

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

13. OKTOBRA

STEV. 41

Kletarstvo in sadjevec

Za dober sadjevec ni dovolj, da predelamo dobro sadje, ki ga pravilno zmeljemo in sprešamo. To je šele polovica pota. Na ta način dobimo sicer dober sadni sok (mošt), ki pa še ni sadno vino, ampak se mora v to svrhu šele primerno predelati. To se izvrši na videz kar samo od sebe — toda samo na videz. V resnici se izvrši ta predelava po vplivu kvasnic ali kipelnih glivic, ki pretvorijo sadni sladkor v alkohol in ogljikovo kislino; to je kipenje. Ko je kipenje dokončano, ko so kvasnice opravile svoje delo, je vino sicer gotovo, toda v njem se vrše še razne preosnove in šele čez več mesecev potem je popolnoma dovršeno ali kakor pravimo — zrelo. Vse te izpremembe se vrše, kakor rečeno, na videz same od sebe vendar pa bi morale biti razmere jako ugodne, da bi brez vsakršnega našega sodelovanja pravilno potekle in da bi nastal iz mošta res dober in stanovitven izdelek. To bi bil izreden slučaj. Največkrat bi se pa pijača v tej dobi, ko se pretvarja iz mošta v vino, ko bi jo prepustili popolnoma samo sebi, skoro gotovo ali do kraja pokvarila, ali pa bi se pretvorba izvršila nepopolno, nepravilno in v škodo okusu in trpežnosti. Neogibno je torej potrebno, da to pretvorbo — torej kipenje in zorenje sadjevca — po neklih preizkušanih in znanstveno utemeljenih pravilih uravnavamo in nadzorujemo. In prav to uravnavanje in nadzorovanje, ki se opravlja v kleti, imenujemo kletarstvo.

Semkaj spada ureditev kleti in sploh prostora, kjer mošt kipi in se pozneje godi, ravnanje s posodo in orodjem, pretakanje, čiščenje, spoznavanje in odvracanje napak ter bolezní itd. Umno kletarstvo je tudi pri sadjevcu tako neogibno potrebno, da brez njega iz najboljših surovin ni mogoče dobiti dobrega izdelka.

Vobče lahko trdimo, da so naši sadjarji v kletarstvu premalo poučeni, zlasti po tistih krajih, kjer ne uspeva vinska trta, ker nimajo z vinom in njega pridelova-

njem sicer nobenega stika. Slabo kletarstvo je krivo, da so sadna vina prav pogosto slabega okusa, da imajo razne napake in bolezní in da se večkrat popolnoma pokvarijo.

V naslednjih vrsticah hočemo opozoriti vse, ki izdelujejo sadjevec, vsaj na nekatera najnujnejša in najvažnejša kletarska pravila in opravila.

O posodi, zlasti o sodih je bil govor že v zadnjem članku. Vendar o tem zelo važnem predmetu še par vrstic: Vsak izdelovalec sadjevca naj ima vedno pred očmi, da je sadno vino mnogo bolj občutljivo za kvarjenje nego grozdno že zaradi tega, ker ima manj alkohola. Zato je treba zlasti pri sodih največje pazljivosti in natančnosti. Popoloma zdrava in čista ter snažna posoda je najboljši porok, da bo tudi manj močna pijača v njej dobro dozorela in ostala zdrava, okusna in stanovitna.

Znano je, da se moramo varovati pri mletju in prešanju vsake možnosti, da bi prišla drozga ali mošt v stik z golim železom. Še bolj nevarna je ta stvar pri sodih. Zato je pred uporabo vse železne dele, ki mole v sod (n. pr. vijaki pri vratecih), znotraj zaliti s parafinom ali smolo, ki zanesljivo zapre železo, da ne more mošt do njega.

Tudi zunanost sodov mora biti snažna. Ko sode napolnimo, jih tudi zunaj umijmo in obrišimo s suho krpo. Obroče namažimo s kako mastjo, da ne rjave (firnež). Sam pogled na sode, bodisi na polne ali prazne, pove, kakšen je kletar; in po vsej pravici lahko presojamo tudi kakovost sadnega izdelka.

Med kipenjem je važno, da je v kleti prava toplota. Mošt najhitreje in najbolj nemoteno pokipeva, ako je v dotičnem prostoru 15—20° C toplote. Čim manj od 15°, tem bolj je kipenje ovirano in izdelek v svojem razvoju oškodovan. Kjer se kaj več sadj^a predela v sadjevec, zlasti za

prodaj, je zelo potrebno, da je v kipelnem prostoru tudi **toplomer**.

Da sod med kipenjem ne sme biti poln, je bilo že povedano. Prav tako je bilo že zadnjič poudarjeno, da je **kipelna voha** tako potrebna priprava, da brez nje skoro ni mogoče pričakovati dobrega izdelka. Ko bi je pa ta ali oni vendarle ne zmoget, naj si pomaga tako, da položi na odprto voho, ko mošt kipi, vrečico napolnjeno z **opranim drobnim in vlažnim peskom**. Proti koncu kipenja pa je še najboljše — če namreč nimamo kipelne vohne — da zamašimo voho tesno z bombažem (vato), ki propušča ogljikovo kislino iz soda, zrak pa se precedi in očisti raznih bakterijev, ki prodira skozi zamašek iz bombaža v sod. Bistvo je in ostane: **obvarovati sadjevec pred vplivom zunanjega zraka**, ki zanaša bolezenske kali v pijačo in pospešuje kvarjenje.

Za pravilno in zdravo vrenje sadjevca je zelo važno, da je sod potem, ko je kipe-nje končano, do blizu vrha poln. Na ta način namreč najbolj zanesljivo preprečimo, da pride vino čim manj z zrakom v zvezo. Ko je torej vino pokipelo, sod za-

lijemo z enakim pokipelim vinom prav do vrha ter ga zabijemo z veho, ki je skozi sredo prevrtana. To odprtino (luknjo) pa zamašimo z vato. Popolnoma bi soda ne smeli zabiti, ker je vendarle mogoče, da še nekoliko pokipeva, dasi je glavno ali burno kipenje že minilo. Šele potem, ko je vsa soda kipenja popolnoma prenehala in se je sadjevec učistil, ga **zalijemo prav do vrha** in zabijemo neprodušno tako, da se voha pomaka v mošt. Tako je vsak stik z zunanjim zrakom preprečen.

Kdor ima mnogo sadjevca v raznih sodih, ne bo v zadregi za sadjevec za zalivanje, ker lahko odloči v to svrhu majhen sodček, iz katerega zaliva druge. Težje je za tistega, ki ima samo en ali dva večja soda. V tem primeru je treba na vsak način pri ravni za poznejše zalivanje primerno zalogo (rezervo). Dober in stanovit en sadjevec za prodaj ali pa tudi za domačo uporabo na pomlad ali za poletje, se mora hraniti v **polnih sodih** na hladnem, sicer bomo imeli ob času, ko je največja potreba, na ta ali oni način pokvarjeno pijačo. II.

Gnojimo krmskim rastlinam sedaj v jeseni

V zadnjih letih se je izvedlo mnogo gnojilnih poskusov na travnikih, na detelji in lucerni z namenom, da se ugotovi, kdaj naj gnojimo z umetnimi gnojili. Skoraj vsi ti poskusi so nepobitno dokazali, da je uporaba umetnih gnojil na navedenih rastlinah mnogo bolj učinkovita in dobičkonosna že jeseni ko spomladansko gnojenje. Edino tam, kjer imamo mokre travnike, se je spomladansko gnojenje bolje obneslo. — Najboljši pridelki, po količini in kakovosti sena, so se pridelali tedaj, ako smo navedenim krmskim rastlinam gnojili v novembru ali početkom decembra.

Nekateri naši kmetovalci še vedno mislijo, da travniku, detelji ali lucerni ni potrebno gnojiti. Da se njivam mora gnojiti, je jasno — pomisliti pa moramo, da je eden glavnih virov našega kmetovalca v Sloveniji živinoreja. Žita ne izvažamo, to moramo uvažati, izvažamo pa živino in krmo. Če hočemo sedaj, ko so nam na podlagi trgovskih pogodb odprta svetovna tržišča, izvoziti lepo živino in s tem doseči primerno ceno, moramo predvsem našo živino močno krmiti s tečno in dobro hrano.

Mnogo se govori o izčrpanih travnikih, o nerodovitnih njivah, kmetovalec pravi, da bi rad gnojil, nima pa za to denarja. Denarja res ne bo imel, če ne bo gnojil, več pridelal in več prodal, in to po dobri ceni. Te osnovne pojme kmetovanja so v drugih kmetijsko naprednih državah že davno spoznali. — Pri nas pa čakamo, da nas drugi prehitijo in potem se pritožujemo, da se nas zapostavlja. Pomisliti moramo, da se za slovenskega kmetovalca še nikoli ni toliko od strani oblasti storilo, ko zadnja leta.

Povedali smo, kdaj naj gnojimo, sedaj pa hočemo še razložiti, kako naj gnojimo, da bo zares dobičkonosno.

Najprej naj vsak posestnik ugotovi, ako ima dovolj apna v zemlji. Pri pomanjkanju apna tudi umetna gnojila ne zamorejo tako učinkovati kakor bi bilo želeto. Tam, kjer apna primanjkuje in je zemlja kislá, naj se po enem oralu posipa približno 800 do 1000 kg apnenega prahu in to redno vsakih 4 do 5 let. Na travnikih, kjer nismo polivali gnojnic ali gnojili s hlevskim gnojem, naj se sedaj v jeseni po enem oralu zmeša 100 kg apnenega dušika in 100 kg 40% kalijeve soli.

To naj se enakomerno posipa po travnikih in potem s travniško brano prevleče. Če rabimo fosfatno žlindro, katera je za travnike zelo dobra, tedaj naj se tudi ta jeseni takoj po gnojenju z apnenim dušikom in kalijevo soljo posipa, in sicer 200 kg po oralu. Če trosimo superfosfat, pa zamoremo gnojiti ali jeseni ali pa brez škode tudi rano spomladi, in to z isto količino ko fosfatne žlindre.

Domača ali črna detelja potrebuje mnogo apna, fosforne kisline, predvsem pa kalija. — Pridelek od 60 kvintalov deteljnega sena odvzame zemlji 100 kg dušika (600 kg apnenega dušika), 30 kg fosforne kisline (200 kg superfosfata) in 110 kg kalija (275 kg 40% kalijeve soli). Dušik si detelja sama črpa iz zraka. Priporoča se pa, vsaj v prvem letu, po enem oralu posipati 50 kg apnenega dušika. Potem zmešamo po enem oralu 75—80 kg 40% kalijeve soli s 100 kg superfosfata (ali 120 kg fosfatne žlindre), to enakomerno posipamo po deteljišču.

Najboljša krmna rastlina je lucerna (nemška detelja), kateri naj se na isti način apni, kakor omenjeno, to zadostuje za 3 do 4 leta. Poleg apna je pa glavna hrana lu-

cerne, prav tako ko pri detelji, kalij in fosforna kislina. Hitro vpadanje pridelka pri lucerni, včasih že v drugem letu, se po pravi pripisuje pomanjkanju teh dveh hranil. Tako zvana »izčrpanost zemlje« za lucerno ni nič drugega, kakor pomanjkanje kalijeve hrane v zemlji. — Tudi lucerna sprejema potrebno dušično hrano iz zraka, kakor vse ostale stročnice, vendar naj se z apnenim dušikom prav tako postopa, kakor je bilo to navedeno pri detelji. Jeseni v novembru ali decembru, isto kakor na travnikih in detelji, naj se po enem oralu zmeša 100 kg 40 odstotkov kalijeve soli s 150 kg superfosfata (ali isto količino fosfatne žlindre), in to skupno na omenjeni način po enem oralu posipa in potem z brano prevleče. Tako naj se lucerni in detelji vsako leto gnoji.

Posestnik Josip Farkaš iz Vučje vasi pri Ljutomeru je lansko leto v novembru gnojl tako detelji in dobil po 1 oralu na gnojeni parceli 11.500 kg sena in na negnojeni samo 6.750 kg pri štirih košnjah. Krma je bila izborna, polna redilnih snovi. Gnojenje mu je dalo izredno lep čisti dobiček. — Takih vzgledov je polno v dravski banovini in se bodo še priobčili. K. P.

Kisanje krompirja

Skrajno slabo vreme v zadnjem času je močno pripomoglo, da je začel krompir gniti. Ponekod je gnitje krompirja nastopilo že tako močno, da gospodarji to z grozo opazujejo in se bojijo, da bo krompir gnil tudi v kleti. Je tudi precej krompirja nagnitega in ga ne morejo zlepa pokrmiti. Pridelek gre v nič, škoda se s tem še povečuje. S čim naj potem v poznejših mesecih pitamo prašiče? V tem primeru si moramo pomagati. Ne povemo nič novega za one mnoge kmetovalce, ki odvišni krompir, zlasti še, če se jim pri spravljajanju kvari in gnije, parijo in kisajo. Kisan krompir je zelo prikladen za pitanje prašičev, pa tudi ostale živine (volov, krav).

S kisanjem rešimo za živino lahko veliko krompirja, ki bi se sicer pokvaril. Za kisanje določen krompir najprej operemo in nato parimo v navadnem brzo-parilniku. Potem krompir zmastimo, na kar ga spravimo in dobro stlačimo ter zbijemo v jame za kisanje. Pri manjših količinah lahko uporabljamo za kisanje tudi navadne sode ali kadi. Najboljši so

seveda betonasti silosi, ki smo jih nalašč za to napravili.

Ko smo krompir v posodi ali jami dobro stlačili, ga pokrijemo z lesenim pokrovom in denemo na vrh (čez pokrov) še 20 do 30 cm debelo plast ilovice. V štirih tednih se krompir skisa in ga že lahko uporabljamo brez vsakega pripravljanja za krmljenje. Kisan krompir ima isto krmilno vrednost kakor ostali ter zdrži shranjen (v jami ali kadi) tudi dve leti, ne da bi se pokvaril.

Nekateri gospodarji spravljajo parjen krompir tudi v jame, ki jih skopljejo v zemljo in znotraj obdajo z deskami. Celo sode ali kadi pogreznejo v zemljo, kamor nasujejo in stlačijo parjen krompir za kisanje. Za 1000 kg parjenega krompirja potrebujemo 1 kubični meter prostornine v jami.

Pripomniti je treba, da moramo vzeti iz jame dnevno vsaj 3 do 5 cm debelo plast krompirja. Načeto posodo je treba torej zdržema in zaporedno izpraznjevati, da se blago ne pokvari na zraku. Fr. K.

Jezersko-solčavska ovca in nje volna

Daleč preko mej naše ožje domovine se ga sloves jezerske ovce. In lahko rečemo, da idilični, visokoplaninski dolini v preteklem stoletju ni priborila toliko slovesa zdrava planinska lega in bogati, temni gozdovi kakor reja odlične ovčje pasme.

Glavne vrline jezerske ovce so:

1. Znatna telesna teža. Ovni s 70 do 80 kg teže niso redkost. In pripovedujejo, da je oven pri nekem posestniku dosegel celo težo 110 kg.

2. Plodovitost. Ovca daje šestokrat po dva in tudi po tri jagnjeta.

3. Znatna množina izvrstne, goste volne, katere daje žival do 3 kg na leto.

Poizvedoval sem pri raznih praktičnih predilničarjih na Gorenjskem, kateri delajo z volno raznih ovčjih pasem in plemen, glede kakovosti volne jezerskih ovc, a je vsak predilničar določil volni jezerskih ovc prvo mesto.

Da se točno in tudi znanstveno prepričamo o kakovosti, sem vzel pri štirih posestnikih na Jezerskem od 7 ovac povprečne vzorce volne s pleč, reber in stegna ter je okrajno načelstvo v Kranju poslalo vzorce kmetijski fakulteti v Zagrebu v preiskavo.

Zavod za živinogojstvo na kmet. fakulteti v Zagrebu je ugotovil kakovost volne, katere je v povprečju razvidna iz naslednje razpredelnice:

Tek. št.	Številka vzorca	Ime lastnika ovce	Povprečna finesa v mikromih	Standardni odklon	Menjalni količnik	Povprečni % debelih niti (resnice)	Sortiment
1	3	Virnik J.	25.1	6.33	27.5	3	A
2	5	Hoja I.	25.7	5.32	20.6	0.3	A
3	4	Virnik J.	26.3	8.71	33.1	1.6	B
4	6	Hoja I.	27.1	15.7	58.1	7.3	B
5	7	Hoja I.	27.1	5.5	20.3	0.3	B
6	1	Anko J.	28.7	10.9	37.8	2.3	B
7	2	N.	34.9	10.7	30.7	8.3	C

V razpredelnici gre za 1% do 2 leti stare ovce pri živalih posestnikov od zap. številke: 1, 2 in 7; ostale živali so 1% do 4 leta stare ovce.

V razpredelnici so ovce tudi razvrščene po splošni finesi (sortiment) volne. Sortiment A prikazuje odlično, sortiment B še prav dobro, a sortiment C srednjo volno.

Pri smotni selekciji bi bilo od nadaljnje reje torej izločiti ovna z volno sor-

timenta C. Ta oven ima v volni tudi največ debelih niti, in sicer 8.3%.

Finesa volne je izražena v mikromih (tisočinkah milimetrov). Standardni odklon nam pove obseg menjavosti ozir. koliko navzgor in navzdol se menja debelina volnene niti. Menjalni količnik je število, katero dobimo, ako podatke za standardni odklon pomnožimo s 100 in delimo s podatki povprečne finese v mikromih.

Za presojo finese volne so najbolj merodajni podatki glede standardnega odklona in glede menjalnega količnika.

Po standardnem odklonu (izenačnosti volne) bi morali ovce z ozirom na številke vzorcev v razpredelnici razporediti takole: 5, 7, 3, 4, 2, 1, 6.

Po menjalnem količniku bi bil vrstni red ovc z ozirom na številke vzorcev sledeči: 7, 5, 3, 2, 4, 1, 6.

V splošnem lahko rečemo, da je analiza čisto slučajno in povprečno vzetih vzorcev volne jezerskih ovc pokazala prav dober rezultat, vendar nas analiza tudi uči, da moramo vzdržati naprej pri selekciji, katero bo treba še poglobiti in ji dati obliko večje smotnosti, ako hočemo ohraniti star sloves jezerskih ovac.

Važno je to poudariti posebno sedaj, ko se vršijo večje kupčije z ovcami in z volno ter bodo ob navzočnosti inozemskih zanimancev iz Gradca in Celovca plemenski sejmi za ovce:

dne 19. oktobra pri Logarju v Solčavi,
dne 20. oktobra v Solčavi,
dne 21. oktobra v Kokri,
dne 22. oktobra na Jezerskem.

Wernig.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako negujemo obutev

Dobra obutev je važna, posebno v slabem vremenu, sicer je kaj kmalu tu prehlad, iz njega pa se izvije še kaka druga bolezen. Dober pa ni samo nov čevlji. Včasih so boljši stari, ki so bili napravljeni iz dobrega usnja in smo veskozi pazili nanje. Pazljivo ravnanje mnogo pripomore, da nam obutev traja dolgo časa in da je uporabna tudi za slabo, mokro vreme. Obutev je treba negovati, sicer se nam pokvari tudi najboljše čevlji in nimamo navzlic izdatkom nikoli dobrega obuvala.

Prvo kar moramo upoštevati je, da kupimo namenu primerno obutev, ki mora odgovarjati tudi obliki in velikosti noge. Močno je telečje usnje (boks), elabše pa kozje (ševro). Važno je tudi delo oziroma izdelava. Toplejši so čevlji z usnjato podlogo, kakor pa oni s podlogo iz blaga. Močnim čevljem, ki morajo veliko izdržati, napravimo podplate neprodorne za vodo. Namažemo jih z lanenim oljem (s čopičem). Ko je v nekaj dneh podplat vpil vse olje, ga namažemo znova. To ponavljamo toliko časa, dokler usnje varkava olje. Potrebno je seveda, da je podplat pritrjen na zgornje usnje čisto neprodušno, t. j. da je večkrat prešit. Podplate prepojimo lahko tudi z mešanico enakih delov lanenega olja in parafina ter malo terpentina. To pogrejemo in namažemo na podplate.

Pri obutvi se ne obrabijo samo podplati. Tudi traki se hitro zrabijo in se pričnejo trgati. Napravimo jih močnejše, ako jih namažemo v galunovo vodo ali očetnokisló glino. Pomaga tudi, če jih večkrat predenemo, da se ne drgnejo vedno isti deli. Ako se trak predrgne in pretrga, ga ne zvozlamo skupaj, ampak oba konca močno sešijemo v en trak, ki ga lahko uporabljamo še dolgo časa. Če se pri traku za čevlje kovinasti ovoj na koncu traku sname, ta konec traku tesno ovijemo s eukancem.

Tudi zgornje usnje pri čevljih zahteva nege, sicer postane slepo in krhko. Mokre čevlje zbrišemo, napnemo na kopito in postavimo na zračen a ne pretopen prostor, da se posuše. Potem jih namažemo s kremo. Krema, ki jih kupujemo za čiščenje čevljev, so zelo različne. Najboljše so tiste vrste, ki gore, če jih prižgemo. Poskusimo tako, da

denemo malo kreme na konico noža in poskusimo, če gori. Slabše vrste pri istem poskusu zelo kade, še slabše samo cvrče, a se ne vnamejo. Kremo nanesemo na usnje vedno zelo na tanko, počakamo 10 minut in šele potem do svetlega skrtavimo. Ako pridenemo trohico petroleja, se usnje še bolj sveti. Vse kreme moramo imeti vedno tesno zaprte. Če nimajo priprave za odpiranje, jih odpremo, ako ne gre drugače, če postavimo škatlo pokonci in narahlo stopimo nanjo. Za poliranje uporabljamo krtače in cunje, ki jih imamo samo za to. Krtače, ki imajo dlake vlepljene, so slabše. Krtače se s časom zelo umažejo in jih moramo včasih osnažiti. Namočimo jih v vodo, v kateri smo raztopili sode, nato jih pa operemo v salmijakovi vodi (1 žlico salmijaka na 1 lit. vode) ali pa v mlačni milnici. Krtač rabimo več. Eno za blato, pa tudi za rjave čevlje imejmo drugo kakor za črne. Tudi cunje od snaženja čevljev operemo v vodi, ki smo ji dodali salmijaka.

Čevlje iz svetlega usnja moramo, še preden jih prvič obujemo, dobro zdrgniti s kremo, drugače dobe radi madeže od mokrote. Ako nimamo kopit (natezalcev za čevlje), nabašemo v čevlje prav na tesno zmečkan časopisni papir, ki izvrstno popije vlago, ako je čevlji moker.

Čevljev ne pustimo nikoli ležati umazanih dolgo časa, ampak jih čimprej očistimo in shranimo na določen prostor. Nikoli z mokrimi na vroče; to jih najbolj pokvari. Pazimo pa nanje tudi pri hoji, težka in površna hoja jih mnogo pokvari. H. S.

KUHINJA

Gobova juha z rižem. Dve pesti osnaženih in na listke zrezanih gob poparim s kropom in denem na razbeljeno eurovo maslo ali na mast. V masti sem zarumenila precej čebule in zelenega petršilja. Ko so gobe malo oprazene, pridenem toliko pesti riža, kolikor oseb je na kosilu. Oboje skupaj še nekaj časa pražim, nakar zalijem z juho, s krompirjevko ali s kropom, osolim in pustim pol ure vreti. Med vrenjem primešam polno žlico kuhanih in pretlačenih paradižnikov.

Gobe z rižem kot samostojna jed. Osnažene in na listke zrezane gobe poparim s kropom. V kozici razbelim dve žlici masti

ali surovega masla. V razbeljeno maščobo stresem pest sesekljane čebule, malo zelenega peteršilja in strok s soljo strtega česna. Potem primešam gobe, nekaj časa pražim, pridenem riž (za vsako osebo dve pesti), še malo pražim in polagoma zalivam s kropom ali juho. Jed mora biti gosta. Med praženjem dodam žlico kuhanih in pretlačenih paradižnikov. Riž pražim do pol ure. Površino riža potresem s parmezanom. Jed dam s solato na mizo.

Ocvrte gobe. Bolj majhne, trde in zdrave jurčke prerežem čez polovico, jih operem in osušim. Osušene pomakam v redko testo, zmešane z jajcem in moko. Testo mora biti malo bolj gosto kot za vlite rezance in dobro osoljeno. Potem ocvrem gobe na masti ali na maslu. Dam jih kot samostojna jed s kakršnokoli solato na mizo.

Gobovi hlebčki. En krožnik oznaženih in na listke zrezanih gob poparim s kropom ter stresem na rešetko, da se osuše. Osušene prav na drobno sesekljam. Sesekljane vržem v razbeljeno surovo maslo ali mast. V masti sem zarumenila precej čebule. Med praženjem, ki naj traja pol ure, pridam jedi dve žlici kisle smetane, dve osnaženi in sesekljani sardelici, dve žlici ne presušenih drobtin, ščep popra, malo muškata, primerno soli in dva rumenjaka. Ko so gobe mehke, oblikujem iz njih hlebčke. Hlebčke osušim v drobtincah in jih na obeh straneh lepo spečem na masti, surovem ali kuhanem maslu. Na mizo jih dam kot samostojno jed s posiljenim zeljem ali solato.

Gobov piré. Zdravim, trdim jurčkom odstranim kožo na klobuku. Potem jih prav na drobno sesekljam. Sesekljane oprážim na maslu ali masti. Po potrebi prilijem malo osoljenega kropa ali juhe. Oprážene gobe pretlačim skozi sito. Pretlačene denem v kozici na štedilnik, jih potresem z moko, malo oprážim in dodam žlico ali dve kisle smetane in malo popra ali ščep paprike. Gobe dam kot prikuho na mizo s praženim rižem ali s piré krompirjem.

Paradižniki z jajcem. En debel ali dva drobna paradižnika skuham v slani vodi. Kuhana pretlačim na razbeljeno mast ali na surovo maslo. Potem nekaj časa pražim, osolim in primešam eno celo jajce. Med praženjem jajca pridno mešam, da se to razgubi in zakrme med paradižnikom. Jed dam kot prikuho ali kot samostojno jed na mizo.

Francoška jajčna jed. Troje jajc skuham v trdo. Kuhana denem v mrzlo vodo, potem jih olupim, zrežem na tanke rezine in jih polovico zravnjam po namazani skledi. Povr-

šino jajc potresem s praženimi gobami. Dve pesti gob oprážim na masti ali na surovem maslu s dodatkom čebule, zelenega peteršilja in s primerno soljo. Gobe potresem z moko, malo oprážim, zalijem z juho in zravnjam po jajcih. Z drugo polovico jajc pokrijem jed, polijem s kisló smetano, potresem s parmezanom in dam v pečico, da se lepo rumeno zapeče. Jed dam samostojno na mizo.

Štajerski koštrun. Pol kg koštrunovega mesa poparim in osvežim z mrzlo vodo. V kozici razbelim eno žlico masti ali surovega masla. Na razbeljeno mast denem meso, ga polijem s kropom, da meso pokriva. Meso kuham toliko časa, da je napol kuhano, mu pridenem eno zrezano korenino zelene, en ali dva korenčka, narezana na tanke rezine, eno koreninico peteršilja, en lavorov list, par zrn celega popra, vejico timijana in vejico majarona. Pol ure pred uporabo mesa mu pridenem dva olupljena, oprana in na kocke zrezana krompirja. Jed dam samostojno na mizo.

DOMACA LEKARNA

Za bolezní dihal. Naberí lepega tropotca, operi, zavij v močno platneno krpo in potolci. Potem iztisni sok. Kolikor je soka, toliko dobrega medu primešaj in kuhaj 25 minut, naliž gorkega v segrete steklenice in zamaši. Jemlji večkrat po žlici.

Za tvore, ki se obotavljajo: Raztopi 30 gramov belega in ravno toliko rumenega voska, primešaj 40 gramov v pepelu pečene čebule, 40 gramov medu in ravno toliko črnega mila. Mešaj, dokler se ne strdi, potem segrej nož in namaži na platno. Ko dozori, izperi rano s slezom, pri stiskanju pazi, da se je ne dotakneš z nohti.

Pol na nogah se je ustavil. Zvečer stolci v vsako nogovico žličko salmijaka in dve žlički stolčnega apna, potresi nogovice, da bo povsod enako in obuj čez noč. Če se ne vrne pot prvič, obuj drug večer zopet. — Koplji noge v gorčični izkuhi.

Za tganje pomaga marsikomu, če si naveže na noge ali za pas vrečico s kafro, ali če si nasuje pod svoje podplate brinjevih jagod in hodi po njih, ali česna ali čebule. Za utiranje pri hudih bolečinah je prav dobro, če zmešaš v steklenici tri žlice makovega ali laškega olja in žlico amonijakovega cveta.

Podplator svojih nog ne zanemarljaj, če hočeš ohraniti dobre noge. Vsak dan jih okrtaj s krtačico in namaži z mehkim milom. To utrdi kite in ubrani, da nastane trda koža. Španci hodijo dosti, pa si namažejo podplate kadar so trudni, s toplim oljem, na katerem je prevrel česenj.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Na ljubljanski borzi so dosegle tuje valute pretečeni teden te-le najvišje cene: avstrijski šiling 8.67 din, holandski goldinar 24.14 din, nemška marka 17.53 din, belgijski belg 7.35 din, švic. frank 10.03 din, angleški funt 216 din, amer. dolar 43.42 din, francoski frank 1.44 din, češka kr. 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje kakor jih zaznamuje ljubljanska borza.

ŽIVINA

g Živina je na zadnjem sejmu v Kranju dosegla sledeče cene: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 5.50, voli III. vrste din 5; telice I. vrste 6.50, telice II. vrste 5.50, telice III. vrste din 5; krave I. vrste din 5.50, krave II. vrste din 5, krave III. vrste din 4.50; teleta I. vrste din 8.50, teleta II. vrste din 7; prašiči špeharji din 9, pršutarji din 8 za 1 kg žive teže. Cene mesa: govedina I. vrste din 10 do 12, govedina II. vrste din 8 do 10, govedina III. vrste 7 do 9; svinjina din 16, svinjska mast din 18, suha slanina din 18 do 20 za 1 kg.

g Na zadnjem sejmu v Ptuj se je prodajala živina po naslednjih cenah: debeli voli din 5 do 5.50, poldebili voli din 4 do 4.75, delavni voli din 4 do 4.50, biki za klanje din 3.40 do 5.30, telice za mesarja din 4 do 5.50, klavne krave debele din 4.50 do 5.25, krave klobasarice din 2.50 do 3, plemenske krave din 3.50 do 4.50, mlada živina din 3.75 do 4.50, teleta din 5 do 6.25, plemenske svinje din 5.50 do 6.25, prašiči poldebili za zakol din 6 do 7 za 1 kg žive teže.

g Mladi prašički so se prodajali v Mariboru: 5 do 6 tednov stari glava din 70 do 100, 7 do 9 tednov stari din 85 do 105, 3 do 4 mesece stari din 130 do 170, 5 do 7 mesecev stari din 210 do 340, 8 do 10 mesecev stari din 350 do 440, 1 leto stari din 620 do 780; na vago so šli po din 6 do 7.50 za 1 kg žive teže in po din 9 do 11 za 1 kg mrtve teže. Kupčija je bila elaba. Pripeljali so 274 glav, prodali pa komaj 84 glav.

g Iz Brežic poročajo te-le živinske cene: voli I. vrste din 6.50, voli II. vrste din 5.50, voli III. vrste din 5; telice I. vrste din 6, krave I. vrste din 5.50, II. vrste din 4.50, III.

vrste din 3; teleta I. vrste din 6.50, II. vrste 5.50, krave II. vrste din 4.50, krave III. vrste din 3; teleta I. vrste din 6.50, teleta II. vrste din 5.50, prašiči špeharji din 8.50, pršutarji din 7 za 1 kg žive teže. Meso prodajajo: govedina I. vrste po din 12, govedina II. vrste po din 10, svinjina po din 14, svinjska mast po din 20, slanina po din 15 za 1 kilogram.

RAZNO

g Svetovni pridelek pšenice l. 1937. Mednarodni kmetijski zavod v Rimu ceni svetovno letino pšenice na 913 milijonov metrskih stotov (brez Rusije in Kitajske), dočim je znašala lanska cenitev le 832 milijonov metrskih stotov. Evropa je dala letos 413 (lani 404), Severna Amerika letos 297 (lani 238), Azija letos 171 (lani 164) in Afrika letos 32 (lani 26) milijonov metrskih stotov pšenice.

g Hmelj. V svojem poročilu z dne 6. oktobra poroča hmeljska zadruga v Zalcu, da traja zanimanje za letošnji pridelek hmelja dalje, četudi je povpraševanje zaenkrat le za cenejše blago. Cene so ostale v glavnem neizpremenjene, vendar so za boljše in najboljše blago le bolj nominalne.

Letina pšenice v Evropi. Mednarodni kmetijski zavod v Rimu objavlja v svojem zadnjem poročilu, da je pričakovati, da bo v 15 ih evropskih državah letošnji pridelek pšenice presegal lanskega za 25 milijonov stotov ali 10 odstotkov. Ves pridelek pšenice v Evropi ceni zavod na 414 milijonov met. stotov. Posebno dobro je ocenil zavod letino pšenice v Romuniji in Jugoslaviji. Izvozne države imajo za izvoz samo 135 milijonov met. stotov razpoložljive pšenice, dočim potrebujejo uvozne države po cennitvi zavoda 150 milijonov stotov pšenice.

Za hude pljučne bolezni in če kašljaš kri, naberi veliko špičastega tropotea, za deseti del tropotea cikorijskega, rmana in regrata. To preberi in operi skrbno, potolci in zreži na drobno, deni v lončeno posodo, nalij toliko vode, da pokrije in pusti, da stoji čez noč. Drugi dan prevrli, pretlači, ko se je ohladilo, deni na vsak liter soka pol kile kandisa in kuhaj polagoma, a toliko časa, da se pokuha za štiri prste. Steklenice oplakni z žganjem. Jemlji večkrat po žlici.

PRAVNI NASVETI

Hranarina. F. R. Okrožni urad za zavarovanje delavcev vam je leta 1933, ko ste bili bolni, izplačeval hranarino. Pozneje vas je pa obvestil, da ste tedaj nekaj preveč prejeli in vam sedaj, ko zopet dobivate hranarino, dotični znesek odtrguje. Vprašate, ali vam sme zadržati odnosno odtrgavati hranarino? — Če ste res preveč prejeli, je povsem jasno, da morate preveč izplačani znesek vrniti. V okrožnem uradu vam bodo gotovo radi pojasnili, koliko in zakaj so vam leta 1933 preveč izplačali. Kar tja se obrnite.

Vojnica. S. M. Davkarija vam je predpisala večji znesek vojnice. Radi bi vedeli, ali se plača vojnica od višine davka. Tega na davčni upravi niste mogli zvedeti. Vprašate, ali ste sploh dolžni plačevati vojnico? — Vojnica je denarna obveznost za vse naše državljane, ki osebno ne služijo pri vojski ali mornarici, pa jim služba pri vojski in mornarici ni odložena po določenih zakona o ustroju vojske. Če niste bili vojak, ker so vas spoznali za stalno ali začasno nesposobnega, ste torej dolžni plačevati vojnico. Višina vojnice je odvisna od višine neposrednega davka. Za stalno ali začasno nesposobne znaša vojnica 20% letnega neposrednega davka, ki ga morajo plačevati. Vojnica se plačuje od dovršenega 20., do dovršenega 50. leta starosti.

Plačilo prvega obroka. M. K. Vložili ste prošnjo za znižanje dolga na okr. sodišče v L., ker ste kmet. Sodišče vam pa prošnje še sedaj ni rešilo. Davčna uprava vas terja in zahteva plačilo celega obroka, ter vam preti z izvršbo. Vprašate, kaj bi storili? — Vložitev prošnje za znižanje dolga ne vpliva na redni potek pobiranja dolgovanj obrokov. Privilegirana agrarna banka po predpisih uredbe pobere od dotičnih dolžnikov tudi, če se vložite take prošnje tiste obroke, ki ustrezajo velikosti neznižanega dolga; če pa sodišče zahtevano znižbo naknadno dovoli, mora napraviti privilegirana agrarna banka nov obračun za odplačila in vrniti dolžnikom vse preveč pobrane zneske ali pa jih porabiti za poravnavo naslednjih obrokov. — Iz tega vidite, da boste morali plačati prvi obrok, čeprav imate vloženo prošnjo za znižanje dolga. Pojdite k sodišču in prosite, da se prošnja čimprej reši.

Vabilo za stalno vzdrževanje kapelice. J. M. Z. Oče je napravil usno oporoko in med drugim določil, da pusti njivo, košenino in pašnik, ker je vse skupaj ena parcela, kapelici Matere božje, ki jo je sam pri domači hiši postavil. Naročil je, da mora ta zemlja vedno ostati pri kapelici, da se s tem užitek kapelica popravi, da se ta zemlja ne sme prodati in tudi ne kapelice podreti. Vprašate, kako se bo ta očetova volja izvršila? — Sodišče bo moralo poskrbeti, da

se bo očetova poslednja volja zanesljivo izvrševala, tudi če bi hiša prišla z ostalim posestvom vred kdaj na tuje ljudi, ki ne bi spoštovali očetove volje. Zato bi se morala napraviti ustanova za vzdrževanje kapelice. Ta ustanova bo vknjižena kot zemljknižna lastnica kapelice in parcele, ki je določena za vzdrževanje kapelice. Tako cerkveno ustanovo bo upravljal vsakokratni župnik.

Bremen prosto kupljena hiša. A. M. T. Od konkurznega upravitelja ste kupili hišo. Prodajalec vas je zagotavljal, da je hiša bremen prosta in se je to tudi vpisalo v kupno pogodbo. Ko ste celo kupnino plačali in se je hiša na vas prepisala, ste pa zvedeli, da je na hiši vknjižen dolg za O. U. Z. D. Vprašate, če lahko zahtevate in od koga, da se ta vknjiženi dolg zbriše. — Vi se držite dogovora, ki ste ga napravili s prodajalcem. Če je bilo domenjeno, da kupito hiše bremen prosto, mora prodajalec poskrbeti, da se vsa vknjižena bremena zbrišejo. Če noče z lepa to storiti, ga lahko tožite. Prodajalec vam jamči glasom kupne pogodbe za vso škodo ki bi jo utrpeli zaradi njegovega protipogodbene nastopanja.

Premajhna dota. F. L. R. Vaši starši imajo še posestvo, ki ga bo dobil po njih smrti brat. Ker je samo gozd vreden dva milijona dinarjev, dobili pa ste pred 15 leti le 15.000 din, vprašate, če se lahko kaj zahtevate z doma in kdaj. — Ko bodo starši umrli, boste imeli pravico, da zahtevate od zapuščine dopolnitev nujnega deleža. To boste tudi lahko zahtevali po smrti staršev od brata, če bi medtem posestvo prevzel od staršev. Nujni delež se bo ugotovil tako, da se bo precenila čista vrednost zapuščine. Ta zapuščina se potem deli na toliko delov, kolikor je otrok zapustnika. Polovica takega deleža pa znaša nujni delež. Razliko med nujnim deležem in svoječasnno prejeto doto boste smeli še tekom 3 let po očetovi smrti terjati od prevzemnika.

Zarubljen zaslužek. M. T. G. Kot delavec zaslužite na dan 35 din. Ker ste pa še iz prejšnjih časov dolžni trgovcu, je ta dosegel pri sodišču prepoved izplačila celega zaslužka. Vprašate, če je res upravičen, da vam vzame ves zaslužek. — Upnik sme predlagati rubež že v plačilo zapadle delavčeve mezde. Če je torej vaše podjetje na dan mezdnih izplačil prejelo sodni sklep o rubežu zapadlega zaslužka, potem vam ne sme izplačati mezde, ampak jo mora izročiti upniku. Če pa je podjetje mezde že izplačalo, ne velja že predlagani rubež za bodoča izplačila, pač pa bi moral upnik vsake 14 dni predlagati znova izvršbo, kar vse bi povzročilo nove stroške. Svetujemo vam, da se z upnikom zmenite, da boste sedaj ko imate delo, vsaj nekaj odplačevali na dolg in dovolili delodajalcu, da ta znesek sam izplača upniku namesto vas.