

# Gospodar in gospodinja

LETO 1934

30. MAJA

STEV. 22

## O pravilnem zalivanju

Vremenski preroki nam obetajo suho leto. Pa če bi tudi ne bilo dolgotrajne suše, se vendar vsako leto primeri, da je tu in tam v poletnih mesecih dalje časa brez dežja. Mnogo bolj nego poljske rastline trpi v takem primeru vrtno rastlinje, zlasti zelenjad, ki zastaja v rasti, se prenašlo postara in bolj ali manj oleseni. Tej nepriliki se izognemo le s pravočasnim in izdatnim zalivanjem. Važno pa je, da uporabljamo v to svrhu primerne vode, da jo damo rastlinam o pravem času, v zadostni množini in na tak način, ki je rastlinam primeren.

Najboljše nadomestilo za dež je deževnica, ki jo lovimo v zbiralnike. Deževnici zelo podobna je potočnica in rečnica. Dobra je tudi vsaka stoječa voda iz ribnikov, mlak itd. Trda studenčnica in voda iz vodovodov je zlasti zarana, spomladi zelo neugodna, ker ima v sebi mnogo rudnih in je navadno tudi premrzla. Ako napeljemo tako vodo v posode, ki stoje na vrtu na soncu, je najtrša studenčnica v kratkem času dobra za zalivanje. Sicer pa v tem oziru niso vse rastline enake. Za miraz neobčutljivim večletnim rastlinam, kakor je na pr. sadno drevje, trajnice itd., najbolj mrzla voda nič ne škoduje. Saj prenesejo brez škode tudi snežnico. Vse drugače so pa občutljive premmogè zelenjadne rastline, zlasti dokler so majhne in še ne dovolj utrjene.

Glede časa je skoro samo ob sebi uveljavljeno, da dajemo vrtnim rastlinam vodo takrat, ko so res potrebne, ko dalje časa ni bilo dežja in je zemlja v zgornjih plasteh že zelo izsušena. Seveda ne smemo hiteeti z zalivanjem takoj, ko se je komaj površina posušila, znotraj je pa zemlja še vlažna. Nasprotno pa tudi ne smemo čakati, da bi rastline začele

veneti in se pobešati. Razlikovati moramo tudi setve s plitvimi koreninicami od starejših, že globlje ukoreninjenih rastlin. Setev občuti sušo kaj kmalu, ko se površje obsuši. Rastline pa, ki segajo s koreninami 20, 30 ali celo več centimetrov globoko v zemljo, zlepa ne trpe suše. To velja posebno za starejše, večletne rastline. Bistremu opazovalcu bc že neki notranji čut povedal, kdaj je jela trpeti žejo ta ali ona rastlina.

Kar se tiče dnevnega časa, velja pravilo, da pozno popoldansko in večerno zalivanje največ zaleže, ker ponoči voda kaj prida ne izhlapeva in ima dovolj časa, da zaleze čim globlje v zemljo. To je splošno pravilo, ki ima pa tudi izjeme. Zarana spomladi (marca, aprila), ko so noči še razmeroma hladne, pa nežnih zelenjadnih rastlin ne zalivamo zvečer, ampak zjutraj, ker se mokra zemlja čez noč mnogo bolj ohladi nego suha, kar rastlinam zelo škoduje. Ob dolgotrajnem oblačnem in hladnem vremenu moramo biti posebno previdni z zalivanjem. Preobilna moča v takem času utegne mnogo več škodovati nego suša.

Zelo važen je končno način zalivanja. Tu moramo pred vsem ločiti škropljenje in zalivanje v ožjem pomenu besede. O škropljenju govorimo, ako teče voda iz zalivače skozi razpršilnik in pada na zemljo in seveda tudi po rastlinah v bolj ali manj drobnih in gostih curkih. Tako namakamo setve in vse prav mlade, še ne globoko ukoreninjene in goste rastline, ko ne moremo zaliti vsake posamezne. Skropimo tem pogosteje, čim manjše so rastline in čim bolj suho je vreme. Ko pa bolj in bolj odrščajo ter zasedužejo zemljo, in čim neugodnejše je vreme, tem redkeje naj bo škropljenje, zato pa tem izdatneje.

Vse drugačna pa je zadeva, kadar je treba dati vode rastlinam, ki so bile ravnokar presajene, ali ki že dlje časa rastejo in imajo že globlje korenine. Tedaj je pa škropljenje z razpršilnikom napačno, ker težko da bi tako izdatno škropili, da bi voda prodrla do globljih plasti, kamor segajo korenine. Vrhutega se s pogostim škropljenjem zgornja plast zemlje zapere, da se potem še hitreje izsuši. Take rastline — pa najsibodo solata ali zelje, paradižniki ali mlado sadno drevje — moremo izdatno in pravilno zamakati samo na ta način, da vlivamo vodo skozi cev v enem curku k vsaki posamezni rastlini in sicer toliko časa, da prodre do tiste globine, kakor daleč segajo korenine. To je **pravo zalivanje**. Množina vode za vsako vrsto rastlin se ravna po njeni velikosti. Solatna ali zelna rastlina, ki smo jo pravkar posadili, ima dovolj, ako ji damo pol litra vode naenkrat. Čim večje pa so zelenjadne rastline, tem več vode jim damo naenkrat. Letošnjo pomlad posajeni jablani ali hruški bomo dali naenkrat 10 do

12 litrov. Dve- ali triletnim drevesom bi bilo pa to že premalo.

Kolikokrat pa zalivajmo? Dokler so rastline majhne in dobivajo pomalo vode naenkrat, jih je treba zalivati **večkrat**, na pr. vsak dan ali na dva do tri dni, kakor je pač vreme. Večje in globlje ukoreninjene rastline pa zalivamo obilno in temeljito, toda na **teden dni** ali še poredkeje.

Pri tem poslu ravnajmo tako, da pritaknemo cev od zalivače čim bližje k zemlji in rastlini, da vodni curek ne raznaša zemlje in da voda ne odteka od rastline. Zalivati moramo, zlasti velike rastline, ki dobe mnogo vode, počasi, da more zemlja sproti povžiti vso vodo. Zato je nujno potrebno, da napravimo okrog debelca sadnega drevesa ali kake druge večje rastline, **skledast kolobar**, ki zadržuje, da voda ne odteka od rastline. Pri pravilnem zalivanju zelenjadnih rastlin ravnajmo tako, da ne zmočimo zelenja, ker marsikateri rastlini to ne ugaja. Paradižnikom na pr. nikdar ne smemo škropiti zelenja, ker ljubijo suh zrak in zbolijo, ko bi jim močili liste.

## Mleko

Mleko je vodena tekočina, v kateri so tolašča, beljakovina, sladkor in še razne druge snovi, na pr. soli itd. Vse te snovi skupaj tvorijo v mleku suhe snovi (sušino). Povprečno je v kravjem mleku 87.5% vode in 12.5% suhih snovi. Pri neugodnih razmerah, kakor na pr. pri slabem krmiljenju, je lahko v mleku do 90% vode in 10% suhih snovi, nikdar pa ne manj. Kdor iz kateregakoli namena dolije mleku vodo, napravi mleko še bolj redko, ker ni v vodi tolašče ali beljakovin. S prídátkom vode se torej znižajo suhe snovi lahko pod 10%. Ker pa v mleku lahko hitro in točno določimo množino suhih snovi, lahko doženemo, če je bilo mleko stanjšano in pokvarjeno z vodo.

Tolašča je v mleku v obliki zelo majhnih kapljic ali kroglic, ki so različno velike in imajo v premeru eno stotinko do eno tisočinko milimetra. Tolščne kap-

ljice ali kroglice se v mleku, zlasti v pravkar pomolženem mleku, medsebojno združijo največ v grozdastih stvorih. Čim več velikih tolščnih kroglic je v mleku, tem boljše se posnemlje in tem več masla dobimo. Če mleko zelo trpi in se močno trese poleti pri prevozu, se večje toščne kroglice razdelijo v manjše, radi česar je posnemanje lahko slabše. Zdi se, da obdaja vsako tolščno kroglico trdna kožica ali mrenica, vendar pa to še ni točno dognano. V kravjem mleku je povprečno 3.5% mlečne tolašče, ki je bele do polrumene barve. Barva mlečne tolašče je odvisna od krmil, ki jih dobivajo mlečne krave. Pozimi je mlečna tolašča bolj bela nego poleti.

Sestava mlečne tolašče ni tako enostavna, kakor bi kdo mislil. Do zdaj vemo, da je v njej devet kislin in glicerin. Kljub temu, da je mlečna tolašča tako zamotane sestave, se vendar zelo in točno

razlikuje od drugovrstnih tolšč, radi česar se da kemično vedno ugotoviti, če je primešana maslu rastlinska tolšča, umetno maslo (margarina) itd. Svetloba in zrak povzročita v maslu žarek okus, ki lahko napravi maslo tudi neužitno. Kaj prav za prav povzroča žarkost masla, ne vemo. Znano pa je toliko, da so vzroki lahko različni in da v hladnem in temnem prostoru maslo ne postane tako hitro žarko.

Druga najbolj važna snov v mleku je beljakovina. Tudi beljakovina v mleku ni nekaj enostavnega. So pa v mleku tri vrste beljakovin: sirnina ali kazein, mlečna beljakovina ali albumin in globulin. Najvažnejša izmed vseh je sirnina, ki jo je v mleku 3,2%, mlečne beljakovine in globulina pa je v mleku le 0,6%. Sirnina ni raztopljena v mleku, pač pa v obliki plavajočih delcev, ki so še manjši kakor tolščne kroglice. Ti delci sirnine so belo barvani in tudi mleko ima po njih svojo belo barvo. Sirnina sestoji iz dušika, žvepla, fosforja in apna in je zelo redilna. Saj rabi omejenjene snovi, ki so v sirnini, vsako živo bitje za raščo in napravo kosti. Ko se mleko skisa, se sirnina sesede ali zasiri (se strdi, zgrize, skabne). Pa tudi s siriščem, ki ga dobivamo iz telečjih želodcev-siriščnikov in ga rabimo za sirjenje mleka v sirarnah, lahko zasirimo mleko.

Mlečna beljakovina (albumin), ki je podobna sirnini, pa se ne izloči pri ki-

senju ali sirjenju mleka, temveč ostane v sirotki. Ako ne dobivamo iz sirotke skute ali sirotkinih sirov, potem je sirotka radi mlečne beljakovine dragoceno krmilo zlasti za prašiče.

Mlečnega sladkorja je v mleku 4,5%. Iz sirotke dobivajo mlečni sladkor lahko na razne načine. Mlečni sladkor, ki se izloči iz sirotke in stvori kristale, je šibko-sladkega okusa.

Mlečne soli (rudninske snovi, pepel), ki jih je v mleku 0,7%, so spojine kovin in sicer kalija, natrija, apnika, magnezija in železa s klorom, fosforovo kislino, žveplovo kislino, ogljikovo kislino in citronovo kislino. Tudi mlečne soli pripomorejo, da je mleko lahko popolno živilo.

Zelo važni v mleku so tudi vitamini. So to snovi, ki so neobhodno potrebne za življenje. Če v mleku primanjkujejo, se to kaže v slabi rašči bitij, ki jim je mleko edina ali glavna hrana, in pa v raznih boleznih (mehkokostnost, kostolomnica, skrobud itd.).

Vse druge snovi, ki pridejo v mleko ali so v mleku poleg navedenih mlečnih snovi, morejo biti mleku skoraj vedno le v kvar. Prav tako tudi niso dobrodošla v mleku razna mala bitja ali bakterije. Zato naj bodo mlečne krave zdrave, naj dobivajo le zdrava krmila. Dajmo jim zdrave, svetle in zračne hleve, snajžimo jih redno in skrbimo za največjo snago pri molzenju in ravnanju z mlekom.

## Važnost in vrednost štajerske kokoši za naše kraje

(Nadaljevanje.)

Brezpogojno nepravilne pa so tudi navedbe glede slabe rentabilitete vzgoje štajerskih kopunov. Pisec, ki to trdi, je rejec leghornovk, kot tak pa ne more soditi, ali je reja kopunov rentabilna. Ako bi trdil »za farmarja«, bi mu to verjeli, a tudi to ni absolutno resnično. Odvisno je pač od tega, kako krmi in na kakšen način si pridobi krmo. Kmetu pa vsaj v razmerah, kakor so navadna na kmetijskih dvorcih, ne napravi kopun

dosti stroškov. Do svojega 7 meseca, pa še tudi delj, skrbi po večini sam zase. Ko pa nastopi adventni čas, ga kmetica polovi, zapre v gajbo in pita kakšna dva tedna s kuhano koruzo in mlekom. Po preteklu tega časa je navadno goden za prodajo. Dosegel je težo najmanj 3 kg. Recimo, da dobi kmetica zanj v najslabšem slučaju 45 Din, ima pa jih najmanj 10 glav, je to 450 Din. Prav čedna vsota za priboljšek k božiču za 14 dni

majhnega truda in za nekaj koruze in mleka.

So seveda še tudi druge možnosti izkoristiti kakovost mesa štajerske kokoši, vendar to se tukaj ne da razpravljati, ker je premalo prostora. Dejstvo je, da je pitana štajerska kokoš v inozemstvu — pa tudi pri nas — kaj zaželjena pečenka. Naši izvozniki nimajo niti dovolj blaga, da bi mogli popolnoma kriti povpraševanje in naročila. Mnogo zaklane perutnine drugih pasem jadra pod zastavo »Štajerska kokoš«.

Navajajo nadalje, da pojema naš izvoz jajc radi tega, ker nimamo primerne pasme, kakor n. pr. Leghorn. To bodo verjeli le oni, ki ne poznajo težav izvoza kmetskih pridelkov. S tem se pač hoče zbegati nepoučeno ljudstvo. Sam pa gotovo dobro ve, da nazaduje naš izvoz jajc le radi tako zvane samoosvojitve uvoznih držav, ki skušajo doma svojemu kmetu pomagati s tem, da zabranjuje kolikor mogoče uvoz kmetskih pridelkov iz drugih držav. Leghornovka ne bo nikoli ustavila zastoj izvoza, ker je ta posledica splošnih svetovnih gospodarskih razmer. Nasprotno, jajca štajerk se še sedaj na inozemskih tržiščih dražje plačujejo kot druga, torej tudi leghornovk, glej tedenska poročila izvozne zadruge za jajca v Št. Jurju ob juž. žel. To je tudi vzrok, da izvozničarji uvažajo dostikrat jajca iz drugih pokrajin najprej k nam, od nas pa kot štajerska jajca izvažajo za dražjo ceno.

Končno hočemo navesti še v naslednjem kot dokaze za vsa naša gornja izvajanja razne izjave tu- in inozemskih dolgoletnih rejcev štajerske kokoši, zlasti 10 letna izkustva tekmovalnice za nesnost kokoši v Klosterneuburgu pri Dunaju.

Tukaj se kosa naša kokoš glede nesnosti že izza leta 1923. s kokošmi ostalih v Avstriji se nahajajočimi pasmami (tudi leghornovkami). To tekmovanje se vrši pod oblastnim nadzorstvom, vsled česar so letna tiskana poročila o uspehih povsem zanesljiva.

Najvišja letna nesnost za kurjo družino 6 kokoši je znašala leta 1923-24: 762 jajc, 1925-26: 1076 jajc, 1927-28: 1087

jajc, 1929-30: 1273 jajc, 1931-32: 1108 jajc. Povprečna nesnost ene kokoši je znašala 1923-24: 127 jajc, 1925-26: 179 jajc, 1927-28: 181 jajc, 1928-29: 185 jajc, 1929-30: 211 jajc, 1931-32: 184 jajc.

Posebno opazljivo se kaže zboljšanje teže jajc v drugem letu življenja, tako je n. pr. leta 1929. kljub izredno slabim zimskim razmeram, ko so bili kurniki v Klosterneuburgu po cele tedne visoko zasneženi, znašala povprečna teža jajc pri navedenih družinah 59.8 g in — 61.4 grama.

Kokoš zmagovalka št. 66 iz družine štajerk je znašala v 23 mesecih 399, v 24 mesecih pa nič manj kot 420 jajc v teži 26.4 kg. Torej posamezno jajce je težko povprečno 63 g.

Povprečno so znesle vse štajerske kokoši prvo jajce leta 1923-24, ko so bile stare 233 dni, leta 1925-26, ko so bile stare 205 dni, in leta 1928-29, ko so bile stare 218 dni.

Kar se tiče porabe hrane, se je štajerska kokoš obnesla v imenovanem zavodu odlično. Prvo leto preizkušanja (1923-24) sta namreč povžila oba tekmujoča štajerska rodova najmanj krme, namreč povprečno 102.5, odnosno 104.6 grama na dan po komadu. Leta 1925-26 sta porabila oba štajerska rodova dnevno le okroglo 100 g hrane. Porabni količnik je znašal tedaj 20.5%, odnosno 19.2%. Leta 1927-28 je bil štajerski rod med najboljšimi po vrsti drugi s porabnim količnikom 23.6%. Temu rodu so sledili ostali trije rodovi z 20.4, 20.4 in 18.3%. Torej korakajo tudi v tem oziru štajerske kokoši v najsprednejših vrstah in ustrezajo tudi topogledno zahtevam, ki se dandanes stavijo na gospodarsko kokoš. (Dalje prihodnjic.)

g Trgovinska pogodba z Bolgarijo. V četrtek 24. maja je bila podpisana trgovinska pogodba z Bolgarijo in to po 37 letih prva. Več kot 20 let je vladalo med našo in to državo gospodarsko vojno stanje, ki je obema državam povzročilo mnogo škode. Ta čin bo gotovo mnogo pripomogel k zblizanju obeh narodov, ki so se toliko let umetno razdvojevali.

## Sušenje sena po tleh in na ostrveh

Po pravočasni košnji je važno, da krmo spravimo pod streho brez velikih zgub krmskih redilnih snovi. Pokošeno travo in deteljo pa moramo pred spravljanjem temeljito posušiti. Največ sena posušimo pri nas z navadnim sušenjem po tleh, manj pa v kozolcih in na ostrveh (smo jih že opisali!) ter na drugih sličnih pripravah za sušenje sena. Pa naj so pogoji za sušenje pokošene trave in detelje v seno še tako ugodni, nikdar ne gre brez izgub krmskih redilnih snovi. Tako je znano, da odpade zlasti med sušenjem krmskih rastlin po tleh vse polno listov in lističev, v katerih je največ redilnih snovi. Tem zgubam se pridružijo še druge, ki jih utrpí sena na redilnih snoveh pri kipenju ali vrenju. Takoj po košnji krmske rastline še nekaj časa dihajo, pri čemur se tudi porabijo redilne snovi. Tudi na prebavljivosti zgubi polagoma seno, kar tudi ni v prid redilnim snovem itd. Na poskusnem zavodu v Liebefeldu v Švici so s temeljitimi poskusi dognali, da se zgubijo od onih redilnih snovi, ki so bile v krmskih rastlinah še pred košnjo, z navadnim sušenjem krmskih rastlin po tleh pa do pokrmljenja sena živini, ena tretjina vse prebavljive beljakovine in dve petini skrobnih vrednot.\* Celó pri najlepšem vremenu za sušenje in brez odpadanja in zgube listov so znašale na prebavljivi beljakovini 13.8 odstotkov in na skrobnih vrednotah pa 22.6%. Pri zelo neugodnem vremenu za sušenje po tleh pa se je zgubilo okrog polovico vse beljakovine in več kakor polovico skrobnih vrednot. S poskusi se je tudi dokazalo, da se pri sušenju krmskih rastlin na ostrvem podobnih pripravah zgubi

\* Skrobna vrednota je ono število, ki nam pove, koliko kilogramov čiste skrobne moke bi morali pokrmíti, da bi žival v svojem telesu nastavila isto množino tolišče, kakor bi jo nastavila s 100 kg dotičnega krmila. Če ima na pr. dobro travniško seno skrobno vrednoto 34, potem vemo, da dosežemo s pokrmljenjem 34 kg čiste skrobne moke isto glede nastave tolišče kakor s 100 kg dobrega travniškega sena.

manj krmskih redilnih snovi kakor pa pri navadnem sušenju po tleh.

Na omenjenem zavodu so napravili tudi poskuse glede stroškov, ki jih povzročajo razni načini sušenja krmskih rastlin. Pri tem so vpoštevali tudi stroške za ostrvi in odračunali za nje na leto in hektar travnika določen znesek za obresti in razdolžitvev (amortizacijo). Prišli so do zaključka, da je bilo sušenje krmskih rastlin po tleh le tedaj najcenejše, kadar je bilo vreme tako lepo in ugodno, da ni bilo treba med sušenjem prav nič spravljati sena v kupe. Kakor hitro ni bilo mogoče posušiti sena brez vmesnega dva- ali trikratnega spravljanja v kupe, kar ni prav nič redkega ob nestanovitnem vremenu, je bilo sušenje na ostrveh tudi glede stroškov ugodnejše. Pri tem moramo tudi vpoštevati, da na ostrveh lahko sušimo seno tudi ob neugodnem vremenu, kar je največja prednost ostrvi. Tudi so ti poskusi pokazali, da se morebitno večje delo tudi zato zelo izplača, ker dobimo s sušenjem na sušilnih pripravah tudi več sena in kakovostno boljše seno. Pri krmilnih poskutih se je izkazalo, da je seno, ki je bilo posušeno na sušilnih pripravah, boljše prebavljivo, da so ga živali raje žrle in da je pospeševalo mlečnost.

Kakor se da iz tega sklepati, ima sušenje krmskih rastlin na ostrveh in sličnih pripravah precejšnje prednosti in ugodnosti pred navadnim sušenjem po tleh. Zato bi bilo le želeti, da bi tudi pri nas vsak kmet uporabljal ostrvi za posušenje krmskih rastlin na njih, v kolikor mu v to ne zadostujejo stalni ali začasni kozolci. Za sušenje na ostrveh pridejo predvsem v poštev vse vrste detelje iz deteljšč, dalje krmske rastline iz menjalnih in sploh vseh travnikov, ki jih dvakrat ali večkrat v letu kosimo in jih moramo zategadelj pravočasno in bolj zgodaj kositi, ko tudi še ni pravega vremena za sušenje po tleh. Ostrvi pridejo zelo prav tudi za drugo in tretjo košnjo, ker je tedaj navadno solnce že

bolj šibko in lepo vreme manj stalno. Zavedati se namreč moramo, da nam bo zlasti mlečna živina donášala več mleka in ostala bolj zdrava in odporna le, če ji bomo lahko nudili le najboljše seno, h kateremu veliko pripomore tudi način sušenja. Zlasti naj mislijo na to vsi kmetje, ki so bolj v hribih in v kra-

jih, kjer je mnogo padavin tudi pri rednem in normalnem poteku poletnega vremena in ne morejo veliko računati s stalnim zanesljivo lepim vremenom. — Glede ostrvi opozarjamo tudi na članek »Misli že zdaj na letošnje sušenje krmec«, ki je bil letos objavljen v 12. številki »Gospodarja in gospodinje«.

## V KRALJESTU GOSPODINJE

### Sol v gospodinjstvu

Na obleko je kanila mast. Na madež natresemo nekaj zrn soli, pustimo nekaj minut in sol bo posrkala maščobo. Prav tako ravnamo, če se nam je rdeče vino razlilo po prtu.

Če stepamo beljak ali smetano, se roka kmalu utruji. Dodajmo ščepec soli in kmalu se bo strdilo.

Porcelanasta in posklenjena (email) posoda, katere dalj časa nismo rabili, porumeni. Če jo zdrgnemo s soljo, bo spet bleščeče bela. Prav tako očistimo medene in druge kovinske predmete z raztopino kisa in soli.

Madeži od črnila izginejo, ako jih takoj potresemo s soljo.

Zimska volnena oblačila, ki so postala sivkasta in medlih barv, krtačimo s soljo, nakar bodo spet kot nova.

Barvaste preproge in zavese, ki so obledele, skrtlačimo s soljo.

Košare in pleteno pohištvo operemo s slano vodo ter posušimo na solcu.

Vnetje v grlu preženemo z grgranjem slane vode

### KUHINJA

**Kislieni pire.** Par pesti kislic osnažim, operem ter prevrem v slani vodi. Radi zelene barve pridenem pol pesti špinače. Ko dobro prevre, stresem zelenjavo na rešeto in jo osvežim z mrzlo vodo. Ko je odcejena, jo osnažim, denem na desko in prav dobro sesekljam. V kozici segrejem žlico masti, pridenem žlico moke ter bledorumeno oprážim. V praženje stresem špinačo ter zalijem s

četrt litrom dobrega mleka. Ko se nekoliko pokuha in zgosti, jo naložim na krožnik. Okrog špinače naložim par trdo kuhanih jajec, katere zrežem na koščke. Ta jed mi služi kot prikuha ali kot samostojna jed.

**Zabeljeno goveje meso.** Goveje meso skuham kakor za juho. Kakih 20 minut pred kosilom ga pobерem iz juhe, zrežem na kose, zložim v kozico, polijem z juho, okisam z žlico kisa ter pustim, da meso v tej polivki prevre. Nato meso zložim na globok krožnik, potresemo s drobno zrezanim petršiljem, potresemo s pestjo drobtin ter zabelim s surovim maslom ali z mastjo od pečenke. Kot dodatek obložim meso s praženim rižem, s krompirjevimi rogljički, s karfijolo, zabeljenimi rezanci, lahko tudi s krompirjevimi kosi.

**Pražena jetrea.** Da jetrea ne postanejo trda, je treba nekaj pazljivosti, ki obstoji v temle: Jetream snamem najprej previdno kožico ter jih zrežem na tanke rezine. Mast mora biti zelo razbeljena in na listke zrezana čebula zarumenjena. Jetrea pražim samo par minut. Osolim jih šele v skledi. Lahko tudi jetrea pobерem iz soka, denem na krožnik, sok osolim ter ga polijem po njih.

**Močnati ponvičnik za juho.** Najprej napravim iz dveh beljakov sneg, pride-nem dva rumenjaka, dve žlici mrzlega mleka, dve polni žlici moke in par zrn soli. Vse skupaj narahlo zmešam in zravn-am na pomazano, z moko potreseno pekačo. V precej topli pečici pečem 20 do 30 minut. Pečeno zrežem na poševne kose, denem v skledo ter nalijem na zrezke vrele juhe.

# GOSPODARSKE VESTI

## CENE

g Tržišče z jajei. V tej kupčiji vlada precejšnje mrtvilo, ker je izvoz jajc v Nemčijo dovoljen le za težje blago od najmanj 55 gramov. Zlasti se pritožujejo Banatčani, Vojvodinci, da ne morejo ničesar izvažati, ker so tamošnja jajca komaj 45—50 g težka. Radi tega so cene padle in se na trgu v Osjeku prodajajo po 30—35 par kos. Nekoliko ugodnejši je položaj v Sloveniji, kjer nosi štajerska kokoš težja jajca in so se kmetovalci že navadili odbirati za pleme samo take kokoši, ki se odlikujejo z debelimi jajci.

g Domače žitno tržišče. Kupčij je le malo sklenjenih, ker ni ponudnikov in ne dovoza. Kmetovalce straši slaba letina in neugodne vesti iz Madjarske, pa tudi časa nimajo zaradi poljskih del. Tako na marsikaterih trgih ni ponudbe niti v pšenici, niti v koruzi. Zadnje cene bačke pšenice 80 kg težke so bile 135 Din za 100 kg na licu mesta, prekmurske 140 Din, moka še 225—235 Din, bo pa sledila pšenici. Tudi koruze primanjkuje in je bila zadnja cena v Banatu 80 Din za 100 kilogramov, v Sisku 102 Din, v Prekmurju 107,50 Din. — Na ljubljanski blagovni borzi je bilo malo prometa. Žito se prodaja v vagonih, postavljenih na vsako slovensko postajo za 100 kg po naslednjih cenah: pšenica bačka 79—80 kg težka po 187,50—190 Din, 80 kg težka po 190—192,50 Din, koruza popolnoma suha po 135—137,50 Din, moka bačka 285 do 290 Din, banatska 292,50—295 Din.

## ŽIVINA

g Mariborski prašičji sejem 25. maja. Dovoz prašičev na ta sejem je znašal 344 glav, od katerih je bilo prodanih polovico in to 169 kosov. Cene za kos so bile naslednje: 5—6 tednov stari pujski so dosegli 70—90 Din, 7—9 tednov stari 120—130 Din, 3—4 mesece stari 200 do 220 Din, 5—7 mesecev stari 250—300 Din, 8—10 mesecev stari 350—450 Din, 1 leto stari 500—600 Din. 1 kg žive teže

6—6,50 Din, 1 kg mrtve teže 8,50—10 dinarjev.

g Mariborski živinski sejem 22. maja. Na sejm je bilo prignanih 18 konj, 16 bikov, 157 volov, 410 krav in 25 telet, skupaj 626 glav. Povprečne cene so bile za kilogram žive teže: debeli voli 3—4 Din, poldebili voli 2—2,50 Din, vprežni voli 2—3,25 Din, biki za klanje 2,75—3,25 Din, klavne krave debele 2,75—3,25 D., plemenske krave 1,75—2,25 Din, krave klobasarice 1,75—2 Din, molzne krave 2,25—2,50 Din, breje krave 2,25—4 Din, mlada živina 3,25—3,75 Din, teleta 4,50 do 5 Din. Kupčija je bila precej živahna in je bilo prodanih 813 glav.

g Ptujski prašičji sejem 23. maja. Ta sejm je bil srednje dobro založen in so kmetje prignali 164 prašičev. Cene za kilogram žive teže so bile: debeli prašiči po 7 Din, polopitani po 6 Din, pršutniki po 5 Din. Pujski 5—6 tednov stari po kakovosti po 100—150 Din kos.

g Čakovski sejem. Dagon na zadnji tedenski sejem živine in prašičev je bil precejšen in tudi cene so bile trdne. Težki konji so dosegli ceno od 3000 do 5000 Din kos, žrebeta 1000 do 1500 Din. Za 1 kg žive teže so plačevali vole po 4 do 4,50 Din, bike 3—3,50 Din, krave za meso 1,50—2 Din, teleta 4—4,50 Din. Opitani prašiči so bili po 7—7,50 Din, srednje opitani po 7,50—8 Din za 1 kg žive teže, pujski par po 250—300 Din. Kupčija je bila precej živahna.

## RAZNO

g Žitna letina. Iz Vojvodine in Srema poročajo o precej neugodni žitni letini. Pri rži in ječmenu računajo na slab pridelek, Stanje pšenice je nekoliko boljše, vzlic temu bo slabo plenjala. Deževje zadnjih dni ni moglo popraviti, kar je prej suša pokvarila. Donos v Bački cenijo na 6—8 stotov na oral, kar pomeni slabšo srednjo letino. V Banatu pričakujejo komaj 4—5 stotov. Žetev ječmena se obeta že v prvi desetini junija, to je 10 do 14 dni prej ko lani. V nekaterih kra-

jih Južne Srbije so ječmen začeli žeti že v minolem tednu. — Na Madjarskem se obeta splošno precej slaba letina, zato je pšenica v minolem tednu nenadoma poskočila za 62 filirov. Nekoliko so temu pripomogli tudi večji nakupi Avstrije. — Nasprotno vesti prihajajo iz Rusije, ki pripravlja baje veliko žitno ofenzivo na vseh evropskih tržiščih. Tam si obetajo bogato letino ne samo zaradi ugodnega vremena, ampak tudi radi povečane površine posejane ploskve.

## **PRAVNI NASVETI**

**Privatna pot na novo cesto.** G. M. Odstopili ste svet za banovinsko cesto. Ker so morali preko vašega sveta banovinsko cesto za par metrov znižati, ste odstopili svet le pod pogojem, da vam cestna uprava izpelje pot z vašega zemljišča na banovinsko cesto. Sedaj vam pa te poti ne zgradi, čeprav je nova cesta že gotova. — Ako ste se res tako pogodili, kakor pišete, zahtevajte pri banovinski cestni upravi, da se pogodba v določenem roku izpolni. Če se vam ne ugodí, pa lahko tožite.

**Zastarano posestno stanje.** A. P. Š. Vaša žena je po stari materi podedovala posestvo, ki ga je leta 1911 kupil stari oče, pa je že stara mati pred smrtjo večkrat pravila, da so bile posamezne parcele večje in da so v času vojne in po vojni mejaši stihili v njen svet. Na sodišču so ji pokazali mape in je površina parcel v teh mapah večja od tiste, ki jo dejansko živivate. Vprašate, kako bi Vaša žena prišla do svojih pravic. — Težko bo kaj. Če posamezne parcele niso vidno zamejičene, lahko zahtevate, da jih sodišče zamejiči. Če so pri parcelah vidne meje, potem lahko posamezne mejaše tožite na priznanje lastnine one sporne površine, ki bi jo posamezne parcele po mapah morale imeti. Vendar boste take tožbe zgubili, če bodo mejaši dokazali, da svoje parcele v dosedanjem obsegu uživajo že 30 let. Vsak gospodar mora pač sproti paziti na svoje pravice.

**Zgubljena pravda.** M. U. St. F. Popisali ste, kakšni so bili razgovori pri prodaji sveta in navedli, da ste tožbo v vseh stopnjah končno zgubili in vprašate, če je Vaš odvetnik pravilno tožil, ker mislite, da bi se morala tožba glasiti na izpolnitev kupne pogodbe in ne na plačilo odškodnine, s katero ste propadli. — V vsaki pravi se nasprotujoče trditve strank šele po izvršenem dokaznem postopku polagoma razbistrijo in šele po tako razčiščenem stanju more sodišče izreči sodbo. Na temelju enostranske informacije lastne stranke je tudi odvetnikom včasih težko zadeti pravi način tožbe. Ker nam ni

znan pravdni spis, ne moremo reči, s kakšno tožbo bi uspeli. Ker ne vemo, kako se je točno glasila Vaša ustmena in pismena informacija, ki ste jo dali svojemu zastopniku, ne moremo presoditi, kakšno tožbo bi bil moral Vaš zastopnik na temelju informacije vložiti, da bi bila uspešna. Svetujemo Vam, da zaupate svojemu zastopniku, ker bo ta najbolje vedel, kako bi se dalo Vaši stvari morda z novo tožbo pomagati.

**Izročilna pogodba.** M. K. D. Oče je hotel izročiti sinu posestvo. Predno sta odšla k notarju delati pogodbo, sta se oče in sin zmenila, da bo moral sin svoji sestri izplačati 5000 Din. Sin prevzemnik se je doma pod pričami zavezal, da bo ta znesek plačal sestri, naj bo to v izročilni pogodbi zapisano ali pa ne. Oče je sinu verjel. Pri notarju napravljena pogodba v korist hčerke, oziroma sestre izgovorjenih 5000 Din ne omenja. Po podpisani izročilni pogodbi pa je sin izjavil, da sestri ne bo nič dal, ker ni nič v pogodbi zapisano. — Oče lahko sina toži, da izplača hčerki znesek 5000 dinarjev, kar si je oče dal objubiti v ustni, doma sklenjeni pogodbi za hčerko. V slučaju pravde bo moral oče dokazati, da je bila sporazumna volja njegova in njegovega sina, da velja tajen dogovor, storjen doma poleg pismene pogodbe storjene pri notarju. — Boljše je vedno vse zapisati v pisмениh izročilnih pogodbah, čeprav bi bil desetek nekoliko večji, kakor pa, da se s tajnimi ustmenimi pogodbami daje prilika za pravde.

**Plačilo za brezplačne usluge.** O. A. R. D. Stanovali ste pri gospodarju, s katerim ste se v začetku dobro razumeli. Zato ste v prostem času napravili gospodarju marsikatero delo, za kar bi sicer moral najeti in plačati obrtnika. Sedaj ste sami gospodarju odpovedali, ker ne morete več zmagovati najemnine. Vprašate, če lahko vaša med letom storjena opravila vračunate v zadnji obrok za stanovanje. — Če se za svoja dela med letom z gospodarjem izrecno niste dogovorili, da jih delate brezplačno, imate pravico, da za storjena dela zahtevate primerno plačilo. To plačilo vam je gospodar dolžan plačati in ga lahko odtegnete od zadnjega obroka najemnine, če vam je izvršena dela vaš gospodar naročil, da jih izvršite. Če ste pa posamezna dela za gospodarja delali brez njegovega naročila, iz lastnega nagiba, potem se lahko smatra, da ste vse to gospodarju hoteli vsled prijateljstva pokloniti. Da ne bo tožbe, je boljše, da se sporazumete in malo popustite.

**Pot v gozdu.** J. S. S. Posesnik je svojo pot v gozdu opustil in počel voziti po drugi. Vprašate, koliko let vožnje je potrebno za priposestovanje pota v gozdu. — Pot v gozdu se sploh ne more priposestovovati. Zato se bo ista lahko zaprla, če ne drugače pa s tožbo.