

# Gospodar in gospođinja

LETO 1935

18 DECEMBRA

STEV. 51.

## Še nekaj potrebnih opazk o sadjevcu

V prejšnjih člankih je bilo že večkrat omenjeno, da je sadnemu vinu najbolj nevaren zrak in sicer iz dveh razlogov: Prvič zato, ker z njim pridejo v pijačo trosi raznih bakterijev, ki se potem v vinu razmnožujejo in ga kvarijo. Drugič pa tudi zato, ker ti bakteriji za svoj razvoj neogibno potrebujejo zrak. Povdarjati moramo torej še enkrat, da je treba sadjevec, ki je namenjen za poletje ali za prodajo, hraniti v polnih sodih, ki so dobro zaprti.

Znano pa je, da se vsako vino v sodu usuši. Ako do vrha napolnjen sod tako dobro zabijemo, opazimo, da že čez par tednov ni več poln. Manjka ga več ali manj, kakršno je pač vino posoda, klet in letni čas. Skozi les in veho izhlapeva namreč vino neprestano kolikortoliko. Suši se tem hitreje čimbolj je klet kuha, in topla in iz čim tanjšega in rahlejšega lesa so sodi. Mlado vino se suši bolj nego staro. Kolikor pa zaradi izhlapevanja v sodu vina zmanjka, toliko pride vanj zraka. Ako hočemo torej ohraniti vino zdravo in stanovitno, moramo sode zalivati, da so vedno polni.

Samo ob sebi je umevno, da zalivamo sadjevec vedno z dobrim, zdravim sadjevcem, ki ga imamo v to svrhu že vnaprej pripravljenega ali pa iz sode, ki je na pipi. Iz kake priprave sode (n. pr. iz literske steklenice) zalivamo počasi in previdno toliko časa, da sega vino prav do vrha veha. Ako plavajo na površju beli kosmiči, bira jih odpihavamo in zalivamo tako dolgo, da spravimo vse iz sode. Potem veho trdno zabijemo s pilko, ki mora biti taka da se v vino pomaka. Veho na sodu mora biti popolnoma okrogla, da se pilka gladko prilega. Ovijanje s krpani ali s čimerkoli, je vedno škodljivo, ker po krpi leze vino iz sode, kakor olje po stenju in se po nepotrebnem suši in vedno mokra krpa podpira

razvoj škodljivih bakterijev. Mlado vino zalivamo vsaj na vsake tri tedne, staro pa na štiri do pet tednov.

Sadna vina so po svoji sestavi zelo različna, kakršno je pač sadje, iz katerega so narejena. Sadjevec iz samega sadja ima malo kisline in malo česlovine in se zaradi tega ne učisti rad. Nasprotno pa ima vino iz poznih, kisljeh jabolk preveč kisline, iz hrušek močnije pa preveč česlovine. Zato včasih ni napačno, ako po dvoje takih vin z različno sestavo zmešamo in takorekoč med seboj izpopolnimo. Predvsem je treba zmešati premalo kisle sadjevec, ki se nočejo čistiti, s kislimi, ki imajo ob enem tudi dovolj česlovine. Tako lahko dobimo prav dobro pijačo z ubranim okusom.

Zaradi previdnosti je dobro, da nameravano mešanje poskusimo v malem. V to svrhu natočimo n. pr. dvolitersko steklenico obojega vina v nekem razmerju (n. pr. vsakega po en liter, ali enega  $\frac{2}{3}$ , drugega  $\frac{1}{3}$  litra itd.). Steklenico z mešanico dobro zamušimo in spravimo v klet. Čez nekaj dni pogledamo in poskusimo mešanico, pa se prepričamo kaj smo dosegli. Dobro je, ako napravimo tudi več poskusov v raznih razmerjih. Nikdar pa ne smemo mešati dobrega, zdravega sadjevec z bolnim ali kakorkoli pokvarjenim. Slabega vina s tem ne bi popravili, pač pa zdravo pokvarili. Tudi se ne priporoča, da bi več let star sadjevec mešali z novim. Najugodnejši čas za mešanje je doba, kmalu ko vino pokipi, torej ob pretakanju.

Konečno je potrebno za vsakogar, ki se bavi s predelavo sadja v sadjevec, da ve, katere sestavine ima ta pijača v sebi, v koliki množini in da pozna njih pomen za okus in stanovitnost izdelka.

V pokiplem, dobrem, zdravem sadjevcu je okoli 90% vode. V njej je raztopljenih tehlje devet snovi:

1. **Alkohol** 5—7%. Ta daje pijači moč in stanovitnost. Množina alkohola odloča vrednost izdelka.

2. **Kislina** (jabolčne) je v sadjevu 0.4—0.7%. Vinu daje prijeten kiselkast okus in ga varuje raznih bolezni.

3. **Ogljikove kisline** 1—2%. To je plinasto telo, ki ga najdemo posebno veliko v sodavici, v pivu itd. Sadnemu vinu je zelo potrebna, ker mu daje rezek, osvežujoč okus. Sadjevec brez ogljikove kisline je prazen, plehek. Žal, da ogljikova kislina tako rada uhaja iz sadjevca. Zato je treba posebno pri pretakanju paziti, da je preveč ne pride v zrak. Ogljikova kislina se tvori pri kipeju. Zato dodajamo sadjevcem, ki so ogljikovo kislino zgubili, 1—2% sladkorja (na 100 litrov 1—2 kg), da zopet kipe in se ogljikova kislina nadomesti. Čim starejši je sadjevec, tem manj ima ogljikove kisline; zaradi tega je tudi bolj in bolj prazen.

4. **Čreslovine** je v sadjevu 0.01 do 0.02%. To je važna sestavina, ki sicer na okus ne vpliva ugodno, toda največ pripomore, da se vino očisti. Zabranjuje pa tudi razne bolezni.

5. **Sladkorja** ostane v vinu zelo malo, ker se pri kipeju večinoma pretvori v alkohol in ogljikovo kislino. Troha, nekako 0.02—0.03% pa vendarle še ostane v vinu. Sladkor, čeprav ga je malo, izpopolnjuje okus. Če ga je kaj več je pa nevaren, ker povzroča novo kipeje ali celo vlačljivost.

6. **Oetne kisline** je v zdravem sadjevu kvečjemu 0.07%. Če bi je bilo pa količak več, se že na okusu pozna, da vino cika.

7. **Glicerina** je 0.03—0.05%. Ta snov izboljšuje vinu okus.

8. **Beljakovin** je v sadjevu komaj 0.001—0.013%. To je tako malo, da ne pride pri okusu prav nič v poštev. Važna snov pa je zato, ker služi v hrano kvasnicam (kipelnim glivicam).

9. **Važna sestavina** v sadjevu so končno **rudninske snovi**, ki jih je 0.22 do 0.33%.

Duh (aromo) dajejo vinu eterska olja.

Liter sadjevca tehta približno toliko kakor liter vode — 1 kg. Staro vino je za spoznanje lažje: mlado vino pa troho težje od vode. H.

## Razsoljevanje in prekajevanje

Sedaj je prišel čas, ko kmetje koljejo prešiče za dom, meso nasolijo in prekadijo, da ga imajo čez leto. Svinjino treba pa tako pripraviti, da se ne pokvari niti v vročih poletnih mesecih. Žal pa naše kmečke gospodinje večkrat tožijo, da se jim tako shranjeno meso kvari in težko drži čez poletje. Največkrat je temu krivo nepravilno razsoljevanje in prekajevanje; zato je potrebno, da podamo o tem nekaj navodil, ki so se izkazale prr nas, pa tudi drugod kot najprimernejši načini ohranjanja mesa. Pri tem je posebej obravnavati razsoljevanje: nato prekajevanje in naposled še shranjevanje mesa. Pri razsoljevanju poznamo dva načina: suho razsoljevanje in razsoljevanje z vodo.

**Suho razsoljevanje.** Za to vzamemo na 100 kg mesa 4—4½ kg soli, ½ kg sladkorja in 6 dkg solitra. Sol pronica v sredino mesa in izpodriva iz stanic vodo, zato mu da trpežnost; soliter mu ohrani lepo rdečo barvo, sladkor pa omili oster učinek solitra. Tej zmesi dodamo še dišave, ki vplivajo na okus

mesa. Kot take pridejo v poštev: 2 žlici zdrobljenega popra, 2 žlici brinjevih jagod, nekaj stolčnega česna in par lovorjevih listov. Vse to dobro skupaj zmešamo in uporabimo za razsoljevanje.

Že ob zakolu prešiča moramo meso pripraviti v primerne kose, ki jih pustimo 1—2 dni na zračnem mrzlem prostoru, da se popolnoma shlade in osuše. Šele tedaj so primerni za nasoljevanje. Za vlaganje vzamemo pripravno kad, najbolje tako, ki ima spodaj pri dnu čep, skozi katero lahko odtakamo slanico. Pri vlaganju moramo pri čepu pustiti nekoliko prostora praznega, da vloženo meso ne zamaši odprtine. Dno kadi potrosimo z zgornjo smesjo, nato začnemo soliti in vkladati.

Najprej vzamemo debele kose ter jih dobro obribamo in obdrgnemo z zgornjo mešanico; zlasti temeljito storimo to pri gnjati in plečeti ob kosteh. Nato jih vlagamo v kad prav na tesno, spodaj debelejšše kose, proti vrhu pa drobnejše in manjše. Kar nam je ostalo solne mešanice, to potrosimo po posa-

meznih plasteh vložnega mesa; lahko dodamo še kaj brinjevih jagod in cellega popra. Nato pokrijemo meso s primernim plohom in ga pustimo par dni neobteženega. Potem naložimo na ploh nekaj uteži na pr. čistega kamenja, in to vsaki dan nekoliko več, dokler ne stopi slanica nad ploh. — Večkrat pa še po treh dneh ne pokriva ta tekočina meso. To se zgodi, če je preveč suho, zlasti ono od starejših živali; tedaj prekuhamo nekoliko vode pustimo jo, da se shladi, ter jo zlijemo po vrhu, da pride meso pod vodo. — Nekateri imajo navado da vsak teden odtočijo slanico ter jo zopet ulijejo na vrh. Dobro je tudi med tem časom enkrat vzeti vse kose mesa ven iz kadi, ter jih preložiti. Vedno pa pridejo debelejši na dno. Manjši kosi so razsoljeni že v 8—10 dneh, večji v 3 tednih, gnjati pa z ozirom na velikost v 4—6 tednih.

**Razsoljevanje z vodo.** Pri tem postopku vzamemo isto količino soli, sladkorja, solitra in drugih primesi kakor pri suhem načinu. Polovico te množine raztopimo in prekuhamo v 20 litrih vode, z drugo polovico pa obribljemo in oodrgnemo meso ter ga vložimo v kad. Šele prihodnji dan ga polijemo s popolnoma shlajeno slanico. Nadalje pa postopamo z njim ravno tako kakor pri suhem razsoljevanju.

**Prekajevanje.** To ima namen, da meso osušimo, mu odvzamemo odvisno vodo, vsled katere bi se lahko pokvarilo. Pri tem zgubi eno petino, celo eno četrtno na svoji teži. Na jugu, kjer sonce močno greje, svinjine ne prekajajo, ampak suše na soncu. S tem dosežejo isto trajnost in varstvo pred pokvaro. Prekajevanje zahteva previdnost in pazljivost, kajti dim mora biti suh in ne prevroč, ne nad 17° C. V mnogih krajih se meso obesi v dimnik, kar pa ni najboljšo. Bolj primerne so dimnice ali prekajevalnice, v katerih je mogoče s primerno kurjavo uravnati prekajevanje tako glede toplote kakor množine dima. Mokra drva in vlažno žaganje ni dobro kurivo, ker ima preveč vlage. Najbolje je brinjevo grmovje in suha žagovna starega lesa. Premog seveda ne prihaja v poštev. Ogenj naj pri tem le tli, ne pa gori s plamenom, kajti tedaj se tvori prevelika vročina, ki mast topi. Najbolje je kaditi v dimnici vsak drugi dan, med tem pa v njej napraviti preprih, da se

meso dodobra shladi. Če hočemo dobiti dobro blago, moramo prekajevati le polagoma. Čim je meso postalo lepo rumeno in povsod suho, tedaj je dovolj prekajeno in ga lahko vzamemo iz dimnice. Mali kosi mesa se prekaže v 8 dneh, večji pa v 4—5 tednih.

**Shranjevanje prekajenega mesa.** Ko smo tako meso vzeli iz prekajevalnice, obdrgnimo najprej zareze in luknje, na katerih je bilo obešeno, s poprom, ki prepreči, da ne morejo muhe tja izleči jajca, iz katerih bi se zaredile ličinke, ki meso skvarijo. Nato obesimo posamezne kose na suh, zračen prostor, da se še nadalje suše. V poletnem času, ko začne vročina, postavimo prekajeno svinjino v hram ali klet, kjer je bolj hladno. Še najbolj jo ohranimo, če vsak kos posebej zavijemo v svež časopisni papir in tako ovite kose zakopljemo v zaboj z lesnim pepelom. Tako se meso ne suši več, pa je tudi obvarovano pred vsako pokvaro ter ostane dovolj sveže do pozne jeseni.

**Shranjevanje sveže svinjine.** V mnogih krajih je navada shranjevati meso v masti ali v zaseki. Predno ga vložimo, ga dobro umijemo s krtačo in vročo vodo, nato posušimo v peči, iz katere smo vzeli kruh. Lahko ga tudi nekoliko opečemo. Po tem ga vložimo najboljše v kake velike lončene posode, lahko pa tudi v čiste kadi ali sodčke. Na dnu posode pride mast ali sodeka. Na njo vlagamo popolnoma shlajene kose mesa in napolnimo vmesni prostor s tekočo toda ohlajeno mastjo ali zaseko. Ko je posoda polna, jo zalijemo do vrha z mastjo ter pustimo, da se strdi. Nato jo dobro pokrijemo najboljše z oljnatim papirjem, po vrhu pa s pokrovom in shranimo na suhem hladnem prostoru. Tako shranjena svinjina se drži zelo dolgo nepokvarjena in ohrani prav dober okus. L.

**g Prepoved izvoza krme.** Ministrski svet je sklenil začasno prepovedati izvoz krmil, da se zagotovi prehrana domače živine. Prepovedan je izvoz ovsa, ječmena, sena, detelje in lucerne, slame, otrobov, sušenih pesnih rezancev in klie. Izjemoma se dovoli sladkornim tovarnam izvoz sušenih pesnih rezancev največ do polovice celotne proizvodnje. Otrobi riža nimajo značaja živinske krme in se ta prepoved izvoza nanje ne nanaša.

# Razgovor o panjih

## I.

Čebele so se stisnile v zimsko gručo, da jim bo moč preživeti zimo in prinesiti življenje v prihodnjo pomlad. Dejo pri njih je v glavnem končano. Kdor jih še ni popolnoma odel, bo storil to ob nastopu večjega mraza, potem bomo pa pustili živalce v miru notri do februarja.

Zimski meseci so za kmečkega človeka čas izobrazbe in premišljevanja o vseh važnih vprašanjih, ki se tičejo njegovega gospodarstva. Treba je vestno pretehtati vse uspehe in neuspehe, potegniti črto pod njimi in izvajati posledice. Tudi v čebelarški stroki je tako. Iz naukov, ki smo si jih nabrali v preteklem letu, delamo načrte za prihodnje leto. Vedno stremimo za čim večjim uspehom in iščemo vse mogoče ovire, ki se nim stavijo na pot, ter jih skušamo odstraniti. Poleg tega pa prav posebno pri čebelarstvu želi sleherni ljubitelj malih živalic svoj obrat urediti čim pripravneje in ličneje. Čebelnjak in panji v njem so kakor »puščice« pri slovenski kmetiji, ali bi vsaj morali biti. Ker bo imel sedaj pozimi kmečki človek čas, da si glede panjev in čebelnjaka vse potrebno pripravi za prihodnje leto (preko poletja ni časa za takšne reči) bomo nekoliko spregovorili najprej o panjih, potem pa še o čebelnjakih.

Doba, ko so naši kmečki očanci gojili svoje muhe v preprostem kranjčju ali celo v slamnatih koših, se bliža svojemu zatonu. Danes človeštvo s takšno vrtoglavo naglico napreduje na vseh področjih, da mora propasti, kdor bi se trdovratno držal v gospodarstvu preživelih oblik in načinov. Kakor je z našimi starimi panjskimi oblikami združen lep kos naše kmečke poezije in dobršen del prijetnih spominov na lepo minule čase, se je vendar treba počasi od njih posloviti in pričeti s sistemi, ki ustrezajo sedanjemu načinu čebelarjenja. Gospodarstvo žal ne prenese nikakih čustvenih ozirov in sentimentalnih primesi. Gre svojo neizprosno pot naprej.

Slovenci imamo danes svoj moderni panj. Vsak ve, da imam v mislih A.-Ž. panj. Prepričan sem ne samo jaz, ampak večina naših najodličnejših če-

belarskih strokovnjakov in starih praktičnih čebelarjev, da bi z rešetom vodo zajemal, kdor bi hotel spriče A.-Ž. panja poskušati druge oblike, ki jih je vse polno. Vse so že vestno in nepristransko preizkušene. Sicer je res, da ima vsak čebelar nekaj svojkega v načinu čebelarjenja in tudi svojski okus glede panjskih oblik. Vendar so ravno o našem slovenskem panju sodbe neverjetno enotne: da je namreč za naše razmere in naš slovenski način čebelarjenja najboljši naš sedanji panj, ki je A.-Ž. panj. Nočem reči, da je vsestransko najpopolnejši. Na svetu popolnih stvari sploh ni! Če mu kaj še manjka se bo še izboljšalo, kakor se je marsikaj že do sedaj. Marsikatera izboljšava se bo pa spet opustila, kakor se je do sedaj! V človeških glavah se res marsikaj rodi, kar ima videz pripravnosti in vrednosti, pa se potem v praksi pokaže, da nima črne. Tudi z izboljšavami in s tujimi panji je tako. Spominjam se iz svoje čebelarske prakse, da se je čebelar silno navdušil za ta ali oni sistem in ga nekaj časa prav vzneto hvalil. Navdušenje je pa od leta do leta kopnelo, dokler ni čisto zginilo in se je — izvrsten čebelar, kakor je bil — vrnil k našemu A.-Ž. panju. Kar so torej dobri, vestni izkušeni čebelarji skrbno precenili in končno odklonili, čemu bi spet mi hodili v njihovo šolo in škodo trpeli, če treba ni!

Prav bi bilo, če bi se pri nas v Sloveniji naš panj popolnoma uveljavil in bi se ga oprijeli vsi slovenski čebelarji. Zlasti pa priporočamo onim, ki si svoj stari način čebelarjenja počasi preobražajo, naj bi se vsi oprijeli samo A.-Ž. panja; tudi novinci, ki si svoja čebelarstva šele ustvarjajo, naj bi upoštevali tehtni nasvet in ne tratili časa, denarja in svojega čebelarskega navdušenja z raznimi na videz morda mikavnejšimi sistemi. Kamor seže naš »Domoljub« naj seže tudi naš domači panj. Na ta način nam bo kmalu mogoče s ponosom govoriti o standardiziranjem svojemu panju.

V naše kmečke čebelnjake bi pa morala kljub modernim panjem in novemu načinu čebelarjenja spet ona pristna slovenska prisrčnost in topla pri-

vlačnost. Mladí rod izgublja ravno bi-stveni pogoj za uspeh, namreč neska-čljivo ljubezen do živalce, ki je naše dede tako s silnimi vezmi vezala na čebelnjak! Od kod imamo one známe-nite panjske skoučnice, vse lepo posli-kane? Ali jih je slikalo morda goło pe-hanje za dobičkom? Od poslikanih ali neposlikanih skoučnic vendar ne zavisi uspeh. Slikalo jih je veliko notranje nagnenje slovenskega čebelarja do te lepe panoge, ki je bilo tako močno, da je našlo izraza v vidni obliki celo na panjih. Danes so po večini vsi naši čbelnjaki znotraj in zunaj pustí, dol-gočasni. Pravo, pristno znamenje da-našnjega čebelarja! Ali bi ne bilo lepo-če bi tudi dandanes vsaj po kmetih panje na sprednjih straneh poslikali? in bi s sliko prinesli v naša čebelarstva spet ono toplino in mikavnost, kakor

nekoč? Da bi bil čbelnjak ono pri-jetno in toplo mesto, kjer bi se vse rado zbiralo!

Nič zato, če so panji večji, kakor so bili svoje dni. Tudi nič zato, če danes namesto škripanja preše slišimo brne-nje točila, namesto da roje ogrebamo, roje delamo, itd. Kljub vsemu imamo še tudi naravnih dovolj in kljub vsemu lepote ni manj. Le delo je prijetnejše in lažje. Krivde ne iščino v panjih in v načinu čebelarjenja, marveč pri sa-mih sebi! Tudi svoj čas so bili časi težki, morda še težji mimo današnjih, torej slabi časi niso krivi. Čebelice so vedno in vedno enake. Samo čebelarjev ni več tistih, kakor некоč. Kadar se bodo ti spet vrnili v naše podeželske čbelnjake, bodo panji spet poslikani in bo od čbelnjaka na daleč vela pri-jetna slovenska toplota.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Kvačkane zimske rokavice

Marsikatero gospodnjo ne veseli ple-tenje rokavice, ker se ji zdi, da je ple-tenje ozkih prstov na treh pletilkah nerodno delo. Zato poizkusimo enkrat za izpremembo zimske volnene roka-vice nakvačkati, pa bomo dobili zelo lep in topel izdelek, ki je jako pri-meren tudi za božično darilo.

Pripravimo si tanjšo volno kakršne koli barve in primerno kvačko. Pri teh kvačkanih rokavicah ne začnemo z za-pestjem kakor pri pletenih, temveč zgo-raj pri prstih. Naprej si nakvačkamo zapovrstjo vse posamezne prste in si-cer takole: Za vsak prst nakvačkamo napreje tri verižne petlje in jih str-nemo v obroček. V ta obroček nare-dimo deset gostih petelj. V drugi vrsti napravimo v vsako gосто petljo prve vrste dve petlji, da dobimo tako pri-bližno dvajset do dvaindvajset petelj (za palec primerno več). Nato pa na-daljujemo s kvačkanjem prsta tako, da kvačkamo dalje naokrog, dokler prst ni dosti dolg in to v polovičnem šibljem vrodu, ki sestoji samo iz dveh gibov: spredaj vbodemo, zajame-mo nit in jo potegnemo skozi petljo, ki je na kvački. Na ta način dobimo lep,

tkanini sličen vzorec, ki je tudi zelo močan.

Ko imamo vseh pet prstov ene ro-kavice gotovih, jih položimo predse v tistem redu v katerem so razvrščeni na rokavici. Nato skvačkamo skupaj najprej kazalec in sredinec s štirimi petljami in sicer na narobni strani; potem kvačkamo dalje na zunanji strani sredince, do tam, koder lahko prikvačkamo že tretji prst (prstanec). V istem vbodu kvačkamo dalje na no-tranji strani tretjega prsta, dokler na strani vse priklenemo mezinca. Ko so vsi štirje prsti skupaj, je najhujše delo končano.

Od tu naprej kvačkamo dalje v istem vbodu na okrog, dokler ne pri-demo do mesta, kjer je treba vstaviti palec. Da zadenemo pravilno mesto, rokavico obležemo in točno pomerimo (to delajmo že od začetka, da nam nise-prsti preozki in prekratki ali obratno). Palec prikvačkamo rokavici z eno tretjino petelj. Ko pridemo okrog, pa vzamemo zraven še vse ostale petlje palca, da dobimo s tem zadosti širok spodnji del rokavice. Od palca proti zapetju je roka tanjša, zato na notra-nji strani nevidno snemamo in sicer popletemo v vsaki vrsti enkrat dve petlji skupaj in nadaljujemo tako do zapetja, da se nas rokavica v zapeti-



lepo prime, nabereimo vse petlje na 4 pletilke in pletemo eno desno, eno levo, ali dve desni, dve levo, kakih 30 do 40 vrst, kakor dolgo pač hočemo imeti rokavico.

Pri drugi rokavici je paziti na to, da vstavimo palec na nasprotni strani; le tako dobimo eno levo in eno desno rokavico.

Števíla posameznih petelj ni mogoče točno določiti, ker je pač vsaka roka nekoliko drugačna. Najboljše je, da pridno pomerjamo in se natančno ravnamo po debelosti in dolžini prstov, oziroma roke.

Kvačkati moramo zelo mehko, sicer se napravi pretrda tkanina in rokavice so premalo prožne in tudi manj tople. Te rokavice napravimo lahko za odrasle ali otroke, ker so tople in primerne za vsakega. S. H.

## KUHINJA

**Mandeljevi kolački.** Mandeljev rabim 21 dkg. Tem primešam 4 rumenjake in 21 dkg sladkorja. Za duh pride nem malo limoninih drobtin ali zavitek vaniljinega sladkorja. Teste, ki ga napravim iz teh snovi, zvaljam za prst na debelo in zrežem z različnimi oblikami. Pekačo namažem z maslom, pokladam oblike po njej in potem spečem v pečici.

**Lešnikove rezine.** Dve celi jajci in dva rumenjaka mešam s 14 dkg sladkorja, nato pa pridenem enajst dkg zmletih lešnikov. Pekačo namažem z voskom in enakomerno razravnam mešanico po pekači. Pečica naj bo srednje topla. Pečeno testo razrežem na ozke rezine in devam po dve in dve skupaj. Sredino namažem z marelčno marmelado.

**Smotke.** Štirinajst dkg sladkorja, štirinajst dkg drobtin, štirinajst dkg moke, nožovo konico cimeta in dvoje jaje dobro pognetem in oblikujem iz tega testa za prst dolge palčice. Palčice potresem s sladkorjem in cimetom, ter spečem v srednjetoپی pečici.

**Mandeljevi kifelci.** Sedemnajst dkg mandeljev in ravno toliko sladkorja, zmešam s dvema rumenjaka in s pestjo drobtin. Iz testa napravim kifelčke, jih potresem s precej debelo stolčenim sladkorjem in z mandelji.

Mandelje zrežem na rezine. Spečem jih v ohlajeni pečici.

**Sladkorni kifelci.** Najprej mešam en beljak s štirinajstimi dkg sladkorja s sokom pol limone in lupinicami pol limone. To mešam toliko časa, da se speni. Potem pridenem še 14 dkg sladkorja in prav dobro zmešam. Na desko stresem štiri dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljev in tri dkg sladkorja, pomešanega z vanilijo. To dvoje dobro pomešam in devam z žličico sladkorno mešanico v mandelje in sladkor. Potem izoblikujem zapognjene klobasice, jih pokladam na z voskom pomazano pekačo in spečem v precej vroči pečici. Ko narastejo in zarumene, jih pobrem iz pečice.

**Mandeljevi krofi.** 14 dkg sladkorja mešam s tremi rumenjaki. Potem primešam dvajset dkg precej debelo zrezanih mandeljev, sok ene limone, iz petih beljakov sneg in dvanajst dkg moke. Pekačo pomažem z maslom in pokladam z žlico majhne kupčke nanjo. Kupčke potresem z drobno zrezanimi neolupljenimi mandelji in s sladkorjem. Pečem jih počasi v srednjetoپی pečici.

**Svinjski guljaž s kislim zeljem.** Bolj mastno svinjsko meso narežem na koščke. V kozico denem žlico masti, precej drobno narezane čebule in ščep paprike. Na papriko vlijem par kapljic neprehudega kisa. Nato stresem meso v kozico in pokrito pražim, da se zmehča in zarumeni. V zarumenelo omako primešam žlico moke, par zrn drobno zrezanega kimlja, primerno soli in v vreli vodi prekuhanega kislega zelja. Zelja naj bo pol litra ali tudi več. To pustim vreti petindvajset do trideset minut. Žlica kisle smetane jed zboljša, neobhodno potrebna pa ni. Predno dam guljaž na mizo, ga prav dobro premešam. Kot pridatek je krompir v oblicah zelo primeren.

**g Ptujski prasički sejem 11. dec.** DovoZ je bil srednji in je znašal le 127 odraslih in 52 mladih prasičev, skupaj 179 rilcev. Od teh so prodali le 43 glav, torej je bila kupčija zelo slaba. Cene za kg žive teže so bile naslednje: pršutarji 4.50—4.85 Din, opitane svinje 5—5.85 Din, plemenske 4.25—4.50 Din; pujski 6—12 tednov stari so bili po kakovosti od 70—120 Din eden. Od zadnjega sejma se cene niso izpremenile.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Ljubljanska devizna borza. Novost minulega tedna na borzi je bila ta, da je lira prenehala notirati tudi v uradnem kurzu; v zasebnem kliringu je že prej. Zadnja beležba brez doplačila je bila približno 266 Din, uradna z doplačilom pa 355 Din. Sedaj je določen uradni tečaj, po katerem bodo morali uvozniki svoje blagovne dolgovne plačevati po tečaju 355,40 za 100 lir, kar odgovarja dosedanjemu uradnemu tečaju z doplačilom. — V zasebnem kliringu je opaziti nazadovanje angleškega funta na 251 Din in nemške marke na 14-10 Din, nespremenjen pa je ostal avstrijski šiling na 890 Din, španska pezeta na 7,02 Din in grški boni na 30 para. — Uradni tečaji so pa beležili: Angleški funt 216,17 Din, ameriški dolar 43,61 Din, holandski goldinar 29,75 Din, nemška marka 17,63 Din, švicarski frank 14,24 Din, belgijski belga 7,40 Din, francoski frank 2,90 Din, češka krona 1,82 Din.

## ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 10. dec. Prigon na ta sejem je znašal: 4 konje, 13 bikov, 4 voli, 320 krav in 6 telet, skupaj 447 glav. Povprečne cene so bile sledeče: debeli voli 2,75–3 Din, poldebili voli 2,25–2,50 Din, vprežni voli 2–3 Din, biki za klanje 2–2,75 Din, klavne krave debele 2–2,25 Din, krave za rejo 1–1,75 Din, krave klobasarice 1–1,25 Din, molzne krave 2–2,50 Din, breje krave 2,25–2,75 Din, mlada živina 2,50–3,50 Din, teleta 3–4 Din, za kg žive teže. Kupčija je bila precej živahna in je bilo 213 glav prodanih. — Mesne cene: volovsko meso I. vrste 8 do 10 Din, II. vrste 6–8 Din, meso bikov, krav in telic 4–6 Din, telečje meso I. vrste 8–10 Din, II. vrste 4–6 Din.

g Mariborski prasičji sejem 13. dec. Tega dne je bilo na sejem pripeljanih le 90 prasičev, ki so jih prodajali po naslednjih cenah: Mladi prasiči 5–6 tednov stari po 65–75 Din, 7–9 tednov 80–90 Din, 3–4 mesece 125–160 Din, 5 do 7 mesecev 200–250 Din, 8–10 mesecev 290–370 Din, 1 leto 500–700 Din, 1 kg žive teže 5,50–6 Din, 1 kg mrtve teže 7–9 Din.

## CENE

g Cene v državi naraščajo. Narodna banka je objavila svoj indeks cen na debelo za november 1935, iz katerega je razviden znaten dvig cen predvsem živine in proizvodov in kot posledica tega dvig splošnega indeksa. Zanimivo je, da tako visokega indeksa cen kot je za november, že dolgo nismo imeli. Zadnjikrat je presegal število 70 leta 1931 septembra, ko je znašal 71,6. Vendar so odtlej nastopile znatne izpremembe. Zaradi boljšega pregleda cen objavljamo tu cene za oktober in november 1935, primerjaje jih s cenami novembra 1931 in 1934. Podlaga so cene v letu 1926 kot 100.

|                     | nov. 1931 | nov. 1934 | okt. 1935 | nov. 1935 |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Rastl. proizvodi    | 70,09     | 59,1      | 81,6      | 82,5      |
| Živina in proizvodi | 63,6      | 55,6      | 56,2      | 58,9      |
| mineral. proizvodi  | 73,4      | 78,6      | 81,1      | 81,1      |
| indust. proizvodi   | 68,7      | 65,3      | 68,8      | 69,4      |
| skupni indeks       | 68,6      | 62,7      | 70,0      | 71,2      |
| uvozni proizvodi    | 66,5      | 67,7      | 71,0      | 72,5      |
| izvojni proizvodi   | 68,2      | 60,5      | 70,0      | 71,2      |

Ta pregled nam pokaže žalostno dejstvo, da so sedaj najnižje cene živine in proizvodov, iz česar lahko sklepamo o krizi naše živinoreje in pa o zelo zmanjšani kupni moči onih krajev naše države, kjer prevladuje ta panoga. Na boljšem so oni kraji, ki pridelujejo rastlinske proizvode, katerih cene so znatno narasle.

g Znižanje cen za valilna jajca. Ker želi banska uprava, da se akcijska za oddajo valilnih jajc rjave štajerske kokoši izvede enakomerno po vseh okrajih banovine, je znižala prispevke naročnikov za valilna jajca od 1 na 0,75 Din. Naročila za manj kot 60 jajc se ne bodo sprejemala.

g Žitni trg. Položaj v žitni kupčiji je ostal neizpremenjen, ravnotako tudi cene. V pšenici je malo ponudbe in malo povpraševanja. V naših krajih oživljenja trgovine s pšenico ni pričakovati pred pomladjo. Koruza je v ceni trdna, ker se doma veliko uporablja, pa tudi izvažna v Avstrijo in Českoslovaško.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

## PRAVNI NASVETI

**Preko meje postavljeno ostrešje.** K. A. K. Vaš sosed, ki živi v Ameriki, je naročil svojemu pooblaščenecu, da mu na njegovi hiši prenove ostrešje. Tatarski mojster je napravil novo ostrešje, vendar ga je raztegnil na vaš svet v dolžini 3 m in v širini 50 cm. Pri občinskem komisijskem ogledu ste temu ugovarjali, vendar niste ničesar dosegli. Vprašate, kaj imate za ukreniti. — Če je sosed po svojem pooblaščenecu kljub jasno določenim mejam dal napraviti ostrešje preko vaše meje, dasi nima pripisane pravice do služnosti kapi, imate pravico, da s tožbo zahtevate, da ostrešje skrajša do meje.

**Neizplačan zaslužek deklet.** J. S. T. Vaša hčerka služi za dekle pri nekem posestniku že nekaj let, vendar še ni dobila izplačanega zaslužka. Gospodar ji vedno obljublja, da ji bo že plačal, plača pa ne, ker ima dolgove in je za kritje dolgov že odprodal nekaj polja. Vprašate, če bi res posel zgubil svoj trdo zaslužen denar, če bi prišlo gospodarjevo posestvo na kant. — Če je gospodar vaše hčerke res v takem položaju, da odprodaja polje za kritje dolgov, zahtevajte tudi vi od njega za svojo hčerko plačilo na tak način. Če mislite, da se lahko zanesete na njega, da bo že enkrat plačal, vam pa kljub temu svetujemo, da napravite z njim obračun za doseženi zaslužek. Zahtevajte od njega, da dovoli vknjižbo na svojem posestvu za ta zaslužek. Če na to ne pristane, ga pa tožite in ga bo to več stalo. Le če bo hčerčina terjatev vknjižena na dobrem mestu na posestvu, se lahko zanesete, da bo res enkrat dobila plačilo. Če se pa ne vknjiži, se lahko pripeti, da drugi upniki gospodarja tožijo in se pred njo vknjižijo na boljše mesta, in bi v takem slučaju — čeprav trdo zaslužen denar podela — pri izplačilu izkupička na dražbi prodanega posestva propadel, ker ne bi bilo več kritja.

**Težave izročevalca posestva.** F. J. Posestvo ste izročili hčeri, zet pa bi vam moral dati vsako leto nekaj denarja kot plačilo za posestvo. Izgovarja se, da je zaščiten. Tudi hoče imeti vrt, ki ga vi uživate. Ali sme tako postopati? — Kar se tiče izplačevanja denarja, ne boste mogli istega takoj izterjati, če je zet kmet in če mu bo občina to potrdila. Šele do 15. novembra 1956 vam bo moral plačati vsega skupaj 4 odstotke. Glede vrta velja pač izročilna pogodba, odnosno tudi

morebitni poznejši sporazum. Kakor ste se dogovorili to velja in ne more nihče svojevoljno dogovora spreminjati. — Vprašujete tudi, če vam sme hčerka zadrževati denar. Ako se je okoristila z uredbo o zaščiti denarnih zavodov, mora izplačevati vloge po odplačilnem načinu, ki ga ji je odobrilo ministrstvo. Če pa se ni okoristila s to uredbo, vam pa mora po pravilni odgovedi izplačati kolikor zahtevate. Vprašajte torej pri hranilnici.

**S knjižico plačana dediščina.** H. F. K. — Leta 1933 ste morali plačati bratu dediščino. Ker niste mogli dobiti gotovine, ste se z bratom pred pričami dogovorili tako, da mu daste hranilno knjižico banke in je dal brat knjižico pri banki na svoje ime prepisati. Skozi dve leti je brat dvigal obresti. Letos je hotel dvigniti tudi nekaj glavnice, a mu je banka noče izplačati, ampak samo obresti. Sedaj zahteva brat, da vzamete knjižico nazaj in da mu izplačate dediščino v gotovini, sicer a vas bo tožil. — Če ste se z bratom dogovorili, da vzame hranilno knjižico kot plačilo dediščine, potem ste vi z izvršitvijo knjižice dediščino plačali in vas se ne more ponovno tirjati. Če pa je rekel, da vzame knjižico in da račun in le v toliko, kolikor mu bo banka izplačala na knjižico gotovine, potem vam sme sedaj knjižico vrniti — ker ne dobi glavnice izplačane — in od vas zahtevati izplačilo v gotovini.

**Kmet, ki je kupil zadolženo posestvo.** A. J. Leta 1935 ste kupili posestvo, na katerem je vknjižen dolg iz leta 1931. Sedaj vas terjajo in grozijo s tožbo. Ali ste zaščiteni. — Ob prenosu imovine ali dela imovine zaščitenega kmeta na drugo osebo, uživa novi lastnik zaščito po uredbi o zaščiti kmetov glede prevzetega dolga samo tedaj, če se je izvršil prenos na osnovi dedovanja. Pri vas pa se je izvršil prenos na osnovi kupne pogodbe, zato glede prevzetega dolga niste zaščiteni.

**Stanovanjska pravica.** J. D. P. — Iz tujine se bo vrnil domov brat gospodarja, ki ima zapisano pri hiši dosmrtno stanovanje. Vprašate, če ima pravico do posebne sobe ali samo do postelje? — Če ni izrečno zapisano, da ima pravico do posebne sobe, mu mora dati gospodar pač razmeram primerno stanovanje, kakor je bilo to mišljeno, ko se je zapisalo. Če se glede tega ne bi mogli sporazumeti, lahko brat gospodarja toži za primerno stanovanje. Vknjižena dediščina v znesku 240 gld. je sedaj popolnoma plačana z zneskom 120 Din.