



Boris Debevec

Oglejmo si tobak

Mlinarjev Janez spozna tobak

Za vasjo so pokosili senožeti in otroci so prignali živino na pašo. Malo in veliko, rogato in uhato, vse se je mirno paslo in si ob vročih popoldnevih iskalo zavetne in tihe sence, da lahko v miru prebavi ter se odpočije. Tudi pastirji, sami krepki dečki dvanajstih in trinajstih let, so si poiskali sence, kjer so si zaneli ogenj, a ne zaradi gorkote, temveč da si privoščijo dobrih pastirskih slaščic, pečenega krompirja in jabolk. Ko so se že čez mero najedli teh obilnih pastirskih dobrot, so prišle na vrsto šale, za njimi igre in na koncu modrovanja.

Pa potegne iz žepa Tinetov Jurček celo viržinko in jo pokaže začudenim tovarišem, češ: »Ali jo vidite? Kdo ima toliko korajže, da jo pokadi?«

Beseda je dala besedo, najglasnejši je bil Mlinarjev Janez, ki potegne Jurčku viržinko iz rok in reče: »Kaj jo kažeš, sem jo daj, da si jo prižgem in jo pokadim! Boste videli, kako znam!«

Vsi občudujejo takega korenjaka. Janez si ob ognju prižge viržinko in začne močno puhati, kakor je videl svojega očeta ob nedeljah, ko je posedel po končani maši pred hišo v družbi drugih vaščanov.

»Kar dobro gre,« se pohvali Janez in še močneje puha. Vsi so zbrani okoli njega, nihče si skoraj ne upa dihniti, vse ga občuduje. Viržinka se manjša, konica ji lepo žari, pepel Janez počasi otresa in takole proti sredini je že dogorela, ko ni Janez več pri volji, da bi še močno vlekel iz viržinke. Vedno manj jo daje v usta, vendar okoli stoječi tovariši ne opazijo, da bi Janezu bilo kaj hudo. Toda Janez ve, da ni nekaj prav. Pred očmi vidi čudovite kolobarje, modre, vijoličaste in zopet rumene, vsa drevesa so nekam čudovito zveržena, živina na paši dobiva pošastne oblike, obrazi tovarišev so mu neznani, kaj naj bo vendar vse to. Tudi v želodcu ga čudno tišči, nekaj ga zavija, preobrača se, sam ne ve, kaj bo iz tega. Tedaj odloži viržinko, počasi vstaja, toda komaj je pokonci, je že nesreča tu. Postane mu tako slabo, da bljuva, tovariši ga drže. Hitro steče eden izmed njih po vode, da bi Janezu pomagal. Janez pije vodo v dolgih požirkih, toda še vedno se mu vrti. Le počasi mu postaja bolje. Seveda, vsega je bila kriva ta presneta viržinka in Janezova bahavost. Vsi so tihi, samo Janez dobro ve, kakšen je tobak, saj ga je dodobra spoznal. Toda kje ima tobak to moč, da tako škoduje, tega ne ve. Tudi mi smo na to radovedni, zato si ga nekoliko oglejmo.

V Evropi spoznajo tobak

Ko so po odkritjih Krištofa Kolumba razni španski osvojevalci v poženju za zlatom odkrivali vedno nove pokrajine in jih osvojevali za španskega kralja, so tudi spoznali življenje ljudi, ki so jih imenovali Indijance. Med temi so bili na najvišji kulturni stopnji Inki v današnjem Peruju in Azteki v današnji Mehiki. Četudi se Špancem ni docela izpolnila

njihova nenasitna želja po zlatu, je vendar preteklo sedemdeset let, preden so spoznali, da je več kot suho zlato vredno ono posebno rastlinstvo, ki ga v Evropi še niso poznali, a je bilo za prehrano Indijancev izredne važnosti. V Mehiki, v kraljestvu cesarja Montezume so Španci spoznali koruzo in kakao, v Južni Ameriki, v današnjem Peruju, Čile in Boliviji pa krompir in kavčuk, povsod pa neko rastlino podolgovatih zelenih listov, ki ji niso vedeli pravega imena. Domači prebivalci so jo sušili, nato so posušene liste kadili v dolgih ceveh, pa tudi v pipah ali zvite v majhnih, današnjim smotkam ali cigaram podobnih tulcih. Menili so, da je v tej rastlini zdravilna moč in tudi Španci so bili tega mnenja. Ker je bila takrat še latinščina mednarodni občevelni jezik, so to rastlino Španci imenovali »Herba panacea«, po naše vsezdravilna rastlina. O vsakem svojem odkritju kakor tudi o običajih, ljudeh, rastlinah in vsem važnem so osvojevalci pošiljali poročila svojemu kralju in zraven seveda tudi priložili vzorce nove rastline ali vsaj njeno seme, da jo v domovini spoznajo. Isto pot je napravil tudi tobak, posebno še, ko je španski kralj Filip II. poslal v novoosvojene kraje nekega Bonzala Hernandeza de Toledo zaradi raziskavanja. Ta je prinesel l. 1559. v Evropo prve sadike tobaka, ker so hoteli to »zdravilno« rastlino pridelovati tudi doma. Tako je prišel tobak v Evropo. (Dalje prihodnjič.)

Zakaj ne smemo po sadju piti vode

Mnogi ste že izkusili, da po zaužitem sadju ni dobro piti vode. Bolel vas je želodec in še druge sitnosti ste imeli. Zdravniki so to zadevo preiskali in našli sledeče:

Mesto teh težav ni v želodcu, ampak v tankem črevu. Zaradi pitja vode potuje sadje prehitro iz želodca v tanko črevo in želodčni ter črevesni sokovi se zaradi vode preveč razredčijo. Mesto da bi se sedaj sadje v črevesu prebavljalo, se pa vsa vsebina začne napihopati in potem vreti, kar popolnoma ohromi črevesje. Posledice so takšne, kakor jih sami poznate. Zato ne pijte po vsakem sadju vode.

Ajda

S polja so že spravili zadnje naše »žito« — ajdo. Res je, vsi pravijo, da spada ajda k žitu, vendar jo botaniki po njenem sestavu prištevajo v botanično skupino ščavnic. (Sem spada tudi dobro poznana kislica.) Ajda ne potrebuje posebno rodovitnih tal, saj jo sejejo za drugimi žiti, kot strniščno selee. Ponekod v Nemčiji kar strnišča požgo in potem preorjejo za ajdo. Dozori že v 90 do 100 dneh. Glede na kratko rastno dobo jo sejejo tudi tam, kjer druga žita ne bi uspevala. Pri nas jo sejejo posebno močno na Gorenjskem in Koroškem. Črno ajdo so prinesli v Poljansko in Selško dolino k nam doseljeni Korošci. Na Notranjskem pa ajda kot drugi pridelek ne uspeva več, ker je jeseni premrzlo in pade prezgodaj slana. Ajda je žužkovetka. Oprašujejo jo večinoma čebele. Ker letajo čebele samo ob lepem vremenu na pašo, zato je pridelek ajde negotov, kadar je ob cvetju deževno vreme. Ko ajda cvete, izredno diši. Ta vonj je kar opojen. Pri nas sejejo največ navadno ajdo, ki ima trioglata, siva ali črna zrna. Iz nje dobivamo moko, ki je stokaste do rjavobe bele barve ter ima v sebi precejšno množino beljakovin in tošč. Iz moke delajo kruh, žgance tudi poznate, še rajši jih jeste, če so posušeno zabeljeni ali če stoji zraven njih skleda mleka. Ajdo cenijo tudi kot živalsko krmo, samo v prevelikih obroklih je ne smemo pokladati živini, ker se potem pri belih in pisanih živalih pojavi neka kožna bolezen (fagopirizem). Živali se vname koža in na njej dobi rjavo-mrke lise. Zato jo pokladamo samo mešano z drugo hrano.

Kako preženemo muhe

Muhe ne prenašajo prepaha. Pridno zračenje s prepahom jih prežene. Seveda ne smemo nikjer puščati jedil. Pomašajo tudi muholovci, razprševanje flita in podobnih tekočin. Prva zapoved naj bo največja snažnost. Dobro je tudi, če okvirje oken in vrat umtoamo z 10% raztopino (odcedkom) brinjevega lesa. Izogibljejo se muhe takih sob, ki so modro pleskane. Zato je modra barva priporočljiva za shrambe, jedilnice itd. Muhe tudi ne prenašajo beleža, v katerem je bilo raztopljenega nekaj galuna. Pred zimo dobro očedimo vse kote in razpoke, ker tam prezimujejo muhe, da zopet drugo pomlad zaležejo nov zarod.