

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

30. JULIJA

STEV. 31

O denarju

Denar — sveta vladar! Ta pregovor je danes tako resničen, kakor malo kateri. Le nekaj zelo važnega je treba dodati: sveta vladar, če z njim znaš dobro gospodariti. Če ne znaš, ti je v pogubo.

Zdajšnji čas je gotovo primeren, da in tam, ob takšni ali drugačni priliki spregovorimo kaj tudi o denarju. Bližamo se namreč dobi, ki nemara ne bo več hotela ustoličiti gesla: Denar — sveta vladar. Zakaj to geslo je iz dobe liberalizma in iz njega rojenega kapitalizma, obema pa poje mrtvaški zvon. Prihajamo v novo dobo, kjer bo imelo veljavo pridno in vestno delo, zvesto izvrševanje poklicnih dolžnosti in sodelovanje vsakega posameznika pri prizadevanju za dobrobit skupnosti — pa naj bo ta skupnost družina ali stan ali narod. Denar mora iz gospodarja postati samo služabnik.

Vendar je to zaenkrat še pesem bodočnosti. Mi pa živimo in se trudimo od včeraj na danes in od danes na jutri. Zato moramo o denarju še vedno govoriti kot o gospodarju, o vladanju, iskati pa potov, kako bi sami iz denarja — gospodarja napravili v svojem gospodarstvu služabnika, ki bi ne vladal, ampak služil.

Če bi pred nekaj leti kmečkim ljudem pisali o denarju, bi zadeli v sršenovo gnezdo. »Se za sol in smrdljivac nimamo, pa pišejo o denarju!« Sedaj so se pa glede tega časi precej spremenili. Kmetijski pridelki so se v ceni sorazmerno mnogo bolj dvignili kakor druge potrebščine, ki jih kmet rabi za gospodarstvo in za družino. Razen tega ne smemo pozabiti, da se javne dajatve, pa naj bodo davki in doklade ali odplačilo dolgov ali takse itd. niso nič dvignile. Zato je v kmečke hiše začel — sicer polagoma — pritekati denar, ki so ga prej tako potrebovali. Da je to res, se je pokazalo pri zadnji zamenjavi denarja. Na dan je prišel denar iz takšnih bornih hiš in hišic, da bi človek skoraj ne verjel,

iz sreca privoščimo kmečkemu stanu to izboljšanje, želimo pa, da bi imelo trajno vrednost in kar največji učinek.

Ker se torej zastran denarnih dohodkov razmere za kmečko ljudstvo ne slabšajo, se bomo danes pomenili o vprašanju: »Kam z denarjem?« Ne vzemite pa tega vprašanja tako, kakor bi hoteli reči, da je na kmetih denarja preveč in da ne veste kam z njim! To ne. Pač pa je razumeti vprašanje tako, da je s tem skromnim denarjem, ki teče v naše kmečke domove, treba še prav posebno skrbno in vestno gospodariti, da se ne bi primerilo, da bi denar slabo gospodoval, namesto da bi dobro služil.

Prvo je: Denar ne sme v nogavice! To pravilo velja vedno, danes je pa še prav posebno pomembno, ker živimo v izrednih, vojnih časih. Vsi dobro vemo, kako je z denarjem v takšnih časih. Razen tega je doma shranjen denar popolnoma neploden, nič ne donša. In vendar je njegova naloga, da donša, da služi. Bolje bi bilo, če bi ga dali v domačo hranilnico. A slišimo že vaš odgovor: »V hranilnici nam bo spet zamrznil«. S tem zamrzovanjem imamo slabe skušnje, zato rajši svetujemo takole: Denar porablajte sproti za izboljšanje svoje kmetije. Vseeno je, ali je vaša domačija večja ali manjša — povsod je vse polno prilik in potreb, kamor se denar vtiakne tako, da bo služil gospodarstvu.

Da je potreb res veliko in da so tudi velike, boste vsi priznali. Pa je vendar tudi pri potrebah zelo umestno in koristno, če je človek gospodarčen. Se pravi, treba je potrebe z ozirom na njihovo nujnost in gospodarsko važnost prav oceniti in glede na to oceno v pravi red spraviti.* Nihče naj ne bo hud, če posežemo za kakšnih 15—20 let nazaj in postrežemo s primeri, ki niso privlečeni za lase. Vna-

* Ne smemo spet delati starih napak!

prej povemo, da jih ne gre jemati, kakor bi se bilo to dogajalo v vsaki kmečki hiši; povemo tudi, da imamo le namen našemu kmečkemu človeku koristiti. Kakšni so ti primeri? V času, ko se je po bivši svetovni vojni vse dobro prodajalo in je bilo na kmetih denarja razmeroma precej, so ljudje najslabše gospodarili. Iz tistih časov je bilo največ dolgov.

Denar pa je šel za negospodarske in nekmečke stvari. V kmečke hiše se je začela štlutiti meščanska moda v pohištvo, obleki, jedi itd., ki je bila zelo draga in zelo škodljiva. Kmečkim nevestam so za na kmete kupovali meščanske bale, v kmečke domove so prišle »kredence«, »zofe« itd., a lepe in kmečki hiši ter okolju primerne škrinje so romale pod streho. V oblačevanju je bilo treba čimprej in čim temeljiteje izbrisati razliko med mestom in deželo. Kdor bo še veljal za »kmečkega«?! Prosim, da me ne razumete napačno. Nismo proti napredku po naših domačijah, dokler je koristen; smo pa proti takšnemu lažinapredku, ki je gospodarsko in stanovsko škodljiv.

Kakšne so bile posledice zgoraj opisanega »napredka«?

Prišla so leta težke gospodarske krize. Ko bi bili v časih denarja ljudje prej izboljševali svoje gospodarstvo, ga »modernizirali« in dvignili v donosnost, potem pa šele mislili na ostalo »modernost«, bi bilo marsikaj drugače kakor je bilo. A marsikje so kmetovali po starem, živeli pa po novem, to dvoje pa ne gre vkup!

Ne pozabimo niti za hip, da bodo spet prišli časi krize za kmetijsko gospodarstvo. To je zgodovinsko dognana nujnost. »Domoljub« — prijatelj našega ljudstva — ne bi rad, da bi mu pozneje kdo mogel očitati, češ, ko je bil čas, nisi spregovoril potrebne besede. Govorimo sedaj, govorimo jasno in odkrito: Naš kmet mora v dobi gospodarske konjunktore (prospevanja) gospodariti v splošnem, posebno pa z denarjem drugače, kakor je gospodaril v bližnji prošlosti. Denar, ki je v kmečki hiši zmeraj trdo prislužen, naj se porablja res gospodarsko, t. j. tako, da bo čim boljše služil snovnemu napredku, nič manj pa duhovni rasti kmečkih družin. Zato bomo v prihodnje o denarju še katero rekli — pa brez zamer!

Odpadanje sadja

Mnogo sadja odpade še preden dozori. Že takoj po cvetju začno odpadati posamezni plodovi in včasih se nam zdi, da bo vse cvetje odpadlo. Kar težko nam je, ko vidimo po tleh vse polno komaj zastavljenih plodov in si mislimo: koliko sadja bi lahko bilo.

Vzroki odpadanja so različni. Največkrat je vzrok pomanjkanje hrane ali vode, ali pa obojega. Narava namreč poskrbi za cvetje v toliki meri, da se ne sme vse oploditi. Če je vreme ugodno, se prav rado oplodi toliko cvetov, da bi plodovi drevo čisto izčrpali in polomili, če bi vsi ostali na njem. Zato je spet poskrbela sama narava, da plodovi sami odpadajo, v kolikor se cvetje v ugodnem vremenu le preveč oplodi. Za te odpadle plodove takoj po cvetju nam ni treba biti žal. Saj vemo, da preveč polno drevo ne more roditi zdravega in lepega sadja; pri vsem tem pa drevo samo dostikrat čisto opeša. Vse svoje moči da za preobilni rod sadja. V hudi zimi tako izčrpano drevo prav rado pozebe; če opešano

sadno drevo napadejo zajedavci, prav pogosto v borbi z njimi podleže; zato ni prav, če je sadno drevo preveč obloženo s plodovi. V Ameriki so začeli in posnemajo tudi pri nas nekateri naprednejši sadjarji redčenje preštevilnih plodov. Vse slabše in manj vredne plodove iztrebijo, pustijo le popolnoma zdrave, lepo razvijajoče se sadeže in samo toliko, kolikor jih drevo brez škode za svoje zdravje in razvoj more prenesti. Tako so tudi dosegli, da jim sadno drevje mnogo bolj redno rodi. V naših razmerah nam sadno drevje rodi obilno komaj vsako tretje leto, potem pa spet prav malo ali nič. Z rednim gnojenjem in pravičnim gojenjem sadnega drevja se doseže, da drevo redno rodi vsako leto po nekaj. K pravičnemu gojenju je prištevati tudi odstranjevanje odvečnih plodov. Nikakor pa ne smemo pustiti, da lepo obloženo drevo strada. Poskrbeti moramo za hrano in vodo, če hočemo, da bo sadje lepo in da bo drevo imelo še kljub temu dovolj moči, da si pripravi že jeseni cvetje za

prihodnje leto. Za hrano in vodo najboljše poskrbimo z zalivanjem z razredčeno gnojnico. Zaliti je treba temeljito, tako da se zemlja napoji vsaj pol metra globoko pod vso krono. — Dobro je, da zemljo malo zrahljamo in s kakim količnem napravimo do $\frac{1}{2}$ m globoke luknje. Tako bo zemlja gnojnico tem lažje vpila. Dobro napojena zemlja drži vlago do 14 dni in samo zelo polna drevesa bi kazalo zaliti vsak teden. Od druge polovice avgusta naprej pa z gnojnico ni več dobro zalivati, ker drevo prebujno uspeva in les jeseni ne dozori. Nedorzoren les pa tudi v ne prehudi zimi pozebe.

Drugi vzrok, da sadje odpada, so množični zajedavci in škodljivci ter bolezn. Če je poškodovano listje ali deblo ali korenine, v vsakem primeru je prizadeta preskrba s hrano in hranilnimi sokovi, že nastavljeni plodovi odpadajo, da se vsaj drevo samo reši propasti. V tem času ravno odpada po zavijačih napadeno sadje. Zavijačeva ličinka (črv) je še čisto v odpadlem sadju. Šele kasneje bo zlezla ven in na drevo, kjer se bo v primerni razpoki ali v skorji zabubila. V kratkem bo nov metuljček — jabolčni ali hrušev ali kakšen drugi zavijač — z novo zalego uničeval sadje.

Pri nas ima zavijač na leto dva roda. Črvi, ki sedaj lezejo iz plodov, se niso kar sami od sebe zaredili. Čudež bi bil, če bi kakšno življenje nastalo samo od sebe, pa čeprav je to življenje samo življenje najmanjšega črvička. Zavijač se je v plodu razvil iz jajčeca, ki ga je že pred več kot mesecem dni na še čisto mladi plod položila samica jabolčnega zavijača. Iz jajčeca je zlezla ličinka in se zajedla pod kožo, prav do mladih peček. Luknjica za njo se je zarasla; na zunanji ni bilo mogoče opaziti nobene spremembe. V tem času pa opazimo, da sadiči v razvoju zastanejo in odpadajo; luknja v plodu je znak, da je črv že zlezal ven. Če pa na odpadlem sadju ni no-

bene odprtine, je črv še v njem. Kar pogledajte ga. Prerežite plod in v njem boste našli zavijačovo ličinko. Ko doraste (to je sedaj v drugi polovici julija), zapusti plod in se zabubi v varnem zavetju na deblu.

Sredi avgusta se bodo pojavili v sadovnjakih metuljčki drugega zaroda; izleteli bodo iz teh bub. Tedaj bodo zanesli jajčeca na že prej razvite plodove, ki so že razredčeni po vseh drugih škodljivih vplivih in bo zato škoda povzročena po drugem zarodu črvov še dosti občutnejša od dosedanje. Napadeni plodovi ostanejo do kraja na drevesu kakor drugi zdravi plodovi. Na zunanji se jim ne bo nič poznalo ali (pri bolj ranih sortah posebno) prav majhen rovič pod kožo. V jeseni pa bomo opazili, da nekateri plodovi bolj zgodaj dozorevajo. Če bi tak plod pogledali, bi v njem našli doraščajočo ličinko zavijačovo. Plod je črvič. Črvič sadje zgubi mnogo na svoji vrednosti, v shrambi se slabo drži, prav rado začne gniti in tudi okus je samo polovičen. Prav gotovo se splača vse storiti, da zmanjšamo to škodo.

Glede na zavijačovo življenje razvidimo, kako mu bomo najlažje prišli do živega. Mnogo ličink prvega zaroda je mogoče poloviti v nastavljena skrivališča. Okrog debela v višini 1 m od tal se ovije slama ali valovita lepenka. Ko si ličinka išče primeren prostor, ga bo našla v tej slami ali lepenki in se tu zabubila. Nam ni treba drugega, kot od časa do časa ta skrivališča pregledati in škodljivce pobiti.

Mnogo ličink se zabubi kar v odpadlem sadežu. Tako imamo spet ugodno priliko za pokončevanje. Vse odpadlo sadje je treba sproti pobirati. Sedaj je to že dobro za krmno svinjam. Če ga drugače ne moreš porabiti, ga sežgi ali globoko zakoplji v tla, da škodljivci nikoli ne bodo videli belega dne.

Listje dreves kot hrana

Živina predstavlja vrednost, katere ne smemo zanemarjati, ampak moramo stremeti za tem, da jo pomnožimo do skrajnih mej, v kolikor nam dopuščajo krmske razmere in prostor v hlevu. Krmske razmere se z različnimi merami vedno lahko iz-

boljšujejo, dočim je prostor v hlevu — enkrat odmerjen — stalna postavka, ki se v današnjih časih težko menja v prid živini. V zadnjih številkah »Domoljub« so bili objavljeni članki o pridelovanju in lastnostih njivske krme. Danes pa si

oglejmo še neko drugo krmo, ki je važna zlasti v ovčjereji in kozjereji pa tudi za govedorejo je uspešna. Ta krma se sestoji iz listja različnih gozdnih pa tudi sadnih dreves.

Listje kot krma ima svojo hranilno vrednost, ki je skoraj enako visoka kot jo ima dobro seno. Seveda je potrebno, da je listje spravljeno kot krma (posušeno) ob pravem času, to je takrat, ko je v polni življenski moči. Ponekod grabijo že odpadlo listje sadnih dreves in ga uporabljajo kot krmo. O taki krmi lahko rečemo, da velja isto, kot velja za prestaro seno: ima namreč mnogo vlaknine, ki je povečini neprebavljiva, procent beljakovin pa je znatno zmanjšan. Ako primerjamo seno in listje, dobimo po Kellnerju naslednje vrednote:

	Prebavljivih beljakovin	Škrobna vrednost
Srednje dobro trav-		
niško seno	3.8%	31.—
brezovo listje	3.9%	26.—
bukovo listje	3.4%	19.20

Približno isto vrednost ima tudi hrastovo, jesenovo, javorjevo itd. listje. Po podatkih od nemškega Reichsnährstanda ima osušeno mešano listje (listje od različnih dreves) 5% beljakovin, škrobna vrednost pa znaša 33, torej isto hranljivo vrednost kot dobro travniško seno.

Čas napravljanja listja za krmo ni tako strogo določen, kot je n. pr. za košnjo. Vendar je treba gledati tudi pri napravljanju listja na to, da se dobi dobra, hranljiva in obilna krma. Spomladi je listje mehko, vodeno in ima v sebi še malo hranilnih sestojin, v jeseni pa postane trdo in vlaknasto ter zgubi del svojih najhranjlivejših sestojin. Najbolje

je torej, ako napravljamo listje za krmo poleti in sicer v mesecu avgustu do srede septembra, ker v tem času bomo dobili na beljakovinah najbogatejše listje.

Listje se lahko osmuka z vej in se posuši ali pa se oklestijo veje in se suši na vejah, katere ponekod povezujejo v takozvane vejnike. Veje odnosno vejniki se pokladajo živini in ko ko živina obere listje, nam ostanejo suha drva.

Pri napravljanju listja odnosno pri obsekavanju dreves moramo biti oprezní: kajti z brezobzirnim obsekavanjem in smukanjem, bomo drevo pripravili do tega, da se nam bo osušilo, ker drevo predeluje svojo hrano vprav v listju in brez listja ne bo uspevalo tudi na bogati zemlji ne. Ako n. pr. osmukamo v juniju brest, nam v juliju požene že novo listje, ako ga osmukamo še drugič in to ponavljamo nekaj let, se nam bo brest kaj kmalu osušil. Zato je vedno bolje, da obsekavamo in smukamo drevesa šele v avgustu, ko si je drevo nabralo s pomočjo listja precej rezervne hrane in jo je nakopičilo tudi že v popju, iz katerih, bodo pognali drugo leto lističi. Razen tega pa bomo dobili več in vrednejšega (po hranljivosti) listja.

Brezobziren boj pa napovejmo grmovju, ki se marsikje šopiri po naših poljih. Posekavajmo ga in uporabljajmo za krmo, ki je zlasti za drobnico (koze in ovce) jako privlačna. Na ta način bomo lahko redili tudi ovce in koze, ki so v današnjih težkih časih velikega pomena; kajti to so živali, ki imajo jako male zahteve, nudijo pa mnogokateri koristi. Z listjem v suhem stanju ali poparjenim pa se zadovolji tudi goveda, poparjenega rado žro tudi svinje.

Čebele pred ajdovo pašo

Letos s čebelami spet nismo mogli dosedaj biti zadovoljni. Neugodno vremenske in pašne razmere so spomladi zelo zavrle razvoj družin, ki so zaradi tega prišle v glavno spomladansko pašo nezadostno razvite in jo že glede na to niso mogle dobro izkoristiti. Po drugi strani je pa tudi v glavni (travniški) paši nagajalo vreme. Družine so se začasa glavne paše šele dobro razvile in zasedle prej zevajoče praznine v panjih — med tem so bili pa travniki pokošeni, cvetje

se je osulo; v panjih so sicer ostale lepe, močne družine, a paše je bilo v glavnem konec.

Kjer čebele dosežejo pravi kostanj, so ga pridno obletavale, a z njim je bila ta paša zaključena.

Tudi roji so bili letos pozni in marsikateri med njimi je bil v resnih škripcih zaradi hrane. Kajti prišli so nekako ravno v deževno dobo in je moral biti čebelar pazljiv, da mu niso stradali.

Toda, kar je bilo, je bilo. Sedaj se ne

da pomagati, tudi farmati več ne zaleže. Čebelarji moramo še prav posebno imeti pogled vedno uprt v bodočnost in — upati, sicer bi marsikateri med nami čebelarje opustil. Mi nismo med takimi. Letos ni še vseh dni konec — pred seboj imamo še, sicer zadnjo, vendar še vedno upapolno pašo — na ajdi. Slovenskemu čebelarju pomeni ajda zelo veliko. Na ajdi si naberejo družine, če je količkaj ugodno, zimsko zalogo, če gre pa po sreči z vremenom, pa še kaj več. V ajdovi paši se tudi še enkrat dobro razliri zalega, da pridejo družine v zimo z mlado, zdravo in krepko živaljo, kar ima za ugodno prezimovanje in uspešno dočakanje pomladi vsekakor velik pomen.

Torej ajdal! V naših krajih se začne ajdova paša nekaj dni po Veliki maši, konec pa ponavadi kak dan pred Malo mašo. Vsega skupaj traja ta paša dobrih 14 dni. Kratka je, a izdatna, če so dani glavni pogoji, to je ugodno vreme, ugodna lega pasišča in izvrstne čebelne družine.

Glede ugodnega vremena smo čebelarji — na žalost — brez moči. Je ali pa ni. Največkrat je tako, da je nekaj dni lepo, pa pride dež, nato se spet zjasni in tako gre dalje. Iz tega muhastega vremena, ki je pri nas kaj rado, sledi za čebelarje važno načelo: Če hočem, da bodo družine v ajdi kljub nagajanju vremena in kljub res kratkotrajni paši kaj prida nabrale, morajo biti močne in popolnoma v redu. Zato imajo prav tisti, ki pravijo, da jamči za uspeh v ajdi v

prvi vrsti nabito poln panj, iz katerega se ob ugodnem vremenu žival kar razliva po pasišču. Samo taka družina more do kraja izkoristiti pašne dni, pa tudi kratko dnevno dobo medenja. Saj je znano vsem čebelarjem, da ajda med le dopoldne, bolj prav: le do desete ali enajste ure — potem je pa v glavnem samo še brezplodno obletavanje in ropanje.

Zato gotovo za ajdo ni važnejšega načela kot to, da postavimo v to pašo zares močne, odlične družine. Negospodarsko in nečebelarsko ravna, kdor začne takole: imam n. pr. 20 srednje obljudenih, bolj šibkih panjev; če bo paša ugodna, bom pridelal na vsak panj 10 kg medu, skupaj 200 kg. Ta račun je zelo varljiv. Srednje in šibke družine naberejo kaj za točilo le ob izrednih pašnih razmerah, sicer pa samo zase ali pa kak kg čez, včasih pa še zase premalo. Boljši je takle račun: iz 20 srednje močnih panjev bom naredil 15 močnih, z živaljo zastrpanih panjev; če bo paša ugodna bom z veliko večjo verjetnostjo pridelal na panj kakih 15 kg medu skupaj torej več ko 200 kg.

Razen močnih družin je pa seveda pogoj za uspeh tudi to, da so vse družine zdrave in v redu. Kdor bi brezmatične družine ali trotove pošiljal v ajdo, bo silno razočaran, ker bo lažje imel po ajdi kakor so bili pred njo. O teh stvarih smo že dali našim čebelarjem nekaj kratkih navodil, zlasti glede matic, v prejšnjih čebelarskih člankih.

LEKARNA

Pemiri živca. Razreži in zmešaj po 3 dkg rmana, melise, žlahtne mete in žajbelja. Po 15 gr papaveze sveče, bezgovega in lipovega cvetja, maka in plavic, 8 gr. kalamorne in pa 4 gr. kumine, janeža in mazača. Če si li kri v glavo, če ti je tesno v prsih, prevrejš žlico te zmesi na tri osminke litra vode, pij mlačno po požirkih in moči si senca, zalilnik in zapestje z orožnim kisom.

Bolnik je prelehan. Bolnika je treba večkrat pregledati, če se mu niso naredile po životu rdeče lise. Če ne preženemo lis, bodo pomodrele ali celo počrnele, meso se začne gnojiti, bolnik trpi hude bolečine. Še bolniki, ki preležijo kaj kmalu. Bolnika umij vsak dan po vsem životu z oksano vodo in giej, da ga ne žuli kak rob ali zgubna rjuha. Če je koža zaripea, umij

jo takoj z vato, namočeno v žganju, ali z limonovim sokom; če ni drugega, je dobra tudi mlačna oksidna voda. Potem potrosi z riževo moko ali s praškom za otroke. Dobijo se tudi kavčukovi svički, ki se podložijo tako, da se ne dolika boleče mesto postelje. Posoda vode pod posteljo jemlje vročino nase. Treba jo je večkrat premeniti. Paziti je treba, da je bolnik v suhem, ker mu mokrota poveča bolečine.

Za vetrove: Kuhaj žličko janeža, pol žličke majarona in pol žličke kumne na $\frac{1}{4}$ litru in spij polovico zjutraj na tešče, drugo polovico zvečer. Ogiblji se mokrih tal in devaj na trebuh gorke komilичne obkladke. Jemlji vsak teden žlico ricinovega olja.

Za madron in materničnost (histerija). Kuhaj polaj na vodi ali na vinu. Navada

gospodinj je, da ga ocvrejo z jajcem, kar pomaga tudi za ščipanje, posebno, če popiješ po cvrtju še šlice gorkega vina, na katerem je prevrel polaj. Če si utrujen, si deni pod podplate polaj. Za bolne dlesni sežgi polaj, zmešaj pepel s kašo in namaži s tem rahlo dlesni in izperi s polajevim oparkom.

Rmeno lakoto ali studenko (*Galium vero*) devaj zmečkano na prisad in na opečenine. Če teče kri iz nosa, jo ustavi lakotin zamašek. Vsa trudnost izgine iz nog, če jih okoplješ v izkuhi. Grintave in božjastne otroke koplji v izkuhi, taka kopel pomaga tudi materničnim ženskam. Bela lakota pomaga kot kopelj dekletom. Čaj ali mezgo te lakote dajaj božjastnim in udničnim.

Za zatečena pljuča: Zreži več rep na tanka kolesca, postavi v dobro pokriti lončenji posodi v peč in pusti tam več ur. Potem odlij sok, ki se je izcedil, raztopi ječmenovega sladkorja in zmešaj s njim. Na 4 žlice repnega soka 1 žlico ječmenovčeve razstopine, kar jemlji večkrat po žlici. Ječmenovec (*Lerstenschleim*) se dobi v drogerijah, pa tudi po trgovinah.

Črne jelše liste si devaj na kolke in hude bolečine bodo prenehale. Naveži jih na omrtvele ude, ko so kakor kuhani, naveži nove, dokler ne čutiš da omrtvelost ne odneha. Če se ti je ustavil pot na nogah, si nabašj v nogavice jelšinih listov in če greš na dolgo pot, si jih nabašj v obutev. Ženam, ki odstavljajo, dobro dene, če si nabašejo liste v nedrija. Za mrzlico je jelšin lub boljši kakor kinin. Kuhaj 10 gramov na ¼ litra vode in

jemlji po 3 žlice dvakrat na dan, ali pa dvakrat na dan žličko stolčenega luba.

Za mrzlico, ki je posledica slabe vode, zmešaj: žlico ricinovega olja in nekaj kapelj tinkture amare (v lekarni) s praškom kinina, poplakni s črno kavo. To vselej na dan mrzlice. Ne uživaj mastnega mesa in težkih močnatih jedi, malo fižola dene dobro, prav tako kurja in prežgana juha, tudi zelenjadna, nedozorel ali sicer slab krompir in mokra zemlja škoduje mrzlici podvrženim ljudem.

Zlatenični in vročekrvni naj se gibljejo pozimi dosti zunaj in naj uživajo vsak dan endivijo, burgonsko solato, surovo ali kuhano.

Otečene noge vplaknejo, če jih postaviš na segreto hrastovo desko in jih nateriš potem s toplim lanenim oljem. Voda ni za otečene noge. Če moramo bolniku noge umiti, jih umijemo rajši s špiritom, ali z žganjem, ali z arniko.

Žganje kot pijača je pravilo že premnogo ljudi v revščino in v prezgodnji grob. Žganje kot obkladek pa je velika pomoč v mnogih boleznih. Če so se razpasle po glavi grinte, zmoli robec v žganju in obveži glavo. Tako tudi, če so prišle v lase uši. Žganjev obkladek jih pokonča. Na vnetja jetra zmešaj rumenjak z žganjem. Ko se posuši ponovi, dokler ne mine bolečina. Za vnetja zaslužena pljuča je žganjev obkladek izvrsten. Da ni premrz, deni žganje v lonec s toplo vodo, da se malo pogreje. Stari ljudje so si utirali slivovko v prsa, da jih ni mučila naduha.

K U H I N J A

Solate. Solate napravim takole: Osnaženo, oprano in osušeno solato zmešam z dvema ali z enim krompirjem. Kuhan, še gorak krompir, olupim in narežem na tanke rezine. Potem vlijem nanj nekaj kapljic olja, osolim, potreseš s pestjo sesekljane drobnjaka in pustim, da se shladi. Solato primešam šele pred serviranjem, nakar vse dobro premešam in okisam s kisom. Krompir in drobnjak sta nekaka zabela solati. Namesto drobnjaka rabim lahko tudi zeleno drobno sesekljano stebelce česnja. Tega zadostuje manjša količina.

Krompir, kifelčar. Krompir kifelčar je zgodnji krompir, ki je zelo gost in tudi prijetnega okusa in tečen in redilen. Priporočljiv je posebno zato, ker potrebuje zelo malo maščobe.

Pečen kifelčar brez masti. Zberem bolj srednje debele sadike, jih operem, denem na pekačo neolupljene in jih v

pečici spečem lepo rumene. Serviram kifelčar s soljo kot samostojno jed.

Pečen kifelčar na drug način. Kifelčar ostrgam, operem in denem v kozico, v katero sem dala prav dalo masti. Površino potreseš s soljo, z zdrobljeno kumeno in s sekljanim zelenim petršiljem. Krompir denem v pečico in lepo rumeno spečem. Serviram ga z zabeljenim stročjim fižolom kot samostojno jed.

Zabeljen stročji fižol. Fižolu odstranim končnice, pristavim z mrzlo vodo in skuham do mehkega. Kuhanega stresem v skledo, potreseš s sesekljanim drobnjakom in prav malo zabelim s precvrtimi drobtinami. Dobro so drobtinice od kruha iz enotne moke. Ako dam med kuhano fižolu vejico šatraja, mu zboljšam duh in okus.

Riž na turški način. Pol kg riža zberem in zbršem. V kozico denem malo masti, zrežem vanjo celo čebulo in pri-

denem zbran in zbrisan riž. Ko se riž nekaj časa praži, ga potrese s sledečimi zelenjavami katero prav na drobno sesekljam. Zelenjave: stebeljce češnja ali pora, 2 korenčka, pol zelenine korenine, pest zelenega graba in prav malo

paprike. Riž zalijem z vrelo osoljeno vodo ali s krompirjevo. Kozico dobro pokrijem in pražim polagoma 40 minut. Pred serviranjem jed dobro premešam in porabim kot samostojno jed.

GOSPODARSKE VESTI

Cene

Ljubljana. Cene mesa: govedina I. vrste 7.60—8.35 lir, II. vrste 6.45—7.20 lir za 1 kg. Goveji jezik kg 9.10 lir, vampi 3.80, pljuča 3.05, jetra 6.85, Indvice 7.60, možgani 7.60, loj 5.30—9.10 lir za kg. Teletina: I. vrste 9.50 lir, II. vrste 8.35, jetra 9.90, pljuča 6.85, lir za kg. Svinjina I. vrste 11.80, II. vrste 10.65 lir; pljuča 6.10, jetra 6.85, ledvice 7.60, glava 3.80 lir za kg; domača slanina 11.80, domače salo 12.35 lir, mast 15.20, šunka 15.20, prekajeno meso 11.40—12.15 lir, vse za 1 kg.

Klobase: krakovske 1 kg 13.50 lir, debrecinske (lovske) 9.10, hrenovke 13.70 lir, safalade 12.50, šunkarice 15.20, sveže kranjske 18.25 lir, polprekajene kranjske 15.20 lir za kg.

Žito in zelenjava: proso kg 1.90—2.30 lir, fižol ribničan 3.25—3.60 lir, prepeličar 3.80 lir; solata ajserica kg 2 liri, cvetača 3—4, zgodnje zelje 2, kisló zelje 2.60, ohrovt 2, špinaca 4, paradižnik 4.50—5, kumare 3—4, bučke 3, grah v stročju domač 2.50 lir, grah luščen 10 lir, konoplja 7.60, laneno seme 6, fižol v stročju domač 3.50 lir, inozemski 4, čebula 2—4 lire, por 1 liro, česenj 7, novi krompir 1.75 do 1.90 lir, kislá repa 2.40, korenje 3, peterilj 3—4, zelena paprika 7.50—8, zelenjava za juho 1.50, rdeča pesa 2, kolerabice 1.50 lir za 1 kg.

Novo mesto. meso: govedina prednji del 7 lir za kg, zadnji del 7.80 lir, kravje meso prednji del 6, zadnji del 6.85, svinjina 9.50—10 lir, slanina 11.40—14, svinjska mast 12.50 lir za kg. Surove kože goveje 8—9 lir, telečje 10, svinjske 7 lir za kilogram. — Fižol kg 2.85—3.60 lir, krompir 0.75, lucerna 0.50, seno 0.20, slama 0.12 lir za kg. Trda drva 1 prm 75 do 85 lir, mleko liter 1.95 lir, surovo maslo kg 20—25 lir. Vino navadno mešano pri vinogradnikih 6 lir, finejše sortirano 9 do 10 lir za liter.

Črnomelj. meso: goveje I. vrste prednji del 9.50 lir, zadnji del 10 lir, II. vrste

prednji del 9, zadnji del 9.50, III. vrste 8—8.20 lir. Svinjina 10 lir, slanina 11, svinjska mast 14, čisti med 20, neoprana volna 30 lir, oprana volna 38 lir; surove kože goveje 10, telečje 11, svinjske 7 lir za kg. Trda drva 1 prm 45 lir, mleko liter 1.20 lir, surovo maslo kg 22 lir. Vino navadno pri vinogradnikih 5 lir, finejše odbrano 6 lir za liter.

Živina

Ljubljana. Po podatkih od 25. julija so bile cene živine v Ljubljani v smislu maksimalnega cenika naslednje: volí I. vrste 5.95 lir, II. vrste 4.30 lir, III. vrste 3.40 lir; telice I. vrste 5.95 lir, II. vrste 4.20 lir, III. vrste 3.40 lir; krave I. vrste 4.20 lir, II. vrste 3.80 lir, III. vrste 3.05 lir; teleta I. vrste 6.10 lir, II. vrste 5.70 lir; prašiči nad 100 kg teže 7.60 lir, pod 100 kg teže 6.85 lir za 1 kg žive teže.

Ljubljana — okolica. Iz prejetega obvestila so prodajali živino sredi julija takole: volí I. vrste 7.60 lir, II. vrste 6.80 lir, III. vrste 5.70 lir; telice I. vrste 7.60 lir, II. vrste 6.84 lir, III. vrste 5.40 lir; krave I. vrste 6.50 lir, II. vrste 5.70, III. vrste 4.60 lir; teleta I. vrste 9.30—10 lir, II. vrste do 9 lir; prašiči pršutarji 10 do 14 lir vse za 1 kg žive teže.

Novo mesto. V prvi tretjini meseca julija so imeli v Novem mestu sejnico, na katero so prignali 60 volov, 33 krav, 8 juncev, 7 telic in 4 konje. Od prignane živine so prodali dobro polovico. Na sejnico so pripeljali tudi 285 svinj in 215 mladih prašičev in prodali domača vse. 6 do 8 tedenski prašički so se prodajali po 250 lir za komad. Cena ostali živini pa je bila na osnovi maksimalnih cen naslednja: volí I. vrste 7.60 lir, II. vrste 6.80 lir, III. vrste 5.70—6 lir; telice I. vrste 6—6.90 lir, II. vrste 5.70—6.10 lir, III. vrste 5—5.70 lir; krave III. vrste 4.50 do 5.75 lir, teleta I. vrste 8 lir, II. vrste 7.50 lir, prašiči pršutarji 8—8.60 lir vse za 1 kg žive teže.

PRAVNI NASVETI

Kmetska zaščita. M. J. Vsled kmetske zaščite ste izgubili polovico svoje terjatve, ker je sodišče dolžniku priznalo zaščito in mu dolg znižalo. Vprašate, ali imate kakšno pravico, da zahtevate povračilo izgubljenega dela terjatve, morda od države, ker je ona odredila, da vam ima dolžnik vrniti samo polovico svojega dolga. — Nimate pravice zahtevati povračila onega zneska terjatve, za katerega se je znižal dolg kmetskega dolžnika pri vas. Takega predpisa namreč v uredbi o likvidaciji kmetskih dolgov ni najti. O tem, ali je uredba pravična ali ne, nam sedaj ne kaže razpravljati, ki je vendar že nad pet let v veljavi. Gotovo je, da je kmetska zaščita rešila mnogo zadolženih kmetov pred prepadom, dočim vsled nje najbrž ni noben upnik prišel na boben.

Vzdrževanje bivše občinske poti. H. R. Občina je neko pot črtala iz seznama občinskih cest, ker jo je uporabljalo samo nekaj posestnikov. Sedaj je nihče neče vzdrževati. Vprašate, kdo je prav za prav sedaj dolžan to pot vzdrževati. — Vsekakor so dolžni pot vzdrževati tisti posestniki, ki jo uporabljajo. Saj se še celo občinske ceste drugega reda grade in vzdržujejo redno s prispevki davčnih zavezancev v onih krajih, ki so jim te ceste poglavitno namenjene.

Odvajanje deževnice z njive. B. Š. I. Z vaše njive odteka deževnica v jarek, ki teče preko sosedovega zemljišča. Sosed preti, da bo jarek na svojem zemljišču zasul. V tem primeru bi se voda ne mogla odtekat v vaše njive. Vprašate, ali bi mogli sosedu njegovo namero zabraniti. — Če se je voda v zadnjem času odtekala z vaše njive v omenjeni jarek, ste vi v dejanski mirni posesti pravice, da odvajate vodo v sosedov jarek. Če bi sosed jarek zasul, bi vas s tem motil v mirni posesti navedene pravice. Opravičeno bi ga v tem primeru lahko tožili radi motenja posesti.

Sprejem v babiško šolo. E. V. Če se zanimате za sprejem v babiško šolo, morate poslati svojoerčno napisano prošnjo preko pristojnega okrajnega načelstva najkasneje do dne 10. avgusta t. l. upravi Državne babiške šole v Ljubljani, Slajmerjeva ulica šte. 3. Prošnja mora biti kolkovana z državnim kolkom za 3.80 Lir in opremljena s kolkovanimi prilogi, ki dokazujejo, da prosilka izpolnjuje pogoje za sprejem v navedeno šolo. Kandidatinja za sprejem ne sme biti mlajša od 24 in ne starejša od 28 let, kar dokaže

z rojstnim in krstnim listom. Biti mora dobrega vedenja, kar dokaže z nravstvenim spričevalom. Dovršiti je morala z uspehom najmanj 4 razrede ljudske šole ter mora prošnji priložiti zadnje šolsko spričevalo. Prednost pa imajo one, ki so dovršile kak razred srednje šole. Imeti mora stalno bivališče v Ljubljanski pokrajini, kar dokaže z domovinskim listom. Biti mora telesno in duševno zdrava in ne noseča, kar dokaže z zdravniškim spričevalom. Omožena prosilka mora predložiti možovo pismeno dovoljenje. Siromašne prosilke lahko prosijo za brezplačno učno mesto in morajo predložiti ubožno spričevalo s potrdilom davčne uprave o predpisu davkov. Učenke, ki se uče na svoje ali pa na državne stroške, imajo stanovanje in hrano v zavodu ter morajo plačati 760 Lir za nabavo babiških priprav in drugih potrebščin. Učenka, ki je bila sprejeta v šolanje na svoje stroške, mora plačati za internatske stroške mesečno po 190 Lir v naprej. Šola se prične 1. septembra 1941, sprejeto bo 20 učenk.

Preskrba ubožca. S. F. Če ubožec nima svojih otrok, ki so ga dolžni po zakonu vzdrževati, mora zanj skrbeti njegova domovinska občina. Hiralnica ni dolžna ubožca sprejeti brezplačno. Stvar dogovora med vodstvom hiralnice in dotičnim, ki ima za ubožca skrbeti, je ali hiralnica sprejme ubožca v oskrbo in pod kakšnimi pogoji. Tudi občine ne morete siliti, da ubožca pošlje v hiralnico, če ga hoče na drug način preskrbeti.

Zapiranje gostilniških obratov. A. P. Hoteli, restavracije in kavarne se morajo zapirati v Ljubljani od 24. uri, v drugih krajih pa ob 23. uri. Drugi gostinski obrati (bifeji, krème, vinotoči, pivnice itd.) se morajo v Ljubljani zapirati ob 23. uri, v drugih krajih pa ob 22. uri.

Koliko goveje živine bo treba oddati? V. M. Po naredbi Visokega Komisarja za Ljubljansko pokrajino je predpisano, da bo moral tisti, ki ima več kot dve glavi goveje živine po najmanj 70 kg teže, oddati do 30. junija 1942 delež 20% žive teže živine, ki je nad 70 kg teže. Nobeno govedo se ne sme zaklati brez predpisane potrdila, ki se izda ob dogonih živine določene za zakol, ali brez posebnega pismenega pooblastila, ki ga izda Prehranjevalni zavod za Ljubljansko pokrajino. Izjemoma je dovoljen zakol v sili, ki ga pa morajo nadzorovati pristojni organi.

Sprememba predpisov o zatembjevanju. Po najnovejši naredbi Visokega Komisarja za Ljubljansko pokrajino, se morajo upoštevati predpisi o zatembjevanju od 22. do 5. ure.