

Zelenjava za zimo

V današnjih časih moramo gledati, da prezimimo čim več zelenjave.

Danes pa je stvar drugačna. Pa ne samo za lastno uporabo, marveč tudi za trg bi lahko marsikaj napravili in tako pomagali drugim in sebi.

Poleti, posebno še jeseni skrbno pregledamo vrt in odločimo, katere rastline ali kar gredice bomo pustili za zimo. Tudi prostor za shranjevanje določimo in primerno opremimo. Za prezimovanje je najprimernejša klet, ki ni vlažna in v kateri ne smrzne. Vanjo shranimo vso zelenjavo, ki jo uredimo na kupe, gredice, police ali pa jo obesimo pod strop.

Primerno zelenjavo spravljamo z vrta, ko je popolnoma posušena, in sicer najbolje popoldne ob suhem in vetrovnem vremenu, da se posuši vsa vlaga. Korenju, petšilju, zeleni in drugim korenastim rastlinam potrgamo vso cimo (liste) in pustimo le sree. Zelju, ohrovu in endiviji otrebimo rumanje nagnite, pomečkane ali gnile liste. Rapi pa odrežemo s cimo vred tudi sree. Če nameravamo zelje, ohrovt, peso in repo shraniti v jamah na vrtu jih populimo, drugače pa jih porežemo ali posekamo. Populjeno zelje je tudi primerno, da ga obesimo pod strop.

Petšilji, korenje, por, črni koren in hren niso tako občutljivi za mráz in jih imamo preko zime lahko kar na prostem. Občutno pa se pokvarijo, če je zima vlažna in dalj časa brez snega. Tudi špinača, rožnj in kodrasti kapus ter motovilce lahko posimi pustimo kar na gredi.

Za prezimovanje v jamah ali zakopih skopljemo na suhih prostorih na vrtu 1 do 2 metra široke in 30 cm globoke jame. Dolžina se ravna seveda po velikosti pridelka. Vendar naj ne bodo zakopi predolgi. Na dnu raztrosi slame, z njo pa obloži tudi stena, tako da zelenjava ne pride nikjer do zemlje. V jamo sedaj naložimo povrtnino in jo pokrijemo vsaj za 10—15 dni s slamo. Na vrhu postavimo pokonci snop slame, ki nam služi za zračenje, če nastopi tople vreme. Dušnik pa odvaža tudi pokvar-

jeni zrak in pline. Listje ali slamo obložimo na zunanji strani še z zemljo, ki jo pritisnemo z desko. Dobro je, če moremo kup pokriti še s starimi deskami. 30 cm debela plast listja ali slame in zemlje vzdrži 20 stopinj C mraza.

Zelje pa spravljamo v zakope, ki jih skopljemo nekoliko globlje. Tudi tu postavimo na tla deske, na katere natrosimo suhega listja ali slame, na vrhu pa presejane zemlje za 30 cm na debelo. Sedaj zakopavamo korenine zelja, glavo k glavi. Lahko pa postavimo glave narobe, a v tem primeru nam v zakop ni potrebno nasuti zemlje. Tudi na ta način se zelje dolgo časa vzdrži. Na zakop, torej na površino zemlje, položimo počez stare deske, tramčke ali pa preklje in zakop zasujemo z listjem ali s slamo in zemljo. Ker pa zakopov ne smemo odpirati prepogosto, jih delamo manjše, da zelenjavo čimprej pospravimo ven.

Prav ugodno prezimovališče je topla greda. Gredo spraznimo, vanjo pa navoziimo nekaj mivke ali prsti, v katero posadimo zelenjavo (endivijo, karfiolo itd.). Na zunanji strani dodamo stenam opaž in zatlačimo vmes listja. Na okna razprostremo slamo in vse skupaj pokrijemo z deskami. Če zapade sneg, ta odeja zadostuje, drugače pa moramo tople gredo pokriti še z listjem in zemljo. Pri odjugi tople gredo previdno zračimo.

Tudi klet je odlična shramba za prezimovanje zelenjave. Tu si uredimo manjše grede z navoženjo ne premokro zemljo, v katero sadimo povrtnino. Korenaste rastline pa razvrstimo v stožce. V ta namen nasujemo za 4 prste zemlje, in sicer v krogu. Sedaj polagamo korenasto zelenjad tako, da so korenine proti sredi, a glava za 1 cm izven zemlje. Nanje nasujemo sedaj za dva prsta ožji krog prsti, na katero zopet polagamo povrtnino. To delamo toliko časa, da je stožec gotov. V te stožce ali piramide spravljamo vso korenasto zelenjavo kot: peso, repo, črno redkev, zeleno, korenje in črni koren.

Vsa prezimovališča pa je treba ob toplem in suhem vremenu zračiti, da se iz-

menja zrak in odpravi vlaga. Med zračenjem pregledamo tudi vse rastline, da odstranimo vse nagnite dele. Čim pritisne mráz, pa prezimovalešče zopet skrbno zapremo.

Pri prezimovanju je zelo važno tudi to, kakšne rastline shranjujemo. Pokazalo se je, da se najdelj obdrži še ne prav popol-

noma razvita povrtnina. Ta se namreč v prezimovališču počasi razvija. Vsa že močno zrela, stara ali pa premlada povrtnina se v shrambi kaj kmalu uniči. Zato izberemo za zimo le lepe, dovolj razvite, a ne preveč zrele rastline, ki so popolnoma zdrave. Pri primerni oskrbi jih bomo imeli lahko prav do pomladi J.

O naši prehrani

Preden je Bog ustvaril rastline, živali in človeka, je prižgal na visokem nebu sonce in zvezde. Ko je sonce ogrelo vlažno zemljo, so prkile iz nje prve rastline, ki so se polagoma razvijale in so pokrile golo zemljo. Živalstvo je moglo živeti šele potem, ko je bilo rastlinstvo dovolj razvito, da mu je dajalo hrano. Od tedaj sta se rastlinstvo in živalstvo razvijala vporedno. Človek je bil navezan na oboje, saj je zajemal svojo hrano iz rastlinstva in živalstva. V prastarih dobah je živel človek od surovih snovi pragozda. Z napredujočo izobrazbo pa se je izboljšavala tudi njegova hrana. Najbolj sta pa izpremenila prvotni način hrane spoznanje ognja in znanje kuhanja in pečenja.

Življenje se vrti v krogu. Rastline spomladi kale in se razvijajo, poleti dorastejo in cveto, v jeseni dajo plodove in semena za novo rastlino, pozimi odmrjejo, segnijo in pognoje zemljo, iz katere priklje spomladi nov zarod. Krogotok narave, v katerem se nahajajo poleg rastlin tudi živali in človek je večji in dolgotrajnejši. Rastline pijejo hrano iz zemlje, jo zbirajo zase in za svoje potomce ter jo oddajo tudi živalim in ljudem, ki se z njo hranijo in se po zaključku svoje življenjske dobe zopet vračajo nazaj v naročje zemlje.

V svetovni zgradbi je čudovita skladnost, ki je urejena po določenih zakonih. Moči narave ne izginjajo, temveč prehajajo iz ene tvarine v drugo. Gonilna sila te skladnosti je sonce, ki plodi živo naravo s svojo kemično lučjo in s toplotnimi žarki.

Mi živimo od pridelkov polja in vrta, od mleka in od mesa živali, ki so se hranile z rastlinami. Poleg rastlinske rabimo tudi živalsko hrano, rabimo pa še zrak, vodo in sončno svetlobo. Nespametna je misel, da bi mogel človek v kemičnih tovarnah umetno izdelovati hrano, ki bi bila enakovredna naravni hrani. Človek mora

stremeti, da ostane v čim tesnejšem stiku z naravo, iz katere zajema svoje moči, zdravje in življenje.

Kakor znano, je kemija prirodoslovna veda, ki proučava lastnosti teles in snovi ter zakone, po katerih se prirodne snovi med seboj spreminjajo. O kemični spremembi snovi govorimo, če se ta snov spremeni v eno ali več novih snovi.

Človek potrebuje za gradnjo telesa, za vzdrževanje telesne toplote, delovne zmožnosti in za svojo rast različno hrano, predvsem pa beljakovine, masti, ogljikove hidrate, vodo, rudninske snovi, dopolnilne snovi (vitamine), hormone in encime. Te snovi morajo biti med seboj v pravem razmerju, sicer razvoj telesa trpi.

Beljakovine. Beljakovine so zelo komplicirano sestavljene kemične spojine, katerih jedro tvori dušik in ga dobivajo rastline iz amonijakovih in solitrnih soli, v posebnih okoliščinah pa si prisvoje tudi dušik iz zraka. Beljakovine so najvažnejši sestavni del rastlinskih in živalskih stanic. Razlikujemo rastlinske in živalske beljakovine. V najčistejši obliki opazujemo beljakovino v jajčnem beljaku. Sorodne beljakovine so v mleku in mlečnih izdelkih, v krvi, v mesu, v zelenjavi, v gomoljih in v rastlinskih semenih. Skoraj vsa naša živila imajo beljakovine, najmanj jih je v sadju in sočivju. Kakovost beljakovin je odvisna od števila in kakovosti amino kislin, ki jih sestavljajo. Različna zveza teh kislin dovoljuje veliko mnogovrstnost beljakovin. Če vsebujejo beljakovine vse za telo potrebne amino kisline, tedaj so popolne, ako ne, pa nepopolne. Za zgradbo našega telesa je potrebno okoli 20 amino kislin. Nekatere teh more telo samo sestavljati iz drugih amino kislin, vendar pa more večino teh sprejemati po naši hrani.

Beljakovine potrebujemo predvsem za gradnjo telesa. One grade celična jedra,

nadomestijo izločene beljakovinske snovi in zamenjavajo staničnino in telesne sokove. Če je tedaj katera beljakovina nepopolna, ker ima premalo za življenje važnih amino kislin, moramo to pomanjkanje nadomestiti z drugo popolnejšo beljakovino. Brez beljakovin bi otrokovo telo ne moglo rasti, telo odraslega pa bi hiral in razpadlo. Beljakovin ni mogoče nadomestiti s kakšno drugo snovjo. One so nenadomest-

ljive in so zato za gradnjo in tvorbo telesa najvažnejša hranilna snov.

Pri pripravljanju hrane se moramo zato varovati vsake enostranosti. Zavedati se moramo, da imamo v svoji hrani polnovredne in manjvredne beljakovine. Hrani z nepopolno beljakovino dodajmo drugo s popolno beljakovinsko snovjo, na pr. k fižolu jajca in zelenjavo, k močnatim jedem mleko, maslo, sir itd. (Nadaljevanje.)

Krmljenje čebel

V zadnjem našem razmišljanju o ureditvi čebel za zimo, smo omenili, da ni gotovo, ali bomo čebelarji dobili kaj sladkorja za krmljenje čebel ali ne; rekli smo tudi, da ga bo — če ga bomo kaj dobili — najbrž premalo in smo svetovali združevanje. Imeli smo več ali manj prav.

Kakor je sedaj obljubljeno, bomo slovenski čebelarji dobili od merodajnih činiteljev nekaj sladkorja za čebele, vendar ne toliko, kolikor bi ga potrebovali ali hoteli, marveč samo po 3 kg na panj. To je seveda povsem razumljivo: v današnjih časih, ko je sladkor za ljudi na karte, ni bilo misliti, da ga bo za čebele, kolikor bi ga kdo hotel. Veseli moramo biti, da ga bo vsaj nekaj in da nam bo vendarle precej pomagano pri prehrani naših čebeljih družin čez zimo.

Čebelarско pravilo je, da se čebele dokrmijo v jeseni in ne spomladi. O tem smo že pisali, pa bo vendarle prav, če spet naglasimo važnost tega vprašanja. Zakaj ne krmimo spomladi, če količkaj moremo že jeseni?

Glavni razlog je v tej okoliščini: Za odrasle čebele je sladkor glede na svoje hranilne sestavine popolnoma dober nadomestek za med. Izkušeni čebelarji vedo, da je za prezimovanje čebel (ko ni v panju nobene zalege) sladkor celo boljše od nekaterih vrst medu, n. pr. raznih gozdnih medov, kakor je hojin med ali mana. Zato se poslužujejo v normalnih razmerah sladkorja redno oni čebelarji, ki bi morali pustiti družine čez zimo na gozdnem medu na ta način, da del meda iztočijo ter ga nadomestijo s sladkorno raztopino. Ni pa sladkor medu enakovreden po svoji sestavi za krmljenje zalege. Zalega namreč potrebuje za razvoj posebne redilne snovi, ki se drugače ne kakor jih potrebuje za svoj obstoj odnala čebela. Sicer v sili tudi pri zalegi

sladkor nadomesti med, vendar je to res lahko samo v sili.

Ako bi čebelar, ki dobi — čeprav kasno — sladkor že v jeseni, družine krmil z njim šele meseca marca ali aprila, češ takrat bo že bolj toplo in jih bom s tem še bolj pogljal v razvoj, bi pustil, da med čez zimo porabijo odrasle čebele, sladkor bi pa ostal za zalego. Prav bi bilo ravno obratno. Sladkor za zimo za čebele, med za spomlad — za zalego! In tako se bo zgodilo, če bomo sladkor dodali še pred zimo.

3 kg sladkor sicer na družino res ni veliko, vendar je toliko, da bodo panji shajali z njim v glavnih zimskih mesecih, ko itak redno porabijo manj kot 1 kg na mesec. Ko se bo pa v panjih začela razvijati zalega, bo sladkorja zmanjkalo in bo prišel na vrsto med.

Pri dodajanju sladkorja moramo na nekatere stvari opozoriti še prav posebej. Najprej tole: krmimo čimprej! Seveda to ni odvisno od čebelarjev — kadar bo prišel sladkor, bomo krmili. Ali vsaj takrat ne odlašati. Glede raztopine velja tole pravilo: ne delajmo raztopine preveč redke. Naši podeželski čebelarji mislijo, da je kaj dobička, če krmijo bolj redko, ker je več »krmila«. Pa so ravno v zmoti. Slabše je. Voda je voda, pa jo obrni kakor hočeš! Čebele se morajo še posebej truditi, da spravijo preveč vode iz raztopine. Zato bomo jeseni pokladali gosto raztopino. Na 1 kg sladkorja bomo dali komaj kaj nad pol litra vode, pa bo raztopina za sedaj ravno prava.

Tudi ni vseeno, če krmiš v mrzlem ali toplem vremenu. Vendar tu spet nič ne moremo, vremena ne moremo menjati po svojih čebelarjskih željah. Ali nekaj pa vendar lahko naredimo. Naši čebelarji imajo navado krmiti zvečer in ponoči. Noč so pa navadno mnogo hladnejše kot je podnevi.

Čemu krmiti ponoči?! Saj ni nobene nevarnosti za ropanje! In spet — čemu krmiti ob deževnem vremenu? Išimo sedaj dneva, in sicer lepega dneva, ko bo kolikor mogoče toplo. Tudi tekočina naj bo primerno topla.

Končno še nekaj. Kdor bo imel družine s kakimi 4—5 kg medu, pa jim bo dodal po 3 kg sladkorja, naj nikar ne bo prepričan, da je na konju. Kaj rado se mu lahko primeri, da mu bodo takšne družine omagale od lakote ravno takrat, ko jih bo najbolj škoda — meseca aprila ali konec mar-

ca. Svefujemo še enkrat zelo nujno, naj se nihče ne zanaša na lepo pomlad ali pa morda na to, da bo spomladi možno dobiti še kaj sladkorja. Na to ni misliti!

Veliko bolje bo imeti spomladi nekaj manj družin v redu, kakor pa večino zgubiti jih. Vsak čebelar naj se poleg vsega drugega zaveda še tega, da je tudi vsak panj čebel košček narodnega premoženja, ki je zlasti v sedanjih časih trikrat dragoceno.

Ljubezniva gospodinja

Potokarica in Kovačevka iz Dolenje vasi sta kupovali pri istem trgovcu. In vendar sta bili z njim zelo različno zadovoljni. Medtem ko se je Kovačevka vedno pohvalila z dobro mero, s skrbno postrežbo in včasih tudi z bonboni, ki jih je dobila kar tako povrh za otroke, je Potokarica vedno godrnjala o pičli meri in dolgem čakanju, preden je prišla na vrsto. Kako je bila vendar mogoča tako različna sodba o istem človeku?

Opazujmo ju natančneje!

Potokarica, gospodinja na dobri kmetiji, je bila čemerna, dokaj ohola ženska, ki zlepa ni komu privoščila dobre besede. Navadno je brez pozdrava vstopila v trgovino in oblastno zahtevala, da ji trgovec kar takoj da, kar je rabila, češ da nima časa in da za svoj denar že lahko zahteva pošteno postrežbo. Trgovec se ji je za njeno oholost čestokrat oddolžil s tem, da jo je nalašč prezrl in stregel ostalim strankam, samo, da jo še bolj razjezi.

Kovačevka pa je bila nasprotno dobrovoljna, prijazna žena, gospodinja z majhne kmetije, kjer je bilo obilo otrok. Iz oči ji je bila brati marsikaka skrb, vendar je vedno ljubeznivo pozdravila in privoščila trgovcu prav, kadar je bil najbolj nervozen šaljivo besedo, ki ga je spet pomirila. Zato ji je pa tudi hitro in točno postregel ter zatisnil oko, če se je tehtnica le preveč nagnila v dobro Kovačevi materi. Pa tudi njeni otroci so bili prijazni in vpludni, dočim so bili otroci Potokarice pravi prepirljivi in nasilneži.

Resnica je v pogovoru: »Kakor kličeš v goro, tako ti daje odmev!« In prav tako se je godilo tudi Potokarici in Kovačevki.

Vsaka žena, zlasti gospodinja in mati bi morala paziti ne le na čedno vnanost, ampak tudi na prijazno in vpludno vedenje.

Seveda ne mislim niti zdaleka na to, da bi se morala lišpatiti in izumetničeno vesti. Recept je čisto preprost in zastoj. Imenuje se naravna ljubeznivost, ki naj prihaja od srca. Tako ljubeznivost se lahko priči z malo samopremagovanjem. Prva ljubeznivost in vpludnost polepšata še tako nepravilen in malo mikaven obraz. Ljubezniv nasmehek ga čestokrat čudovito spremeni. Nasprotno pa postane lahko še tako lep, dovršen obraz grd in zoprn, če se venomer nabira v gube čemernosti, jeze in godrnjivosti.

Ljubeznivost, ponavljam, mora priti res od srca. Marsikatera žena kar ne more biti z vsakim prijazna. Ali jo ovira plašnost ali pretiran ponos, ki se mu pravi že ošabnost. Plaha se boji, da bi njene prijaznosti ne tolmačili napačno, a ohola hoče pokazati, da je nekaj več kot druge njene vrstnice. Zlasti po kmetih se bogata gospodinja kar ne more premagati, da ne bi pokazala revnejšim, zlasti pa služinčadi, da ima pod palcem. Zato o pravi prijaznosti tudi ni govora. Seveda niso ohole gospodinjne po mestih nič boljše.

Tako si taka gospodinja nehote postavlja okoli sebe steno, preko katere več ne more iti. Ker se ji vrača, kakor posojuje, postane zadirčna, zagrenjena in njeno raskavost morajo čutiti tudi mož in otroci. Raskavost pa je morda zanimiva le za moža, ženi pa se vedno zameri.

Trd in strog nastop naj pokaže gospodinja res le tam, kjer je nujno potrebno, da si zagotovi dolžno spoštovanje, bodisi od domačih ali tujcev, drugače pa naj izžareva prišerno ljubeznivost, ki naj kakor toplo sonce vse ogreje. Mož, ki bo prišel slabe volje domov, bo hitreje pozabil na vse skrbi, otroci bodo z večjim veseljem in hitreje ubogali, če jih bo spremljal prijazen materin pogled.

Le razmisli, draga gospodinja, komu bi pač tvoja čemernost in godrnjavost koristila? Ali bo zato kosilo kaj prej in bolje kuhano? Ali bodo shrambe bolj polne, ali bo več denarja v tvoji denarnici in boste srečnejši in zadovoljnejši ti in tvoji in vsa tvoja okolica, če boš vsem kazala kislo, neprijazen ali ohol obraz? Nasprotno! S čemernostjo in slabo voljo si boš težke čase le še bolj poslabšala, povzročila boš jezo ali uporen molk tvojih domačih, kar se bo spet na tebi sami maščevalo. Zato pa ti, ki si središče doma, vsaj z malo ljubeznivosti in dobre volje olepšaj svojim domačim življe-

nje. Mož bo rajši ostal doma in ne bo sili v gostilno, otroci in posli te bodo bolj ljubili in spoštovali.

Zavedaj se, da je v teh težkih, bridkih časih, miren, prijazen dom razen cerkve, edino zatočišče pred morečimi skrbmi in da moraš biti prav ti tista, ki daje vsem drugim upanje v srečnejšo in mirnejšo bodočnost. Zavedaj pa se tudi, da se po tebi ravnaajo tvoji otroci. Če jih boš naučila prave srčne vljudnosti in ljubeznivosti, bodo nekoč lepše sprejeti v tujem svetu, kamor jih bo gnala skrb za delom in kruhom.

—r—

Kuhamo

Kuhanje žganja je zelo pereča stvar; ako je dobra sadna letina, bolj; če je slaba pa nekaj manj, a pereča in važna je vsako jesen. Kajti jeseni se po naših kmečkih domovih pripravlja žgana pijača »za dom«. Saj vsi vemo, koliko dajo po naših domačijah na to, da imajo pri hiši kaj »kuhanega«; deloma je razumljivo, ker je kmečko delo pozimi takšno, da se včasih res prileže požirek žgane pijače. Človeka nekako pogreje in mu hitreje požene kri po žilah.

Nihče ne more biti v načelu proti temu, da si ljudje na kmetih pripravijo nekaj žganja. Nismo med tistimi, ki pravijo: nič! čeprav se tudi mi zavedamo, da še nikjer in nikoli ni zabredla v dolgove in ni prišla na boben nobena kmetija zato, ker niso imeli pri hiši »žganega«, pač pa je propadlo že prav veliko kmetij, kjer je bilo ravno žganje vzrok vseh nesreč. Pa vendar v tehle dneh, ko sadje »prešajoc« in od vasi do vasi romajo kotli za žganjekuho, čutimo dolžnost povedati o kuhanju žganja svojo misel. Povedati jo kmečkim ljudem v premislek in v upoštevanje.

Prva beseda, ki jo moramo izreči o tej stvari in ki je nihče ne more v nič dejati je ta: Slovinci preveč pijančujemo. Tudi kmečki ljudje niso izvzeti; narobe. Ponekod ravno njim posebej velja ta beseda. Nisem rekel: Preveč pijemo, ampak pijančujemo. In za prijančevanje je treba v prvi vrsti žgane pijače, ki »kaj iz sebe da«.

Je že res, da je tudi vino vzrok prijanosti in da imamo tu pa tam opravlja s pravimi »vinskimi bratci«, a to velja skoraj le za vinorodne predele naše zemlje, kjer »Slovene Slovence vabi« in zidanico, pa se ga nalezajo in ga težko nosijo. Vendar je

za pravega vinogradnika vse to izjema, nekako razvedrilo za trud in znoj, ki ga terja vinska trta.

Jedro pijančevanja in večine nesreč, izvirajočih iz pijanosti, je pitje žganih pijač. Navadno tudi v krčmah ni prave pijanosti, dokler po vinu ne naročijo še žganja. Žganje je v resnici naša velika in bridka nesreča. Kdo bi nam mogel zameriti, če bomo spregovorili nekaj besed o »kuhanic« ali »žganic« pijači v zvezi z našimi kmetijami! Nimamo namena nič očitati, samo dobrohotno koristiti kmečkim domačijam in kmečkemu stanu, iz katerega se obnavljajo in razvijajo vsi drugi stanovi naroda in na katerem zares sloni vsa narodna bodočnost.

Ali je žganje res zdravju potrebno? Ta misel je na kmetih hudo udomačena, češ, za težko delo je žganje zelo koristno. Toda znanost je dognala, da je alkohol strup, zlasti je pa strupen tam, kjer naj nadomešča zdravo in tečno hrano. In kako je največkrat pri nas? Namesto izdatnega zajtrka — frakelj žganja, namesto dobre, redilne malice — frakelj žganja. Pravijo, da odleže za dva zajtrka in za dve malici. Toda znanost, ki raziskuje ta vprašanja, pravi drugače: alkohol, zavžit v količkah večjih količinah (in v žganju ga je veliko!), škoduje živčevju in zarodnim stanicam, zlasti moškimi. Ali je za domačijo vseeno, kakšno bo potomstvo? In ali človek sme brez velikanke odgovornosti pred Bogom in svojim narodom uničevati bodoči rod?

Dogaja pa se celo, da pri tej in oni kmečki hiši nimajo, kar bi dali otrokom zjutraj, preden gredo v šolo. Nimajo redilnih krhljev iz posušenega sadja, nimajo žganecv, a žgano pijačo imajo, pa jo dajejo na-

mesto redilne hrane — otrokom, da jih pozimij »ne bo zeblo«. Tako se že v mladem organizmu začne nabirati strup alkohola, ki se tako dolgo kopiči, dokler se posledice jasno ne pokažejo.

Ali je žganje potrebno našim domačijam? Velike knjige so že napisane o nesrečah, ki so zadele nešteto slovenskih kmetij ravno zaradi žganja. Cele zgodbe, od konca do kraja resnične, bi bilo še mogoče napisati, koliko gruntov je že pokopalo pitje žganja, koliko družinskih žaloiger je povzročilo žganje, koliko ubojev, umorov, požigov, sporov, pravn... Bog se usmili! Samo povejte po pravici: ali je do kakšne večje nesreče na naših kmetijah sploh prišlo, kjer bi bili krivi ljudje, pa bi ne bil imel najvažnejše vloge — alkohol, alkohol predvsem v obliki žganja?

K U H I N J A

Rumena koleraba s pridaiki. Za to jed rabim fižol, rumeno kolerabo, korenček in krompir. Fižol zberem, operem in pristavim z mrzlo vodo. Rumeno kolerabo olupim, zrežem na kocke, operem in pridenem fižolu. Pazim nato, da oboje skupaj prav hitro zavre nakar potegnem na stran, da se polagoma kuha, in sicer dve uri. Korenček ostržem, operem in zribam ter pridenem kolerabi in fižolu. Tudi krompir, ki sem ga olupila in oprala ter zrezala na kose, pridenem s korenčkom vred. Jed osolim, pridenem malo kimlja in kuham vse skupaj toliko časa, da se krompir razkuha. Med kuhanjem zabelim jed s prežganjem ali s samo razbeljeno mastjo. Zabele je prav malo potreba. Jed mora biti gosta in zarumenela. Glede množine snovi, pripravim enako množino kolerabe, fižola in krompirja. Korenčka dam za polovico teže. Jed podam na mizo kot samostojno jed. Ako mi jed ostane, jo prihranim za zvečer. Zvečer jed prevrem, kar je bolj zdravo, kot pa, če jed pustim v pečici. Na okusu se jed zvečer še zboljša.

Zelenjavna salata. Pol kg paradižnikov in pol kg kuhanega krompirja (krompir v oblicah) narežem na tanke rezine. Kumariče narežem na kocke. Dvoje jabolk narežem na rezine. Dva korenčka ostržem, operem in zribam, potem primešam še žli-

Koliko se trudi kmečki človek za svojo domačijo in družino, koliko javne oblasti, da bi se zboljšalo naše kmetijstvo, koliko razne stanovske in strokovne organizacije, zadruga, društva — pa ti pride vmes en sam faktor: žganje-alkohol in delo uničuje na naravnost nečuten način in tudi strašansko uspešno...

Žganje je velik sovražnik naših kmetij, čeprav vlada med kmečkimi ljudmi še danes drugačno prepričanje. Sedaj je posebno umestno pregledati vprašanje žganjepitja od vseh strani, in sicer z vidika naših kmetij in njihovega gospodarkega obstanka. Navidezemu »prijatelj« in »dobrotnik« kmečkih domov je treba sneti krinko z obraza in mu od blizu pogledati v oči; pogledati sedaj, ko bomo — kuhali, da ne bomo preveč kuhali in zakuhali sreče svoje družine in svojega doma!

čico strtih kaper, eno celo, narezano čebulo. Jed zabelim z oljem in kisom, prav dobro zmešam in podam tako, da je mešanica na kupu. Okrog pa dam zeljnato solato.

Krompirjev kolač. Kilogram krompirja olupim, operem, zrežem na kose in skuham v osoljeni vodi. Kuhas krompir ocedim in prav dobro zmešam ali pretlačim. Pretlačen krompir denem nazaj na štedilnik, mu prilijem skodelico vročega mleka in prav dobro zmešam. Kolač namažem z mastjo, potresem z moko in z zribanim sirom ter napolnim s krompirjem. Denem v pečico za 20 minut. Pečen kolač prevrnem na krožnik. V sredino naložim kako zelenjavino prikuho. Ako nimam kolača, si pomagam tako, da na sredo pomazane kozice vložim precej širok kozarec ali primeren pisker brez roča. Ta jed ne zahteva zabelitve, zaradi tega je zelo priporočljiva in tudi prijetna za oko.

Karfijola kot prikuha. Glavo karfijole zrežem na majhne listke ali na kocke ali na bolj debele rezance. Listom karfijole odstranim štorčke in zrežem na rezance. Potem skuham vsako zase v slani vodi. Ko je oboje zmeččano denem na prežganje, ki sem ga napravila iz žlice masti ali dobre žlice smetane, pobrane na mleku. Žlice moke in za duh sesekljano čebulo in zelen peteršilj.

LEKARNA

Za bolečine v koljenih potrosi gorčičin obliž s hudo papriko in zavij s tem koleno. Če bolečina ne preneha, ponovi. Obliž je lahko čez noč na koljenih. Če je koža pordela, jo namaži s maslom ali z oljem. V lekarni dobiš papričin obliž že pripravljen. Je dobra pomoč za išias, trganje in zbadanje. Le pusti, dokler ne odpade sam. Prehlajena in mrzla kolena je treba zdrgniti večkrat z volneno ruto in oblačiti v kolenovke. Pri kratkih oblekah je več kolen in meč prehlajenih, ker prepiha veter, pa tudi preprih v stanovanju. Kratka krila in tenke nogavice pa tudi sodobna obutev je kriva, da je zdaj več prehlajenih čreves in mehurja.

Hoja zdravilo: za tiste, ki morajo sedeti pri svojem poslu, je potreba, da se razhodijo, ne pa, da sečejo v tramvaj ali na kakšno klop ali da posedajo po kavarnah in gostilnah.

Rumeno korenje da okusno kavo za opešane. Razreži, posuši in zarumeni. Smoke razreži in posuši, zarumeni. Je dobra kava, če imaš kaj na pljučih. Smokva redi in jači. Kdor biva zaprt, naj namoči zvečer par smokov, jih poje na teče in pije vodo. Na mleku kuhano smokvo drži v ustih, če se ti gnoji za zobom. Zdravilna kava je tudi iz rožičev. In sladka je iz smokov in iz rožičev, kar je zdaj, ko ni sladkorja, zelo važno, ker potrebuje telo, posebno od otrok, gotovo količino sladkorja.

Sklepni revmatizem je bolj pogost po meglenih krajih, pa tudi v sončnih ga dobiš, če te ne vidi sonce, če delaš in spiš v vlažnih prostorih, v vlažni postelji. Tisti, ki uživajo veliko mesa, so bolj podvrženi revmatizmu. Izračunali so pred par leti, da ima Pariz letno 3% revmatikov, London pa 8,43% London ima večji del leta meglo in ljudje uživajo navažno veliko mesa. V Indiji je revmatizem bolj redka bolezen pri domačinih, angleški vojaki pa obolijo tudi v Indiji na revmatizmo, ker imajo močno mesno hrano in tudi alkohol se jim ne upira. Vino in žganje ne delujeta dobro v tej bolezni, ki nastopa tudi kot posledica tifusa, škrlatinke, vnetja v grlu, mrzlice po porodu, davece itd. Perice, kuharice, uslužbeni tramvaja in železničarji, strojniki so v vedni nevarnosti, da dobijo revmatizem. Zajbljev čaj je dobra pomoč. »Salvin« — koluški ali pariški za revmo sta samo izdelek iz zajblja. Zeleni zajbelj naveži na boleče ude in ko se spari, drugega. Za pijačo hvalijo nekateri jabolčni mošt. Zelenina solata in ohlajene kuhane korenine so pomagale že marsikomu. Bluščeva korenina (gadov koren) slovi. Ima v sebi jedgek sok, ki izvleče bolečino.

Če se mažeš, ali če navežeš surovo korenino, začne močno žgati po koži. Še boljše je mazilo iz korenine, kuhane na olju in zgoščene z voskom. Ženska, ki ni mogla več hoditi, je prekuhala korenino v olju. V tistem olju je še prevrela lavorjeva zrna, malo smole, popra, rožmarina, česna, čebule, majarona in dušice. Precedila je in zgostila z voskom. S tem se je mazala in ozdravila. Druga ženska je imela roke v zapestju kar trde. Mazilo iz korenine na olju in vosku je zmehčalo zapestje. Tudi žgočo zlatico hvalijo, da izvleče bolezen. Korenina se zriblje in naveže.

Apno potrebujemo za kosti, mišice, za srce in kri. Razpadajoče zobovje in medle kosti so znak, da ne dobivamo dovolj apna. Tega ima meso prav malo v sebi, pač pa imajo apno orehi, zeleno sočivje in stročnice, mleko in sir. Pol litra mleka na dan donša životu dovolj apna. Krompir, beli kruh, maslo, sladkor in riž imajo malo apna, precej ga je v otrobihi. Zato je važno, da imajo otroci dovolj mleka, zato imajo v krajih, kjer uživajo črn kruh, boljše zobe. Če je hrana večinoma krompirjeva, kakor v sedanji stiski, ne dobiva telo vsega, kar potrebuje. Mleko in sir izpopolnjujeta krompir. Sir da veliko redilne moči, pospeši prebavo in ohrani moč. Drvar ki je črn kruh s sirom, je dobro opravil. Pref je bila navada tudi po naših krajih malo sira za kosilo in večerjek. Zdaj uživamo zopet več sira. Tudi sveži kravji sir (čuža) je redilen. Če ga zmešaš z drobnjakom, smetano ali maslom.

H krompirju je treba kumine, česna, čebule, majarona, zelene, košček kruha in drobce sira. To daje krompirju boljši okus in odvaja škodljivost vedno enake hrane. Paradižnik in krompir se dopolnjujeta, malo graha in fižola mu dodata hranljivih snovi. Tako tudi kislja repa, zelje. Zdaj svetujemo, da bi ne lupili krompir, ker ima največ redilnega v lupinah. Mnoga gospodinja ga opere in ostrže nekoliko in je res tak krompir bolj okusen kakor, če ga obeliš do kraja. Vsaki zelenjadni ali sočivji juhi dodaš moč, če kuhaš z njo košček črnega kruha. Škrofuloznim otrokom škoduje krompir, zanje je bolj zdrava prežganka. Ta juha, ki se imenuje »špitalska juha«, je dobra in redilna, bila je prej in je še zdaj v kakem zavodu navaden zajtrk. Malo kumne, majarona, stroček česna, poveča njeno zdravilno moč, jajce ji poveča redilnost. Za grižo je prežganka zdravilo. Seveda nima dosti v sebi, če je narejena iz same prežgane moke brez masti.

PRAVNI NASVETI

Sporazumno določena meja velja tudi za naslednike. M. P. B. Do leta 1937 ste v miru uživali posestvo. Takrat je v vašem kraju meril drž. geometer in ste ga prosili z mejašem, da bi vam pokazal mejo travnika ob potu. Obljubil je, da bo in vam je nato napravil naris vaše in sosednjih parcel, ga poslal ter rekel, da si lahko sami po teh merah postavite mejnike, ker da bi preveč stalo, če bi sam prišel enkrat k vam. Nato ste res sami merili z mejašem in sosedji ter bi šla nova meja na enem koncu bolj v vaš, na drugem koncu pa bolj v sosedov svet. Takrat je vaš, zdaj že pokojni mož rekel, da pristane na to, če res tako mapa kaže in da se bo šel prepričati na sodišče. Toda vaš mož je kmalu nato umrl in se ni mogel prepričati v mapo. Po moževi smrti ste kot žena dobila v do smrtni užitek tistih travnik in bi radi zdaj končno uredili mejo. — Nam se zdi, da je bila meja v letu 1937, ko je vaš pokojni mož z mejašem in drugimi sosedji meril po geometrovem narisu povsem jasno in tudi sporazumno določena. V prisotnosti obeh mejašev je bila takrat določena nova črta in postavljeni novi mejniki. Vaš mož se je koj takrat mogel in tudi moral odločiti, če mu je nova meja všeč ali ne, in bi pač moral pogledati v mapo, če je vse tako narisano v njej, kot je bilo v geometrovem narisu. Ne boste se mogli zato izgovoriti, da pokojni mož na tako mejo kot je sedaj, ni pristal. To v letu 1937 določeno mejo ste dolžni tudi vnaprej držati.

Le po materi se nezakonski otrok imenuje. L. V. Ločenka je šla v službo za gospodinjko k nekemu vdovu in z njim imela otroka. Njen gospodar je umrl in vprašate, kako se bo otrok pisal, ali po ločenem, zdaj že umrlem možu ali po priležniku. — Otrok bo imel deklinski priimek svoje nezakonske matere.

Prekinitev sodnega postopka zaradi vojne. D. Š. — Zanima vas, kako bo s pravnim postopkom, ker se stranka še ni vrnila iz vojne. Ali postopanje sedaj popolnoma počiva, ali je samo začasno prekinjeno? — Postava predpisuje, da se sme odrediti prekinitev sodnega postopanja, če je stranka ob vojnem času v vojaški službi ali če biva v kraju, ki je z vojno odrezan od občejanja s sodiščem ter se je bati, da utegnejo vplivati te okoliščnosti neugodno na odsotno stranko. Kadar zapreka prestatne, sme vsaka stranka zahtevati, da se postopek nadaljuje.

Posojilo med sorodniki. B. P., Lj. Pred 2 letoma ste posodili sorodniku 2000 din za nakup njive. Napisali ste doma dolžno pismo, v katerem je bilo zapisano, da se vzame za primer današnjih cen, ko so

bili prašiči živa teža 9—10 din in da se v teh cenah vrne denar. V primeru spremembe cen in valute pa se je sorodnik zavezal vrniti prašiča 200 kg žive teže. Dolžno pismo je podpisala ena priča. Vprašate, če je to dolžno pismo veljavno. — Po takrat veljavnem zakonu je bil dogovor, da se vrne posojeni denar v razmerju žive teže prašičev, neveljaven. Kdor si je izposodil denar in si je izgovoril vrnitev delgo v denarju, ta je smel zahtevati le v enaki vrednosti dinarjev, brez ozira na to, ali se je med tem za dinar več ali manj blaga moglo kupiti. — Če ste se vi s sorodnikom dogovorili, da vam vrne v primeru spremembe valute za posojilo 200 kg težkega prašiča, lahko sedaj, ker se je valuta res spremenila, zahtevate od sorodnika, da vam izroči prašiča, ki ima 200 kg žive teže.

Nezakonski otrok ločenke. E. L. Ločena žena ima nezakonskega otroka, rojenega po ločitvi zakona. Vprašate, ali dobi otrok priimek od matere, kakor ga ima po ločenem možu, ali pa materin deklinski priimek. — Otrok, ki je rojen po preteku 180 dni so sodni ločitvi zakona, se domneva kot nezakonski otrok in dobi deklinski priimek matere. Otrok, ki ga porodi ločena žena pred potekom 180 dni po sodno ločenem zakonu, pa se domneva, da je zakonski otrok in dobi priimek ločenega moža svoje matere. Vendar ima ločeni mož pravico, najdlje v 3 mesecih, ko je izvedel za rojstvo otroka, izpodbijati zakonitost tega, od ločene žene rojenega otroka.

Pravica upokojenega železničarja po umrli ženi. I. A., R. Vprašate, ali ima upokojen železničar po umrli ženi do tri četrtine ali samo do polovice ceneje zapuščine in kdo plača cenitev. — Ni važno, kaj je preživel mož umrle žene, ali upokojenec ali uradnik, ali delavec ali posestnik, ampak važno je, koga je pokojna žena vse zapustila, ali je zapustila lastne otroke, poleg moža, ali le moža in morda še živeče starše. Potem: ali je napravila oporoko ali pa je umrla brez oporoke. Če je pokojna žena napravila oporoko, se bo pač njena zapuščina razdelila po oporoki. Mož nima nujnega deleža po umrli ženi, pač pa mu gredo kot vnaprejšnje volilo vse tiste premičnine, ki spadajo k zakonskemu gospodinjstvu. Če so pa tudi otroci, mu pripadajo kot volilo le tiste premičnine, ki so njemu samemu potrebne za gospodinjstvo. Če je žena umrla brez oporoke in brez lastnih otrok, potem pripade polovica zapuščine možu, ostala zapuščina pa ženinim staršem in njih potomcem. Če pa je žena imela lastne otroke in je umrla brez oporoke, pripada možu četrtina zapuščine, ostale tri četrtine zapuščine pa dobijo otroci po enakih delih.