

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XX

12. NOVEMBRA

STEV. 46

Pridelke spravljajmo skrbno

Koliko se je na naši skromno rodoviti zemlji treba truditi, preden kmet pridelava živež za svojo družino, za svojo živino, pa tudi za druge, ki po svojem poklicu ne obdelujejo zemlje, to dobro vemo vsi. Dostikrat se pa ob spravilu pridelkov in še pozneje, ko jih imamo že spravljene, premalo zavedamo kakšno škodo povzroča kmet, ki svoje pridelke spravlja površno. S tem škoduje v rednih razmerah navidez res da le samemu sebi, vendar to ni res. Že v normalnih časih povzroča škodo celotnemu narodnemu gospodarstvu. Zakaj vsak pridelek ima svojo vrednost; če se predčasno in po nepotrebnem pokvari, ga je treba kupiti drugod, največkrat izven domače dežele in šteti zanj trdo prislužen denar, s katerim se okoriščajo drugi. V izrednem času svetovne vojne, v kakršnem živimo sedaj, je pa površno, nestrokovno in negospodarsko spravljanje pridelkov povrh še skrajno nesocialno. Če zakriviš, da se ta ali oni pridelek pokvari, namesto da bi prišel v dobro za prehrano naroda (narod ne obstoji samo iz kmetijskega stanu), si s tem oškodoval svojega bližnjega in celoten narod.

Zato je več kot umestno, da vsaka kmetijska hiša posebno letos z vso vestnostjo poskrbi, da se prav noben pridelek ne bo kvaril in pokvaril. Ker pa se na to in ono kaj rado pozabi, bomo v naslednjem naše bralce opozorili na nekaj ukrepov, s katerimi je mogoče preprečiti okvaro na najvažnejših pridelkih, ki so ji posebno podvrženi.

Najprej vzemimo krompir! Nobenega droma ni, da je ravno krompir poglavitna hrana za vas in za mesto. To smo na tem mestu že ponovno naglasili. Povedali smo tudi že — kar je itak splošno znano — da je letos pridelek tega nezrelega živila pičel. Sedaj pa moramo postaviti, da na žalost letošnji pridelek krompirja tudi zelo gnije. Na splošno kmetje in nekmetje tožijo, da je izredno podvržen gnitju. Dogodi se nam lahko,

da nam bo čez zimo toliko krompirja segnilo, da ga kmetje ne bodo imeli niti za saditev prihodnje pomlad. Da bi ga bilo mogoče dobiti za seme od drugod, je v sedanjih časih skoraj izključeno; pa če bi ga bilo mogoče dobiti, je veliko vprašanje, kako bi iz drugačnih zemeljskih in vremenskih razmer pripeljani krompir pri nas obrodil! Kratkomočno: vprašanje borbe proti gnilobi krompirja je letos izredno važno tako za kmetijsko gospodarstvo kakor tudi za prehrano naroda.

Naš kmet spravlja krompir največ v kleti, razmeroma malo ga spravi v jame podpisnice. Torej je za dobro shranitev odločilne važnosti klet. Razume se, da je v danih razmerah pač treba računati s takšnimi kletmi, kakršne pač imamo; a nekaj je važno: marsikaj z vestnostjo in prizadevnostjo lahko izboljšamo, marsikaj kvare preprečimo.

Klet za krompir ne sme biti vlažna. Zato je prva dolžnost skrbnega gospodarja in gospodinje, da klet dobro in o pravem času zračiš. S pravilnim zračenjem se iz kleti odstranjuje preveč vlažen zrak, ki povzroča gnitje. Zato bomo zračili vlažne kleti ob suhem vnanjem zraku in ob takšnem vremenu, da bo toplota zraka primerna.

Kajti za ugodno prezimovanje krompirja je potrebna tudi in v prvi vrsti pravilna toplota zraka v kleti. Navadno so naše kmetijske kleti jeseni pretople, pozimi se pa rade preveč shladijo. Eno in drugo je največkrat posledica premajhne pazljivosti. Če čez poletje puščamo klet odprto, se močno segreje; jeseni pride vanjo krompir in tudi drugi pridelki, ki jih prevelika toplota silijo odganjanju in h gnitju. Pravilna toplota zraka v kleti se sme gibati od 2—8 stopinj Celzija. Če le kdaj pride nad 8 stopinj, bo krompir mnogo bolj gnil, če pa pade na 0 stopinj in tu dalj časa ostane, bo postal krompir sladek. Zato bodi vsa skrb posvečena pravilni topli-

ni kleti. Če nabija na okna in stene sonce, jih zaslonimo; če so okna in vrata, pa tudi stene preslabe, da bi kljubovale mrazu, jih obložimo s slamo. Kajti zavedajmo se, da krompir, ki je nekoliko namrznil, sicer pozneje v toplejših dneh sladek okus sicer zgubi, a zato je mnogo bolj podvržen gnilobi in nikakor ne vzdrži dolgo. Sklep skrbnega gospodarja bodi: v klet, kjer je spravljena prstena, mora priti toplomer! To ni noben luksuz in nobena potrata, ampak živa potreba. Samo če prihraniš pol košare krompirja, da ti ne segnijo, se je strošek za toplomer trikrat poplačal, a toplomer ti ostane v kleti leta in leta.

Krompirja ne nasujemo v klet kar na tla, ampak ga denemo na posebna tla, ki naj bodo nekoliko dvignjena, da more tudi pod kupom krožiti svež zrak. Prav tako naj krompir ne bo nasut kar do sten, ampak denimo vmes od sten nekoliko odmaknjene stene iz lat ali pa naložimo vsaj ob stenah plast koruznice, da pride tudi ob stenah do krompir-

ja svež zrak. Kupi naj ne bodo visoki več kot poldrugi meter; če so veliki, se priporoča v sredo kupa tu in tam poriniti do tal sveženj koruznice, da lahko pride tudi v kupu samem zrak do krompirja.

Neobhodni pogoj za dobro prezimovanje krompirja je seveda, da je pridelalek spravljn v suhem vremenu. Letos je bilo vreme ugodno in je krompir prišel suh v kleti. Le na nekaj so ljudje letos polagali premalo važnosti. Prebitali so krompir zelo površno, češ saj bo vse dobro, posebno še za prodajo. Zato nujno priporočamo, da pred mrazom še enkrat vestno preberete ves krompir in spravite na kup res le zdrave gomolje. Lahko jih tanko posujete s prahom od živega apna. Samo če boste res upoštevali zgoraj našete nasvete, si boste prihranili veliko škodo, ki letos grozi našemu kmetu in naši prehrani.

Prihodnjič se bomo seznanili še z nekaterimi navodili za spravljanje nekaterih drugih pridelkov. (Dalje.)

O naši prehrani: Voda, zrak

(Nadaljevanje.)

Človeško telo sestoji do 58% iz vode. Zdrav odrasel človek izloči dnevno 2 do 3 litre vode in skrbi, da ravno toliko količino vode zopet uporabi. Znano je, da je žeja hujša od gladi. Vodo uživamo samostojno, z živili, katerih glavni delež sestoji iz vode, ali pa z različnimi pijačami (kava, čaj, sadni sokovi itd.). Manjše količine vode pa nastajajo tudi v telesu samem pri presnavljanju živil (predvsem ogljikovih hidratov in masti). Telo izloča vodo v prvi vrsti s sečem in blatom, mnogo vode pa izgubi telo tudi s potenjem in pri dihanju. Normalno regulirajo tekočino v telesu naše ledvice. V bolezni pa prevzame to opravilo tudi koža, ko se pričnemo potiti. Za pravilno pretakanje vode po telesu in v celicah skrbi živčevje, važne pa so še nekatere žleze, kot golša in jetra. Ako pije zdrav človek vodo, pride ta v kri in jo razredči. Takoj nato pa nastopi uravnava tekočine v telesu, ki povzroči, da se morajo z ledvicami izločiti prevelike množine vode. Na ta način skrbi narava, da ima telo vedno pravšno količino vode.

Voda ima v telesu to nalogo, da raztaplja in prevaža redilne snovi po telesu in skrbi za uravnavanje telesne toplote. Kadar potrebuje telo vodo, občutimo žejo. Večkrat pa se zgodi, da ta občutek ne odgovarja resnični potrebi, ampak le navadi (pijanci). S preobilim uživanjem tekočine razredčimo prebavne sokove, ki potem težje prebavljajo hrano.

Pri bolnem človeku se voda občajno nabira v podkožnem tkivu, kjer je vezana na soli in tako nastajajo oteklina. Med prejšnjo svetovno vojno so opazovali nenavadne otekline pri ljudeh, ki so stradali. Sprva si teh oteklin niso znali razlagati; šele vpogled v vodno uravnavo je pokazal, da so se ti ljudje hranili večinoma z zelo slanimi prikuhami, ki so bile tedaj edine na razpolago. Ravno to sočivje vsebuje kot bitni del tekočino in soli. Soli so zastajale in s tem zadrževale vodo v telesu. Isto lahko opazujemo pri močno rejenih ljudeh, ako shujšajo. Ko zgine toščica, bi moral nastati prav za prav prazen prostor, ker

Je pa to v telesu nemogoče, se na prostoru, kjer je bila prej tolišča, zbere sedaj tekočina. Zato moramo človeka, ki naj shujša, hraniti z neslano hrano in z malo množino tekočine. Tudi ljudje, ki so bolni na srcu in ledvicah, naj uživajo neslano hrano, da ne dobijo zateklin.

Pitna voda mora biti čista, brez duha in brez okusa, brezbarvna in enakomerno hladna. Voda mora biti osvežujoča in ne sme imeti nobenih škodljivih primesi, zlasti ne bolezenskih klic.

Navadna kapnica ni zelo čista. Ko se hlapi zgostijo v deževne kaplje, zacstanejo v teh kapljah še drugi plini, ki so v zraku. Te primesi v splošnem niso škodljive. Ko drvi dežna kaplja proti zemlji pa se v njej naberejo še delci prahu in razne klice. Te primesi pa lahko deževnico tako pokvari, da je za pitno vodo neuporabna. Te primesi tudi povzročijo, da se voda v kapnicah usmrači.

Dobro pitno vodo dobivamo iz zemeljske notranjosti. Imamo studence in izvire. Po kemični sestavi so vode zelo različne. Na vodo pač vplivajo notranje zemeljske plasti, skozi katere teče in se v njih navzame raznih soli. Pri pretakanju skozi zemeljske plasti se deževnica očisti vseh klic in je zato studenčna voda brez klic, če je dovolj globoko zajeta. Nekatere vode pa imajo v sebi razne soli, ki niso priporočljive. Tako povzroči primes železa in mangana trpek okus in barvo po črnilu. Taka voda tudi ni pripravna za pranje, ker pobarva perilo pri pranju rumeno. Nekatere vode imajo premalo kisika in so pri zajetju popolnoma bistro. Ko pa stojijo dalj časa na zraku, se navzamejo kisika iz zraka in če imajo v sebi neko železno spojino, se napravi na dnu rumena usedlina.

Voda v studencih ima skoraj vse leto stalno toploto. Studenci, ki so zelo globoki, imajo vse leto 8—10 stopinj C.

Če potuje pri izvirih voda skozi gore,

se ta v svojih sestavinah ne razlikuje bistveno od studenčne vode. Med potjo se temeljito očisti vseh škodljivih snovi. Če pa izvira voda iz raznih prelomov in razpok ter nima časa, da bi se med potjo dobro prečistila, je voda zelo onesnažena. Taka voda je ob deževju kalna, ker je bilo čiščenje nepopolno.

Poznamo še vodo v rekah, močvirjih, jezerih in morjih. V teh vodah je mnogo nesnage in bolezenskih klic. Pri stoječih vodah se klice zelo razmnožujejo in nastajajo zato večkrat velika epidemije. Tekoče vode pa se pri svoji poti same očistijo vseh škodljivih primesi.

Najenostavnejše sredstvo za uničevanje bolezenskih klic v vodi je kuhanje. Poznamo pa še kemične načine čiščenja, ki obstajajo v glavnem v tem, da dodajamo vodi take snovi, ki oddajajo v njej kisik, ki potem umori nezaželenne primesi. Ali pa dodajamo razne kisline (citronova, vinska in očetna kislina). Uspešno sredstvo je tudi klorovo apno, katerega zadostuje že 1—30 mg za 1 liter vode. Za čiščenje vode se nadalje uporabljajo razni filtri (cedila), najnavadnejši filter sta pesek in oglje.

Paziti moramo, da vodnjaki niso preblizu stranišč ali nezavarovanih gnojilišč. Vodovodne cevi ne smejo biti iz svineca ali cinka.

Tudi zrak moramo prištevati k živilu v širšem smislu, ker dobivamo iz njega za dihanje potrebni kisik. Zrak je mešanica dušika in kisika. Ima pa poleg teh dveh še vodik in žlahtne pline. Poleg teh so v zraku še hlapi vodne pare in ogljikov dvokis. Zrak je važen za človeka tudi zaradi tega, ker je prenašalec vremenskih sprememb in je tako važen činitelj v podnebjju zaradi toplote, zračnega pritiska in vlažnosti. Dnevno porabi človek za dihanje 7000—81000 gramov kisika, oz. odrasel človek pri srednje težkem delu okoli 520 litrov zraka.

(Dalje prihodnjič.)

Gnojenje sadnega drevja

Pri gnojenju sadnega drevja moramo upoštevati v glavnem 3 vrste gnojil: hlevski gnoj ali kompost, umetna gnojila in apno. V glavnem pognojimo sadnemu drevju vsake 4 leta s hlevskim gnojem ali prav dobrim kompostom.

Vmes pa pognojimo tudi z umetnimi gnojili, da dopolnimo one snovi, ki jih drevo hitreje izžrpa ali pa one, ki manjkajo dotični zemlji. Vsako 7. leto potresemo sadnemu drevju še s spršenim apnom. Na oral računamo 15—20 g apna.

Drevesom, ki imajo posebno veliko plodov in onemu, ki raste slabše, pognojimo spomladi še z dobro gnojnico. Seveda se razredčena gnojnica prileže vsakemu drevesu, vendar jo šestokrat nimamo toliko, da bi vse pognojili.

Zemlji največkrat primanjkuje dušika, kalija, apna in fosforja. Če hočemo, da nam bo drevje dobro rodilo, moramo omenjene hranilne snovi zemlji umetno dovesti. To storimo z gnojenjem. Pri tem se moramo zavedati, da velja pravilo minimuma tudi za sadno drevje. Pridelek sadja zavisi od one hranilne snovi, ki je ima zemlja najmanj! Torej, če bi gnojili z vsemi gnojili v izobilju na fosfor bi pa pozabili, bi bil pridelek majhen.

Domača gnojila za sadovnjak so gnojnica, stranišnik, hlevski gnoj in kompost. Gnojnico rabimo za zalivanje onih dreves, ki so opešala. Učinkuje jako hitro. Stranišnik je precej močnejše gnojilo, posebno dosti vsebuje fosforja in dušika. Uporabljamo ga za gojenje pozimi, dočim polivamo gnojnico spomladi in tudi poleti, a vedno v deževnem vremenu.

Popolnoma dozorel star hlevski gnoj je silno dobro gnojilo, ker vsebuje v pretežni večini vse hranilne snovi, ki jih drevo rabi, v pravem razmerju. Hlevski gnoj napravlja rahlo in toplo prst. Pospešuje pa tudi razvoj zemeljskih bakterij. Prav tako dober je tudi kompost, seveda, če je pravilno pripravljen.

Delovna obleka kmetke žene in delavke

Gredoč v bližnjo vas po opravih sem se mimogrede ustavila ob njivi, kjer je znana gospodinja s svojo dekle pravkar ruvala peso. Želela sem jima dober pridelek in medtem ko je beseda dala besedo, sem si ju pri tem delu malo natančneje ogledala. Obe sta bili opravljene za delo, a s kakšno razliko! Dekla je imela na sebi staro ponošeno, močno nagubano krilo, ki, četudi že starinsko, je bilo še dokaj čedno in neraztrgano. Prav tako, če ne še večjo starost je bilo videti na vrhnji jopici, tako imenovani »kočmajki«, ki je imela na komolcih že velike zaplate iz podobnega blaga, a tako spretno prišite, da si moral res že od blizu pogledati, če si jih hotel opaziti. Spredej je imela nizek predpasnik, ki je segal le do pasu. Samo ta je bil že nekoliko umazan od dela, od mokre zemlje in rok, ki si jih je sem pa tja obrišala v predpasnik.

Zivo nasprotje pa je bila gospodinja, ki sem jo prej videla le ob nedeljah, ko je prihajala v cerkev vsa gosposko našopirjena. Ona pa je imela pri tem delu obleko, ki bi se je brzkone celo marsikatera beračica sramovala. Ozko krilo, ki je bilo nekdanj brzkone črno, a se je svetlikalo sedaj v vseh barvnih odtenkih, je bilo na mnogih mestih tako raztrgano, da se je skozi razpoke videla umazana spodnjica. Nekaj zaplat v kri-

čavih barvah je bilo le površno prišitih, da so le napol še visele na blagu. Vrhnji jopici je manjkalo pol rokava in izpod njega je gledal prav tako razcefran rokav stare bluze. Če bi slučajno obeh žena ne poznala, bi si mislila, da je dekla gospodinja in da je kakšno beračico najela za delo.

Prav tako dobro se spominjam nekega drugega primera iz poletja. Bila sem navzoča pri nekem manifestacijskem sprevodu. Med zastopniki raznih poklicev so šli posebej tudi delavski in kmetijski zastopniki iz raznih krajev bivše Jugoslavije. Večina njih so bili še mladi moške in fantje in tudi dostojno oblačeni v svojih praznih oblekah. Nekaj tipov med njimi pa je bilo že takih, da jih še danes živo vidim v spominu. Šli so v sprevodu z raztrganimi jopici, razcefranimi, povaljanimi hlačami. Na komolcih in kolenih je vse cvetelo in prednji robovi suknjičev so bili zamaščeni do ogabnosti. Sem pa tja je na jopičih še visel kak gumb, a večinoma so bili odtrgani, tako da je šel z gumbi tudi kos blaga. A bolj ko so bili raztrgani in zamazani, bolj kričavo, vsiljivo in ošabno so se vedli. Zdelo se je, da so ponosni ne na svoj stan, ampak na svojo raztrganost.

Nehote se vsiljuje ob takih prilikah človeku vprašanje: »Ali je bistvo delav-

ca v njegovem delu ali v njegovi obleki? Če je delavec ali kmet ali mora to res dokazovati z umazano obleko, ne z delom?

Res je, da naj bo človek svojemu stanu primerno oblečen in da bi bilo malo smešno, če bi delavec in kmet hodila v fraku na delo, toda pri še tako skromnem zaslužku je mogoče imeti vsaj čisto in zakrpano obleko. Kajti s tem, da se našemarimo v najbolj raztrgane cape pri delu, s tem ponižujemo deio in sebe.

»Obleka dela človeka,« pravi pregovor. In vsak pregovor nosi košček stare resnice, resnice, ki se je uveljavila med preprostim ljudstvom in prav med preprostim ljudstvom so nastali naši najlepši pregovori. Pregovor ne misli tako, da bi obleka morala pokazovati prav delavca ali gospoda, ampak sta v njem skrita dva globlja pomena. Prvi je ta, da z obleko poudarjamo svojo človeško dostojanstvo, da se torej že po vnanjosti močno ločimo od nerazumne živali. Drugi pa je ta, da človeka marsikdaj tudi po njegovi obleki lahko precenimo, kakšna je njegova duševnost. Težko in duševnost sta v tesni zvezi med seboj. O človeku, ki je rad raztrgan in razcapan ter umazan, bomo hitro vedeli, da tudi duševno ni vse tako čisto in v redu pri njem. Prav tako bomo pa tu' hitro spoznali tistega, ki v nasprotnem pretirava, ki se oblači vedno po najnovejši modi in si prizadeva, da vleče nase pozornost vseh. Takega bomo brž presodili, da polaga važnost le na zunanost in je tudi v duševnem pogledu površnej, nadut in lahkomišeln. Kdor pa bo samo za javno mnenje lepo oblečen, a kadar je pri delu, sam za sebe, raztrgan, ta je praznoglavec, ki ne zna ceniti samega sebe, niti svojega dela. Zlasti kmetska in delavska gospodinja bi morali še prav posebno paziti, da bosta ona in njeni domači čisto in dostojno oblečeni pri delu. Če je že mož površen v tem, se mu že prej oprostijo, zlasti če je samec. Če pa

je raztrgan oženjen mož, bo vsak spoznal po njem slabo ženo in gospodinjjo.

Ni tako težko paziti na čedno do'ovno obleko kot si marsikatera morda misli. Treba je vedno vsako luknjico sproti zašiti. Tudi otroke navadimo na to, da bodo pazili na obleko. Večje deklice si že same lahko zakrpajo, a tudi dečki naj bi znali ravhati s šivanko, saj se nikdar ne ve, v kakšen položaj bodo v življenju zašli in če si zna tudi moški kakšno malenkost zašiti, mu še ne bo padla krona z glave.

Seveda tudi ni prav, če se kar s pražnjo obleko spravimo na delo. Vedno imejmo navado, da se takoj preoblečemo, kakor hitro pridemo domov in moramo na delo. S tem bomo ne samo pražnje obleke ohranili, ampak nam bo tudi dalj časa trajala.

Delovno obleko si lahko obvarujemo s ceninimi predpasniki, ki jih naj ima delovna žena vedno nekaj v zalogi. Predpasnike si lahko sama sešije iz ceninih ostankov katuna. Boljše, da so predpasniki visoki nego nizki, ker si s tem obvaruje tudi bluzo ali prsni del obleke, ki se zlasti pri kuhanju tako rad zamaže.

Prav tako naj napravi predpasnike otrokom, deklicam kakor dečkom, kadar jim da tako delo, da bi si lahko zamazali obleko. Prav praktični so predpasniki iz gumijastega blaga, ki pa se trenutno ne dobi več, a ga bo verjetno spet dovolj po vojni. Tak predpasnik enostavno zbriseš z vlažno krpo, pa je spet čist. Če pride v hišo gost, bo gospodinja odložila samo predpasnik in se ji ne bo treba opravičevati, da je pri umazanem delu.

Zavedaj se torej, delovna žena, da »obleka res dela človeka« in da boš po čistih in lepo zakrpanih delovnih oblekah presodili tudi tvoj značaj. Pa tudi delu samemu bo v čast, če boš vedno dostojno oblečena, kajti vsako čelo je pošteno, zato zasluži, da ga opravljamo v dostojni obleki.

Zarnikovi

To je bila še družina starega kova. Pri hiši je bilo deset otrok, enajsti pa je bil že umrl, ko mu je bilo štiri leta. Pa tudi njega mati Mina ni mogla nikoli pozabiti. Kadar so ji otroci nagajali, je

vselej vzdihnila in rekla: »Ko bi vsaj Dore še živel! Nanj se mi ni bilo treba nikoli jeziti. Vedno je bil poslušen in dober fant.« Starejši so se pri tem muzali in si mislili: »Seveda, če bi bil on

še živ, najbrž tudi ne bi bil več tako priden, kakor živi sedaj v materini domišljiji.« Mlajši pa so si jemali materine besede k srcu in skušali s pridnostjo in ubogljivostjo doseči, da bi mati tudi o njih nekdanj tako lepo govorila. Te besede so jim bile najboljši vzgojni pouk.

Oče Zarnik je bil kovač in je delal od ranega jutra v pozno noč, da je preživel svojo veliko družino. In se mu je več ali manj to tudi posrečilo. Kruha res da ni bilo vedno pri hiši za vse, toda kadar ga je zmanjkalo, je skuhala mati velik lonec fižola, da se je družina najedla. Več otroci tudi zahtevali niso, zakaj vzgojeni so bili v trdi šoli pomanjkanja. Skopo jim je bila odmerjena hrana, skopo tudi obleka in obutev. Pri hiši so bili navadno samo trije, štirje pari čevljev za vso družino. Poleti so skakali bosi okoli, pozimi pa so se vrstili in je nosil čevlje le tisti, ki je moral iz hiše, drugi so bili doma v copatkah ali tudi bosi. Dopoldne je šel Tone v čevljih v šolo, popoldne pa je iste nataknila nase Marjanca. Utrjenj so bili nič kako in še otroške bolezni jim niso mogle kaj prida do živega. Nekoč je imela Minca ošpice. Štiri dni je prej polgala po hiši in nič se ji ni ljubilo, materi pa še na misel ni prišlo, da bi bil otrok bolan. Šele ko so se peti dan pokazale rdeče lise po vsem životu, se je materino srce zavzelo v veliki skrbi za otroka in zdravila ga je, kakor je pač najbolje vedela in znala. Toda bolezen ni marala dolgo ostati v tej hiši, premalo so jo negovali. Že naslednji dan je bil otrok zdrav in je hotel vstati iz postelje. Ker mati deklici tega ni dovolila, je le-ta izrabila čas, ko matere ni bilo v hiši, da je hitro nataknila nase lahno krilce — drugega ni bilo pripravljenega — in skrivaj smuknila vasovat k sosedovim. Ponosno jim je pripovedovala, da je imela včera ošpice in ni mogla razumeti, da ji nihče tega ne verjame, zakaj za ošpicami otrok ne ozdravi v enem dnevu. Seveda se je mati nemalo ustrašila, ko je prišla domov in ni našla otroka v postelji. Bala se je, da se bolezen povrne in ji otrok umre in to bi ji bilo neizmerno hudo. Zakaj, čeprav na zunanji ni kazala svoje ljubezni in je vedno govorila: »Pri nas nihče ne bo umrl, ker nas je toliko in nikogar ne bi bilo škoda,« je vendar s čudovito ljubeznijo visela na slehernem svoje številne družine. No k sreči Minci takrat ni bilo nič, preveč je

bila utrjena in ji tudi tak pregrešek proti vsem zdravstvenim pravilom ni mogel škodovati.

Tako so bili Zarnikovi otroci utrjeni za življenjski boj. Poleg tega jim je dala domača hiša še drugo veliko doto na pot v življenje: veliko samostojnost in podjetnost. Do štirinajstega leta je imel vsak otrok pri hiši oskrbo, s petnajstim letom pa si je moral že sam preskrbeti vsakdanji kruh. Dekleta so šla služiti. Sprva je bila vsaka pesterna, potem je napredovala za dekle. Toda nobena s tem poklicem ni bila zadovoljna. Komaj si je nekoliko opomogla in si prihranila nekaj denarja, že je skrbela, da se je še kaj boljšega izučila. Micka je postala kuharica v mestu, Minca šivilja, Pepca pa se je spravila v trgovino. Vsaka je skušala v svojem poklicu čim več doseči in se jim je to tudi posrečilo. Pozneje so se seveda pomogle in so postale dobre in častivredne gospodinje.

Fante pa je dal oče učiti obrti. Starejša dva je vzel k sebi v kovačnico, ostale pa je spravil v uk k drugim mojstrom. Ta doba učenja za fante ni bila kaj preveč prijetna, trda je bila, toda zgodaj so se navadili delati. Kadar pa je fant dokončal vajensko dobo, ga je oče poslal po svetu. Kot rokodelski pomočniki so prehodili skoraj ves takratni znani svet. Ko pa so se vrnili, so bili mojstri v svojem poklicu in so zasloveli po vsej okolici. Večkrat so sosedje mater blagorovali: »Kaj se vam hoče, ko imate take otroke? Le kako ste jih vzgajali, da so vsi postali taki pošteni in odločni ljudje?« Zarnikovi materi so se ob taki priliki zasvetile oči v materinem ponosu in na tihem je hvalila Boga, da je tako blagoslovil njeno vzgojno delo. Saj jih res ni vzgajala po vseh pravilih vzgojne umetnosti, te se ni nikjer učila. Toda dve načeli sta bili, v znamenju katerih se je vršila vzgoja v Zarnikovi hiši, ki je rodila tako lepe sadove. Prvo je bil križ, ki je visel v kotu in pred katerim je vsak večer vsa družina molila rožnj venec, drugo pa je bil družinski ponos. V hiši je bilo malo graje, več pa hvale. Kadar so bili otroci zbrani pri kosilu ali večerji, sta oče in mati le prerada napeljala pogovor na brate in sestre, ki so živeli v svetu in sta ponosno pripovedovala: »Da, da, naš Peter, ta je zares mož. In Tine! Kako ga vsi spoštujejo in vsa okolica ga išče, zakaj takega mizarja ni daleč na-

okoli.« In mlajši otroci, ki so to hvalo slišali, so sklepali v svojih srečih: »Tudi jaz hočem nekdaj postati častit mož, da ne bom v sramoto domači hiši.«

Ta zgodba o Zarnikovi družini je resnična, čeprav se nam danesliš kot bajka iz davnih dni. Učij nas pa veliko.

LEKARNA

Bodeče neže korenino posuši in stolci v štopo. Te jemlji po žličko dvakrat na dan. Če peša kri, pa tudi, če se obeta vodenica, nahod ali če je v zraku kužna bolezen. Uživaš lahko za te bolezni vino, na katerem se je kuhala korenina. Za priasad, kožne in kužne bolezni prevre korenino na vinskem kislu in umivaj se s tem kisom ali se koplji v skuhani korenine.

Za utiranje deni v četrto litra žganja pest vijoličnega cvetja, pest gartrožinih listov in pest rožmarina. Ko je stalo 14 dni, odcedi, goščo porabi za umivanje obraza ali za kopelj. — Za razdražene žilce, za materničnost in otožnost pomaga ženskam vijolični čaj. Tudi za glavobol, opešane žilce in trganje in prsni katar. Čaj od vijoličnih listov umiri oslovski kašelj. Za glavobol, ki pride od žilcev, namoči cvetja na kis in moči s tem čelo, vrat in kolena. Za vročino, ki kuha otroke pri škrlatinki, dobrega in druge vrste izpadkih, daj jim večkrat po žlički vijoličnega sirupa. Narediš takole: Cvetje deni v porcelanasto skledo in opari s toliko kropo, da stoji za prst nad cvetjem. Ko je stalo šest ur, iztisni, prevrej odlitek in vlij na novo cvetje. To ponovi še enkrat. Potem zmešaj in kuhaj s kandidom. Kolikor odlitka, toliko kandisa.

Ricinovo olje je bolj milo odvajalno sredstvo, kakor različne soli in kolački. Duh izgubi, če ga zmešaš s kropom in osladiš s praškom saharina, ali če ga zmešaš z mlekom ali rumenjakom. Lahko se užije na mesni juhi ali na črni kavi. Usta izgubijo okus po olju, če razgrizeš košček kruha.

Če greš na dolgo pot peš, si deni pod podplate jelšinih zelenih listov in se ne boš utrudil. Je veljalo nekdaj, ko je bilo v čevlju prostora še za kaj takega. Obkladki jelševega listja izvlčejo bolečine v kolkih. Za mrzlico prevre 15 gramov jelšinega lubja in uživaj dvakrat na dan po tri žlice ali prašek lubja na vodi. Todeluje še bolj kakor kinin. Če se ustavi pot na nogah in se ne počutiš dobro, si kopaj noge v jelševi izkuhi ali jih obloži z listi. Po taki kopeli oživijo omrtveli udje.

Slabotnim pljučam dene dobro mazanje s slivovko, posebno starejšim ljudem.

Smrdljivi b-zeg ali habat je zelo znano zdravilo za vodenico. Pije se čaj od korenine in listov, 10 gramov na pol litra kropo, dvakrat na dan po osminko litra. Na vranico naveži oparjenih listov. Za prehlad kuhaj vršičke na medu in jemlji po žlički. Za protin obloži bolni ud z listi. Jagode in notranji lub imajo precej strupa v sebi. Če uživaš kaj tega, se vnamejo želodec in čreva. V nekaterih krajih kuhajo tudi iz teh jagod točjak.

Živci so vznemirjeni. Potolci zelene česnovne liste in naveži si jih v zatilnik in na podplate. Kadar greš v močvirnat kraj ali k nalezljivo bolni osebi, povži par strokov česna in deni česna v žepe. Ob času črne kuge so se mazali ljudje s česnom. Pri vsaki jedi, ki dela vetrove, mora biti česen. Ne sme pa vživati česna, kdor ima ranjena čreva ali želodec, in sicer ne surovega in ne kuhanega. Tudi takrat ne, če ima hudo vročino.

Prah in štopa virhove korenine povzroči lahko tako močno kihanje, da počiti žila v nosu. Virh je strupen, žene močno na obe strani in je povzročilo neprevidno vživanje virha že večkrat bolnikovo smrt. Olje, v katerem stoji korenina čez poletje, slovi, da prežene mrzlico, če namažeš žnjim bolniku hrbet, kadar ga napada mrazenje. Prašek slovi, da odpira zasluzena jetra, vranico in zaprta čreva. Jemljejo ga po ščepcu na vodi. Prah sicer ni toliko strupen, kakor sveža korenina, vendar je boljše.

Nahod umiliš, če vdihavaš takoj, ko es te loteva, sopare žajbelna in soli. Pest žajbelna in žlica soli na liter kropo. Vdihavaj večkrat na dan po več minut. Pomaga tudi kafrina sopara. Na glavo si naveži česna. Za hudo kihanje si uteri v teme par kapljic janeževega olja. Lipov čaj z medom in limono dene dobro. Ob hudem nahodu je treba v posteljo. Pelinovi obkladki na prsih pospešijo ozdravljenje. Robce nahodnega vrzi takoj v vodo in jih ne peri z drugim perilom. Pri kihanju drži robec na ustih in nosu nahod se širi najbolj s kihanjem in z robci, če ne ravnamo previdno žnjimi. Mokri robci zamažejo žepe in torke, treba jih je ocediti in posušiti. Nahodnim diš in dene dobro fižol z oljem in čebulo.

PRAVNI NASVETI

Cenitev posestva v zavarovanje nujnega deleža. R. Z. M. — Oče je starejšemu sinu letos izročil posestvo, k ise je v izročilni pogodbi ocenilo na 60.000 din, dasi je vredno po vašem mnenju najmanj 500.000 din. Vam pa je imel brat-prevzemnik izplačati 15.000 din poleg ene njive, ki ste jo že dobili od očeta. Drugemu bratu, ki ga pa sedaj ni doma in se sploh ne ve, če še živi ali ne, pa bo moral brat-prevzemnik plačati 20.000 din. Vaša dediščina se vam zdi premajhna in vprašate, če lahko zahtevate povišek že sedaj od brata, ali pa šele po očetovi smrti in po kakšni vrednosti se bo tedaj posestvo cenilo: ali po današnji ceni ali pa po bodoči. — Dokler oče živi, ne morete od njega zahtevati dediščine. To boste lahko storili šele po očetovi smrti. Takrat boste smeli od brata-prevzemnika zahtevati doplačilo nujnega deleža, v kolikor dokažete, da vrednost izročene vam njive in gotovine 15.000 din ne dosegata nujnega deleža. Vrednost očetovega posestva in vam izročene njive se bo cenila po času, ko je bila izročilna pogodba napravljena in še po času očetove smrti. Vi pa imate pravico, da v zavarovanje tega dokaza lahko že sedaj na svoje stroške predlagate sodno cenitev izročnega posestva. Od vrednosti posestva morate odšteti vsa bremena, preužitke očetov, dolgove, ki jih je brat prevzel, da dobite čisto vrednost. Ker ste samo trije bratje, znaša nujni delež za vsakega eno šestino čiste vrednosti.

»Užitkarjeva hči. O. Z. V. — Imate nezakonskega otroka, za katerega je nezakonski oče vedno sam skrbel in sta se nameravala tudi poročiti. Sedaj pa je fant umrl in sami težko preživljate otroka. Starši nezakonskega očeta so premožni, pa se za otroka nič ne zmenijo. Umrli nezakonski oče po svojih starših še ni bil odpravljen, je pa tudi sam imel nekaj premoženja, ki so ga sedaj vzeli starši. Vprašate, kako bi dobili kakšno pomoč za otroka. — Za nezakonskega otroka so dolžni skrbeti: v prvi vrsti nezakonski oče, če ta nič nima, potem nezakonska mati; če je ta brez sredstev preide potem ta dolžnost na starše nezakonske matere. Nikdar na ne preide ta dolžnost na starše nezakonskega očeta. Če ima nezakonski oče premoženje, pa umrje, preide dolžnost oskrbovati otroka kakor kak drug dolg na očetove dediče. Če so starši nezakonskega očeta podedovali po umrlem sinu njegovo imetje, potem so kot dediči dolžni iz tega podedovanja imetja poravnati oskrbovalne stroške za nezakonskega otroka

svojega sina. — Svetujemo Vam, da greste na sodišče in tam razložite varstvenemu sodniku vašo zadevo. Verjetno bo dal poklicati starše umrlega nezakonskega očeta, ki jim bo razložil njihovo dolžnost kot dedičev po sinu in boste morda brez tožbe zagotovili svojemu otroku potrebno preskrbo.

Tožba proti občini. N. V. K. V. — Pišete, da ste sedaj zvedeli, da bi že pred 6 leti dobili službo, bodisi kot pometalka na železnici ali snažilka na banovini, če ne bi takrat občina na tozadevno vprašanje odgovorila, da niste sposobna za tako službo. Vprašate, če lahko po italijanskih postavah zahtevate odškodnino od občine, ki vam je s svojim odgovorom preprečila službo. — Pri nas veljajo tozadevno še vse stare, jugoslovanske postavbe. Če ste vedeli za to neugodno poročilo in je od tedaj preteklo že več kot 10 mesecev, odnosno če je preteklo več kot eno leto, odkar vam je škoda nastala, potem je odškodninska tožba zastarana. Če vaša odškodninska pravica še ni zastarana, potem smete tožiti za odškodnino dotičnega občinskega uslužbenca, ki je podpisal poročilo in občino. Predvsem pa boste morali dokazati škodo, to je, da samo zaradi tega poročila niste bili nastavljeni. Tak dokaz se nam zdi precej težaven in ga je težko doprijeti.

Spor zaradi preužitka. L. T. L. — Kot vžitkar ste imeli na posetvu izgovorjen prevžitek in sicer: hrano, stanovanje in vso obleko. Ko je bilo posestvo prodano, se z novim lastnikom niste razumeli in se je zaradi tožbe od sodišča določil živčni nadomestek v naravi, za stanovanje in obleko pa denar. — V prejšnjih letih ste ta prevžitek v redu dobivali, letos pa lastnik pravi, da je izšla uredba, da so vsi prevžitki odpravljeni. — Take uredbe ni. Sedanji lastnik je dolžan dati tisti prevžitek, kot je bil s sodbo določen. Tista živila, ki so sedaj na karte, boste pač prejeli v mesečnih obrokih in ne naenkrat; v kolikor pa imate več prisojenega kot se dobiva na karte, pa je, po našem mnenju lastnik dolžan, da vam ta presežek preskrbi bodisi v naravi ali pa da odgovarjajočo vrednost v denarju.

Lekarna

Z vinskim kisom se nateri, ko čutiš, da se ti bliža bolezen. Ker potegne tudi gorčičina kopelj za noge, če držiš noge nekaj minut v gorki vodi. Dve pesti gorčične moke na 5 litrov vode.

Če glava boli od živcev, pomaga marsikomu čaja gorkoga žajbeljnovega čaja. To prežene tudi srbenje, samo piti ga je treba več dni.