

Gospodar in gospodinja

LETO 1934

5. SEPTEMBRA

ŠTEV. 36

Nekaj tudi za oči in srce

Pr. vsaj bedi, ki stiska zlasti kmečki stan in prav posebno naše kmečke gospodinje, vendarle ne smemo popolnoma zanemariti idealnih dobrin, ki nam jih lahko nudi vrt, ako se pravočasno pobrigamo za primerno ureditev in zasaditev z okrasnimi rastlinami. Kmečki vrtovi okrog domov so čez poletje še dosti dobro okrašeni, včasih še celo preveč nališpani z raznim cvetjem. Splošno pa manjka po naših vrtovih spomladanskega cvetja. Takorekoč popolnoma brez cvetja so vrtovi aprila, maja, včasih celo daleč v junij — vse dotlej, da začno cveteti poletne cvetlice. Pa imamo vendar toliko raznih, čez vse lepih cvetlic, ki vzeveto takoj ko odleze sneg in se zrak le malo ogreje. So to rastline, ki so za mraz neobčutljive in brez kakšne škode prebijejo zimo na prostem, zlasti, če so zaodete s snegom. Posebno bi opozoril na tri skupine cvetlic, ki jih vsakdo lahko goji in ki ne povzročijo nobenih stroškov, ko jih enkrat dobimo na vrt.

Prvo in zelo ljubko spomladansko cvetje nam nudijo razne trajnice, kakor so: vijolice, jeglički in aurikule, srčki, arabis, spomladna plamenica (flok), aubriecije, potonike, perunike, šmarnice in druge. Vse te rastline ostanejo na mestu mnogo let in se razraščajo v velike grme (n. pr. srčki, potonike, perunike), ali pa v obširne blazine (n. pr. vijolice, arabis, aubriecije), tako, da jih je treba na več let presaditi, oziroma razdeliti. Marsikatero moramo krotiti celo vsako leto, sicer bi se nam preveč razbohotila v dobri vrtni zemlji (n. pr. arabis, plamenica i. dr.).

Vse naštete rastline razmnožujemo

in sadimo poleti, pa tudi še sedaj na jesen še ni prepozno. V to svrho razdelimo starejše grme na več delov, katerih vsak da zopet samostojno rastlino. Od blazinasto razraščenih rastlin (n. pr. arabis, aubriecija, vijolica) ni treba vse rastline jemati iz zemlje, ampak se odtrga ali odreže le poljuben del, ki se na novem kraju prav rad iznova prime in razrašča v krasno cvetočo blazino. Povsod po vrtovih, kjer gojé te rastline, zavržejo vsako leto mnogo sadik, ko presajajo ali obrezujejo preveč razrasle grme. Ob takih prilikah se dobe sadike zastoni. Po dobro urejenih šolskih, župnijskih in večjih drugih vrtovih nikjer niso brez naštetih cvetlic in povsod radi odstopijo nekaj sadik.

Drugo skupino rano spomladi cvetočih rastlin tvorijo dvoletnice, ki jih čez poletje sejemo, na jesen pa sadimo tjakaj, kjer hočemo, da bodo spomladi cvetele. Posebno hvaležne zastopnice te skupine so mačeha ali sirotice, ki se dobe dandanes v vseh možnih barvah in ki neumorno cveto od začetka aprila pa tja do vročega poletja. Mačeha je cvetlica, ki bi je ne smeli pogrešiti na nobenem, še tako skromnem vrtu. Sedaj je seveda za setev že prepozno. Bomo pa pri znancih ali pri vrtnarju dobili par desetih rastlinic, ki jih ta mesec posadimo po 20 cm narazen, kjer hočemo, da bi spomladi cvetele. Drugo leto bomo nabrali seme, ki ga bomo julija sejali in v jeseni bo sadik dovolj za dom in za prijatelje. Zelo lepe so tudi pitane marjetice, ki cveto tudi več tednov. Bolj kratko dobo cveto potočnice, turški nageljni in še več drugih.

V tretjo skupino prekrasnih spomladnih cvetlic spadajo pa gomoljnice, izmed

katerih so brez dvoma najlepši in najhvaležnejši tulipani, zlasti novejša Darwinove zvrsti, ki zrastejo čez pol metra visoko in imajo cvet v raznih sijajnih barvah. Res, da čebulice nekaj stanejo (Din 1.50 do 2 ena), toda to je samo enkratni izdatek. Tulipanske čebulice ne-le, da se ohranijo, ampak se tudi trajno množe. Kdor bi n. pr. kupil za začetek 10 čebulic za 15 do 20 Din, bi jih imel v 10 letih najmanj par tisoč, ki bi bile vredne med brati par tisoč dinarjev. Pripomniti pa moram, da so tulipanske čebulice posebna slaščica za miši in voluharje. Zato treba čebulice pred saditvijo primerno zavarovati pred temi glodavci. Navadno ravnamo tako, da povaljamo zmočene čebulice po suhi rdeči barvi, ki jo prodajajo pod imenom minij in ki jo navadno uporabljajo za barvanje železa (miniziranje).

Čebulice od tulipanov in od drugih čebulnic sadimo od septembra do zime, oziroma dokler je kopno. Na vsak način je pa treba spraviti jih v zemljo pred zimo, sicer se pokvarijo. Sadimo jih na dobro pripravljeno, že od prej zelo zagnojeno, kolikor moči lahko vrtno zemljo okoli 10 cm globoko in 10—15 cm vsaksebi. Tulipani so sila odporni za mraz. Pri nas ni take zime, da bi jim kaj škodovala.

Razen tulipanov imamo še celo vrsto raznih drugih čebulnic, izmed katerih so po kmetih najbolj znane narcise, ki se pa dandanes dobe v jako različnih barvah in oblikah. Tudi hijacinte so krasne čebulnice, toda so razmeroma drage (1 čebulica 6—7 Din). Imajo pa še to slabost, da se pri nas nič ne razmnožujejo, ampak da vsako leto neznatnejše cveto. H.

Koliko krmil si pridelal za zimsko krmljenje goveje živine?

Kdor hoče izvesti zimsko krmljenje kolikor mogoče pravilno, si mora biti predvsem na jasnem, vsaj približno, koliko in kakšna krmila ima v zalogi za prekrmljenje goveje živine čez zimo. Le dobro in pred vsem enakomerno krmljena živina nam more donášati čisti dobiček. Glavni temelj za uspešno govedorejo pa so čim boljše in čim obilnejša doma pridelana krmila. Od pridelanih krmil je pred vsem odvisno, koliko glav goveje živine naj redimo. Zato pa ne smemo imeti v hlevu nikdar več glav goveje živine, kakor pa si jo upamo dobro prerediti čez zimo. Od slabo krmljene živine nimamo razen gnoja navadno prav nobenih ali vsaj ne dovolj drugih koristi. Za donos ni merodajno število živine, pač pa pred vsem dobro krmljenje. Več nam donášajo 3 dobro krmljene živali kakor pa štiri ali pet slabo krmljenih.

Veliko pa je takih živinorejcev, ki zapazijo šele sredi zime, da ne bodo mogli dobro prekrmiti svoje goveje živine do prihodnje zelene krme ali paše.

Takrat pa je takšno spoznanje mnogo prepozno, ker tedaj se ni mogoče več uspešno in lahko izogniti preteči in največkrat neizogibni gospodarski škodi. Da ne pride do tega, je treba septembra meseca preceniti množino in kakovost krmil. Določiti ali dognati je treba, ako že ne točno, pa vsaj približno težo pridelanih krmil, ki jih nameravamo pokrmiti goveji živini. Ako nismo tehtali ali kako drugače določili in preudarili n. pr. težo pridelanega sena že poleti ob priliki spravljanja, je neobhodno potrebno, da premerimo in preračunamo, koliko kubičnih metrov (m^3) sena je na skednju, v seniku, v kopi itd. Ko enkrat zvemo za število kubičnih metrov, ki jih zavzema seno, pomnožimo to število s težo, ki jo ima kubični meter sena, in dobimo težo vsega pridelanega sena. Podobno kakor težo vsega sena doženemo tudi težo drugih krmilnih pridelkov, v kolikor jih ni mogoče naravnost stehtati. Teža kubičnega metra sena pa ni za vse vrste sena enaka. Ravna

se po kakovosti sena, v kakršnem vrenju je bilo seno posušeno in spravljeno, potem ali je bilo pokošeno in spravljeno še dovolj mlado ali že prezrelo itd. Zlasti pa je teža kubičnega metra sena odvisna od tega, kako je uležano. Povprečno tehta 1 m³ uležanega dobrega sena 80 do 100 kg, slabega 60 do 75 kg, otave 80 kg, deteljnega sena 80 do 95 kg, pšenične slame 38 kg, ržene slame 40 kg, ječmenove ali ovsene slame 41 do 44 kg, fižolovke ali bobovke 54 do 62 kg, žitnih plev pa 210 kg. Slično kakor do teže za seno, slamo in pleve pridemo lahko tudi do teže za krmljenje goveje živine določenih okopavin, krmske pese, krompirja itd. 1 m³ krmske pese tehta povprečno 685 kg, 1 m³ krompirja pa 670 kg. Na tej ali oni kmetiji pride v poštev za krmljenje goveje živine še pridelani oves, ječmen, koruza, otrobi itd. Ker posamezna krmila zgubijo na svoji teži tekom zime v shrambah, moramo te zgube odšteti od dobljene celotne

teže krmil. Travniško seno zgubi na svoji teži 10 do 15%, deteljno seno 5 do 15%, otava 15 do 20%, okopavine okrog 10%, slama 3 do 5%, žitno zrnje 2 do 3%. Če znaša n. pr. pridelek deteljnega sena 100 stotov in računamo zgubo 10%, potem pride v poštev za krmljenje goveje živine le 90 stotov. Ako nastiljamo živini s slamo, potem računamo za vsako veliko glavo goveje živine (500 kg žive teže) 4 do 5 kg slame na dan do prihodnje žetve, oziroma mlatve, kar je treba tudi odšteti od slame, namenjene za krmljenje. Najbolje pa je, da je sena toliko, da ni treba slame prav nič krmiti.

Ko je nam znano, koliko imamo vseh pridelanih krmil, zlasti obsežnih krmil, med katere prištevamo travniško seno, deteljno seno, otavo, krmsko slamo in pleve, potem lahko preračunamo, koliko glav goveje živine nam bo mogoče ali nemogoče prerediti čez zimo. O tem pa prihodnjič. P.

Pripravite vinsko posodo

Ugodno vreme minulih mesecev je pripravilo trto do hitrejšega razvoja in grozdje do zgodnje zoritve, zato bo letos trgatve prej, nego prejšnja leta. Umestno je torej, če vinogradnikom priporočamo, da si pravočasno pripravijo posodo, ki jo bodo rabili ob trgatvi, in uredijo prostore in kleti, kamor pride pridelek trte.

Predvsem je očistiti kleti in druge prostore, v katerih bomo mastili grozdje in spravljali mošt in vino. Najbolje je spraviti vso posodo, ki je prazna, in orodje ven ter pobeliti stene in strop, tla pa temeljito očistiti in po potrebi z apnom razkužiti. Okna temeljito očistimo, nadomestimo morebitne ubite šipe ter jih popravimo, da dobro zapirajo. Enako postopamo z vrati. Ob sončnih dneh pustimo hrame odprte, da se prezračijo in presuše. Prezračevanje in apneni belež uničita mnogo škodljivih glivic, ki lahko skvarijo mošt in vino.

Vinsko posodo in orodje je pregledati, očistiti, popraviti in namočiti, da bo uporabno ob času trgatve. Zlasti je skrbeti za škafe in brente, kadi in sode, pa tudi druge priprave, ki so nam potrebne ob spravljanju grozdja. Plesnivo posodo je najprej suho, potem še mokro izdrgniti in pomiti s sodovo zavrelko, nato pa še oplakniti s čistovodo. Grozdne mline in stiskalnice pregledamo, očistimo, popravimo in končno izmijemo s toplo raztopino sode, ki odzame vso nesnago in uniči škodljive glivice. Nato namažemo kolesje in vijake, da bodo stroji gladko tekli pri delu. Vse priprave naj bodo do skrajnosti čiste in snažne, kajti čistoča je prvi in glavni pogoj za pravilno napravo zdrave vinske pijače.

Največjo skrb pa moramo posvetiti sodom. Od sodov je v največji meri odvisna kakovost vina, zato ne moremo nikdar biti preveč previdni pri ravnanju z njimi. Nove sode moramo

najprej izlužiti in oviniti, da izvlečemo iz lesa slab okus. Najbolje jih je izpariti z vročo vodno paro potom posebnih izparilnikov. Dobro nam služijo v ta namen tudi navadni brzoparilniki, po katerih spuščamo vodno paro v sod. Če pa nimamo teh priprav, si pomagamo z vročo vodo, v kateri smo raztopili 2—3 kg sode v 100 litrih vode. Na 100 litrov sodove vsebine zadostuje 20 litrov te vode. Pri večkratnem ponavljanju bomo novi sod tako dobro izlužili, da bo naposled tekla iz njega le čista voda. Potem ga operemo s čisto toplo vodo in končno še z morzlo.

Rabljeni sodi nam navadno ne dajo mnogo dela, če so bili pravilno hranjeni, to je, če smo jih osušili in potem zažveplali. Take zdrave sode samo namočimo, izplaknemo s čisto vodo in jih pomijemo, pa so pripravljeni za novo vinsko kapljico. Pred namakanjem jim pa moramo nategniti obroče, jih pregledati, če nimajo kje kakšne večje luknje, ki jo moramo zakitati. Dober kit za sode se napravi tako: V kakšni posodi raztopimo 25 gramov svežega loja, 20 gramov belega voska in 40 gr svinjske masti. Razstopino odmakni od ognja in ko se začne trditi, ji dodaj še 25 gramov na finem situ presejanega lesnega pepela in vse dobro premešaj. Tako napravljen kit shrani v kakli škatli na suhem kraju. Pred zakitanjem očisti mesto, kjer sod pušča, nesnage in dobro osuši, potem šele ga zakiti.

Več dela imamo s pokvarjenimi sodi, ki jih, žal, v vsakem kletarstvu ne manjka. Tako najdemo največ plesnivih sodov, ker jih po uporabi nismo osušili in zažveplali, ali jih pustili odprte na vlažnem prostoru. Plesnive sode najlažje popravimo z žvepleno kislino, ki razje vso plesen, četudi je prodrla v les. Če plesnoba ni premočna, zadostuje en odstotna razstopina žveplove kisline: 1 liter zgoščene kisline na 100 litrov vode; pri močnejši plesnobi pa 2 litra kisline. Tako razstopino vlijemo v sod, ki ga nato zabijemo in valjamo, da tekočina doseže vso notranjo površino; pustimo jo v sodu 24 ur,

pri čemur pa moramo sod večkrat povajati. Po tej dobi izmijemo sod najprej z vročo, potem z mrzlo vodo in tako postane zdrav.

Tudi cikaste sode tako popravimo z 1—2 odstotno zgoščeno žvepleno kislino. Še hujša je zavrelka, pri kateri vzamemo do 3 odstotke kisline. Ko smo take sode temeljito oprali in potem dobro izplaknili z vročo in mrzlo vodo, jih moramo par dni pustiti, da se odcedijo in nekoliko presušijo. Potem jih poduhamo, če so popolnoma izgubili škodljivci cik ali drugi slab duh. Če še niso popolnoma zdravi, ponovimo umivanje s kislino, dokler ne čutimo nobenega duha. Če se pa ta ne da spraviti iz njega, ga je bolje uporabiti v kako drugo svrhu, kakor pa vino skvariti.

Vse te predpriprave za trgategv moramo pravočasno izvesti, da ne bomo v zadregi, ko bo treba točiti mošt v sode in vršiti vsa druga dela pri spravljanju vinskega pridelka. L.

Ivoz naših jabolk je nezadovoljiv. Ker je letos v splošnem manj ugodna letina za sadje, zlasti za jabolka, so slovenski sadjarji pričakovali, da bodo svoj pridelek lahko in dobro vnovčili in izvozili. Toda ovire pri uvozu v druge države, zlasti v Nemčijo so take, da je dosedaj šlo v inozemstvo komaj 42 vagonov jabolk in hrušk. Skupno smo iz Slovenije izvozili do 30. avgusta 417.000 kg jabolk in 4600 kg hrušk. Jabolk je šlo na Češko 180.000 kg, v Nemčijo 160.000 kg, v Avstrijo 66.000 n na Švedsko 11.000 kg. Teh 42 vagonov je malenkost v primeri z našo letošnjo sadno produkcijo, ki izkazuje samo ranega sadja okoli 300 vagonov. Sedaj je pa izvoz tega že skoro prenehal in škoda je tu ogromna. Tako nismo mogli prodati grafensteinerja in kardinala, ki sta se druga leta zelo izvažala. Tudi za izvoz poznih jabolk je malo zanimanja. Minula leta je Francija pri nas nakupovala kanadke, letos pa po njih niti ne povprašuje. Bati se je, da bo letos odpovedat še ta skoro edini naš izvozni pridelek.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Pološčena kuhinjska posoda

Izmed vseh vrst kovinaste kuhinjske posode, je zaenkrat največ v rabi emajliran ali pološčena železna posoda. Ta vrsta posode je dobra, praktična in trpežna, le vedeti je treba, kako z njo ravnajmo, da nam traja čim dlje časa. Ker si danes težko nabavimo kaj novega, moramo tembolj vedeti, kako si dobro ohranimo to, kar že imamo. O pološčeni kuhinjski posodi pomnimo tole:

Te vrste posoda je dobra za vsakovrstno kuho; za praženje in pečenje v masti pa je ne jemljimo, razen, če je zelo močna, sicer se ji pokvari lošč. Trajna pa je ta posoda le takrat, kadar ima debele stene in trdno prevleko (lošč), ki ne popoka in ne odstopi že po kratkem kuhanju. Koščki takega lošča so nevarni prebavnim organom, ako pridejo v jed. Pološčeno posodo brez skrbi uporabljamo samo dotlej, dokler je popolnoma nepokvarjena. Če samo malo poškodovane posode ne smemo več rabiti. Da pa ostane čim dlje nepokvarjena, je treba prav pazljivo ravnati z njo. Ne dajajmo nikoli prazne na ogenj, pa tudi ne pražimo v njej v sami masti, ampak kuhamo samo v tekočinah. Tudi ne nalivajmo v preveč razbeljeno posodo mirze vode. Končno je treba še paziti, da nam ne pade na tla in da je ne snažimo z ostrimi predmeti, da ne pokvarimo lošča. Pološčena železna posoda se namreč ne da popravljati. Kjer je lošč odstopil, tam začne pod njim rjaveti železna pločevina in posoda je pokvarjena za vedno. Zopetno emajliranje pa se ne obnese.

Ta vrsta posode je v preprostejših gospodinjstvih zaenkrat največ v rabi, ker je razmeroma poceni in jo lahko uporabljamo za kuhanje vseh vrst živil. Poleg tega jo je lahko snažiti in ohraniti lepo. Ker vse te dobre last-

nosti veljajo le za močno in debelo emajlirano posodo, zato bi morale vse gospodinje glede nakupa te kuhinjske posode vedeti tole: Nikoli ne posezimo iz štedljivosti po najcenejši, lahki pološčeni posodi, ker je taka zelo slaba in malo trpežna. Lošč začne prav kmalu odpadati in če tako posodo še nadalje uporabljamo, je v nevarnosti tudi naše zdravje.

Zelo dobra in priporočljiva je težja pološčena posoda priznanih tovarni, ki jo spoznamo po teh-le znakih: Biti mora precej težka, na površju popolnoma gladka, brez razpok in izboklin in se mora enakomerno svetiti. Z nepravilnim ravnanjem pa pokvarimo seveda tudi najboljšo pološčeno posodo.

Cena te vrste posode se ravna po njeni teži in kakovosti. Cena dobre posode pa ni previsoka, a je priporočljiva za vsako, tudi sicer skromno gospodinjstvo. Sem spada tudi posoda z imenom »Silit«, ki je izdelana iz enega samega kosa močne jeklene pločevine. Trden lošč je z jekleno podlago združen tako, da se ni bati, da bi odstopil. Ravno radi te močne emajlne prevleke ta posoda ni samo za kuhanje vseh jedil, temveč tudi za praženje in pečenje v masti. Posoda je črne barve, s temnim loščem, ki se nikoli ne odloči. Tudi snaženje je kaj enostavno. »Silit« posoda je posebno primerna za malo večje gospodinjstvo, za kakršno bi bila slabejša posoda premalo močna in ne bi trajala toliko časa. S. H.

Zimski česen

Česen pozna vsaka gospodinja prav tako kakor čebulo, saj ga deva v razna jedila. V stročju fižol in solata brez česna nista dobra. V novjšem času so pa začeli česen zelo priporočati tudi zdravniki zoper poapnenje žil. Torej česen prištevamo z vso pravico med važne dišavnine in zdravilna zelišča.

Ne ve pa vsakdo, da imamo dvojen česen: spomladni in zimski. Najbolj znan

je spomladni česen, ki ga sadimo zarana spomladi s čebulo vred. Imamo pa tudi zimski česen, ki ga sadimo jeseni oktobra meseca — toliko zgodaj, da pred zimo še ozeleni.

Med obema vrstama česna je precej razlike na zunaj in tudi na znotraj. Zimski česen je namreč dokaj debelejši nego spomladni; pa je tudi znatno milejšega okusa nego njegov spomladni sovrstnik. Zimski česen ima tudi mnogo bolj široke liste nego spomladni in je precej podoben poru. Tudi pridelek je pri zimskem česnu znatno obilnejši nego pri spomladnem.

Sadi in prideluje se pa zimski česen prav preprosto, kakor spomladni. Glavice se raztrgajo v strokce, ki se potaknejo na dobro pripravljeno zemljo kakih 15 cm vsaksebi. Druge nege ne potrebuje, kakor da ga plevemo in spomladi enkrat okopamo. Česen je treba saditi vsako leto na drug prostor, ker jako opeša, ako bi ga sadili dvakrat ali celo večkrat zapored na istem prostoru.

Ker bo sedaj čas za saditev, opozarjamo gospodinje na to hvaležno rastlino.

H.

KUHINJA

Vkuhanje brusnic. Brusnice so zelo priporočljive za vkuhanje, ker so cenejše kot drugo sadje in ker se ne pokvari. Delo z vkuhanjem je zelo priprosto. Brusnice najprej osnažimo, to se pravi, odstranimo jim vso nesnago, liste in smeti, odstranimo jim še zelene in že nagnite jagode, nato jih pa operemo v mrzli vodi. Odcejene denemo v primerno posodo in pridenemo na vsak kilogram sadu $\frac{1}{2}$ ali tudi le $\frac{1}{4}$ kg sladkorja. Vre naj samo toliko časa, da se sadovi zmehčajo. Pridenemo jim med vkuhanje mkošček cimeta in odrezek limonine lupine. Še gorke vlijemo v kozarce in zavežemo s pergament-papirjem. Ako primešamo med kuhanjem nekaj koščkov olupljenih in na koščke zrezanih kislih jabolk, se okus sadu zelo ublaži.

Brusnice brez sladkorja. Oprane in zbrane brusnice denemo v glinasto po-

sodo. To postavimo v vročo pečico. Ko kakih pet minut vre, jih odstranimo, stresemo v kozarce ali glinaste posode, zavežemo s pergament-papirjem in spravimo na kak hladen prostor. Kadar jih rabimo, jim primešamo sladkorja.

Brusnice na drugi način. Oprane in osnažene brusnice poparimo dvakrat z vrelo vodo. Voda naj obakrat eno minuto stoji na sadovih. Nato brusnice stresemo na rešeto. Osušene denemo v kozarce ter zalijemo s prekuhanim sladkorjem. K enemu kilogramu sladkorja vlijemo pol litra vode in kuhamo toliko časa, da se potegne nitka, ako dvignemo leseno žlico iz sladkorja. Ko se sadovi nekoliko ohladi, jih vlijemo v kozarce, zavežemo in spravimo na suhem prostoru.

Kompot iz robidnic. Robidnice morajo biti dovolj zrele, a ne premehe. Te operemo, zberemo in damo kuhati. Za vsak kg jagod skuhamo pol kg sladkorja. V očiščen in kuhan sladkor stresemo jagode, pridenemo košček cimeta in odrezek limonine lupine, ter pustimo vreti nekaj minut. Mešati se ne sme, ker bi se z mešanjem jagode zdrobile. Ko se jagode začno potapljati, jih potegnemo na stran, da se shlade. Shlajene stresemo v kozarce, zavežemo s pergament-papirjem in spravimo. Dobro je tudi, ako jih v sopari kuham kakih deset minut.

Mezga iz robidnic. Za en kg sadov rabimo $\frac{1}{4}$ kg kuhanega sladkorja. V kuhan sladkor stresemo oprane in prebrane jagode, ter kuhamo toliko časa, da sadovi razpadejo. Sadov ne pretlačimo, ker ravno one male jagode dajo mezgi posebno dober okus. Shlajeno mezgo vlijemo v kozarce, zavežemo ter spravimo na suhem prostoru.

Grob je zadnja življenjeka resničnost brez prevare.

Spoznanje je vedno v ozadju; nikdar se spoznanje ne pojavi pred preizkušnjo.

Porenci pravijo: Ne glej rdečega vinca, zakaj je rdeč, marveč, doli z njim!

Človek je že sam na sebi zadosten razlog za žalost. — Menander.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarstvo. Promet na ljubljanski borzi je bil v minulem tednu precej živahen in je presegel nad 4 milj. Din. V zasebnem kliringu so plačevali angleški funt po 225 Din, avstrijski šilling po 8 Din in grške drahme po 29 par. Uradni tečaji inozemskih valut so notirali: angleški funt 168.80 Din; ameriški dolar 33.30 Din; holandski goldinar 23.04 Din; nemška marka 13.32 Din; švicarski frank 11.11 Din; belgijski belga 7.98 Din; italijanska lira 2.92 Din; francoski frank 2.24 Din; češka krona 1.41 Din. K tem cenam je treba računati še 28.5% ažijs (pribitka). — Zanimiv je položaj zlatega kritja v nekaterih državah. Francoska banka beleži dotok zlata v znesku 442 milj. frankov in je s tem zlati zaklad narastel na 81 milijard 750 milijonov frankov. S tem znaša kritje franc. franka 87%. — Iz Italije se nadaljuje odtok zlata. V letošnjih prvih sedmih mesecih je zlati zaklad italijanske Narodne banke z devizami vred padel od 7.397 na 6.399 milijonov lir, torej za eno milijardo. V avgustu je zopet nazadoval za okroglo 50 milj. lir. — Nemčija ne izkazuje več nikakega zlatega kritja za svojo marko in hoče napraviti utis, da je popolnoma izropana. V zadnji dobi so pa ugotovili, da zbira tajen zlati zaklad, ki naj služi za slučaj vojne.

CENE

g Žitno tržišče. Kupčija s pšenico je mrtva, ker vse čaka na to, kako bo inozemstvo kupovalo naš preostanek. Po tem se bodo uravnale tudi cene. — Promet s koruzo je živahen in so ji cene poskočile, ker se je veliko izvažalo v Švico. Staro blago se plačuje že po 100 Din za 100 kg, postavljeno na nakladalno postajo. V novem blagu še ni zaključkov, četudi se je obiranje storžev, nenavadno zgodaj napram drugim letom, že začelo. Po dosedanjih izgle-
dih bo letna obilina in tudi kakovost

prav dobra. — V Vojvodini so bile cene za 100 kg žita v vagonških pošiljkah na nakladalnih postajah sledeče: pšenica baška in sremska 108—112 Din, banaška 112—117.50 Din, prekmurska 125—130 Din, rž prekmurska 105—110 Din, banaška 110—112.50 Din.

g Hmeljska kupčija. Obiranje zgodnjega hmelja je v glavnem končano in sušenje se vrši v redu. Nakupovanje pridelka pa ne gre od rok in ga je bilo dosedaj le malo prodanega. Ponudbe se glase na 40 Din za kg, le izjemoma za manjše partije prvovrstnega blaga do 45 Din. Zastopniki raznih inozemskih tvrdk kakor tudi hmeljarji se drže zelo rezervirano in pričakujejo živahnije kupčije. Nekateri nakupovalci pa skušajo tlačiti cene izpod 40 Din, kar se jim pa le redko posreči, ker so hmeljarji obveščeni o visokih cenah hmelja v Nemčiji in na Češkoslovaškem. Nakupljenih je bilo nekaj stotov pridelka za angleški in belgijski račun.

g V zadnjih tednih so se cene žita naglo dvigale in vse kaže, da še nismo na koncu. Ob novi žetvi je bilo po zanesljivih podatkih še 1.5 milj. vagonov po 10 ton na svetu še stare pšenice brez drugega žita. To je velika množina. Res je pa, da so imeli v USA slabo letino. Tam bo pšenice komaj za lastno potrebo. Kanada se pohvali, da ne bo slabše kakor druga leta. Na Ogrskem so pridelali 9.7 milj. stotov manj pšenice, 4.46 milj. stotov manj ječmena, 1.45 milj. stotov ovs. — Čehi so melli tudi slabo žetev, zato naglo kupujejo. Ker je v celi Evropi bolj slaba žitna letina, zato cene hitro rastejo. Pri stari je pričakovati še vedno višjih cen. Kdor nima zadosti žita, naj si ga kmalu nakupi. Koruza kaže po celi državi silno lepo. Pravijo, da že dolgo ni bilo tako dobre letine. — Ker je naša valuta nizka, se izplača tujcem pri nas nakupovanje krmil. Pšenično moko št. 8, smo dobili lansko leto iz Bačke po 98, letos je po 144, koruzo lani po 90,

letos po 124—140. Hvalili so se, da se gospodarske razmere pri nasboljšajo, ker gredo cene žita kvišku. Vse to je res in zelo koristi Banatu in Hrvatski. Pri nas se mleko zelo težko prodaja, živina pada v ceni, žita pa nimamo na prodaj, komaj za lastno potrebo bodo imeli žita boljši kmetje.

ŽIVINA

g Dunajski goveji sejem. Na sejem 27. avg. je bilo prignanih 1757 glav goveje živine, od tega iz Avstrije 1374, iz inozemstva pa 383. Cene so bile sledeče v šilingih po 8 Din: voli 0.85—1.38 Din, biki 0.73—0.98 Din, krave 0.78—0.98 Din in klavna živina 0.56—0.72 šil. Sejem je imel slab promet in so cene volov nadalje padle tako pri I. vrsti za 3—5, pri II. za 5 in pri III. vrsti za 5—7 grošev. Cene dobrih krav so padle za 3—5 grošev, cene bikov so ostale neizpremenjene, dočim je klavna živina v ceni narasla za 1—2 groša.

PRAVNI NASVETI

Škoda po otrocih pri kopanju. — K. A. Š. Cez vaš travnik teče potok, v tem potoku se vaški otroci kopljejo vse poletje. Pri tem letajo po travniku in vam delajo občutno škodo, in to vsako leto v večjem obsegu, tako da vaših nimate kaj kosti, ker je vse pohojeno in ponesnaženo. Ko ste otroke posvarili, je mati dotičnih otrok nad vami kričala, češ, da so se tam vselej kopali. Vprašajte, kako bi sebe obvarovali škode. — Pravico imate, da otrokom sploh prepoveste stopiti na svoj travnik. Seveda vas bi matere otrok raztrgale — z jezikom. Najboljše bo, če sami ali kdo drugi za vas pazite, da vam ne delajo škode po travniku, škodljivca pa takoj sami kaznujete, seveda pretrdo ne, da ne bo zdravniških posledic. Če so otroci šolarji pa delajo škodo ali se pa brezsranno vedejo, prosite učitelja oziroma kateheta, da dade otrokom in po potrebi tudi staršem primerno svarilo. Sicer pa je za letos to vprašanje rešil dež.

Razdeljena gmajna. F. P. R. Pred 45 leti ste si razdelili med seboj skupno vaško gmajno tako, da je dobil vsak posestnik svoj odmerjen del pašnika. Na te pašnike je vsak gonil svojo živino po najbližnji poti. Tako ste vi gnali živino preko pašnika vašega me-

jaša, ki ni nikdar nič ugovarjal. Lani pa je Vaš mejaš svoj del pašnika preoral v njivo, seveda je s tem preoral tudi vašo dosedanjno pot in pravi, da vi nimate več pravice goniti živine preko njegovega sveta, ker je sedaj tam njiva. — Mejaš sme svoj pašnik preorati v njivo. Vendar mora tudi preko svoje njive pustiti pot za gonjo vaše živine na pašo, ker ste vi služnostno pravico živinogonje preko sosedovega sveta že priposestvovali vsled 30 letnega, javnega in mirnega izvrševanja te svoje pravice. — Svoj pašnik smete ograditi seveda tako, da ne bo drugi mejaš s tem oviran v svoji že priposestvovali služnostni pravici pota.

Sod sposojen in prodan. I. P. P. Sosed si je brez vašega znanja in privočenja sposodil vaš sod. Ponudili ste mu, da sod odkupi, pa to ni hotel. Tudi vrnil ga ni na vaš opomin. Zato ste sode koncem leta 1933 prodali drugemu, ki ga je vam plačal, ne da bi si ga ogledal. Letos 6. junija je sosed po vaši zahtevi sod postavil kupcu, a kupcu vam je vrnil sod, češ, da je prestrašen, polomljen in zahteva, da mu vrnete denar. Vprašate, kako bi to stvar rešili. — Sosed vam je dolžan sod povrniti v takem stanju, v kakršnem ga je od vas dobil. Če je bil sod takrat uporabljen, ga je sosed dolžan na svoje stroške dati popraviti. Če je kupec kupil od vas sod, ne da ga je pred tem ogledal, dolžan je, da prevzame od Vas ta sod, ki pa mora biti v uporabljivem stanju. Kupcu morate toraj izročiti popolnoma popravljen in uporabljen sod in ga mora tudi prevzeti in ne more kupec enostransko razdreti kupne pogodbe. Drugič si pa naj sod pred skupnim ogleda!

Uhogi otroci. J. T. Š. L. Vdovec ste in morate večkrat z doma za poslom; takrat ostanejo otroci — 3 in 6 letne deklece — doma. V vaši odsotnosti se pa pritepejo vaški dečki, ki vaše otroke pretepajo, tako da je vaših otrok strah in se vedno jokajo, ko morate z doma. Kaj storiti? — Morate se pač pobrihati, da otroke v vaši odsotnosti ne pustite sami doma. Naj se lahko zgodijo še večje nesreče (ogleda), če so brez nadzorstva. Upamo, da se bo pač našla v vaši kakšna hiša, kjer bi vsaj malo popazili na vaše sirote. Hudočne dečke pa sami ostražujte, da ne bodo topli vaših. — V slučaju, da bi se otroci radi pomanjkanja nadzorstva poneželi, odgovorjate za to tudi pred sodiščem, ki vas lahko občutno kaznuje.

Naročajte »Domoljuba«!