno je uprav letošnje, gotovo zorenje zelo pospešujejo. S tem pa ni rečeno, da bi bilo tako poletje za sadje ugodno. Nasprotno! Pomanjkanje dežja bo silno neugodno vplivalo na razvoj sadja, zlasti bolj ranih sort, ki bodo sicer hitro dozorele, pa bodo ostali plodovi drobni in najbrže tudi glede okusa in trpežnosti ne bodo prvovrstni. Zimska jabolka in hruške si bodo še lahko opomogle, ako bo vsaj v prvi polovici tega meseca izdatno namočilo.

Za določitev pravega termina za spravljjanje jabolk in hrušk je zelo važna skušnja iz prejšnjih let. Starejši

in izkušen sadjar pri spravljjanju sadja ne bo gledal v koledar, ampak na stare izkušnje in kvečjemu še na vreme čez leto.

Prav dragoceno sadje, posebno tako, ki ga sproti nosimo na trg, spravljamo z velikim pridom v presledkih po več dni ali celo par tednov. Ob določenem terminu pobereмо najlepše razvite in popolnoma dozorele plodove. Kar je pa drobnejšega in še manj zrelega, pustimo za prihodnjo bratev. Na ta način očitno povečamo skupni pridelek in zelo ugodno vplivamo tudi na kakovost. Pri marelicah in breskvah je spravljjanje v presledkih kar naravnost potrebno, ker so ob času, ko so nekateri plodovi že prezreli, drugi še komaj na pol razviti. Pri moštnicah je tako ravnanje tudi prav posebno koristno.

Končno bodi še omenjeno, da spravljamo sadje, če le kako mogoče, v lepem, suhem vremenu. Sadje, ki je moko spravljeno v shrambe, ni mogoče, da bi bilo trpežno, ker vlaga silno pospešuje razvoj glivic, torej razkrajjanje sadja. Poletno sadje spravljajmo ob hladu, torej zarana jutraj in proti večeru. V vročini nabrano sadje ni trpežno. H.

Koristi grozdja za človeško zdravje

V zadnjih letih se vedno bolj pripo-roča uživanje surove, presne hrane, ki mnogo bolje učinkuje na zdravstveno stanje zlasti mestnega človeka, ki uživa mesno hrano in se primeroma malo giblje na svežem zraku. Uživanje sadja je posebno koristno, ker vsebuje snovi, ki blagodejno delujejo na človeški organizem. Zlasti grozdje spada med tisto vrsto sadja, ki po mnenju zdravnikov in po dolgoletnih izkušnjah ozdravlja razne bolezni brez posebnih težav.

Ta izkustva pri zdravljenju bolnega človeštva prihajajo pa v veliko korist tudi vinogradništvu, ki je v povojnih letih leto za letom v hujši gospodarski krizi. Deloma nadprodukcija vina, deloma osiromašenje ljudstva, oziroma čim dalje nižji zaslužki, deloma protialkoholna propaganda in športno udejstvovanje so znatno zmanjšali uporabo

vina, ki se smatra že kot nekako luksuzno potrošnjo. Zato zaostaja leto za letom več vina v kletih, ne da bi našlo kupca, ali se pa mora prodajati po zelo nizkih cenah. Da se torej čimbolj omeji proizvodnja vina, se po vseh vinorodnih državah vrši zadnja leta velika propaganda za uživanje grozdja. Zlasti Italijani, ki imajo ogromno površino vinogradov, prirejajo vsako leto isto nedeljo po vsej Italiji »praznik grozdja«, ob kateri priliki prodajo ogromne količine sadu žlahtne trte. Tudi Francozi imajo veselice ob času trgatve, na katerih izbirajo »kraljice grozdja«. Enako je pri nemških vinogradnikih in tudi drugod.

Toda tudi mi Slovenci imamo svoje veselice pod imenom »trgatve«, ki jih vsako leto prirejajo po naših mestih in trgih. Vendar je to še premalo, kajti ta propaganda bi morala biti razpre-

dena in razširjena še v večji meri. Ne bi tudi smela biti urejena tako, kakor je večina današnjih »trgatev«, ko si z njimi hočejo društva napolniti svoje prazne blagajne in zahtevajo za »utrigan grozd« izredno visoko odkupnino. Grozdje naj bi bilo poceni, da bi si ga lahko privoščili tudi manj petični, zlasti pa otroci, ki ga vendar tako radi zobljejo in jim to tudi zelo dobro dě. Priporočamo torej vsem našim društvom, zlasti prosvetnim, da te jeseni prirede take »trgatev« z obilnim in cenanim grozdem in naj se na teh več »zoblje« nego pije.

Glede pomena grozdja za človeško hrano je pa navesti še nekaj mnenj in izkušenj zdravnikov. Predvsem je omeniti, da so zdravniki že davno spoznali zdravstveni učinek grozdja in imamo danes že zdravilišča, v katerih se izvaja »zdravljenje z grozdom«. V njih morajo bolniki pozobati na dan do 4 kg grozdja in to jih v določeni dobi ozdravi. Po mnenju zdravnikov deluje grozdni sok v prvi vrsti na obisti in prebavila. Grozdje pospešuje razkrajanje hrane in s tem tudi prebavljanje. Ta učinek je pripisovati raznim kislinam, sladkorju in rudninskim sestavinam. Male količine sladkega grozdja vplivajo ugodno na tvorbo mesa in tolsče v človeškem telesu, zato je priporočljivo slabokrvnim in suhim ljudem (zlasti jetičnim), ki naj ga na dan pojedó do 2 kg. Večje količine bolj kislega grozdja pospešujejo prebavo in izločevanje vode, zato naj ga debeli ljudje zavživajo do 4 kg dnevno.

Še druge ugodne učinke so v novejši dobi našli v grozdju, ki imajo svoj izvor v rudninskih snoveh. Grozdni sok ima mnogo apnenih in kalijevih soli ter fosfatov, zaradi tega ublažuje vro-

čične bolezni in razna vnetja. Vitamini in rudninske sestavine grozdja delujejo dobro na jetične; pektini in črešlovina pa urejuje izpraznjevanje črevesja; kisline in aroma draži tek, kar je znano vsem našim vinogradnikom, ki imajo ob trgatvi, ko se najedó grozdja, še večji tek za ostala jedila. Grozdje uteši tudi žejo. Z njim se zdravi lenost črev, njegove sestavine pospešujejo izločevanje prebavnih sokov in pospešujejo delovanje žlez. Še drugače ugodno vpliva grozdje na človeško zdravje, zato se danes tudi tako zelo priporoča.

In meščani bi ga tudi sami radi veliko zavžili, če bi ne bilo na trgu tako drago. Vinogradnik ga mora dati po ceni: 1—2 Din kg. Ko pa pride na trg, ga mora meščan kupovati ob času trgatve po 10—12 Din kg. To je vsekakor neprimerna cena, ki ni upravičena s prevoznino in drugimi izdatki, zvezanimi s kupčijo, ampak prodajalci v mestu hočejo pri njem preveč zaslužiti. Tu bi morale oblasti poseči vmes in jim določiti dobiček.

Za zdravljenje se namesto grozdja vzame lahko tudi grozdni sok in sicer sladak, nepovret. Sok grozdja se prece-di in hrani na hladnem prostoru, da ne začne kipeti. V novejši dobi imamo tudi posebne precejalnike »Eka-Filter«, s katerimi odvzamemo soku ne samo vso goščo, ampak tudi kipele glivice, zato se tak sok da ohraniti sladak vse leto. Ohranimo ga pa tudi s pasteriziranjem, t. j. segrevanjem na 65 C°. V Dalmaciji in na Ogrskem so ga začeli tudi zgoščevati in delati iz njega marmelado. Vsi ti razni načini so pripravnici, da ohranijo grozdnemu soku tiste lastnosti, ki jih ima grozdje. L.

Angorska volna

Pridobivanje angorske volne ni pri nas prav za prav nič novega, saj se je pred kratkim ustanovilo posebno društvo za rejo angorskih kuncev, ki dajejo tako imenovano volno. Zato bo najbrže marsikoga zanimalo, zvedeti malo več o tej vrsti volne. V splošnem je še bolj malo znano, kaj je prav za prav angorska volna, kako jo pridobivajo in za kaj jo uporabljamo.

Angorski kunci, ki jih je možno gojiti v najmanjših gospodarstvih, dajejo krasno volno, iz katere izdelujejo najlepše volnene izdelke. Iz angorske volne napravljajo volnene pletenine vseh vrst in v najrazličnejših barvah, od rokavic, čepic in šalov do celih jopic, bluz in sličnih toplih izdelkov. Vsi ti proizvodi angorske volne se po svoji mehkoobi in po nežnem puhu, ki jih ob-

daja, znatno razlikujejo od izdelkov iz navadne volne. Znano je, da nosijo lahko pletenine iz angorske volne tudi vsi tisti ljudje, ki sicer (zaradi občutljivosti kože) ne trpe na sebi nobene volnene stvari.

Cetudi je angorska volna precej dražja od navadne, se to deloma izenadi s tem, da je njena specifična teža zelo majhna. Če računamo na težo, tedaj porabimo angorske volne razmeroma mnogo manj kakor pa običajne. Se posebej pa se obnese omenjena volna za izdelovanje perila, ker daje životu svojevrstno prijetno, enakomerno toploto, ki preveva vse telo. Pri zvišani telesni toplini (v bolezni) deluje na izenačenje toplote in ne dela vročine kakor druge vrste drage volne, n. pr. kašmirska volna ali ona iz velblodje dlake.

Angorsko volno spredejo tako, da ji ohranijo živalsko-električne tokove, ki so v njej. Zato perilo iz te volne zdravilno učinkuje pri neuralgiji, revmatizmu in ishiasu ter pri sličnih bole-

nih. Ker pospešuje angorska volna zdravje, skušajo napravljati iz nje tudi vseh vrst obveze in ovitke za razne bolezni.

Končno spada k izrednim lastnostim omenjene volne tudi ta, da se da zelo lahko in lepo oprati. Najboljše jo operemo v mrzlem lugu iz perila (po navodilu). Cetudi jo večkrat operemo, je vsakič lepša in poleg tega skoro neomejene trpežnosti. Vsi izdelki iz angorske volne so v vseh ozirih zelo priporočljivi, pa najsi bo že perilo ali obleka, in to za zdrave in bolne.

Zato bi bilo zelo želeli, da bi se mogli čim prej posluževati domačega proizvoda in da ne bi bili navezani na drage tuje izdelke iz tega materiala. Kaj vse lepega se da napraviti iz te volne doma! Neveda so se gospodinjice lotevale do sedaj le majhnih pletenih ali kvačkanih stvaric, ker jih je visoka cena ovirala, da bi bila napravile iz lepe angorske volne kaj večjega za mrzli letni čas. S.H.

Grašično-ržena mešanica

Od vseh strani naše domovine prihajajo vesti o hudi suši in o slabem pridelku krme. Ze sedaj se živinorejci boje, da ne bodo mogli čez zimo spraviti svoje živine, ker jim primanjkuje klaje; ni tudi nikakega izgleda, da bo kaj otave, ker je vročina sežgala po prvi košnji travo do korenin. Ponekod je vse zelenje že tako osmojeno, da treba živini pokladati že letošnje seno. Ze v zadnjih številkah »Gospodarja« smo opozarjali, kako naj kmetje že sedaj poskrbe za setev potrebnih krmskih rastlin kakor je zelena koruza in drugo, da bo do jeseni kaj zelenja in se bo prihranilo seno za zimo. Danes pa hočemo navesti način, kako naj že sedaj skrb za zgodnjo pomladansko zeleno krmo, ki bo v prihodnjem letu nujno potrebna, da se po neprimerni zimski klaji oslabela živina čimprej popravi. Taka zgodnja in zelo tečna zelena krma je grašično-ržena mešanica.

Toda ne samo pomanjkanje krme je, ki nas sili k setvi te mešanice, ampak še drug razlog. Večina naših živinorejcev začne namreč jeseni pokladati najprej boljšo krmo, otavo, najboljšo seno in slično, da ostane koncem zime

le še slaba klaja: kislo seno, slama in šaš. Ker si živina s tako krmo le vamp napolni, ne da bi se mogla z njo nasititi, je naravna posledica, da propada, dobiva kostolomnice, mehčanje kosti in podobne bolezni. Kakšna teleta tedaj padajo, je vsakemu dovolj znano. Da se skrajša ta doba stradanja živine, moramo že sedaj poleti posejati rastline, ki nam prihodnje spomladi dajo zgodnje zeleno krmo in to je zopet grašično-ržena mešanica.

Pridelovanje grašičnih mešanic je pri nas splošno še zelo malo uvedeno, četudi je ta vrsta krme ne samo izredno važna za živinorejo, ampak tudi zelo koristna celotnemu poljedelstvu. Grašične mešanice gojimo namreč lahko tako, da ima živina vse leto tečno, beljakovinsko zeleno krmo, ki popolnoma nadomešča vsa druga močna krmila. V poljedelstvu koristi pa vsled tega, ker zboljša zemljo in jo pripravi v ugodno stanje za vsako nasledujočo rastlino; po njej namreč uspeva vsaka kultura in da bogate pridelke. Istočasno pa uniči tudi plevel.

Za naše živinorejke razmere je zlasti važno, da dobi naša goved, predvsem

krave, spomladi čimprej tečno zeleno klajo, ki ji bo pomagalo na noge. Ozimna grašica pomešana z ržjo nam pože ne tako zgoda, da jo kot zeleno krmo pokladamo lahko že kakih 14 dni prej kot deteljo ali travo. In to je glavni razlog, zakaj to zimsko mešanico praktični kmetovalci tako nujno priporočajo.

Da pa pridelamo res pravočasno te vrste zelene klaje, jo moramo tudi jeseni dovolj zgodaj spraviti v zemljo. Grašično-rženo mešanico posejemo že koncem avgusta, najkasneje začetkom septembra. Grašica ljubi težko, nekoliko vlažno zemljo, zato naj bo njiva za njo dobro izbrana. Najboljša je seveda zemlja po krompirju, ki je bil zagnoben s hlevskim gnojem, ker ostane dovolj močna. Zelo koristno pa je pognojiti tej mešanici še s superfosfatom (100 kg na oral) in kalijevo soljo (70 kg na oral). Oboje gnojil je potrebnih, da se grašica okrepi in laže črpa dušik iz zraka ter ž njim obogati zemljo.

Za setev jesenske grašično-ržene mešanice vzamemo navadno ozimno grašico ali panonsko, ki je še nekoliko boljša; na peščenih tleh pa kosmato grašico. Vedno pa moramo pri nabavi ali nakupu zahtevati zajamčeno le »zimsko« grašico, kajti jara grašica bi nam čez zimo pozebla. Zimski grašici je navadno primešano še kako zrno rži, jara pa ovsu. Po tem ju tudi navadno razločujemo. Izmed žit je najprikladnejša rž, in sicer najboljše ivanjska rž, ki zgodaj odžene. Le v izjemnih slučajih vzamemo pšenico. Pri sestavi mešanice pa ne smemo vzeti premalo grašice, kajti tedaj je njen učinek tako glede izboljšanja zemlje mnogo slabši. Najbolj prikladna množina semen na oral je 80 kg grašice in 20–30 kg rži.

Tako posejana zmes se jeseni krepko ukorenini, spomladi pa zgodaj odžene, da jo lahko začnemo kositi 14 dni prej kot deteljo. Če se je ta mešanica že jeseni vsled ugodnega vremena močno razrasla, da se je bati, da bi pozimi pod snegom zgnila, jo lahko obžanjemo, toda ne prenizko. To ji ne bo škodovalo, ker se bo spomladi tem krepkeje razvila. Obžinjeno zelenje pa pokrmimo ali okisamo v jamah za ansilažo.

Ko začnemo spomladi to mešanico pokladati, moramo postopati previdno, kajti živina jo zelo hlastno žre. Zato jo v začetku primešamo v manjših množi-

nah rezanci, da se živalski želodec polagoma privadi na njo, ne da bi nastopila driska. Zlasti učinkovita je ta krma molznim kravam, ki po njej mnogo bolje molzejo; nič manj uspešna ni pri opitalni govedi, ki se po tej beljakovinski hrani kaj hitro odebeli. Pa tudi mlada goved se po njej bujno razvija.

Grašično-ržena mešanica po prvi košnji spomladi kaj hitro zopet odžene in ko dospemo pri pokladanju zelenja na konec njive, je v začetku polja že zopet toliko zrasla, da jo lahko vdrugič kosimo. Tako nam da ena njiva prav obilno tečne zelene klaje, da si z njo prihranimo deteljo in travo za košnjo sena.

Kmetje, ki imajo mnogo živine in hočejo zemljo izrabiti za drugo posetev, ne da bi čakali na drugo košnjo, posejejo jeseni grašico polovico z ržjo, drugo polovico s pšenico. Spomladi pride najprej na vrsto ržena, po njej pa pšenična mešanica.

Zgodi se pa tudi, da ne moremo pokrmiti vse mešanice v zelenem stanju, ker smo jo preveč posejali; tedaj jo pokosimo in posušimo za seno, po možnosti v kozolcih, ali jo pa okisamo v jamah za insilažo. Tako grašično seno kakor ansilaža je izvrstna krma, ki jo poljubno lahko pokladamo. Iz tega se vidi, da je grašično-ržena mešanica izvrstna klaja za vso govejo živino, pa bodisi da jo pokladamo zeleno ali posušeno ali okisano; zato ne bi smelo biti kmetije s živinorejo, na kateri bi ne bila vsaj mala njiva z njo posejana.

Večkrat imamo sitnosti glede nabave dobrega semena grašice, ker se je težko zanesti na trgovino. Zato naj vsak kmet pusti spomladi del njive za seme, zlasti če opazi, da je setev lepo uspela. Ko sta rž in grašica dozorela, pokosi ali požanje vse skupaj, posuši in omlati. Če ima v zrnju preveč rži, jo lahko nekoliko izloči z žitočistilnikom. Tako ve, da ima za poznejšo setev pristno in dobro seme že doma, ki ga skoro nič ne stane. — Iz navedenega je razvidno, kako si umen živinorejec že sedaj poskrbi za zgodnjo zeleno klajo za prihodnjo pomlad.

L.

V hrščansko hišo
hrščanski časopis

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Pražen riž k juhi. Košček vranice izstržem in jo dobro opraižim na masti, v kateri sem zarumenila drobno sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Ko je dobro oprazena, prisujem zbranega a neopranega riža in sicer za vsako osebo dve pesti. Riž še nekaj časa pražim, nakar ga zalijem s kropom ali še bolje z juho. Ko je bolj kot na pol kuhan, pretlačim paradižnik, ki sem ga posebej skuhala. Ko je riž zmehčan, kar se zgodi v 25 minutah, ga naložim na krožnik ter pridenem v skledi čisto juho.

Riževi emoki za juho. V skledi mešam dva dkg surovega masla ali masti. Temu pridenem dva rumenjaka in eno celo jajce. Ko je dobro zmešano, pridenem še kuhan, ne premehek in gost riž in posujem eno ali dve žlici sesekljane šunke in pa tri žlice moke. Z dobro zmešanih snovi oblikujem majhne emoke in jih v vreli juhi zakuham.

Pražene kumare. Kumare olupim in zrežem na tanke rezine. Nato jih opraižim na masti ali surovem maslu, potem pa potresem z moko. Ko moka zarumeni, jih zalijem z juho ali kropom, osolim, okisam in pridenem žlico kisle smetane. Ko dobro prevro, pridenem

ščeč popra in prav malo strtega česna. Na mizo jih dam s krompirjevim pirejem ali pa s praženim krompirjem.

Mrzla kumarčina omaka. Kumare olupim in zrežem na rezance. V skledi mešam par žlic olja, žlico kisa ali limoninega soka, osolim, pridenem en pre tlačan kuhan rumenjaki, nato kumare, potresem z drobno sesekljanim drobnjakom in odišavam s ščečom popra. Na mizo jih dam kot prikuho h govejemu ali koštrunovemu mesu.

Male kumarice v kislu. Kumaricam odrežem vršičke, jih denem v skledo in dobro nasolim. V soli jih pustim 24 ur. Da se enakomerno razsole, jih pretresem tako, da pridejo spodnje na vrh. Predno jih vložim v kozarce, vsako dobro zbrišem in prav trdo zložim drugo poleg druge. Med kumarice mešam vrstoma zbrane liste vinske trte, višnjeve liste, janeževe ali kaprove vršičke, zeleno papriko, vršičke pehtrana in drobne čebulice. Ko so kozarci napolnjeni, jih zalijem s prekuhanim hudič in ohlajenim kisom. Površino obtežim z upogljivim lesom in sicer križema Na vrh nalijem za prst debelo namiznega olja in pokrijem in zavežem s pergamentpapirjem. Na suhem prostoru se dolgo časa ohranijo.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g Žitno tržišče. Kakovost nove pšenice je izvrstna in se dobe pridelki po 80—85 kg hektoliterske težine. Tudi vrsta prolifik je prav dobra, četudi so v zadnjih letih kupei proti njej toliko zabavljali. Izgleda, da se je prilagodila zemlji in podnebjju ter obeta izboljšanje svoje kakovosti. — Položaj na žitnem trgu je še vedno nejasen, promet malenkosten. Ker je kmet zaposlen, prihaja na trg malo blaga. Pa tudi kupei se drže nazaj, ker ne verujejo, da bodo cene pšenice ostale na nameravani višini. — Cene ostalih žit so v zadnji dobi več ali manj neizpremenjene, le koruza je čvrstejša in notira 80 do 85 Din za 100 kg na nakladalni postaji; sicer je baško blago po 82—84

Din, banaško 78—80 Din in bački činkvantin 108—110 Din. Dvig cene kuruze se utemeljuje z domnevo, da bo znižanje prevozne tarife povečalo izvoz. Tega pa dosedaj še ni.

g Novosadska borza. Ker se cene na ljubljanski borzi približno krijejo s cenami na borzi v Novem Sadu in veljajo navadno za blago naloženo v vagonih na oddajni postaji, navajamo danes te. Rž bačka za 100 kg 102.50 do 105 Din, ječmen bački in sremski 64 kg težak 86—88 Din, oves bački, sremski in slavonski 85—87 Din, kuruza bačka 78—80 Din, banatska 75—77 Din, moka bačka št. 8 90—95 Din, otrobi bački, sremski 78—80 Din, naloženi na ladjo v jutastih vrečah 82—84 Din, fižol bački 160—170 Din.

g Hmeljsko tržišče. Kupčija s hmeljem pri nas miruje, vendar je za letošnji pridelek precej zanimanja. — Na Češkem v Zlatcu še vedno povprašujejo po starem hmelju, ki ga je le malo več v zalogi. Zato so se cene uvrstile in se sučejo med 1675 in 1450 Kč za 50 kg (61 in 53 Din za 1 kg). Tamonjski hmelj je močno prizadela suša in njegovo stanje se stalno slabša. — V Belgiji hmelj lepo napreduje in se cene sučejo okrog 450 frankov za 50 kg. — V Franciji se je povpraševanje po njem zmanjšalo. Hmelj severne Francije je po 450—475 frankov, aljaški pa po 825—925 frankov.

DENAR

g Ljubljanska borza. Promet v devizah je bil v zadnjem tednu srednji. Posebno znatnih sprememb v tujih valutah ni bilo. V privatnem kliringu so kupci plačevali angleški funt po 234.75 Din, avstrijski šiling 8.73 Din, špansko pezeto po 5.80 Din in grške bone po 33 par. Uradni tečaji na borzi z 28.5 odstotno doklado so beležili: Angleški funt 216.25 Din, amer. dolar 43.33 Din, holandski goldinar 29.54 Din, nemška marka 17.58 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijski belga 7.38 Din, italijanska lira 3.58 Din, francoski frank 2.89 Din, češka krona 1.82 Din.

ŽIVINA

g Kranjski živinski sejem. Zadnji živinski sejem v Kranju je bil srednje dobro obiskan. Posebno mnogo je bilo volov in prašičev, malo krav. Prigon je znašal: 3 konje, 1 bik, 99 volov, 33 krav, 4 telice, 2 teleti, 71 pitanih prašičev in 44 prašičev za rejo. Konji so bili lepi in so imeli ceno 2000 do 3800 Din eden. Bik je bil prodan po 2.75 Din kg žive teže; voli I. vrste 4.50 Din, II. vrste 4 Din, III. vrste 3.75 Din; krave za pleme od 1400—1800 Din ena, telice 5—6 Din kg žive teže, teleta 5.50—6 Din; pitani prašiči po 6—7 Din kg žive teže, prašički za rejo po 180—160 Din eden.

g Ptujski živinski sejem. Toliko glav živine, kolikor so jih kmetje prignali na Ožbaldov sejem 5. t. m., še ni bilo od leta 1923. To je znamenje suše, pomanjkanja krme. Dogon je znašal 1234 glav. Kupčija pa je bila le srednja, odprodanih je bilo le 251 glav. Množini

prignane živine primerno so tudi cene padle, četudi je bila na sejm postavljena živina prvovrstna. Za kg žive teže so bile cene: voli 2.50—3.50 Din, biki 2—3 Din, krave 1—2 Din, telice 2.80 do 3.50 Din. Krivda na nizkih cenah je bila tudi v tem, ker na ta sejem niso prišli kupci iz inozemstva in iz daljnih krajev tuzemstva. Zato so domači mesarji lahko pritiskali na cene. — Na ceni mesa pri prodaji pa se to gotovo ne bo poznalo. — Cene konjem so ostale prejšnje: konji za klanje so dosegli 300—800 Din eden, konji za delo in pleme pa od 800—3000 Din eden. V splošnem je bil na sejmišču izredno živahen promet kakor le redkokdaj.

RAZNO

g Stanje hmelja v Savinjski dolini. Hmeljski nasadi obetajo primeroma dober pridelek. Rastlina je večinoma dosegla vrh opor, se je dobro razkošatila in odgnala bogat cvet, ki že prehaja v kobule. Nevarnosti peronospore zaenkrat ni; pač pa se je pojavil rdeči pajek, ki ga je na zadnji blagodejni dež pregnal. Računajo, da bo sredi avgusta začelo obiranje. Hmeljskim obiralcem je dovoljena polovična vožnja po železnici.

g Izvoz jabolk. Naše sadjarje najbolj skrbi, kako bodo prodali svoja jabolka in kako bo z letošnjim izvozom. Gotovo jih bo razveselila zadnja vest, da je avstrijsko kmetijsko ministrstvo odobrilo uvoz 500 vagonov jugoslovanskih jabolk v Avstrijo. Ni pa še znano, pod kakimi pogoji je bila izdana ta odobritev. Stvar naših izvoznikov, zlasti Združenja trgovcev, sekcije za sadje, bo, da se takoj pobrigajo, kako in kdaj bodo lahko izvažali, da ne bodo zakasnili kakor lani. Privilegirana izvozna družba se je že izjavila pripravljena, poslati v Maribor svojega zastopnika, ki bo našim izvoznikom delil izvozna dovoljenja, da jim ne bo treba ponje v Belgrad. Upanje je torej, da se bo letos izvoz sadja ugodnejše razvijal kot lani.

g Izvoz lesa. Lesna kupčija se sedaj bavi največ z izvozom drv v Italijo. Po oglju je tudi precej povpraševanja. Gradbeni les se izvažava v večji meri nego v prejšnjem letu v tej dobi; toda največ ga gre preko Sušaka v italijanske kolonije

PRAVNI NASVETI

Razočarana mati. T. D. R. Če ste posestvo izročili sinu za določeno vsoto ter ostalim otrokom zgovorili dote, ne morete sedaj sama to izročilno pogodbo predrugačiti, niti razrušiti. Vi imate sedaj pravico, da zahtevate od sina-prevzemnika, da Vam daje in plača, kar se je v pogodbi zavezal dajati in plačati. Saj je žalostna resnica, da mladi pred prevzemom vse obljubijo, tako da stari pozabijo pri sestavljanju pismene pogodbe zahtevati, da se vse, kar je obljubljeno, tudi zapiše. Po podpisu pogodbe se pa kmalu pokaže, da se mladi čutijo zavezane samo za dajanje, ki so zapisane in še te morajo stari večkrat s tožbo izterjati. — Če mislite, da ste bili pri sestavljanju pogodbe ogoljufani, ker niste vse vedeli, kar je zapisano, Vam bo tako »goljufij« težko dokazati, ker ste ipak pogodbo podpisali. Če se s sinom-prevzemnikom doma ne morete zgovoriti, pojdite s pogodbo k sodišču, da Vam točno raztolmačijo Vaše pravice in da tudi sina povabijo in njemu predočijo njegove obveznosti; je pač korist obeh, da se sporazumete in da ne pride do prave.

Neprijetni sosedje. J. R. R. K. Imate dva sosed-a-mejaša, ki silita v Vaš svet; eden si lasti pravico vožnje ob koncu njive, drugi pa je — po Vašem mnenju — odstranil mejnik, da ni več meja v ravni črti. Obe sta to prepovedali, toda bre uspeha. Vprašate, kako bi iztekla pravica. — Če prvi sosed vozi ob koncu Vaše njive na svojo njivo gnoj, z njive pa svoje pridelke, — a njegova njiva nima nobenega drugega izvoza — ni pametno, da mu to branite. Saj vendar vozi ob času, ko se Vam ne dela s temi vožnjami nobena škoda! Sicer pa sosed lahko tožite, da nima pravice vožnje čez Vaš svet in bo sosed propadel v tožbi, če ne bo mogel dokazati, da vozi čez Vaš svet že 30 let nemoteno in javno. Če bi pa sosed po morebitni izgubljeni pravdi zahteval, da sodišče določi njegovi njivi, ki nima izvoza, pot, bo najbrže sodišče za pot določilo sedanjo smer izvoza čez Vaš svet in določilo primerno odškodnino, ki bi bila malenkostna, ker te vožnje ne delajo Vašemu zamljišču skoraj nobene škode. — Ako se z mejašem, ki sili v

Vaš svet, ne morete sporazumno domeniti, kam bosta postavila mejnik, ki je izginil, ne morete Vi sami ta mejnik postaviti, temveč morate zahtevati od sodišča, da Vam na lieu mesta uredi mejo. V tem slučaju — ker ni mejnika — je ureditev meje potrebna in bosta oba mejaša morala plačati stroške sodnega zamejičenja na lieu mest.

Odkopana meja. J. T. Med dvema njivama je omejek, ki je skozi leta ostal v isti širini. Novi mejaš njive pa je ta omejek odkopal za 15 cm, češ da mu je njiva preozka. Vprašate, če lahko novega mejaša tožite, ker je odkopal omejek. — Omejek med dvema njivama se šteje za skupno lastnino obeh mejašev, ako ni eden od mejašev ta omejek s stalnim hasnovanjem (npr. da je vsako leto omejek kosil) priposestvoval. Tak skupni omejek lahko oba mejaša v naravi razdelita in pripada vsakemu polovica. Na primer, da eden mejašev opusti njivo ter iz nje napravi travnik. Zato je najboljša, da oba mejaša v tem omejkju po sredini postavita vidne mejnike. Vi lahko svojega mejaša tožite radi odkopanega omejka le tedaj, če ste Vi ta omejek že priposestvovali. Sicer je mejaš opravičen, da omejek do polovice uporablja, kot sam hoče. Če noče, da na njem raste trava, ga lahko odkoplje in zaseje kot njivo.

Pitna voda. A. P. T. Sosea Vam je prepovedala hoditi po pitno vodo. Skri-la je tudi posodo za zajemanje. Vedno se krega in vpije, češ, da lahko doma gnojnico žrete. Ker druge pitne vode ni v bližini in ker početja sosedu ne morete delj prenašati, vprašate, kaj naj ukrenete. — Sosedo lahko s tožbo prisilite, da Vam dovoli nadalje zajemanje vode, če dokažete, da ste sami z Vašimi posestnimi predniki vred že 30 let zajemali iz tega vodnjaka vodo. Če to dokažete, potem ste si pravico zajemanja vode že priposestvovali. Če tega ne morete dokazati, se morate pač s sosedo na lep način pobotati. Če Vam to ne uspe, pa tožite sosedo za žaljivke, ki jih nad Vami vpije; s tem ji boste zamašili usta, čeprav pitne vode ne do-bite.

Delež po materi. I. K. G. Tudi po materi ima otrok dedno pravico. Dokler mati živi, ne morete zahtevati »deleža«, čeprav je nekaj zemljišča dala drugemu bratu.