

Gospodar in gospodinja

LETO 1941

14. MAJA

STEV. 20

Prilagoditev kmet. gospodarstva novim časom

Gospodarsko življenje kot takšno ne pozna nobene mehkočutnosti in nobenega pretiranega oklevanja. Dobro shaja tudi, kdor se v vsakem položaju gospodarskega razvoja hitro znajde in se nanovo nastalim gospodarskim zahtevam in razmeram zna spretno prilagoditi. Seveda moramo naglasiti, da velja to pravilo za gospodarsko področje, nočemo ga pa proglasiti za veljavnega v drugih področjih človeškega življenja in delovanja. Nasprotno: V premmogih okoliščinah in položajih življenja velja do zadnje pike prav nasprotno pravilo, da človek mora ostati zvest svojim načelom, pa naj pride kar koli.

Toda tukaj govorimo sedaj samo o gospodarstvu, ki sicer ni niti edina, niti najvišja vrednota v našem življenju, vendar je pa kljub temu tako važna, da nihče ne more brez nje shajati. Kajti z gospodarskim udejstvovanjem si zagotavljamo in urejamo pogoje, da moremo zadovoljevati svoje potrebe, dokler živimo na tem svetu. Potreb je pa vendar vse polno! Najprej je treba jesti, da si ohranjamo po božji volji in po naravnem zakonu samoohranitve svoje življenje in življenje tistih, za katere smo dolžni skrbeti. Treba je obleke in obutve, treba stanovanja itd. Vse to so telesne potrebe, ki jih skušamo zadovoljiti z gospodarjenjem. A to ni vse. Vsak človek ima tudi duševne potrebe, ki so več vredne od vseh telesnih. Saj smo ravno v tem ljudje, da živimo poleg telesnega tudi duševno življenje, ki ima svoje posebne zahteve in potrebe. Če si želiš lepe kajige, časopisa, če te veseli pesem in godba in celo sam rad zapoješ, ali če raziskuješ razne pojave in jim skušaš priti do dna, če spoznavaš Boga in ga častiš v cerkvi in v vsakdanjem življenju — to in še marsikaj so duševne potrebe. Prav pomembno je, da je tudi duševnim potrebam, če jih hočemo zadovoljiti, potrebno

gospodarjenje, z drugo besedo: pridobivanje tvarnih sredstev, da jih z njihovo pomočjo utešimo. Gospodarstvo je skratka vse človekovo delovanje, ki redno skuša pridobivati sredstva za zadovoljevanje človeških potreb (telesnih in duševnih).

Staro gospodarsko pravilo pa je, da s čim manjšim trudom dosežeš čim večji uspeh. To pravilo velja za vsako gospodarstvo, seveda tudi za kmečko. Zato je v gospodarskem delovanju vedno treba imeti možnosti, kako bi v danih razmerah bilo mogoče doseči čim večji uspeh. Razume se samo po sebi, da na pošten način, kajti z majhnim trudom nepošteno dosežen uspeh ni gospodarstvo, temveč goljufija.

Kmečki človek je po svoji naravi navezan na dosedanje, na staro in se novotariji boji. Do gotove meje je ta lastnost dobra, v gospodarskem življenju je pa največkrat slaba. Zato se je bo treba otresti in svoje gospodarstvo urejevati in usmerjati po zahtevah časa ter računati z danimi gospodarskimi stvarnostmi.

Med te stvarnosti štejemo predvsem dejstvo, da je slovensko kmetijsko gospodarstvo prišlo iz prejšnje kmetijske dokaj aktivne države v državo, kjer je treba kmetijsko proizvodnjo še dvigniti, da bo zadostovala lastnim potrebam. Kar se prej ni »splacalo«, ker ni bilo domačega trga, se bo v bodoče dobro izplačalo. Kar smo prej opuščali (n. pr. pridelovanje pšenice, koruze itd.), ker smo pridelek dobili ceneje iz drugih pokrajin države, bo zdaj ravno nasprotno — gospodarsko koristno pridelovati. Razen tega pa moramo vedno imeti pred očmi, da živimo sredi velike vojne, ki ima še prav posebne gospodarske zahteve in zakone.

Zato gotovo ne bo napak, če se slovenski kmet, pa naj bo večji ali manjši ali prav majhen, v ta vprašanja poglobi in svojo gospodarsko dejavnost usmeri

tako, da bo res »gospodarska«, t. j. da bo v sedanjih razmerah vodila k čim večjemu uspehu.

Prva gospodarska zapoved našega kmeta mora danes biti — lastna prehrana.

Prej si šel v trgovino in za majhne denarce nakupil pšenične moke, koruze, fižola, raznih semen itd. Zato bi mislil takole: »Čemu bi sejal pšenico, sadil koruzo itd., če mi pa n. pr. živinoreja več nese?! Zasejal bom več njiv s kmetскими rastlinami, priredil pri živini in prašičih lepe denarje, zanje pa kupil moko za kruh ceneje, kakor bi jo sam pridelal.«

Tako gospodarski račun (kalkulacija) je bil tačas dober in je vsaj deloma držal. Danes nikakor ne drži! Kaj boš z denarci, če pa zanje ne dobiš ne moke, ne koruze, ne semenja, ne vseh vrst gnojil itd.? Ali boš »kovač« jedel s svojo družino? Danes je prvo: na svoji zemlji pridelati vse, kar je le mogoče, za svojo potrebo.

Druga zapoved, ki jo terja od kmeta sedanjí gospodarski položaj, je pa: prehrana naroda, t. j. prehrana vseh nekmečkih stanov in slojev. To je gospodarska nujnost, ki bo koristila vsem, a v prvi vrsti kmetu.

Kmet je odvisen od drugih stanov prav tako, kakor ti od njega. Skrajno negospodarsko bi bilo danes kmetovati tako, da bi nekmečki sloji začutili, da kmet za dober denar ni v stanu prehraniti vsaj z najnujnejšimi potrebščinami meščanskih in delavskih krogov, ker se ne zna prilagoditi potrebam časa. Slovenski kmečki stan je glasno zahteval od drugih stanov zase pravico in pomoč. Dobil jo je doslej malo. Zakaj? Zato, ker so bili drugi slovenski stanovi več ali manj od njega gospodarsko neodvisni, vsaj glede živčnih potrebščin.

Danes in v bodoče bo drugače. Odvisni bodo; a eno je brezpogojno potrebno: naš kmet mora svoje gospodarstvo tako zasukati in tako dvigniti in izboljšati, da bo gospodarsko odvisnost drugih stanov in slojev mogel trajno izkoristiti v svoj prid. To se pravi: svoje gospodarstvo mora tako organizirati, da bo res postal v pravem pomenu krušni oče naroda v poglavitnih panogah prehrane. V vseh ne bo mogel biti, ker ima premalo zemlje, a s pravilnim gospodarjenjem, z umnim in naprednim kmetovanjem bo vendarle tudi v narodnem prehranjevalnem gospodarstvu imel ono vlogo, ki ga bo postavila za temeljni staa.

Katero zelenjad presajamo v maju in juniju

V aprilu smo pridno sejali in sadili, kolikor je pač dopuščalo letošnje za čuda neprijazno vreme, na zelenjadnem vrtu tako, da smo imeli konec aprila in v prvem tednu maja posajeno večino stebelnate zelenjave in zgodnjo glavno solato. A moti se, kdor misli, da je s tem že opravljena večja polovica dela na zelenjadnem vrtu. Tudi za maj in rožnik nam preostane še mnogo posevka in presajanja. Čakamo samo, da gredo nimo usodni trijaci (Pankracij, Servacij, Bonifacij), ki navadno nosijo s seboj zadnje zmrzeli. Ko izginejo ti trije izpred oči, pričnemo s sajenjem paradižnikov, jajčevca (malenčarti), paprike, kumar, melom, morda tudi artičok. Če nimamo domačih sadik, si jih kupimo pri vrtnarju ali prijateljski sosedu. Kako je treba saditi, da bo pravilno, je poročal naš list že večkrat; opozarjamo samo, da naj imajo korenine čim znatnejši prsteni ovoj, to se pravi, ne samo mo-

čne in goste naj bodo koreninice, ampak naj se drži med njimi prst, ki je ne smemo pred sajenjem otresti.

Sadike vseh naštetih rastlin, ki jih presajamo šele po sredini maja, vzgajamo v cvetnih loncih ali lesenih zabojih ali pa toplih gredah. Če jih moramo pa kupovati, naj vrtnar zavije vsako sadiko posebej, da se ne otrese zemlja z koreninic. Ako presadiš sadiko previdno s celim koreninskim ovojem, ti nič ne zveni in ne prekine svoje rasti.

Važno je vprašanje, kakšne vrste zelenjady boš gojila, koliko sadik naj bo na določenem prostoru, kako daleč naj bodo vsaksebi. Odgovori na ta vprašanja so podani v pregledni tabeli, ki pa seveda ni popolna in se menjava, kar zadeva uporabljene vrste od kraja do kraja. Število sadik je preračunjeno po potrebi zelenjave za majhno, 2—3-člansko družino.

Ime zelenjadi	Priporočljive vrste	Razdalja		Število sadik
		vrst	rastlin v vrsti	
Paradižnik	Veliki rdeči; Alice Roosevelt; Danski eksport; Lukullus; Predsednik Garfield; Trophy (kasna vrsta)	1 m	70 cm	10
Jajčevce	Doigi in okrogli vijoličasti; pekingški črni	50 cm	50 cm	5
Paprika	Kainikova sladka; rdeča in rumena monstrozna; Marinovski (sladka, rumena); napolitanska; Ideal	40 cm	40 cm	5
Artičoka	Zelena francoska; pariška vijolična laška vijolična	1 m	1 m	5
Kumare	Dolga grobliška, Bismark, danska, Golijat, srednje dolga erfurtska; za vlaganje: pariška, nemška, ruska	1 m	40—50 cm	10
Buče	Zelena domača, beograjska zelo zgodnja; portugalska; pečenica	1 m	1 m	1—2
Sladkorne dinje in lubenice	Se ne izplača, ker je prehladno; iz našega juga jih dobimo dovolj in poceni	—	—	—
Kolerabca in koleraba	Kolerabca nadzemeljska: modri Golijat; podzemeljska koleraba: maslena bela in rumena	30 cm	40 cm	20—25
Karlijola	Erfurtska, italijanska, snežna, berlinska	60 cm	60 cm	30
Bele zelje	Liubljansko, brunšviško, Amager itd.	30 cm	40 cm	60—70
Rdeče zelje	Holandsko, žitavsko, dansko	30 cm	40 cm	10
Ohrovt	Vertus, blumentalski, erfurtski	40 cm	40 cm	40—50
Rožnati ohrovt	Herkules, gousenhajmski, ajbburt	50 cm	50 cm	6—10
Lisnati (kodravi) ohrovt	Srednjevisoki zeleni, zgubančeni kot mah	1 m	50 cm	6—10
Glavnata solata (poletna)	Ljubljanska ledenka, orjaški biser, perizerica, postvenka in druge	20 cm	25 cm	30
Endivija	Pariška zelena, kodrasta naravnorumenena, rumenozelena imperijal	25 cm	25 cm	30

Paradižnike privezujemo h količkom po 1,50 m visoko in sadimo tako globoko, kakor so bili prej v topli gredi. Zemlja mora biti dobro pognojena. Zelo jim uga-ja prilivanje z gnojnico Stranske zalistne poganjke sproti odstranjuj; nikakor pa ne listov, ki so za dober pridelek potrebni kakor korenine. Zelo priporočam gojitve paradižnikov, ki je tako važna začim-ba za mnogotera jedila (krompir, riž); za-čimbo si napraviš paradižnikovo mezgo, ki jo dodajaš raznim jedem. Kako okusna je paradižnikova omaka! Kdo ne ceni pra-ženih paradižnikov, pa tudi surovih para-dižnikov, narezanih v zrezke kot solata z do-datkom popra, čebule in druge zelenjave,

so hladilo pri poletnem kosilu in večerji, ki ga vsakdo le pozdravlja. Se bolj bi pa gojile in cenile naše gospodinje paradiž-nik, ko bi vedele, kako ugodno vpliva na telesno zdravje, ker vsebuje velike množine vitaminov in zraven tudi nekoliko radija, četudi ne tistega iz ljubljanske postaje. Ta zadnja prvina zelo dobro vpliva na človeški organizem; posebno pospešuje delovanje obisti in vranc, čisti kri in krepi živce — torej cela lekarna v ma-lem »rajskem jabolku«!

Jajčevce in paprika ne potrebuje-ta opor, presajaj ju pa ravno tako globoko, kakor so stale sadike prej v gnojni (to-pli) gredi. Tudi jajčevce ljubi dobro po-

gnojeno in pripravljeno zemljo ter obilno zalivanje. Če bi opazili, da so plodovi le pretežki, jim pristavimo za oporo količke, a samo višjim vrstam. Zalistnike, ki odganjajo po stebli, odstranjujmo. Mladi vijoličasti plodovi jajčevca so na našem jugu priljubljena prikuha; pa tudi tebi, slovenska gospodinja, bi všeč, le poskusi jo enkrat!

Glede paprike omenim, da so vrste z velikimi plodovi v splošnem sladke, one z drobnejšimi pa ostre. Omenjena sladka Kalinkova je doma na Bolgarskem; drugi dve podvrsti Kalinkove paprike, namreč orjaška citronasta in mlečnobela sta pa posebno izvrstni za vlaganje. Napolitanska ima precej velike rdeče plodove, ki imajo robove. Zelo rodovitna paprika je »kozji rog«, eden rumen, nekoliko oster, drugi pa mlečnobel, tudi iz Bolgarskega. Odlična vrsta je tudi »plodivski kapič«.

Kumarice potrebujejo za kaljenje vlažno gorkoto, sicer ne vzkale. Če hočeš imeti zgodnje kumare, vloži po 3 semena v majhne cvetne lončke in jih postavi na topel vlažen kraj. Ko vzkale, odstrani šibkejšie rastline, v lončku pusti le najboljše. Po primerem zračenju presadi te rastline z zemeljsko kepo vred na tako mesto, ko imajo po 3—4 liste. Ko je pa razvitih 5 listov, okoplji rastline, napolni brazde s prstjo do najnižjih dveh klinčnih listov ter odščični pri vsaki konico nad tretjim listom; stranski poganjki so namreč mnogo rodovitnejši, kakor pa glavna vodilna mladika. Ob toplem vremenu zalivaj, najboljše zvečer, toda s prestano vodo.

V juniju presajamo pozno stebelnato zelenjad: zimsko kolerabo, belo in rdeče zelje, glavati rožnati in kodrasti ohrovt, karfijolo, glavnato solato in poletno endivijo. Če ne dobiš pri svojem vrtnarju ravno zvrsti, ki so imenovane v zgornji tabeli, se pa zanesi na gojitelja sadik, pri katerem kupuješ. Saj imajo naši vrtnarji povečini dobre, preskušene sorte, ki ti bodo delale veselje.

Jedilne buče naše kuharice mnogo premalo cenijo in uporabljajo v namene tako dobrohotnega reka za čase obeda; razlika mika. Za moj okus so buče, zrezane po načinu kisle repe, naravnost izborna prikuha; vsebujejo mnogo ogljikovih hidratov, sladkorja, pospešujejo tudi izločevanje vode. Če so v hiši otroci, ki imajo gliste ali kak revež, ki ga muči trakulja, naj se zdravi z bučnimi pečkami. Pečke v ta namen izlušči, zmečkaj in zmešaj z enako množino mleka. Nežne sive kožice, ki se nahaja neposredno pod luščino in obdaja jedrce, ne smeš odstraniti, ker so najbrž ravno v nji učinkovite snovi. Zoper gliste zadostuje pa 20 jedrc, ki jih jemlji zjutraj, 2—3 dni zaporedoma. Dobro je, če spiješ prejšnji večer čašo pelinovega čaja. Protj trakulji vzemi približno 150—200 jedrc (30—60 gr). Prejšnji večer zaužij nekoliko čebule in česna.

Kako naj zaključim poglavje o naši zelenjadi, ne da bi povzdignil glas in hodil z našim Vodnikom dobrega Stvarnika, ki je dal nam zadovoljnim Kranjcem (Slovincem sploh) poleg nešteti drugih dobrot tudi

bob, kaša, vse mine, ko pridem od dela...
»Na žgancih tropine, pa kislega zelja.

Kakor karfijola, tako uspeva tudi zelje najbolje v hladni, vlažni zemlji; pozne vrste rastejo najlepše v hladnejših, jesenskih dneh. Toda dandanes ne zadošča, da bi sadili zelje samo o kršu za zimsko porabo in za kisanje. Ako odberete primerne vrste in rastline umno prezimite, imate lahko sveže zelje skozi vse leto, izvzemši čas od srede maja do srede julija. Kislo zelje izvrstno učinkuje na prebavo. Če trpiš na kroničnem zaprtju, napravi »kuro« (ne puto) z zeljem in kmalu se ti bo stanje izboljšalo. Kislo zelje devamo na rane, tvore itd. Mlečna kislina, ki je v njem, uniči odmrlo tkivo in lajša bolečine. Tudi pri opeklinah uporabljaj zeljnato vodo za lajšanje boleti. ovit.

O umetnih gnojilih

Zadnjič smo v članku »Kaj rabijo rastline za svojo rast« navedli hranilne snovi, ki morajo biti v zemlji, da morejo rastline uspevati. Če le ene od teh snovi v zemlji primanjkuje, jo moramo dodati z gnojenjem. Najboljše je gnojenje s hlev-

skim gnojem ali kompostom. Imata namreč v sebi vse snovi, ki jih rastline rabijo; s svojim humusom vplivata zelo ugodno na rahlost tal. S hlevskim gnojem in kompostom dodajamo zemlji tudi vse polno malih, s prostim očesom nevidnih

živih klic; na milijarde glivic in bakterij. Glivice in bakterije povzročajo razkrajanje vsega, kar je v tlu, rastlinske korenine pridejo na ta način lažje do svoje hrane. Zaradi teh lastnosti ima domači gnoj prednost pred vsemi umetnimi.

Domači gnoj ne moremo vedno uporabljati. Za časa rasti ga ne moremo sipati. Tudi ga imamo navadno premalo. V današnjih časih, ko imamo skrbi zaradi zadostne prehrane, ko je treba obdelati vsak košček zemlje, ko so kmetijski pridelki dobili tudi primernejšo ceno in se vse prav lahko spravi v denar, se je marsikateri gospodar začel ozirati po umetnih gnojilih.

To je tudi prav. Če se je kdaj splačalo gnojiti z umetnimi gnojili, se prav gotovo splača sedaj in se bo splačalo tudi za naprej. Toda v trgovini je na razpolago prav malo umetnih gnojil. Stare zaloge so pošle, novih pa ni bilo mogoče dobiti. Najlažje se dobi še apneni dušik in kostna moka. Pri uporabi umetnih gnojil je treba vedeti, da ni vsako gnojilo za vsako rastlino in vsako zemljo. Tudi jih je treba sipati o pravem času. Dostikrat je boljše nič gnojiti, kot gnojiti napačno in z nepravim gnojilom. Da ne bo razočaranj, bomo danes navedli lastnosti apnenega dušika in kostne moke, ter kako in kdaj jih je uporabljati.

Apneni dušik je zelo drobno zmlet prah, temno sive barve; ima duh po karbidu. Nase vleče vlago in ga je težko dalj časa hraniti. Držati ga je treba na suhem prostoru. Izdelujejo ga v Rušah pri Mariboru in tudi v Dalmaciji; čim se uredi prometne zveze, ga bo torej dovolj na razpolago.

Ker je tako droben, se rad kadi; trošiti ga je treba le ob mirnem vremenu. Treba je paziti na občutljive dele kože, ker jo apneni dušik razjeda. Da se manj praši, ga včasih mešajo z malo zemlje. Tako zmes je treba takoj trositi, ker dru-

gače zgubi na vrednosti. Apneni dušik kot se prodaja v trgovini, rastline ne morejo takoj uporabljati za hrano. Poprej se mora v zemlji predrugačiti in razkrojiti. Spremeni se v rodovitni zemlji mnogo hitreje, kot na zelo pusti peščeni ali na močvirni zemlji. Trosimo ga navadno pred setvijo na zorano njivo, ali pa še boljše, da ga podorjemo. Po zelenih delih rastlin ga ne smemo trositi, ker jih rad osmodi. Posebno je škodljivo trošenje ob rosi ali dežju. Zelo škoduje zelenim delom pese, dočim prosu recimo ne škoduje.

Apneni dušik vsebuje okrog 18% dušika in nad 50% apna. Za tla, kjer primanjkuje tudi apna, je zelo primerno gnojilo. Deluje počasi, toda precej časa. Dež ga tudi izpira iz tal. S hlevskim gnojem ali gnojnico ga ne smemo mešati; ker se na ta način izgubi mnogo dragocenega dušika. Dušična gnojila zadržujejo zorenje rastlin, zato pozno gnojenje z njim ni priporočljivo.

Kostna moka je fosfatno gnojilo, ki vsebuje tudi nekaj dušika. Fosfor je v kostni moki težko dostopen rastlinam, zato tudi to gnojilo deluje počasi. Še najhitreje se razkrajja kostna moka na lahki peščeni zemlji, kjer se zato še najbolj priporoča. Zemlja ima lastnost, da veže fosfor in se nam ni treba bati, da bi ga dež izpral. Ni se nam treba bati, da bi ga sipali preveč. V kolikor ga rastline ne uporabijo takoj, ostane na njivi in bo prišel v dobro prihodnjim posevkom. Fosfor najbolj pogosto manjka našim zemljam in se zato gnojenje z njim še najbolj izplača. Fosfor pospešuje zorenje in zelo zvišuje pridelke zrnja. Posebno so hvaležna zanj vsa žita, posebno ajda, stročnice, detelje in pesa. Za hitro delovanje je superfosfat boljši, le težko ga je dobiti. Posebno težko ga bomo pogrešali za ajdo. Do takrat pa ga bomo verjetno že dobili iz Italije.

Nekaj za čebelarje

Letošnja pomlad za čebele ni ugodna. Do sedaj prav za prav nismo imeli več dni trajajočega lepega in toplega vremena, da bi si naše družine kaj prida nabrale. Komaj toliko dobijo, da je ob veliki skromnosti za sproti. Ponekod pa morda še toliko ne. Zato je še vedno dolžnost vsakega pravega čebelarja, da

skrbno nadzoruje panje, ali imajo dovolj hrane vsaj za sproti. Kajti škoda je takoj velika, kakor hitro čebelna družina začuti pomanjkanje. Čebele se namreč v stiski lotijo zalege in jo — kolikor je še možno — porabijo za lastno prehrano. Če si torej zamudil le en dan ali dva, imaš v panju neprecenljivo škodo,

ker taka družina zelo oslabi, četudi si jo v zadnjem hipu še rešil. V sedanjih časih je pa vsake čebelne družine trikrat ško-ža, kajti med je važno živilo za človeško prehrano.

Zaradi slabega vremena se letos čebelnje družine počasi razvijajo. V normalnih letih smo imeli že konec aprila, gotovo pa vsaj sredi maja, panje lepo podsedene, letos pa še vedno kažejo »rebra«. Toda zamujeno se hitro lahko popravi. Kak teden lepih dni, pa se bodo panji neverjetno napolnili — če imajo dobre matice. Vsekakor pa bomo letos roje pozno ogrebali. Glede na to naj čebelarji sklenejo, da ne bo do vsajali v panje slabih rojev. Rojiti bomo pač pustili, saj nam je pomankanje medu čez zimo močno izpraznilo čebelnjake, a ker bodo roji pozni, bomo sprejemali samo prve, nadaljnje rojenje bomo pa preprečili. Če bi bili prvenci šibki, bomo vrgli po dva skupaj. Le tako bo družina mogla vsaj deloma še izkoristiti spomladansko pašo, si zgraditi satje in nabrati nekaj zaloge do ajde.

Preprečevanje nadaljnjih rojev (družcev itd.) ni sicer enostavna reč — v krajnjih je sploh skoraj nemogoče! — vendar naj se tega opravka nihče ne ustraši, kdor hoče kaj medu pridelati. Samo nekaj kratkega navodila! Ko je odletel prvi roj (prvec), prisluhni peti dan in nasled-

nje dni, če se v izrojenem ni oglasila mlada matica, ki se je prva izlezla. Če zapoje, je znamenje, da družina hoče še rojiti. Če pa ni petja, ne bo roja.

V prvem primeru moraš kar hitro na delo. Drugega ne preostane, kakor poiskati vse matičnike in jih do zadnjega podreti. Pravim: do zadnjega. To ni tako lahko, vendar se s pazljivostjo tudi to more doseči. Ako si vse matičnike podrli, bo pevka kmalu utihnila, se v določeni dobi oplemenila (oprašila) in začela zalagati. Tak izrojenec bo spet kmalu dobil zalogo, ne bo preveč oslavljen in si bo prav lepo pomagal, tako da mu rojenje ne bo veliko škodovalo.

Kdor bo vsajal roje, naj ne pozabi, da imajo čebele s seboj le za 3 dni zalogo. Če bi tri dni po vsaditvi deževalo, bo četrty dan lakota v panju! Zelo priporočljivo je celo roj kljub lepemu vremenu še nekoliko s špekulativnim pitanjem podražiti, da čimprej zgradi satje. Če ni v 10 dneh v glavnem gotov s stavbo, mu bo najbrž več ali manj satnic ostalo nedodelanih.

V sedanjih težkih časih moramo tudi čebelarji s podvojeno pazljivostjo in skrbnostjo gledati, kako bomo tudi mi od svoje strani pripomogli k prehrani našega ljudstva.

Dekle - mati

Ob materah živimo. Čutimo, da nosimo v sebi kos materine duše. Najbolj je lastno nam, da posnemamo mater v vsem lepem in plemenitem. Draga nam je družina, domača šega in mir v družini, katerega nam mati ohranja. Koliko deklet žrtvuje svojo mladost, prosti čas, celo svoje zdravje za dom! Prostorček, kjer si najlažje zberemo svoje misli, in svetišče verne dekliske duše, kjer izlijemo pred svojim oltarčkom svojo radost in svojo bol, je dom. Naše dekliske sanje ohogati-mo na domačem travniku in vrtu. Saj smo videle tod sklonjeno mater pri delu, čule njeno molitev in vzdihne v tihih večerih. Na domače travnike smo hodile z materjo in jo otroško nevedno vpraševale: kdo daje rast žitu, čigave so rože, kje se ptičke učijo peti. Mati pa nam je odkrivala čuda, tajne in vrednote življenja. Ob njej smo rastle, ob njej smo zorele. Zato je dekle slikamater.

Ob materi nam je najboljša življenjska šola. Pri njej dobimo moder svet, miru v viharjih mladih dneh, tolažbe in leka, ko nam grenko razočaranje rani dušo in srce. Kakor drevo v cvetu, kakor pomlad v svojem čaru in bogastvu je naša mati.

Ob materi je usmerjen naš korak v življenje: polno zelenih nad v bodoče dni; polno zdrave dekliske ljubezni do Njega, ki nas bo spremljal skozi zelena polja novega življenja; polno materinske ljubezni ob zibkah, ob duševni rasti in odgoji mladega rodu; polno požrtvovalnosti, ko bomo v materinščini učile svoje uboge solarčke, katerim trgajo v srce prirasilo materno besedo. Sad našega dela, truda in ljubezni je v naših rokah, ker cvetje je Stvarnik položil v deklisko naročje. Čuvajmo cvetje deklstva v ponosu in v vdani misli na svoje dolžnosti. Dvignimo to cvetje k soncu Stvarnikovega čudežnega

delu, da se v zdravi veri in močni ljubezni razvijejo v nas vse one velike duševne sile, ki delajo čudeže v družini in v srcih onih, ki so izročeni v varstvo ženi in materi, da jih s svojo močno dušo ogreva, vlada ter ohranja domu, Bogu in narodu.

Čas zahteva močnih žen. One imajo rešiti družine in domove propada. Ni daleč čas, dekleta, ko nam bo dana najvišja naloga gospodinje in matere, ki je resnično braniteljica doma in ohranjevalka blaginje, vere in naroda. Zato, dekleta, ne prespimo pomladi, dokler je cvetje v nas in okrog nas odprto božjemu soncu in sad bo zdrav in obilen.

(»Koroški Slovenec«.)

KUHINJA

Varčevanje v kuhinji. Pri sedanjih težkih časih, ko je pomanjkanje hrane in neznosna draginja, je treba gospodinjici — kuharici varčevanja pri vseh stvarih, ki spadajo v delokrog kuhanja. Začnimo pri jutranji kavi. Kava zahteva mleka. Mleko je drago in se tudi že težko dobi. Močna prava kava naj se nadomesti z ječmenom ali z rženim dodatkom, pomešanim nekoliko s cikorijo. Taka kava zahteva veliko manj mleka in tudi veliko manj sladkorja. Poleg tega je veliko bolj zdrava in nam ne vznemirja živcev. Namesto kruha, ki je tudi draga jed, naj skuha gospodinja polento ali pa koruzne igance. Oboje, žganci in polenta, so zelo redni in tudi zdravi. Pravijo tudi, da koruzna moka zelo dobro vpliva na naše rube. S svojo ostrino jih sproti snaži in jih ohrani zdrave in dobre.

Kosilo. — Vsak dan kuhamo krompir. Ako ga kuhamo v oblicah, ga je treba dobro oprati, potem zaliti v toliko, da ga voda dobro pokriva in gledati na to, da prav hitro zavre, potem pa potegniti na stran, da le toliko vre, da se giblje. Tako kuhanje napravi krompir enakomerno kuhan in se tudi nikoli ne razkuha. Vodo, ki mu jo odlijemo, treba porabiti za pranje, ker je v krompirju precej škroba in beljakovine. Glede kuhanja olupljenega krompirja velja isto kot pri krompirju v oblicah. Hitro zavreti in polagoma kuhati. Odejena krompirjevka je uporabljiva za zalivanje zelenjadi, kakor: špinace, različnih omak, sladkega zelja ali ohrovtu, kislega zelja ali kisle repe, sladke repe in še drugih zelenjav. Služi nam pa tudi za umetno juho z zakuhom. Juhi je dodati vejico zelenega petršilja, vejico majarone, vejico materne dušice in en lavorov list. Poleg tega še strok strtega česna in en lavorov list. Zabeli se juha z bledorja-

vim prežganjem, v katerega se vlije po potrebi kisa. V prežganje vlije kis da juhi zelo dober okus. Na juhi zakuham rezance, ribano kašo, blekce ali pa kakršne koli cmoke.

Domača lekarna

V vranici boli in zbada. Bršlinovo listje prevri na vinu in devaj gorke obkladke. Pij metin čaj.

Iz nosa smrdi. Marsikdo čuti to ob hudem nahodu. Nos je treba pogosto izpirati z toplim gomiličnim čajem in namažati s surovim maslom, ki si mu prignetil zelenega majarona. Tudi zunanje mazanje nosa in čela z metinim ali lilijinim oljem pomaga. Bršlinov sok pozdravi nos, če sok vsrkneš parkrat na dan. Vlažno in mrzlo stanovanje, mokre noge in preprih otežujejo ozdravljenje nahoda in nosa. Topla ruta na temenu in zatilniku pospešuje ozdravljenje.

Utrujenega in opešanega zdrigni po životu z vinskim kisom. Parkrat na teden z arniko. To prežene strup iz krvi. Mož in žena, ki sta dočakala visoko starost, sta se utirala vsak dan z arnično razredčeno tinkturo.

Orehove luščine namočijo na Romunskem zvečer in sicer pest lupin na četrt litra vode in dajo to vodo zjutraj bledičnim dedicam in škrofljati otrokom. V lupini so snovi, ki redijo kri. Pri nas kanejo v lupino olja, to zavrejo na lesni žrvavici. S tem oljem maži ude, po katerih te trga. Ako trga v ušesu, kani kapljo tega toplega olja v uho, zamaži s bombažem in zavij glavo, da se spoti.

Zdravila za živino

Mazilo zoper garje in ovčje uši. Vzame mo: pol kg živega srebra, četrt kg beneškega terpentina, četrt litra terpentinovnega olja in 1 kg 12 dkg svinjske masti. Vse to dobro zmešamo v možnarju, da se živo srebro z ostalimi dodatki zmeša. Poslužimo se tega mazila tako: Od glave, še med ušesi, pa do konca repa, razdelimo v ravni črti čez hrbet volno, da pridemo s prstom lahko do gole kože. Nato pomočimo prste v mazilo in po napravljeni črti mažemo, da nastane moder madež, ravnotako volna v bližini te brazde. Vzporedno s to črto mažemo istotako po ledjih; ako je pa ovca zelo okužena, naredimo še dve vzporedni črti ob straneh. Namazano ovco spustimo takoj med ostalo čredo, brez strahu, da bi se ostale okužile. V par dneh se gnojni mehurji (kraste) posuše, srbečica preneha, žival je popolnoma zdrava. Priporočljivo je, da se to zdravljenje izvrši po sv. Mihaelu. Ovčje uši (mrčes), ki zelo ovira uspevanje ovac, se s tem mazilom popolnoma uničijo — ne da bi volna trpela.

PRAVNI NASVETI

Dolgovi se morajo plačati. Č. H. I. - Odložitve plačil, o katerih smo pisali v našem listu 24. aprila, je prenehala z dnem 5. maja 1941. Zato se morajo vse obveznosti, katerih izpolnitev je bila odložena, zdaj zopet izpolnjevati.

Hranilne vloge v denarnih zavodih. Po odredbi Kr. Civilnega Komisarja za zasedeno slovensko ozemlje smejo redni denarni zavodi do 15. maja 1941 v mejah svojih razpoložljivih sredstev izplačevati hranilne vloge do najvišjega skupnega zneska 2000 din. Za Hranilnico dravske banovine po uredbi z dne 24. novembra 1938 in za Zadrugo po zakonu z dne 11. septembra 1937, je ta meja znižana na 1000 din. V obeh teh primerih se morajo, ko se določa skupna meja, upoštevati izplačila, ki so se morda opravila po 25. marcu 1941. — Do 15. maja 1941 je tudi odloženo izplačilo glavnice, zavarovanih v pogodbah o življenjskem zavarovanju, odkupovanje zadevnih polic in izdajanje predujmov nanje. S 15. majem letos je torej spet dovoljeno izplačevanje glavnice, zavarovanih v pogodbah o življenjskem zavarovanju, odkupovanje zadevnih polic in dajanje predujmov na police.

Vsi zakoni ostanejo v veljavi. Tudi po najnovejših dogodkih ostanejo vsi zakoni v veljavi, dokler se ne spreminjajo. Vsaka sprememba bo objavljena. Tudi sodišča in druga oblastva poslujejo po sosednjih zakonitih predpisih.

Če preneha poslovanje pri sodišču. Če spričo vojne ali drugega dogodka preneha poslovanje pri sodišču, se prekine, dokler traja to stanje, postopek v vseh pravnih stvareh, ki teko pri sodišču. Ko zapreka preneha, sme zahtevati vsaka stranka, da se postopek nadaljuje.

Kdo pride pred vojno sodišče? Po določbah o izvrševanju sodstva na ozemlju Ljubljanske pokrajine spada v pristojnost vojnih sodišč sojenje kaznivih dejanj po vojaškem kazenskem zakonu in po običnem italijanskem kazenskem zakonu, ki jih storijo italijanski državljani na tem ozemlju, ali pa jih stori kdor koli drug na istem ozemlju v škodo zasedbene vojske ali v škodo oseb, katere ji pripadajo ali so od nje odvisne, ker so v njeni službi ali v njenem spremstvu, kakor tudi sojenje kaznivih dejanj po vseh drugih italijanskih kazenskih zakonih, katerih uporaba se razširi na to ozemlje. Če je pri kaznivem dejanju udeleženih več oseb, ali je povezanih več postopkov, je za sojenje vseh kaznivih dejanj pristojno vojno sodišče, če spada le ena izmed njih pod vojaško sodstvo.

Pobiranje davkov. Po odredbi Kr. Civilnega Komisarja v Ljubljani se pobi-

rajo vsi davki in takse, kakor neposredni davki, poslovni davek, takse, trošarine, carine itd. na slovenskem ozemlju na enak način in po istih zakonih in zakonitih določbah, kakor doslej. To velja tudi za doklade na te davke.

Zadržba zastaranja zaradi odsotnosti prizadete osebe v vojni. B. L. Po predpisih občega državlanskega zakonika je zaradi odsotnosti prizadete osebe v vojaški službi ali zaradi popolnega prestopa pravosodja za časa vojne, zadržan ne le pričetek, marveč tudi nadaljevanje priposostvovanja ali zastaranja, dokler traja ta zadržek. Tudi po predpisu meničnega zakona zastaranje ne teče, dokler je bil upnik v poslednjih treh mesecih zastaralnega roka preprečen uveljaviti svojo pravico, bodisi ker je prestopno sodno poslovanje, bodisi ker je opravljal vojaško službo med vojno, bodisi ker je nastopila višja sila. Ko navedene zapreke prestopajo, se zastaranje ne more končati pred 30 dnevi.

Poštna tarifa za pisma, namenjena v Italijo. Poštna tarifa, ki velja za notranji promet na slovenskem ozemlju, se je razširila na vse poštne pisemske pošiljke, brzojavke in telefonske pogovore v Italijo.

Pri vojakih izgubljena prtljaga. V. V. Pri vojakih ste izgubili obleko in druge stvari, tako da imate precej škode. Vprašate, kam bi se obrnili zaradi odškodnine? — Vaše vprašanje je preuranjeno. Tolažite se s tem, da niste bili vi edini, ki ste bili zaradi vojnih dogodkov oskodovali.

Vrednost gremialne trgovske šole. P. B. - Po odločbi ministra za prosveto je dovršena trirazredna trgovska gremialna šola v Ljubljani dajala absolventom kvalifikacijo za zvanjčnika po uradniškem zakonu, torej tako kakor n. pr. dovršena dva razreda srednje ali njej enake srednje šole.

Prekinitev pravde, če je stranka v vojni. Č. F. Pri sodišču teče pravda zoper vašega moža, ki je bil poklican k vojakom, a se še ni vrnil. Vprašate, ali je mogoče pravdo ustaviti, dokler se mož ne vrne. — Če je stranka ob vojnem času v vojaški službi ali če biva v kraju, ki je z odredbo oblastev zaradi vojne ali drugega dogodka odrezan od občejanja s sodiščem, pri katerem teče pravda, ter se je bati, da utegnejo vplivati te okoliščine neugodno na odsotno stranko, sme sodišče odrediti na predlog ali po službeni dolžnosti, da se sodni postopek prekine, dokler se zapreka ne odstrani, v vašem primeru torej, dokler se mož ne vrne. Predlog vložite pri sodišču, pri katerem teče pravda. Če ima mož odveta, bo že odvetnik vložil tak predlog.