

Kmetska domačija - duhovni studenec

(Pismo kmetski mladini in odraslim.)

Ljubi moj prijatelj! Si dodobra razumel in premislil moje zadnje pismo? Če ga nisi, vzemi ga še enkrat v roko in se zamisli. Stvari, o katerih ti pišem, so za nesolanežga človeka res bolj težke, zate in tvoje tovariše morda tudi nenavadne — a s tem ni rečeno, da nepotrebne. Ali ni v današnjih zgodovinskih važnih časih naravnost nujno, da je o poglavitnih življenjskih vprašanjih dobro poučena tudi kmečka glava? Zlasti o vprašanjih, ki se okrog njih vrti največji del kmetovega življenja? Jaz mislim, da — in tako si prepričan tudi ti, čeprav ti moram kakšen moj stavek dela preglavico.

Zadnjič sva nedvomno pribila, kako je naš kmetski človek zaradi materialističnih časovnih razmer (saj živimo ob koncu dobe, ko neomejeno vlada zlato!) in zaradi krive vzgoje razklan v samem sebi: njihovo gospodarstvo (materialna stran življenja) je stvar zase, duhovno življenje pa spet zase. Z zgledi sva podkreplila to trditev, ki ima nesporno veljavo. Prav posebej pa velja še za mlade kmetske ljudi, tvoje vrstnike in vrstnice torej; vsi mladi ste kakor seme za bodočo rast ali za bodoče hiranje: če je seme kleno in zdravo, bo dobra žetev.

Ali se ti ne vsiljuje ob razmišljanju tega kmetskega materializma, ki zavzema danes prav gotovo pretirane mere, neko značilno vprašanje: Kje je tu ostala duhovna moč kmetske domačije? Prav imal! Zares, kje je tista skrita notranja sila, ki je nam Slovencem tisoč let ohranjevala in ohranila narodnost, jezik in vero in o kateri vemo, da je živela v kmetski hiši? Ali je umrla in je ni več?

Ti si še mlad, vendar si prav gotovo že mnogo slišal o »stebru« naroda, o duhovnem »jedru«, kar da je vse kmetski stan, torej ljudje iz kmetskih hiš in družin. Pisatelji in pesniki slovenski so

že mnogokaj lepega napisali o kmetski domačiji in njenih ljudeh, tudi mnogokaj neugodnega, a vedno je na koncu zmagal zdrav duh kmetske hiše. Zgodovina brez oklevanja ugotavlja, da je bila doslej kmetska hiša zibelka naših najvišjih duhovnih vrednot. Kaj danes ni več? In v bodoče ne bo več?

Nikalen odgovor na ta vprašanja bi bil za nas vse usoden. Hvala Bogu, da lahko še vedno odločno povemo, da duh materializma, duh gole snovnosti še ni preveč razkrojil slovenskih kmetskih domačij. (Pod »domačijo« si moraš vedno misliti v prvi vrsti družino!) Še so tu zlahtne duhovne kali medsebojne ljubezni, še gori tu ogenj vere in upanja, še se tu neguje izvirna materna govorica in zavest slovenske krvi; tu so še vedno živi studenci naših starih in pristnih običajev, zvezanih s kmetskim delom, potrkami, smrtjo in rojstvom, zvezanih z verskimi praznovanji vseh vrst; še vedno je kmetska hiša zlahtni vrtec naše narodne umetnosti v besedi, sliki, etuvi in drugem... Vidiš, dragi prijatelj, to so naši veliki zakladi slovenskega duhovnega življenja, ki jih hrani, oživlja in sproti dopolnjuje naša kmetska domačija.

Spet ti je na jeziku novo vprašanje! Obsojaš me, češ: kaj pa potem jadikuješ?

Takole je, dragi moj! Zadnja desetletja smo se na kmetih tako rekoč pogreznil v materializem. Duh časa, gospodarske razmere in način vzgoje so storili svoje, da je dandanes naša kmetska mladina mnogo bolj materialistična, kakor je bila kdaj koli pred njo. Bolj točno bom povedal, če rečem, da je pod silo razmer danes kmetska mladina sama v sebi (notranje) razbita. Gospodarska bodočnost večine naših fantov in deklet ni bila zlepa tako temna in negoto-

va kot je v zadnjih desetih, petnajstih letih. Kdo se je pa sploh kaj prida brigal za to? Sam si skusil, ni res? V Kmetški zvezi in njenih mladinskih odsekih je bilo to vprašanje sproženo, a nismo imeli še moči, da bi ga začeli uresničevati.

Skrb za košček kruha je mlademu kmetskemu fantu in dekletu bolj kot njunim tovarišem iz delavskega in meščanskega stanu morila dragocene kali duhovnega življenja iz kmetске družine. Najprej je treba vedeti, kako boš živel! Doma je 6, 8 ali 10 otrok — kam z njimi? Pomagaj si sam, kakor veš in znaš! Tak je bil duh časa in take so bile gospodarske ter socialne razmere. Kmetška domača hiša je bila tukaj, a spričo trde vsakdanje borbe za bodočnost otrok so njeni duhovni izvirki tonili v materialnih skrbih deloma za ohranitev doma, deloma za bodočnost otrok. Gospodariti je bila daleč prva zapoved, ker je večji del — morala biti.

Temu se je pridružila še šolska in pošolska vzgoja. Sami si mi pravil, kako je bilo v šoli in pozneje v društvu vse kar je tujega lepo, vredno učenja in obučovanja, kar je bilo pa domačega, kmetškega, je bila revščina, zaostalost... Hodil si v razna društva: en večer telovadba, drug večer pevška skušnja, tretji skušnja za igro, potem se je vse spet ponovilo ob začetku. Ob nedeljah pa nastopi, prireditve, tekme in še kaj. Duhovna moč domačije se je prelevila v

duhovno moč telovadnice, dvorane, odra. To bi morda še ne bilo na sebi kaj hudega, če bi med duhovnimi vrednotami domačije in družine pa med vrednotami izobraževalnih organizacij ne bil tako velik jarek, ki ga ni bilo mogoče preskočiti. V resnici je bil pa dom svet zase, društvo svet zase, šola svet zase. Kjer so ti svetovi ostali z zlato nitjo med seboj notranje povezani je bilo dobro in se pri mladini pozna; kjer te zlate niti ni bilo, so se vrednote domačije umaknile več ali manj »tuji učenosti«, ki je bila odmaknjena od vsakodnevnih poklicne in gospodarske dejavnosti in je hodila svoja duhovna pota.

Če prav premisliš, kar sem povedal in raztegneš moje ugotovitve še na tista področja, ki jih nisem omenil, boš moral priznati, da je kmetška domačija sicer še duhovni studenec, a bolj in bolj se spreobrača v golo gospodarsko torišče, duhovne vrednote pa naša mladina bolj in bolj črpa iz studencev, kjer je premalo žive vode z naših pristnih kmetških domačij. Odtod notranja razklanost kmetške mladine, odtod tudi prepad med duhom in gospodarstvom. Mislim, da ne zapišem napak, če pravim, da se v pristni slovenski domačiji še vedno najlepše skladata in ujemata duh in snov. Žal, da je takih domačij zmeraj manj.

Ali vidiš, dragi prijatelj, hudo stisko kmetške mladine? — Do prihodnjic bodi iskreno pozdravljen

tvoj

Ludvik.

O naši prehrani: Encimi, hormoni

(Nadaljevanje.)

Spregovoriti moramo še o encimih ali fermentih, katerih kemično setavo poznamo le deloma. Kot smo vitamine spoznavali po boleznih, ki nastanejo v človeškem telesu, če mu v hrani ne nudimo dovolj vitaminov, tako poznamo tudi encime na podoben način, da ugotavljamo kemične preosnove, ki se dogajajo ob njihovi prisotnosti v rastlinskih in živalskih celicah in ki se brez njih ne morejo izvršiti. Zanimivo je, da se pri teh preosnovah encimi ne porabijo. Kemiki imenujejo take snovi »katalizatorje«. Značilno zanje je, da so navzoči pri spremembah drugih snovi in vplivajo na

njihov potek. Obenem imajo to lastnost, da poganjajo ali zavirajo potek sprememb, sami pa se pri tem ne porabijo.

Za določene preosnove so potrebni posebni encimi. Zato ločimo encime ali fermente po njihovih učinkih na druge spojine. Tako poznamo encime, ki cepijo masti, encime, ki cepijo beljakovine, encime, ki cepijo sladkorje, nadalje encime, ki cepijo škrobe, pa tudi take encime, ki prenašajo kisik in encime, ki povzročajo kislne procese. Zato je vsa naša prebava in izmena snovi iz samih encimatskih procesov. Saj uživamo hrano, ki ima masti, beljakovine itd., ki se z

encimi spreminjajo v take snovi, ki so v vodi topne in kot take uporabne za naše telo.

V obilni meri ima slina v ustih te prebavne sokove. Glavna naloga fermentov je, da v želodcu nadaljujejo svoje delo, ki so ga pričeli že v ustih, pa tam svojega dela niso mogli popolnoma opraviti, ker je hrana v ustih le malo časa. Fermentom, ki jih imamo v slini pa so v pomoč še snovi z enakimi učinki, ki jih izloča želodec. V naši prehrani je važen tudi sirčni ferment, ki sesiri mleko.

Končno moramo spregovoriti še o hormonih, ki so gonilne snovi našega žitja in uravnavaajo izmeno snovi v človeškem in živalskem telesu. To so sokovi, ki jih izločajo v notranjosti telesa naše žleze in pridejo v krvni obtok. Pomanjkanje ali preveliko izločanje hormonov povzroča v telesu bolezenske spremembe. Tudi pomanjkanje vitaminov povzroča bolezni, razlika med njimi in hormoni je pa ta, da dobivamo vitamine od zunaj s hrano, hormoni pa se izločajo iz žlez v notranjosti telesa. (Dalje prih.)

Izboljšamo čebelno pašo

Na tem svetu je že tako, da ima prav mnogo stvari, ki so sicer dobre, vendar tudi svoje slabe strani. Isto je tudi z današnjim geslom: obdelujmo vsako ped zemlje. Čim intenzivnejše je namreč obdelovanje zemlje, tem manj ostaja na razpolago zemljišč, kjer so čebele imele svojo pašo; čim bolj se n. pr. na travnikih izbirajo in sejejo zlahtne trave, ki daje dobro in obilno košnjo, tem manj ostane raznih plevelov, ki izdatno medijo in nudijo čebelam dobro pašo. In dalje: čim več doslej malo rodovitne zemlje, ki je bila v puščo puščena, spreminjamo v polje, tem več dobre paše odtegnemo našim čebelam.

Razumljivo je, da čebelni paši na ljubo ni mogoče ugovarjati povsem opravičenim zahtevkom po čim intenzivnejši obdelavi slehernega koščka zemlje. Kajti doslej nerodovitna zemlja, ki jo pridne roke spreminjajo v rodovitno, bo dala neprimerno več pridelka in več dohodka, kakor je vredna na takšnih zemljiščih čebelna paša. O tem ni nobenega dvoma. Vendar pa ob klicu, naj bi bila obdelana vsaka ped zemlje, čebelarji nikakor ne smemo držati rok križem, ampak moramo za svojo gospodarsko panogo iskati nadomestila. Če se nam odvzame paša na enem koncu, moramo gledati, da jo izboljšamo na drugem. Le na ta način bomo zagotovili uspešen in nemoten razvoj svojemu čebelarstvu.

Kako bi skrbeli za izboljšanje čebelne paše? Na več načinov je to mogoče. Tu bomo navedli predvsem dva: 1. pašo lahko povečamo, ako povsod brez škode za ostale kulturne rastline nasadimo medeče drevje, 2. ako pri poljskih posevkih

gledamo na to, da bo na njivah čim več medečih rastlin.

K prvi točki bi bilo pripomniti, da se domala povsod dobijo še vedno — kljub intenzivnejšemu obdelovanju — zemljišča, kjer bi brez škode lahko posadili medeče rastline, zlasti drevje. V vlažnejših legah, zlasti ob potokih, rekeh in močvirjih bi kazalo zasaditi vrbe, ki daje prav dobro pašo v času, ko drugod čebele še ne dobijo niti obnožine niti medu. Za ugoden razvoj družin spomladi so vrbe prav imenitno sredstvo. Slovensko čebelarsko društvo se zaveda, kako pomebna je bera na vrbi, da pridejo družine močne v glavno spomladansko (cvetlično) pašo; zato je nasadilo v svojem vrbovem matičnjaku veliko vrbovih sadik, ki jih bo dajalo podružnicam in čebelarjem, da jih posadijo na primernih zemljiščih. Treba se bo samo poslužiti teh sadik, uspehi ne bodo izostali.

Na zapuščenih zemljiščih, kjer bi vrba ne uspevala dobro, pa lahko posadimo druge vrste medonosne rastline. V prvi vrsti bi prišla v poštev akacija (robinija), ki jo vsi poznamo. Ne le, da s svojim cvetjem privablja roje čebel in da ob ugodnih letinah tudi obilno medu, dobimo od nje tudi dober, trd les. Razen akacije so še druge vrste drevja, ki nudijo čebelam pašo pa hkrati tudi les.

Na njivah je pa mogoče izboljšati pašo s sejanjem in sajenjem takih rastlin, ki so dobre gospodarske rastline, pa obenem tudi izdatno medijo. Mislim na razne detelje, na ajdo (črnol), repico itd. V zadnjem času se je začela posebna akcija za veliko gojenje sončnih rož. Že v letošnjem letu je Mladinska kmetska

zveza razpisala tekmovanje v gojitvi buč in sončnic, ki je kljub izrednim časom dobro uspelo. Zdaj je vzelo stvar v roke podjetje Hrovat in drug, da bi moglo izdelovati doma čim več jedilnega olja. Ta stvar je važna zaradi naše prehrane (maščobe!), a važna je tudi za čebelarje, ker sončna roža dobro medli. Zato bi bilo umestno, če bi se za gojitev sončnic zavzemali zlasti čebelarji, da na ta način zagotovijo svoji živalci dobro pašo. Če bi namreč sončnice gojili v večjem ob-

segu (ne samo zdaj, ko smo brez olja, ampak tudi pozneje, da nam uvoženega olja ne bo treba drago plačevati), bi se pri čebelah zelo poznalo. Razen tega pa od sončnic dobi kmet še oljne tropine za živino.

Kajpak se takih vprašanj ne more lotiti en sam čebelar, zlasti ne tak, ki ima malo zemljišča. Treba bi bilo skupnih ukrepov pri podružnicah, zadrugah, občinah itd. Začetki je treba — pa bo šlo!

Stanovanjska tla

(Nadaljevanje.)

Lahko pa pod tudi sami pobarvamo na drug način, ki je bolj preprost in ni treba plačevati pleskarja. Tla iz mehkega lesa zaporedoma dvakrat do trikrat dobro poribamo z vročo milnico ali vročim lugom. S tem, da je milnica vroča, uničimo v tleh razne bacile in če pride nemo še nekaj živega apna, ugonobimo tudi mrčes, ki se je zalegel med špranjami, tako bolhe in srebrne ribice. Če so špranje v navadnih tleh le preveč široke, tedaj jih zakitamo. Kit dobimo pri steklarju ali mizarju.

Ko je pod docela čist, vsujemo v zadnjo vodo barvo za tla. Dobimo jo v malih papirnatih zavojčkih v drogeriji. Za srednjeveliko sobo je en zavojček več kot dovolj in stane okrog dve liri. Navodilo je napisano tudi na zavojčku in se ravna po njem. Ko kupujemo barvo za tla, kupimo tudi v prodajalni za barve firnež, ki pa mora biti pravi, ne umetni. Za srednjeveliko sobo ga rabimo pol-druge kilogram do dva kilograma. Firnež se je zadnje čase precej podražil, vendar se nam bo strošek izplačal potem, ko se ne bomo več toliko jezili nad umazanim podom.

Ko smo torej v zadnjo vodo vsuli barvo (vode mora biti najmanj pol ška-fa, da nam ne zmanjka barvila in bi bila nova mešanica drugačna) pomakajmo v barvilo večjo cunjo iz jute; pri enakomernem barvanju s čopičem je potrebna že večja roka. Ko je tako ves pod pobarvan, je treba počakati, da se pošteno posuši, jasti na mokra tla ne smemo mazati firneža. Firnež namreč prepreči, da bi s prihodnjim ribanjem (taka tla je treba še vedno včasih poribati!) ne izprali tudi barve, zraven pa dobro na-

masti tla, da so gladka in manj sprejemljiva za prah. Firnež, pač lahko mažemo s čopičem. Iz steklenice ga vlivamo v manjšo posodico, najboljšo kak podstavek od lončka za cvetice. Če pa ni pri roki čopiča, opravimo mazanje tudi z manjšo krpičo. Paziti pa moramo, da ne delamo presledkov, tako, da je vsaka deska enakomerno in vsa namazana. Če so tla res suha, potem ni težko paziti na to in hitro vidimo nedostatek.

Po mazanju s firnežem je treba sušiti tla najmanj tri do štiri dni in ne smemo hoditi po njem. Seveda je to malo težko za družino, ki ima le eno sobo. Najlažje se da to napraviti poleti in v času, ko ni vseh družinskih članov doma.

Ko se firnež dobro vpije v deske in posuši, je treba tla še navoščiti z voskom in izkrtati. Šele potem je postopek popoln in bomo zadovoljni s končnim delom, saj pa imamo potem tudi mir za par tednov. Taka tla je treba potem le na dva do tri tedne poribati, znova malo navoščiti in skrtati, drugače pa je dovolj, da le vsak dan dobro pometemo in z mehko krpo obrišemo. Prav tako postopoma tudi z lakiranim podom, le da ga ne ribamo, ampak z milnico in krpo izplaknemo.

Paziti pa moramo, da se po ribanju hitro osuši tla. Odpreti moramo okna in vrata. V deskah, ki so često in dolgo mokre, se rada napravi goba, ki jo potem težko spravimo proč.

Idealna tla so iz linoleja. Ta po izjavah strokovnjakov, ni le čist, ampak ima še to lastnost, da razne bacile tudi uničuje. Pa tudi za čiščenje je najbolj pripraven. Snažiti ga je treba kakor la-

kiran pođ. Nima nič špranj, kjer bi se prah nabiral. Morda bo linolej sčasoma cenejši, da si ga bo lahko vsaka je tako revna družina lahko kupila. Zaenkrat pa je žal še predrag.

Sedaj, ko smo opisali kakovost raznih tlakov in načine snajenja, pomislimo še, kako lahko sami osebno pazimo, da čim manj umažemo tla. Glavno vodilo naj nam vedno bo: čim manj prahu in nesnage v stanovanju. Kakor se hočemo v mirnem stanovanju iznebiti vseh zunanjih skrbi in težav, ki jih nam na rame nalaga težka doba, tako se otrešimo tudi prahu in druge nesnage, ki smo jo s svojo obleko in čevlji prinesli do stanovanja. Preč tudi s tem!

Čim več dobrih obrisalcev je treba za čevlje. Že preden stopimo v vežo, torej pred stanovanjskimi vratmi, imejmo dober obrisal, ob katerem si temeljito obrišemo prah in blato s ceste. Obrišal kupimo v trgovini, kjer pa ni denarja, bo tudi zalegel tak, ki smo ga sami naredili iz slame. Je poceni in hitro ga lahko spet obnovimo. Tudi iz več plasti jute si ga lahko čedno sešijemo. Na kmetih, kjer se pride z dvorišča v vežo, ali celo z dvorišča naravnost v kuhinjo, je treba še prav posebno paziti, da ne prinašamo v hišo blata. Tu je lahko obrisal lesen, zbit iz ozkih, proti vrhu priostrenih deščic, da se blato lažje ostrga. Prav tako naj bodo tudi v veži obrisalci pred vsakimi vratmi, ki vodijo v notranje prostore, ali pred stopnicami, ki vodijo v gornje nadstropje oziroma podstrešje.

Nekje na kmetih sem videla, kako je dekla, ki je prišla iz hleva, vselej sedela v veži lesene cokle in si nataknila na noge prav tako lesene brezpetniške, ki jih je imela samo za hojo po hiši. Ko je odšla spet v hlev ali na polje, pa je brezpetniške pustila v veži in je nazaj obula cokle. Dandanes so cokle po kmetih že zelo opustili, kar pa je velika škoda, zlasti sedaj, ko tako primanjkuje usnja. Za delo na polju, v hlevu in na vrtni ni primernejše obutve kot so cokle, ki si jih v veži lahko hitro snamemo in nataknemo že tam pripravljene čevlje ali slamnate copate. Za hojo po hiši nam zastopujejo taki slamnati copati ali pa copati, ki smo jih naredili iz starih krp. Pozimi je posebno prijetno hoditi z njih. Zraven pa si prištedimo čevlje,

ki jih obujemo le kadar gremo ven po drugih opravkih.

Po turških in japonskih hišah je splošno v navadi, da si stanovalci sezujejo čevlje, preden stopijo v notranje prostore hiše. Pri mohamedancih zlasti zato, ker imajo tam tudi po preprostih hišah po tleh razgrnjene preproge in pa, ker ne poznajo stolov in klopi kot mi, temveč sedijo kar po tleh na blazinah. Japonske hišice so pa napol iz papirja in bi jih bilo hitro konec, če bi le preveč štorkljali po njih z okovanimi čevlji. Sicer pa glavno je pri njih, da znajo na snago bolj paziti kot mi in bi se v tem oziru marsikaj lahko naučili od njih.

Težko je marsikateremu našemu možakarju dopovedati, kako je škodljivo za njegovo zdravje, kakor za zdravje vseh svojcev, če brezobzirno pljuva po tleh in meče okrog sebe smrdljive čike. Največkrat bo že iz trne dalje pljuval in se ne bo pustil »komandirati«. Zato moramo k taki snagi naučiti že otroke. Takoj, ko pridejo iz šole, naj se sezujejo. Doma so dobre slabe, že vse pokrpane nogavice, dobre so copatke, dokler ostanejo v sobi pri igri ali učenju. Poleti pa, ko so bosi, si morajo dobre obrisati noge, preden vstopijo v sobo. Prav tako naj si tudi poleti v sobi obujejo copatke, ker na nogi vendar ostane še prah. Da pa si pred spanjem umijejo noge, se pa samo po sebi razume.

V veži si napravimo polico za odlaganje čevljev, ki pa ne smejo stati tam neočiščeni. Vsak družinski član naj si svoje čimprej očisti.

Če bomo tako pazili, bomo imeli vedno lepa tla in bomo marsikak trud prihranili gospodinji. Ne bo treba niti preprog, pa bodo tla vseeno čista.

Seveda se je treba na vse to navaditi. Vsak začetek je težak, toda če se človek že v rani mladosti z vztrajnostjo česa nauči, mu bo to pozneje prešlo tako v navado, kakor mu je v navadi vsakdanja jed.

— r —

Za mlade in stare opešane. Stolci 50 gramov velikega korena, 30 gr hrena in 40 gr hudičevega odgrizka. Deni v zelenko, nalij dobrega belega vina, zamaši in zakoplji v prot, tako da gleda grlo steklenice ven. Ko je stalo 48 ur, je zdravilo godno. Stari predpis velevala, da mora srkati bolni to vino skozi rženo bil (slamico). Na koren naliješ lahko vina do trikrat.

Inž. Hinko Kincl:

Negovanje hlevskega gnoja

V današnjih časih moramo obračati pažnjo na vse ono, kar se da do skrajnosti uporabiti. Baš v današnjih časih moramo posvetiti največjo pažnjo hlevskemu gnoju. Hlevski gnoj je najboljši, najcenejši in najprirodnejši gnoj naših njiv in livad. A večkrat ne posvečamo dovoljno skrbi shranjevanju, dozorevanju in negi hlevskega gnoja. Pri nas se navadno meče hlevski gnoj na kup, po katerem prosto brskajo kokoši. Pustimo ga vendar vse tako dolgo, dokler ga ne odpeljemo na polje. Gnoj niti ne konzerviramo, niti ga ne čuvamo. A ravno zaradi tega se izgubijo hranljive snovi iz našega hlevskega gnoja in to z izparevanjem in izpiranjem po dežju.

Glavni hranljivi sestavni deli hlevskega gnoja so: dušik, fosfor, kalij ter malo apna, magnezije in klora.

Cilj nege in čuvanja hlevskega gnoja je čuvanje dušika, ki je glavni sestavni del hlevskega gnoja. V svežem gnoju je okoli 0,45% dušika, a v zrelem gnoju z odprtim gnojščem ga je okoli 0,54%.

V čem je nega hlevskega gnoja? Najprej moramo imeti zidane gnojne jame za čuvanje gnojnice; to je prvi in glavni pogoj. Važna je tu praktična stran nege in čuvanja gnoja v zidanih gnojščih, pa tudi v onih, ki so obloženi in nabiti z ilovico.

Sveži hlevski gnoj se mora na gnojščih zlopatiti tako, da ima čim manjšo površino izhlapevanja. Hlevski gnoj se mora dobro tlačiti (gaziti), prilično vsaj enkrat tedensko. Pred tlačanjem se polje z gnojnico, ako se ta v sodih ne izvažna na polje; ako se izvažna na polje, ne smemo gnoja polivati z gnojnico.

Vprašamo se, čemu služi to tlačenje gnoja? V gnoju žive mali organizmi, tzv. bakterije, ki povzročajo razne spremembe: gnitje, spajanje in raztvorjanje raznih spojev itd.

Prej smo rekli, da je glavni cilj čuvanje dušika v gnoju. Dušik se izgublja iz gnoja: v obliki amonijaka (NH_3), elementarnega dušika in v obliki soli. Ako je gnoj dobro tlačjen, je izguba dušika zelo majhna. V gnoju imamo dve vrsti bakterij; ene, ki žive v gornjih plasteh in se razvijajo samo v prisotnosti zraka, a druge, ki žive tudi v dolnjih plasteh in

žive tudi v pomanjkanju zraka, ker kisik, potreben za življenje, dobijo iz molekul soli — nitratov, katerim odvzamejo kisik z redukcijo in svobodni dušik se izpareva iz gnoja, t. j. zelo velika izguba na dušiku in obenem zelo velika gospodarska izguba. Torej v gornjih plasteh moramo imeti vedno dovolj vlage (gnojnice), ker v gnojnici so kisline in te onemogočajo razvitek škodljivih bakterij; če ni v zgornjih, površinskih plasteh dovolj vlage, pride do tega škodljivega postopka. Nepravilno je tudi, da naše gospodinjje mečejo pepel na gnoj. To je zelo škodljivo, ker čim pride pepel na gnoj, nastane izguba kislin, ki ovirajo razvoj bakterij in zaradi tega pride do zgoraj omenjenih škodljivih procesov. Zato spada pepel na kompost, a ne na gnoj, to je zelo važno!

Važno je tudi, da kadar odvažamo gnoj na polje, ne odpeljemo vsega gnoja z gnojščem, ampak pustimo en del starega zrelega gnoja in nanj nasipavamo sveži gnoj. Mnogi ne vedo, zakaj je to dobro, pravijo le, da je »tako dobro«.

Dobro je, da poleg gnojšča zasadimo kakšno drevo zaradi hlada; a najboljše je, če so gnojšča pokrita s streho, kot je to v Holandiji in Nemčiji.

Zelo važno je negovanje gnoja, pa tudi to je važno, da spozna naš kmet, da moramo gnoj takoj zaorati, čim ga izvozimo na polje in razmečemo. Ne smemo pustiti kupov gnoja na njivi, pa tudi razmetanega gnoja ne, ker se s tem izgubi mnogo dragocenega dušika v obliki amonijaka (NH_3), ki izhlapeva v zrak brez vsake koristi. Na Danskem so celo delali poskuse in so uvideli, da je vrednost hlevskega gnoja, ki je bil samo par ur raztresen po njivi, ne da bi ga zaorali, zelo padla. Delali so poskuse predvsem s krompirjem in so uvideli, da ima isti efekt (učinek) polovična količina gnoja, ki je bila takoj razmetana po njivi in zaorana, kakor cela količina gnoja, ki je bila raztresena po njivi in šele po 4 dneh zaorana. To je tudi za nas zelo poučen poskus.

Zelo važno je tudi izgorevanje (fermentacija) hlevskega gnoja, pri čemer se izgubijo tudi zelo koristne hranljive snovi, po katerih se tudi ceni vrednost hlev-

skega gnoja. Najenostavnejši način, da se pri izgorevanju zadrže koristne snovi je, da mešamo gnoj z zemljo, ki ima to lastnost, da vpija in zadržava v sebi one snovi, ki izhlapevajo. To delamo na ta način, da na gnojišče, kjer shranjujemo gnoj, nasipamo najprej plast zemlje v debelosti 15 cm, nanjo plast gnoja, ki ga dobivamo v teku enega tedna, pa spet plast zemlje; potem pustimo spet en teden in tako delamo izmenično, dokler ne dosežemo potrebne višine. Ta gnoj tudi zalivamo z gnojnico, posebno čez poletje; a vsake tri mesece ga premečemo. V enem letu dobimo tako dobro zrel hlevski gnoj. To je tako zvani izboljšani hlevski gnoj, ki ga uporabljamo predvsem za naše vrtove.

Če hočemo dobiti dober gnoj za naše vrtove že po 3—4 mesecih, potem postopamo na sledeči način: napravimo pravokotno jamo, zidovi te jame morajo biti nepropustni, kar dosežemo z nabijanjem gline ali z betoniranjem; to lahko napravimo tudi na povešeni zemlji. Na dnu te jame namečemo dobro prezorel hlevski gnoj. Na to plast damo svežega gnoja

toliko, kolikor smo ga dobili v teku enega tedna ali sedmih dni. Na vrh te plasti damo deske, ki preprečujejo izsuševanje. Gnoj moramo zlagati v jamo oprezno, da se ne zbije preveč; ne smemo ga tlačiti, da bo pristop zraka svoboden. Potem prične burno vrenje in toplota se naglo dvigne. Za kontroliranje toplote porinemo v zadnji sloj toplomer. Ko začne vrenje v gnoju, se dvigne toplota na 55—65 stopinj Celzija, a to toploto dosežemo po dveh do treh dneh od začetega vrenja; potem gnoj v jami zelo stlačimo (zgazimo). Po tem nabijanju gnoja toplota v gnoju zelo pade in takrat postavimo na površino sklada drugo plast svežega gnoja. Na ta način lahko postavimo deset plasti gnoja drugo na drugo.

Če je v gnoju dovolj raznega semenja in bolezenskih klic, t. j. če je gnoj poln plevela in okužkov od rastlinskih bolezni, pustimo, da toplota v gnoju preide 65 stopinj. V tem primeru ga ne zbijamo, ker bi pri tej temperaturi izgubile mnoge klice in seme svojo kljavost.

Če na ta način negujemo gnoj, dozori že v času 3—4 mesecev.

K U H I N J A

Makaroni s sladkorjem. Makarone poparim v mrzli vodi, opečem, pristavim na vrelo, osoljeno vodo in skuham do mehkega. Kuhane makarone odcedim. Odcejene denem v kozico, v kateri sem zarumenila na malo masti ali na maslu pest drobtin. Potem makarone dobro premešam, dam za 5 minut v pečico, da se malo osuše, nakar jih stresem na krožnik ter površino potresem s sladkorno sipo. Na mizo podam kot samostojno močnato jed. Priporočljivi so taki makaroni posebno zato, ker zaradi potresenja s sladkorjem ne potrebujejo masłobe.

Riž s pljučami. Goveja, telečja ali svinjska pljuča operem ter pristavim z mrzlo vodo in skuham do mehkega. Med kuhanjem pridam juhi tele zelenjave in dišave: vejico zelenega peteršilja, vejico majarona, vejico zelene, en majhen ali polovico večjega lavorovega lista, nekaj rta celega popra in malo švirca. Kuhana pljuča vzamem iz vode, malo obtežim in ohlajene prav drobno sesekljam. V kozici razbelim malo masti, pridenem precej sesekljane čebule in sesekljanega zelenega peteršilja. Ko je čebula malo zarumenela, dodam pljuča, pražim nekaj minut, nakar pristavim

tolikokrat po dve pesti riža, za kolikor oseb pripravljam kosilo. Dobro premešam riž, zalivam polagoma z juho, v kateri so se kuhala pljuča. Z mešanjem preneham, pač pa kuham pokrito toliko časa, da se riž do mehkega skuha. Pljuča podam na mizo s kislim ali posiljenim zeljem ali s kisló repo.

Kruhki z jabolki in redkvijo. Kruh narežem na tanke štiriovalne rezine. Enako množino jabolk in črne redkve zribam, okisam z limoninim sokom in primešam nekaj žlic mleka in malo sladkorne sipe. To zmes namažem na kruhke in podam na mizo.

Domača lekarna

Pelinovo vino. Oberi šop pelina v sodček ali v stekleincó tako, da se namača v vinu. To vino izčisti kri, prežene napetost, mrzlico, vneti želodec. Po dva kozarčka na dan.

Tinktura za opešan želodec in premaržena kri. Nastavi na žitnem žganju 15 gramov blaženega korena, toliko zlatega grmička in pomarančne lupine, 12 gramov mejanore in 12 gr regratove korénine, 10 gr janeža. Ko je stalo 14 dni, odlij in jemlji po šilcu pred kosilom.

PRAVNI NASVETI

Zaporna kazen zaradi previsokih cen. S. P. Se nikdar niste bili kaznovani, pa vas je sodnik obsodil na zaporno kazen zaradi tega, ker ste zahtevali višjo ceno, kakor je menda določena v nekem ceniku. Vprašate, kako bi dosegli, da bi se vam zaporna kazen spremenila v denarno. — Sodna praksa je pač zdaj taka, da se izrekajo zaporne kazni za krivce, ki kršijo predpise o cenah. Zato tudi prizivno sodišče, če ste se zoper sodbo pritožili, najbrž kazni ne bo omililo. Sicer postava pozna v gotovih primerih omejitev kazni, kar bi bilo tudi sprememba zaporne kazni v denarno. Omejitev je pa mogoča le tedaj, če se po pravomočnosti sodbe pojavijo kakšne nove olajševalne okoliščine, ki jih še ni bilo, ko se je izrekla sodba. V skrajnem primeru je možna omejitev kazni tudi potom milostne prošnje, ki bi jo bilo vložiti na Visoki komisariat.

Vloga v hranilnici. P. J. Vlogo imate v hranilnici, ki vam pa ne izplača niti toliko, kolikor rabite za zdravnika. Kaj bi storili? — Če je hranilnica zaščitená, sme izplačevati vloge le po odobrenem plačilnem naprtu. Zato se obrnite na vodstvo hranilnice same, ki vam bo povedalo, kdaj in koliko se vam bo izplačalo. Če ne gre drugače, bi vam morda hranilnica dovolila posojilo proti zastavi vložne knjižice.

Zapuščina. K. E. Š. p. K.: Ste posestnik ter vdovec brez otrok, imate pa druge sorodnike. Posestvo z vso premočninno in nepremičninno bi radi po svoji smrti zapustili onemu, ki vas bo oskrboval in vzdrževal. Vprašate, ali imajo vaši sorodniki pravico od njega zahtevati potom sodnije kakšen delež od tega premoženja ali ne in še, na kak način morete posestniku prevzemniku zagotoviti, ali po oporoki ali po pogodbi. — Ker nimate lastnih otrok in so vam verjetno tudi že pomrli starši, potem nimate po sebi nikakih nujnih dedičev in lahko svobodno razpolagate z vsem svojim premoženjem, bodisi za življenja, bodisi za primer smrti. Le, če bi umrli brez oporoke, bi prišli vaši sorodniki kot zakoniti dediči v poštev. Tistemu, ki vas bo oskrboval do smrti, lahko z lastnoročno napisano in podpisano oporoko zapustite vse svoje premoženje za primer smrti. Ker pa se vsaka oporoka da spremeniti in kasneje zapisana oporoka spreminja in razveljavlja prejšnjo oporoko, verjetno ne bo vašemu nasledniku zadostovala zgolj obljuba, da bo dedič. To obljubljeno pravico do posestva si bo pač hotel na trden način zagotoviti in bo treba z njim na-

praviť izročilno pogodbo: posestvo se bo prepisalo na vašega naslednika, sami si pa izgovorite ali dosmrtno pravico računoprostega gospodarstva ali pa primeren preužitek. Svoje izgovorjene pravice pa si zavarujte z vkupitbo na izročnem posestvu. Če bo dobra volja pri obeh, bosta vse zaenkrat še nepredvidene težave sporazumno uravnala, če bi vam pa hotel prevzemnik nagajati, ga boste pa lahko prisilili na točno izpolnitev pogodbe.

Prodano posestvo. K. B. K.: Čim je bilo vaše posestvo prodano in je izdražitelj izpolnil vse dražbene pogoje, to je, da je vso kupnino na sodišču poravnal, potem je izdražitelj opravičen zahtevati, da se njemu izroči prodana nepremičnina v last. Če vam sedaj izdražitelj, ki je postal novi lastnik, ne pusti uporabe kleti za vaše pridelke, boste morali krompir in peso drugim spraviti. Se morate pač živjeti v to, da vaše prodano posestvo ni več vaše in da nimate tam več nobene besede. — Sedaj je prepozno tarnati, da vam je odvetnik požrl posestvo. Na žalost ste pač morali na lastni koži skusiti bridko resnico, da so pravde drage in da se kmetu ne splača pravdati in gnati se za pravico, ki jo sodišče more deliti le na podlagi izpovedb prič, ki niso vedno zanesljive in da je, če se je pravda že začela, vedno boljša tudi slaba poravnava, kot dolga pravda. Pri dolgotrajni pravdi seveda pravnih stroškov narastejo in revež tisti, ki jih mora končno trpeti. Vi ste zaradi pravnih stroškov zgubili posestvo in vaši otroci so izgubili dom. Temu pač ni kriv odvetnik, saj ta je bil najet za to, da se pravda, ampak krivi ste sami, ker ste nadaljevali pravdo, ne da bi imeli pripravljena sredstva, da plačate stroške, če pravdo izgubite.

Onemoglostna podpora. A. R. F. Od leta 1938. prejimate onemoglostno podporo v mesečnem znesku 180 din. Ker ste pa sedaj že preko 70 let stari, ste mnenja, da bi se morala ta podpora po zakonu povišati in vprašate, kako bi to povišanje dosegli. — Ker ste bili že leta 1938 za preko dve tretjini onemogli in delanemožni, se vam je priznala onemoglostna podpora, še preden ste dopolnili 70. leto. Z dopolnjenimi 70 leti in, če bi imeli po 1. decembru 1925 vsaj 500 tednov članstva pri OUD, bi imeli pravico do podpore iz podpornega sklada za starost. Ker pa že dobivate onemoglostno podporo, ne morete še zahtevati starostne rente, ker se ena in druga renta daje le kot podpora iz istega sklada; lahko pa zaprosite pri OUD za povišanje podpore; nimate pa pravice pritožbe, če se vaši prošnji ne bi ugodilo.