

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

16. OKTOBRA

STEV. 42.

Sladki sadni sokovi

1. Iz katerega sadja? Najizvrstnejše sadje za predelavo v sladek sadni sok je brez dvoma grozdje. Pa ne mislite, da morajo biti v ta namen najboljše in najslajše vrste. Nikakor ne! Nasprotno! Najslabše grozdje, ki bi dalo kislo, maločislano vino, daje najboljši grozdni sok, ker ima tako grozdje sladkor in kislino za naše namene v najboljšem razmerju. Tako grozdje ima 14–16% sladkorja in povprečno 0.8 do 1.00% kisline. In to razmerje med sladkorjem in kislino (15:1) je ravno pravšno, da dobimo sploh na vse strani izvrstno, osvežujočo in okusno pijačo.

Prav isto razmerje med sladkorjem in kislino je v jabolkih, ki so zaradi tega poleg grozdja najprikladnejše sadje za sladke sadne sokove. Naša jesenska in zlasti zimska jabolka imajo povprečno 10–12% sladkorja in 0.5 do 0.7% kisline, kar popolnoma ustreza razmerju 15:1, kakor je bilo zgoraj pri grozdju omenjeno. Tu moramo zopet povdarjati, da za naš namen ne bomo jemali najboljše namizne kakovosti, ampak, da popolnoma zadostuje izbi rek, drobiž, samo da je zrel, zdrav in snažen. Tudi na sorte ne bomo gledali. Izgibali se bomo le sladkih sort. Te so pač popolnoma neprikladne, ker jim manjka kislina, oziroma je imajo tako malo, da ne hodi v poštev.

Izmed hrušek so za predelavo v sladek sadni sok sposobne samo moštnice, nikakor pa ne žlahtne hruške, ker jim primanjkuje kisline in čreslovine. Moštnice moramo predelati dokler so še trde. Ko se zmeče, niso za rabo niti za sadjevec, in prav tako tudi ne za sladek sok.

Tudi izmed jagodastega sadja se da izdelati prav izvrsten sok, daš ga moramo zaradi pomanjkanja sladkorja in preobilice kisline razredčiti z vodo in sladkati s sladkorjem. Toda o tem drugokrat, ko bo za to bolj primeren čas.

Vsako sadje, ki ga mislimo predelati v sladek sadni sok, moramo pred predelavo primerno pripraviti. Zlasti je treba odbrani vse gnilo, nagnito iztrgati ter naposled vse temeljito oprati. Nato sadje zdrobimo, (zmeljeno) tako kakor to delamo za sadjevec. Drozgo treba nemudoma, ko pride iz mlina, ali izpod kolesa, (ako sadje taremo), sprešati in sok zopet nemudoma prečistiti (precediti) ter na ta ali oni način konservirati — za stalno ohraniti v neizpremenjeni obliki.

Zakaj moramo tako hiteti? Samo za to, ker sok, ko ga spravimo iz plodov, niti ure ne čaka, da bi se ne začel pretvarjati. Naravni razvoj — v našem slučaju kipenje — se začne tisto uro, ko sadje zdrobimo in se začne sok iz njega cediti. Zato je pa treba preden se lotimo dela vse prej temeljito premisliti in pripraviti karkoli potrebujemo. Dokler je sadje celo, (razen moštnic), lahko počaka. Zlasti velja to za jabolka. Ko je pa zdrobljeno, pa ne more brez škode čakati prav nič. Saj vidimo, da je drozga, ko pada izpod mlina, bela. Komaj pa mine pol ure, pa je že rjava in vedno temnejša.

Najvažnejša stvar, ki jo moramo vnaprej pripraviti, je posoda, v kateri mislimo hraniti sladek sadni sok. V našem slučaju za enkrat ne moremo nič drugega priporočati nego steklenice, naj že bodo kakršnekoli. V naš namen jih najprej namakamo 24 ur v mrzli vodi, potem jih pa z vročo vodo in sodo temeljito umijemo in splaknemo s čisto vodo. Na isti način pripravimo zamške, da jih namreč 24 ur namakamo, potem pa samo nekaj minut kuhamo. Ko začne sok teči iz stiskalnice, mora biti vse to že pripravljeno.

Sladek sadni sok je mogoče na razne načine ohraniti — konservirati. Za preproste razmere je sterilizacija — razgrevanje soka najpreprostejši način, ki

ga na malo v vsakem še tako skromnem gospodinjstvu lahko izvajamo.

V sadni sok se takoj zatrosijo kvasnice — glivice, ki povzročajo kipenje — pretvorbo sladkorja v alkohol. Pri 70° C, pa kvasnice odmrjejo. Sok treba torej razgreti na 70—75° C, pa smo gotovi, da ne bo kipel, ako se iznova ne zatrosi. Da pa to preprečimo, treba takoj vroč sok neprodušno zapreti.

Praktično izvršimo razgrevanje, ki ga s tujo besedo imenujemo sterilizacija, na dva načina: 1) Sok razgrevamo skupaj v primernem kotlu in ga vročega napolnimo v steklenice, ki jih takoj zamašimo in narobe (na zamaške postavimo v kako posodo, da se polagoma ohladi. To je najpreprostejši način sterilizacije. Če se izvrši natančno kakor povedano in ako se nazadnje za-

maški še zakapajo s parafinom je sok zanesljivo obvarovan pred kipenjem. Steklenice morajo v shrambi stati pokoncu (ne ležati).

2. Sterilizacijo pa izvedemo lahko tudi tako, da surov sok takoj izpod stiskalnice napolnimo v steklenice, ki jih zamašimo, prevezemo čez zamaške z vrstico, postavimo v kotel v vodo, ki jim naj sega do vratu. Vodo v kotlu potem razgrejemo največ na 75° C in pri tej toplini pustimo steklenice do pol ure. Potem jih vzamemo iz vode, zložimo na mizo, kjer jih pregrnemo s prtom, da se bolj počasi ohlajajo. Hladnim zakapamo zamaške s parafinom.

So še nekatera postranska opravila pri tem načinu konserviranja sadnega soka, ki so važna in jih bomo obrazložili prihodnjic. H.

Krompir v kleti

Važno je, da pride v poprej dobro presnaženo in razkuženo klet le zrel in ob suhem vremenu izkopan krompir, ker le takšen se lahko dobro ohrani čez zimo, vsekakor pa bolje kakor oni, ki smo ga v mokrem vremenu izkopali in spravili. V deževnem vremenu izkopan krompir je treba očistiti zemlje in ga razgrniti na primernem prostoru, da se dobro osuši, prej ko ga spravimo v klet na določeni prostor. Letos je bilo še dovolj ugodno vreme, da je lahko vsakdo izkopal in spravil krompir v lepem vremenu domov.

Klet, v katero smo spravili krompir in kjer ga hočemo imeti čez zimo, mora biti hladna, svetla in suha. Le hladne, svetle in suhe kleti so primerne za shrambo krompirja, ne pa tople, pretemni in vlažni prostori. V kleti za krompir naj znaša toplina najmanj 1 stopinjo Celzija (1° C) in ne preko 10 stopinj Celzija (10° C). Da vemo, koliko znaša toplina v taki kleti, moramo tudi v njej, kakor v stanovanjskih prostorih, hlevih, vinski in sadni kleti meriti toplino s toplomerjem. Če je klet pretopla, jo moramo primerno shladiti z odpiranjem oken. Ako je čez dan zunaj prevroče, moramo uporabiti za shlajenje kleti hladne noči. Ko pride krompir z njive v klet, tedaj se krompir poti, vsled česar je najboljše, da osta-

nejo kletna okna odprta, da se klet stalno zrači in ne postane v njej pretoplo. V pretopli kleti krompir mnogo bolj diha in voda iz njega premočno izhlapeva, radi česar se krompir prehitro usuši in grbanči. Ako je klet poleg tega še presvetla, začne krompir prezgodaj poganjati klice. Te se kaj rade odlo-mijo, ko krompir prebiramo in plekladamo v kleti. Vse to pa nič kaj ugodno ne vpliva na dobroto krompirja in je pri semenskem krompirju v veliko škodo bodočim rastlinam, ki ostanejo v svoji rasti šibke in nam zato tudi dajo bolj slab pridelek. V pretopli in obenem vlažni kleti pa tudi mnogo več krompirja segnije nego v hladni. Da pa se krompir še sam od sebe ne ugrije in se zategadelj kletna toplina še bolj ne zviša, dalje da ostane krompir medsebojno v notranjosti kupa suh, ne sme biti v previsokih kupih ali previsoko nakopičen. Iz ugretega krompirja v previsokem kupu tudi bolj izhlapeva voda, ki pripomore še k večji vlažnosti slabo zračenih kleti. Da se ne zgodi ne eno ne drugo, je zato najbolj prav, da v kleti spravimo krompir v take kupe, ki so le pol metra do enega metra visoki. Pravilno je tudi, da ne pride krompir prav na tla in se tudi neposredno ne dotika sten. Zato pa je treba napraviti v kleti za krompir nekoliko

od tal vzvišen pod. V to svrho položimo na tla najprej tramove in na te-le položimo deske ali zemlje tako, da so 1 do 2 centimetra narazen. Na pripravljen lesen pod šele pride krompir. Sipati in kopiciti pa moramo krompir na pod zopet tako, da ne pride krompir v neposredno dotiko s kletnimi stenami in ostane nekoliko od sten. Če krompir tako vkletimo, dosežemo, da se krompir stalno in primerno zrači in prezračuje od vseh strani, radi česar je precej izključeno, da bi gnil. Kdor ima le malo krompirja, ga lahko shrani v kleti v primerne lesene zaboje, ki pa jih mora tudi postaviti na tramiče in ne neposredno na tla, da se krompir lahko prezračuje tudi od spodaj navzgor.

Previsoka toplota v kleti škoduje krompirju, pa tudi prenizka mu ne more koristiti. Krompir začne zmrzovati pri 1 stopinji Celzija pod ničlo (-1°C). Trajno nizka toplota, četudi ne tako nizka, da bi krompir začel trpeti radi zmrzline, škoduje kalilni sili in po tej krompirjevi vrednosti za saditev. Pri 3 stopinj Celzija pod ničlo (-3°C) krompir zmrzne in postane neuporaben za seme in saditev. Neglede na to, da postane krompir, ki je zmrznil, v najkrajšem času lahko popolnoma za nič, ako se zopet otali, ni zmrznjen krompir tudi za krmljenje živine in podelovanje v skrob in špirit ni več tako dober kakor

dobro ohranjen, radi česar je tudi cena zanj pri morebitni prodaji mnogo slabša, zato pa moramo krompir v kleti varovati tudi pred mrazom in pred vsakim hujšim mrazom dobro zapreti kletna okna in vrata in zabraniti mrazu vsak vhod v klet. Ko zunaj zmrzuje, zadajamo vsa okna in vrata s slamo. Pokrijmo s slamo ali drugo primerno odejo tudi krompir, če ga sicer ne moremo obvarovati pred zmrzaljo. Seveda je treba krompir takoj zopet odkriti ali odgrniti, ko poneha nevarnost mraza. Toplota ne sme iti pod ničlo (0°C), temveč jo moramo skušati ohraniti kolikor mogoče med 4 in 6 stopinjami Celzija nad ničlo (4 do 6°C). Najboljše je za krompir, če je v kleti vedno kolikor mogoče enakomerna in primerna toplota, ki naj ne pade pod 2 stopinji Celzija (2°C) in ne gre preko 8 stopinj Celzija.

V dobri hladni svetli in suhi kleti in pri pravilnem vkletenju in oskrbi zgubi krompir od jeseni do 1. aprila ponajveč 10 odstotkov svoje prvotne teže in ne več kakor 12 do 15 odstotkov od svoje celokupne skrobne moke. V topli, temni in vlažni kleti pa lahko zgubi krompir do 50 odstotkov ali do polovice svoje skrobne moke, ki je v krompirju glavna redilna snov. Čim bolj pomanjkljiva je klet, tem večkrat in toliko bolj skrbno moramo tudi prebirati krompir med zimskim časom.

Premalo apna v krmi

Letos je bila po nekaterih krajih dolgotrajna suša, ki je povzročila bolj pričen pridelek krme. V takih sušnih letih je v pridelani krmi navadno tudi veliko manj rudninskih snovi, med temi zlasti premalo apna. Tudi v krajih, kjer ni bilo hude suše, lahko primanjkuje v pridelanih krmilih apno, ker na splošno ni skoraj nikjer pri nas v njivski in travniški zemlji dovolj apna. Z vsakoletnimi pridelki se namreč vedno bolj izčrpava apno iz zemlje, gnoji pa se z apnom veliko premalo. Odvzem apna zemlji je torej neprimerno večji nego zopetno povračilo apna. Ako ne toliko povsod, je treba pa v krajih, ki so letos trpeli radi suše, pričakovati, da se bodo pojavile zlasti pri goveji živini in preiščih boleznih, ki jih povzroča pomanjkanje apna v krmi.

Žival, ki trpi na pomanjkanju apna, nerada žre krmo, dobi drisko, je slabotna, pije rada gnojnico, žre nastil, grize zidovje in les itd. Ako žival ne more kmalu zadostiti potrebi apna, se pojavi mehkokostnost. Mehkokostnost lo apna za razvoj in zgraditev okostja. Opazujemo pred vsem pri mladih še rastočih živalih, ki potrebujejo prav obilno. Slabo rejene in slabotne živali sploh še posebno lahko podležejo tej bolezni.

Pa tudi pri odraslih živalih ne ostane pomanjkanje apna v krmi brez zlih posledic. Breje živali potrebujejo obilo apna za razvoj mladičevih kosti, mlečne živali pa za tvorbo mleka. Ako te živali ne dobivajo potrebnega apna v telo po pokladani krmi, ga začnejo odtegovati lastnim kostem. Tedaj začne polagoma primanjkovati apno v kosteh, ali po-

stanejo luknjičave in krhke in se radi tega kaj rade zlomijo. Zato pa rečemo, da ima žival kostolomnico. Ta bolezen se pojavi prav počasi, ker se šele po daljšem izčrpanju telesnih zalog apna opazijo vidni bolezenski znaki. Radi bolečin v kosteh hodi žival le težko, težko tudi leže, še težje pa vstane. Sklepi otečejo in noge se začnejo kriviti in se skrivijo. Celo hrbtenica se mestoma skrivi.

Zato pa ne smemo čakati, da pride pri živalih do mehkokostnosti ali kostolomnice. Treba je, da bolezen še pravočasno preprečimo, in to v krajih, kjer se redno pojavlja, zlasti pa v krajih, kjer je krma trpela radi suše. Ker žival lahko zboli na mehkokostnosti ali

kostolomnici pred vsem radi pomanjkanja apna v krmi, moramo začeti pravočasno s pridatkom klajnega apna med krmo, namenjeno živini. Zrebeta teleta in prekiči naj dobijo na dan in glavo med krmo 1 do 2 dekagrama klajnega apna, krave pa 3 do 5 dekagramov. Ako pa je bolezen že tukaj, potem vse to ne zadostuje in se je treba obrniti na žirinozdravnika in se ravnati po njegovih navodilih.

Na splošno se priporoča, da dobijo redno vse živali poleg kuhinjske ali živinske soli tudi primerno količino klajnega apna, pa gotovo ne bosta prišli ne mehkokostnost in ne kostolomnica v goste v hlev in svinjak.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Praktični migljaji

Svežo zelenjad za zimo!

Kako se, prileže gospodinji, ako ima tudi v zimskih mesecih na razpolago zelen peteršilj in drobnjak za juho. Zato je potrebno, da že jeseni, nekako septembra meseca pripravi zabožke ali cvetlične lonce v ta namen. Vanje posadi peteršilj, drobnjak in še kaj drugega. Rastline je treba vzeti iz zemlje takó, da se jih drži še debela kepa zemlje. Takoj, ko smo jih posadili, jih zalijemo in postavimo v začetku na bolj zaveten prostor. Po treh do štirih tednih, pa jih predenemo na stalen, svetel prostor, ki pa ne sme biti kurjen. Lepo uspeva ta zelenjad tudi med kuhinjskim oknom. Paziti je treba, da prostor ne postane pretopen (ne sme imeti več kakor 12—15° C) in da jih ne zalivamo preveč. Tako nam zelenjad lepo uspeva do marca meseca prihodnjega leta; kar porabimo zopet nadomestimo.

Kako vedra najlaže osnažimo.

Pločevinasto vedro ali škaf, ki smo ga uporabljali pri snaženju, temeljito očistimo takole: Malo vlažno (ne moko) krpo namilimo, stresemo nanjo še malo vima in s tem zdrgnemo vsa umazana mesta. Namesto cunjje uporabljamo zato lahko tudi časopisni papir. Ako vzamemo papir ali zelo slabo cunjjo, poberemo na ta način z njo vso nesnago

iz posode nato pa cunjjo ali papir zavrzemo, namesto da bi jo isplakovali. Posodo pa izplaknemo s čisto vodo in svežo krpo, pa je snažna. Na ta način je posoda mnogo prej čista, kakor pa če delamo z obilico vode, v katero izpiramo umazano krpo.

Iz starih nogavic — lepe nove reči.

Stare, strgane nogavice je najti v vsaki hiši, in žal je takih navadno več kakor celih. Če jih še tako pridno šivamo, mašimo in podpletamo, enkrat jih je vseeno konec. Take ostanke gospodinje navadno porabijo za snaženje kovin in podobnega. Vendar pa to ni edini način uporabe. Stare, nerabne nogavice predelamo lahko tako, da nam koristijo mnogo več, kakor pa če jih vzamemo kar za cunjje.

Komaj mi hodo nekatere gospodinje verjele, da napravimo iz nogavic, ki smo jih zavrgli, lahko najlepše izdelke, kakor majhne prtičke za pod vročo posodo, obročke za prtiče (servijete), toplo vrečo za noge, vrečke za prijemanje vroče posode pri štedilniku, majhne preproge, igračke za otroke itd.

Še celo kako lepo miklavževo ali božično darilo lahko naredimo v zimskih večerih iz nogavic, ki so doslužile.

K temu delu se pripravimo takole: Predvsem je treba, da so nogavice, ki smo jih za to odločili, čisto oprane in po možnosti polikane. Strgano stopalo

s peto odrežemo proč in porabimo za snaženje, če se drži še količkaj skupaj.

Nato pa vzamemo v roke škarje in strižemo nogavico naokrog (vijakasto), da dobimo iz vse nogavice en sam dolg trak, ki bodi približno en prst širok. Čim tanjša je nogavica, tem širše moramo striči, da so končno vsi trakovi enake debeline. Dobljene trake večih nogavic sešijemo lepo skupaj in zvijemo v klobčič. Če nastriženo nogavico, pri tem ko navijamo malo nategnemo, se nam lepo zvije v okroglo vrstico, s katero lahko kvačkamo ali pletemo kakor z debelo volneno ali bombažovo nitjo, samo, da gre to delo mnogo hitreje od rok. Imeti je treba samo še primeren debelo kvačko ali igle za pletenje, pa gremo lahko na delo.

Prtiček za pod vročo posodo ali vazo naredimo takole: Nakvačkamo štiri verzirne pentje, jih strnemo v obroček in kvačkamo vanj šibične na okrog, da dobimo okroglo, krožniku podobno obliko. Ko je prtič dovolj velik, ga obkvačkamo z drugačno barvno nitjo in zadelamo. — Š. H. (Se nadaljuje.)

KUHINJA

Francosko meso. V kozici razbelim žlico masti ali surovega masla ter pridenem malo drobno zrezane čebule in zelenega petušilja. Ko zarumeni, primešam na majhne koščke zrezano kuhano goveje meso, da se dobro oprži. V lončku ošvrkljam toliko celih jajc, za kolikor oseb pripravljam kosilo. Med ošvrkljana jajca primešam za vsako jajce dve žlici mrzlega mleka, primerno osolim in pridenem ščep popra. Oprazeno meso potrese s sekljanim majaronom ter vlijem nanj mešanico jajc in mleka. Na štedilniku pražim jed toliko časa, da jajca zakrknijo. Jed dam s solato na mizo.

Jetra z rižem. En četrt kg riža pražim na masti ali surovem maslu. Za duh pridenem odrezek čebule, naboden s par klinčki nageljve žbice. Ko se riž napne, ga zalijem s pol litrom juhe ali s kropom ter kuham še četrt ure. Ko je kuhan, ga naložim v skledo ali krožnik ter polijem z jetreami, ki jih takole napravim: Jetra zrežem na tanke rezine. Mast razbelim v kozici ter odišanim z drobno zrezano čebulo. Ko ta zarumeni, pridenem jetra, jih potrese s

moko, dobro zmešam ter pustim, da moka zarumeni. Potem zalijem s četrt litro mjuhe ali kropa, osolim in pustim par minut vreti. Nazadnje malo okisam in dam na mizo.

Rezanci v mleku. Iz enega jajca naredim široke rezance. Te zalijem v dveh in pol litrih vrelega in osoljenega mleka. Kuham jih 10 do 12 minut. Kuhane stresem v skledo in potrese s sladkorjem.

Vampi v paradižnikovi omaki. Vampe skuham v slani vodi do mehkega. Huhane in ohlajene zrežem na tanke rezine. Žlico masti razbelim v kozici. Pridenem strok strtega česna, drobno zrezane čebule in zelenega petušilja. Ko je čebula rumena, primešam vampe ter jih pražim četrt ure. Nato jih potrese s papriko in z žlico moke. Ko moka malo zarumeni, jih zalijem z juho ali kropom ter pridenem dve žlici pretlačenih paradižnikov. Paradižnike poprej skuham. Ko jed še prevre je pripravljena za na mizo. Jed potrese s parmezansiro in obložim s krompirjevimi kosi.

Piškotni zvitek s smetano. Šest rumenjakov mešam s štirimi žlicami sladkorja in petimi žlicami moke. Nazadnje primešam iz šestih beljakov trd sneg. Pekačo namažem z maslom in razdelim po njej testo, ki ga naj bo za prst na debelo. V pečici pečem četrt ure. Potem vzamem iz pečice, namažem z marmelado, zvijem skupaj, potrese s sladkorjem in okrasim v obliki venca s stepeno in osladkano sladko smetano.

g Novosadska blagovna borza dne 11. oktobra. Pšenica 78 kg bačka 167.50 do 172.50 Din, bačka, ladja Tisa ali Begej 172.50—175 Din, slavonska 170—172.50 Din, sremska 170—175 Din, banatska 167.50—172.50 Din za 100 kg. Oves bački, sremski in slavonski 125—130 Din za 100 kg. Ječmen 64 kg bački in sremski 127.50 do 130 Din za 100 kg. Koruza bačka in sremska 100—103 Din, banatska 99—103 Din za 100 kg. Moka bačka in banatska 0g in 0gg 240—260 Din, štev. 2. 220—240 Din, štev. 5. 200—220 Din, štev. 6. 180 do 200 Din, štev. 7. 160—170 Din, štev. 8. 115—120 Din za 100 kg. Otrobi bački, sremski in banatski 86—88 Din za 100 kg. Fižol bački in sremski, beli 270—275 Din za 100 kg.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Borza dne 11. oktobra. Neizpremenjena sta ostala tečaja Berlina in Curiha, narastla sta Trst in Amstredam, ostali tečaji pa so popustili.

Na ljubljanski borzi je v zasebnem kliringu popustil avstrijski šiling na 8.58—8.68, dočim je narastel na zagrebški borzi na 8.57—8.67, na belgrajski pa je notiral 8.55—8.65. Grški boni so notirali v Zagrebu 30.27—30.97, v Belgradu 30.75 blago. Angleški funt je v Zagrebu ponovno narastel na 237.71—239.31, v Belgradu pa na 237.70—239.30. Španska pezeta je notirala v Zagrebu 5.575—5.675, v Belgradu pa 5.70 blago.

ŽIVINA

g Mariborski prešičji sejem 4. oktobra. Dovoz prešičev je znašal 305. Cene so bile naslednje: Prešički 5—6 tednov stari so bili po 40—50 Din kos, 7—9 tednov stari po 60—80 Din, 3 do 4 mesece stari po 120—150 Din, 5—7 mesecev stari prešiči po 200—250 Din, 8—10 mesecev stari po 300—350 Din, eno leto stari po 460—580 Din. Kilogram žive teže prešičev je stal 4.50—5.50, kilogram mrtve teže pa 7.50—9.50 Din. Prodana sta bila 102 prešiča.

g Mariborski živinski sejem 8. okt. Dogon je znašal 12 konj, 16 bikov, 136 volov, 421 krav in 9 telet, skupno 594 glav živine. Cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: debeli voli 2.75—3.25 Din, manj debeli 2—2.25 Din, voli za rejo 2.25 do 2.50 Din, biki za zakol 2—2.50 Din, debele krave za zakol 2—3.25 Din, plemenske krave 2.25—2.50 Din, breje krave 2.75—3 Din, mlado govedo 2.50—3.50 Din, teleta 2.50—4 Din. — Cene za 1 kg mesa so bile naslednje: volovsko meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso od bikov, krav in telic 6 Din, telečje meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 4—6 Din, sveže prešičje meso 8—12 Din.

g Mariborski prešičji sejem 11. okt. Dovoz je znašal 322 prešičev, prodanih pa je bilo 141 prešičev. Cene so bile sledeče: mladi prešiči 5—6 tednov stari po 40—50 Din kos, 7—9 tednov stari po 60 do 80 Din kos, 3—4 mesece stari po 120—150 Din kos, 5—7 mesecev stari po 200—250 Din kos, 8—10 mesecev stari po

300—350 kos, eno leto stari po 460—580 Din kos. 1 kg žive teže je stal 4.50—5.50 Din, 1 kg mrtve teže pa 7.50—10 Din.

CENE

g Ljubljanska blagovna borza dne 11. oktobra. Ponudbe franko nakladalna postaja: pšenica bačka 79—80 kg 170 do 175 Din, prekmurska 78 kg 175—180 Din za 100 kg; oves slavonski 132.50—137.50 Din za 100 kg; koruza bačka 105—107.50 Din, banatska 103—105 Din za 100 kg; moka bačka in banatska 0g 265—275, bačka štev. 2. 245—250 Din, bačka štev. 5. 225—245 Din za 100 kg; otrobi bački 110—115 Din za 100 kg; krompir štajerski, beli 58—63 Din za 100 kg franko nakladalna postaja. Tendenca čvrsta, zaključen je bil 1 vagon pšenice.

g Hmelj. Zalec, 12. oktobra (Uradno poročilo tržnega nadzornika). Poživljenje povpraševanja za boljše blago, za katero se je plačevalo od 20—27 Din. Cene za četrto in tretjevrstno blago od 14 Din navzgor neizpremenjene. Trgovci — č. je kupoval večjo partijo izjemno lepega hmelja po 32.50 Din. Posamezni trgovci kupujejo po zelo nenotni ceni in povsem subjektivno. Dočim je neki trgovec izven Zalca »zvrigel« v začetku tega meseca po 27 Din kupljeni, lepo zeleni hmelj, in je za tega, v pričakovanju da bo zbegani in ustraševani hmeljar pristal na vsako ceno, ponujal sedaj 14 Din, je drugi hmeljar v Zalcu prejel za znatno rdeči hmelj, za katerega so ponujali pred 8 dnevi 10 Din, danes 16 Din. Nekateri trgovci izjavljajo, da bi sicer radi več nakupili po neizpremenjenih cenah za Nemčijo, pa trenutno ne dobijo deviz ter se pričakuje ponovno poživljenje trgovine, čim dospejo devize. Skrajno škodljivo je za našega hmeljarja tudi pomanjkanje trgovskega duha v nekem pogledu ter splošno in najgloblje usidrana tradicija, da hmeljar pri prevzemu v slučaju odklonitve hmelja po trgovcu, blaga ne vzame nazaj in tega da za vsako ceno — samo da zaradi dozdnevne sramote pri sosedih ne pripelje hmelja nazaj domov — v svojo največjo škodo ter v prav obilno korist trgovca. Žal tudi dosedanje uzance nikakor ne nudijo zadostne zaščite pro-

ducentov-hmeljarju, kateremu pri prevzemu kupee hmelja poljubno prevzame ali pa odkloni ter nudi hmeljarju poljubno nizko ceno za odklonjeno blago. V splošnem pa se ugotavlja, da del tukajšnje trgovine stremi z različnimi sredstvi za tem, da bi dobil blago po čim nižji in za trgovino čim ugodnejši ceni.

RAZNO

g Svetovni pridelek pšenice. Na podlagi podatkov mednarodnega kmetijskega urada v Rimu je znašal pridelek pšenice v Evropi letos 420 milij. met. stotov. Za vso Evropo znaša hektarski donos 13.1 met. stot. in je naša država pod tem povprečjem. Letos je nadalje ceniti letino pšenice v Severni Ameriki, t. j. USA in Kanadi na 241 milij. met. stotov, kar je več kot lani za 30 milij. met. stotov. Pripomniti pa je, da je znašala prvotna cenitev v teh državah začetkom julija celo 300 milij. met. stotov. Seveda pa je letos pšenica v Severni Ameriki kvalitativno zelo slaba. Skupno ceni zavod letino na severni poluti brez Rusije, Kitajske, Mandžurije in Perzije na 835 do 840 milij. met. stotov. Lani je znašal pridelek 811 milij. met. stotov. Zaostaja pa še letošnji pridelek za povprečjem zadnjih 5 let. Iz držav južne polute prihajajo poročila, da je v Avstraliji pričakovati dobrega pridelka. Argentina pa poroča o znatnem zmanjšanju površine posejane s pšenico (za eno četrtino). Zato se računa, da bo argentinska letina zelo slaba. Čeprav se računa, da bo avstralska letina cečja kot lani, vendar ni pričakovati, da bo v celoti na južni poluti letos pridelek dal višjo količino kot lani, ko je bil pridelek razmeroma slab.

g Vino v konzervah. V severnoameriških Zedinjenih državah se že nekaj časa vrši močna propaganda za prodajo vina v konzervah. Leta 1934. je bil ustanovljen poseben vinski zavod, pri čigar ustanovi so sodelovali kalifornijski producenti vina. Temu zavodu pripada trenutno 190 članov, ki pa kontrolirajo skoro 90% vse vinske produkcije v Zedinjenih državah. Namen zavoda je vpeljati vino kot marko, za kar smatra za najbolje, da se vino prodaja v konzervah. Prodaja vina v konzervah ima po mnenju zavoda mnogo prednosti. Tako so prevozni stroški za konzerve v

primeri s steklenicami za 30% nižji. Ker se konzerve polnijo v kletih, je dana s tem garancija za kakovost vina. Na drugi strani pa ima ta način prodaje vina tudi svoje slabe strani. Vprašanje je namreč, če se vino ravno tako dobro drži v konzervah kot v steklenicah. Možno je tudi, da se spremene kemične sestavine vina ob dotiku s kovino, če se vino skazi itd. Vse to kaže, da prodaja vina v konzervah ne pride v poštev za kvalitetna vina, ampak samo za vina, ki se zelo veliko konzumira in ne gre pri tem toliko za kakovost. Ker se še novost ni dovolj vpeljala, bo treba počakati na praktične uspehe te novosti iz Amerike.

g Cenitev pridelka hmelja. Po dosedanjih cenitvah iz Savinjske doline bo letošnji pridelek hmelja dosegel 20—22.000 starih stotov po 50 kg. Po tej cenitvi bo ta mnogo večji kot lanski, ki je znašal komaj 16.000 stotov. Po opisu »Slov. Hmeljarja« je hmelj prvovrstne kakovosti, finih, enakomernih kobul z obilico lupulina in zelo fino aromo ter pretežno brezhibne gladko-zelene barve. — Po cenitvah iz Zorca bo tam pridelek manjši od lanskega, in sicer 77—83.000 stotov (lani 99.000 stotov), v vsej Češkoslovaški 122—132 (lani 140) tisoč stotov; v Nemčiji 171—188 (lani 134), v Alzaciji 30 (lani 42), v Jugoslaviji 66—73 (lani 42) in na Poljskem 42—43 (lani 36) tisoč stotov. Skupno cenijo letino v teh deželah na 431—466 tisoč stotov, dočim je znašal lanski pridelok 395.000 stotov. Kljub povečanju pridelka se ni bati za njegovo vnovčenje, ker je v Nemčiji, Angliji in Ameriki prodaja piva zelo narasla.

g Omejitve prodaje hmelja na vzorce v Žalcu in — izvensavinjski hmeljarji. Doznavamo, da se nekateri hmeljarji iz šoštanjskega oz. velenjskega okraja hudejejo, ker je svoječasnno oblast prepovedala oz. omejila prodajo hmelja na vzorce v Žalcu. Le-ti hmeljarji naj upoštevajo, da je omenjena prepoved le navidezno škodovala obrobni hmeljarjem ter hmelj. producentom iz Saleške doline, da jim je prepoved le koristila. Tudi izvensavinjskim hmeljarjem je znano, da se v splošnem stvarja cena na podlagi ponudbe in povpraševanja, da prevelika ponudba v Žalcu — v katerem je skrajša vsakega leta koncentrirana hmeljska trgovina — stalno tlači cene in pospešuje za kmetovalca škodljive

verizenje s hmeljem. Naj si hmeljarji iz velenjskega okraja le predstavljajo, kako nizko bi bila padla cena, ako bi skraja in takoj v začetku sezone ne omejevali in brzali divjega navala producentov iz vseh nesavinjskih okolišev v Zalec! Za hmelj bi nič ne izkupili savinjski hmeljarji, ne bi pridobili zanj nič ali še polovico manj kakor letos sploh, tudi nesavinjski, velenjsko-šostanjski pridelovalci. Ne samo, da so skraja nekateri zelo oddaljeni nesavinjski hmeljarji znatno **večali ponudbo**, so ti v Zalec hmelj na vzorce — dokler ni bilo prepovedi — končno posebno letos, ko je bila kriza in pomanjkanje denarja doseglo vrhunec, prodali za vsako, tudi **najnižjo ceno**, ako za blago niso našli takoj kupca. Nesavinjski hmeljar, ki je tudi sadjar, živinorejec in poljedelec, ki se ne bavi **izključno ali pretežno** le s pridelovanjem hmelja, ki prideluje večinoma še zadosti živeža na svoji zemlji, proda hmelj lažje tudi po nižji ceni, kakor savinjski kmet oz. hmeljar, ki mora za izkupiček za hmelj kupiti za celo leto skorajda še ves kruh zase in za družino.

PRAVNI NASVETI

Pozakonitev nezakonskega otroka. P. J. M. Otroci, ki so bili rojeni izven zakona in so vsled poznejše poroke **svojih roditeljev** vstopili v rodolino, se štejejo za rojene v zakonu in imajo iste pravice do svojih roditeljev, kot poznejši v zakonu rojeni otroci. — Če se pa poroči nezakonska mati z drugim, a ne z nezakonskim očetom svojega otroka, lahko zakonski mož s privoljenjem matere in otroka **da otroku** svoje ime. V tem slučaju dobi pastorek priimek svojega očima, ne more pa v tem nikakršnih pravic zakonskih otrok do očeta.

Avtonomne doklade k uslužbenskemu davku. M. P. S. Brat je poverjenik nekega zavarovalnega zavoda, ki od njegovih prejemkov odtegne 10% drž. davka. Sedaj pa zahteva še davkarja, da plača od teh prejemkov 25% avtonomne doklade. Ali je dolžan poverjenik, ki je kmet, plačati avtonomne doklade. — Zavarovalnica očitno odteguje od prejemkov svojega poverjenika uslužbenski davek. Tudi na uslužbenski davek se nalagajo avtonomne

doklade. Te doklade se ne smejo nalagati na uslužbenski davek do 4000 Din mesečnega, odnosno 960 Din tedenskega prejemka, zmanjšane za zakonite odbitke za uslužbenca in njegove otroke. Prejemki, ki se ponavljajo neredno, kar bo najbrž pri vašem bratu, ki očitno nima stalne plače, so zavezani avtonomnim dokladam v celoti, zato je uslužbenski davek hkrati podlaga avtonomnim dokladam.

Naložba pri avstrijski poštni hranilnici. D. J. B. R. F. Niste povedali, kje ste pred vojno noložili denar v pošto hranilnico. Če ste ga vložili v mestu izven Jugoslavije, a svojo terjatev v Jugoslaviji niste pred leti prijavili, boste po našem mnenju mogli uveljaviti svojo terjatev le v takem obsegu in pod takimi pogoji, ki so bili od poštne hranilnice objavljeni na področju mesta, kjer je vložba bila vplačana. Drugače je to rešila Italija za zasedeno ozemlje, drugače Avstrija, Češkoslovaška in Poljska.

Previsoko zavarovano poslopje. K. Ako je poslopje znatno previsoko zavarovano, lahko zahteva tako zavarovalnica kakor zavarovanec, da se zavarovalnina in seveda tudi premija za bodočo zavarovalno dobo primerno zniža. To znižanje pa ni odvisno od nobenega drugega pogoja, ki naj bi ga moral zavarovanec izpolniti. V vašem slučaju zavarovanje najbrž ne bo **znatno previsoko**, ker se zavarovalnica brani pristati na znižanje.

Smreke na meji. F. R. N. Ako smreke stoje na meji so skupna lastnina obeh mejašev. Če jih je sosed posekal, lahko zahtevate polovico vrednosti.

Pot žez sosedov vrt. G. G. Že od nekdanj so vozili vaši predniki preko sosedovega sveta. Sedaj vam pa sosed vožnjo zabranjuje in preti, da vas bo tožil, če boste še vozili. Vprašate, če vam more zabraniti pot, ki jo imate že nad 30 let. — Pravico poti sicer imate, vendar velja pravilo, da se morajo take služnosti utesnjevati, kolikor to dopušča njihova narava in namen ustanovitve. Če vi lahko vozite na svoj svet brez večje zamude ali težave tudi naravnost z javne ceste, tako da vam pot preko sosedovega vrta ni prav potrebna, bo sosed morda s tožbo uspel.

PORAVNAJTE NAROČNINO!