

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

9. JULIJA

STEVI. 28

Vinograd in vsakdanji kruh

Zadnjič načeto razmišljanje o vinogradih bomo nadaljevali, začeniš danes s tretje vrste »vinogradov«, ki pa v resnici pravemu vinogradništvu ne delajo nobene časti, ampak kvečjemu sramoto. Mišljeni so posili »vinogradi« v legah in pokrajinah, kjer sploh ne zemlja, ne podnebje in ne vinogradniki niso sposobni za pridelovanje vinske kapljice.

Moti se, kdor misli, da se z resno in stvarno ocenitvijo takšnih »vinogradov« dela vinogradništvu na splošno škoda. Kar vprašajte vinogradnike iz pristnih vinorodnih okolišev, kdo jim kvari ugled in kredit pri kupcih in pivcih, pa boste vedeli, da predvsem »vinogradniki« iz onih krajev, ki sploh niso sposobni za žlahtno trto, ampak kvečjemu za samorodnice, pa hočejo vseno imeti vinograde.

Vse, kar smo zadnjič povedali glede vinogradov druge vrste, velja v povečani meri tudi za take vinograde tretje vrste. Samo dostaviti je treba, da je to slednje vinogradništvo ne samo čisto negospodarsko, ampak naravnost gospodarstvu škodljivo, to pa iz več ozirov. Oglejmo si nepristransko nekatere!

1. Delo v takšnem vinogradu se sploh nikakor ne izplača, ker manjka glavnih pogojev za uspeh — lega in podnebje. Obdelovanje je pravo trošenje in uničevanje telesnih sil za ničev uspeh. Marsikje se kmetijske hiše dobesedno borijo za kosček vsakdanjega kruha, otroci so skoraj lačni — a »vinograde« je za gospodarja in morda celo tudi za gospodinjo glavna gospodarska panoga, čeprav bi na tisti zemlji vse drugo boljše uspevalo in z veliko manjšim trudom. Ali ne dela greha nad svojo družino in domom, kdor tako ravna?

2. Gospodarsko pravilo je, da se more vsake gospodarske dobrine izkoriščati tako, kakor more prinašati najboljši dobiček. To velja tudi za zemljo. Zemljišče, ki bi dobro obdelano izvrstno rodilo pšenice ali krompir in fižol, ali deteljo za

živino, ki bi dajala mleko in meso, ali kjer bi boljše od trte uspevalo sadno drevo, se mora po čistih gospodarskih zakonih porabiti v te namene, ne pa za vinograd. Narod zahteva od kmetijskega stanu, da mu prideluje vsakdanji kruh, ne pa vinske kislice, o kateri je razširjen hudomušen glas, da je treba ponoči zviniti, da se oni, ki so jo pili, obrnejo, da bi jima ne prežgala drobovja. Zemlja je sicer tvoja, a ni samo tvoja! Je tudi narodova in božja. Če jo v krivo smer izkoriščaš in škoduješ s tem skupnosti, nisi po božji volji skrbnik onega dela zemlje, ki ga imenuješ svojega in ki ga ne boš mogel odnesti s seboj, ko boš umrl, dal boš pa od upravljanja odgovor.

3. »Vsaj za dom pridelamo pijačo! Sicer ni Bog ve kaj, a boljša je kot sadjevec ali celo voda.« Tako modrujejo. Da je pa manj ceremonij in ker žlahtna trta klavarno uspeva, segajo po — šmarnici.. Bo vsaj za dom!

Prav res, ljudje božji: bo vsaj za dom — strup, da bo družine in doma prej konec. Pa tarnate in obupujete nad pomanjkanjem, nad težkimi časi, jezite se na oblastva, ki vam ne privoščijo vsaj trohice razvedrila in pozabe — držino pa sami zastrupljate. Ste že kdaj slišali, da vsebuje vino iz šmarnice za človeka naravnost škodljive snovi? To niso nobene prazne marnje, ampak točno dognana resnica. V »Oraču« leta 1940, št. 3, je strokovnjak zapisal, da so na francoskem dognali, da se je v krajih, kjer pijejo vina samorodnic, znatno povečalo število bebecov in norcev. Pri nas nismo tega še raziskovali. Bog ve, kaj bi ugotovili...

4. V tretjo vrsto prištetih vinogradov širijo pijačevanje na široko. Pravi vinogradnik, ki mu je vinograd važna gospodarska panoga, pije svojo kapljico zmerno, ker jo visoko ceni. »Vinogradnik« te skupine pa, ki prideluje pijačo »za dom«, skrbi, da jo čim več zlije vase — saj je zanjo trdo delal, si jo torej sme opravičeno privoščiti. Na splošno je znano, da

zlasti nekateri predeli naše zemlje sploh ne znajo piti, ampak samo pijačevati. Takšne pivce »vzgaajajo« v odlični meri zidanice in hrami, ki ne zaslužijo tega lepega imena. Kajti pijača se ne omeji samo na zidanico, ampak se razširi tudi na gostilnice in krčme. Samo, da je veselo!

Na domovih pa večji del revščina, da se Bogu smili! Kaj bi bilo, ko bi si v današnjih težkih in resnih časih, ko je trpljenje marsikaterega našega človeka veliko, tisti, ki jim je prizanešeno, zastavili vprašanje, če je takšno »vinogradništvo« pravilno? Vsebina tegale članka bi jih naj opozorila na nekatere glavne stvari

pri izpraševanju vesti, marsikaj bi pa že našli, česar tu ni bilo mogoče zapisati, pa gre na rovaš takšnih »vinogradov«.

Nočemo nič očitati — le resnico moramo povedati, čeprav morda komu ne bo prav. Vprašanje vinogradov je v nekaterih predelih slovenske zemlje hkrati važno gospodarsko, narodno in aravstveno vprašanje; nočemo ovirati te panoge, kjer je zanjo mesto, a boriti se je treba proti nji povsod, kjer povzroča gospodarsko, narodno in moralno škodo. Boriti se mora vsak, ki mu je na tem, da ostanejo naši kmetijski domovi gospodarsko trdni, naš narod pa zdrav in močan za bodoče čase.

Preskrbimo se s krmo

Košnja je v teku in že se približuje koncu. Letos, hvala Bogu, je bilo mnogo povoljniješe vreme za sušenje sena, kot pa je bilo lansko leto, in lahko rečemo, da se bo v splošnem pridelalo dovolj lepega sena. Kvaliteta sena v mnogočem zavisi tudi od sestava zemlje. S kislih, močvirnih travnikov, kakršnih je pri nas še mnogo (Ljubljansko barje, Grosupeljska kotlina itd.), živina le nerada žre. Ima pa seno s kislih travnikov tudi mnogo manj hranljivih sestavin kakor seno prvovrstnih trav. Nemški profesor Kellner je že pred nekaj desetletji analitično preiskoval sestav posameznih krmil in je obenem preračunal količino in sestav krme za čim večje gospodarsko podajanje poedinih živali.

Po Kellnerju je sestav sena naslednji: 1. kisló seno: prebavljivih beljakovin je 2,5, škrobna vrednost 18,9 odstotka; 2. odlično travniško seno: prebavljivih beljakovin je 6,5, škrobna vrednost je 40,6 odstotkov.

Škrobna vrednost je vrednota, ki nam pokaže hranljivost nekega krmila (vrednost krmila) v primeri s škrobom, katerega je Kellner vzel kot podlago pri preračunavanju vrednosti posameznih krmil. Če pogledamo torej zgornje številke, vidimo razliko, ki se odnosi kakor 1:2,14, t. j. odlično travniško seno je 2,14-krat bolj hranilno kakor kisló seno, ali še bolj: če nam da krava pri 15 kg kislega sena dnevno 10 litrov mleka, bi bilo potrebno za isto količino mleka le 7 kg odličnega travniškega sena. Ta primer do-

volj jasno pove, kolike važnosti je odlično, t. j. lepo posušeno seno dobrih trav.

Če pravimo: seno ima škrobno vrednost 40, pomeni to, da ima 100 kg sena isto hranljivo vrednost kot 40 kg čistega škroba (rastlinskega sladkorja). Po Kellnerju je n. pr. za 500 kg težko kravo, ki daje dnevno 10 litrov mleka, potrebnih 9,8—11,2 škrobnih vrednosti na dan, če hočemo, da se nam krava obdrži pri vsej svoji mlečnosti v dobrem stanju (kondiciji).

O sestavu krmil in dnevnih krmskih obrokih so danes dobljena že mnoga izkustva in bi jih bilo treba obravnavati v povsem ločenem poglavju. Nas zaenkrat zanimata samo številčni prikaz vrednosti nekaterih krmil s stalčica njihovega pridelovanja (rentabilnosti).

V današnjih časih predstavljajo kmetijski pridelki vrednost, ki je ne moremo preplačati z zlatom. Prav tako je tudi živina bogat kapital, ki se bo v bodočnosti kmetu dobro obrestoval. Kako se bo pomnožil ta kapital, je odvisno od poedinih posestnikov.

Redimo več živine, to je klic današnjih časov. Večjemu številu živine odgovarja večja količina krme. Zgornji številčni prikaz nam pa pove, da bi bilo še bolj umestno, izboljšati kvaliteto krme in bi na ta način tudi pri povečanem številu živine ostala količina krme ista, le kvaliteta (kakovost) bi se zboljšala.

Ker pri povečanem številu glav živine ne bo zadostovalo seno, ki smo ga pridelali in otajali, ki jo še morebiti bomo

moramo najti drugo pot, kjer bomo našli potrebno krmo. Po naprednejših deželah vlada danes načelo intenzivne kulture in velja pridobivanje travniškega sena v našem smislu za zaostalo. Po teh deželah se obdelujejo tudi travniki in se vsako tretje leto posejejo s travnimi semeni. S tem so na kakovosti in količini sena veliko pridobili. Razen tega pa so skrčili travniško pridelovanje krme na jako majhen obseg, raztegnili pa so njivsko pridelovanje krme, kakor so detelja, lucerna (včasih pomešane s travami), inkrnatka, grahorica itd.

V krajih, kjer se za žitaricami seje ajda, so njive pod kulturami celo leto. Drugod, kjer ajda ali ne uspeva ali se iz navade ne seje, ker je njen pridelek zelo dvomljiv, stojijo njive od poletja do jesenske seve pod strniščem neizrabljene. Izbavimo tudi te njive in jih posejmo s

krmskimi rastlinami in v jeseni bomo dobili z njih mnogo krme. Ako imamo silažne jame (silose), bomo to krmo konservirali in s tem oskrbeli živino jako tečno krmo, ako pa te nimamo, bomo posušili (v kozolcu) tudi jesenski pridelek in povečali naše zaloge sena.

Za poletno sejanje krme se od vseh strani priporoča grahorica. Da se njiva boljše pokrije in izrabi, se grahorica meša z ovsom in koruzo. Ta mešanica daje lahko užitno krmo za živino. Po hranljivi vrednosti pa je enaka dobremu senu; odlikuje se posebno po visokem procentu prebavljivih beljakovin (po Kellnerju 10,8%), ki so za živino nujno potrebna krmna sestavina in zaradi tega je jako dobra krma za rastočo živino, ki za svojo rast potrebuje mnogo beljakovin.

Gospodarstvo daje mnogo odpadkov, ki jih lahko porabimo.

Mati — ne bodi slepa!

Največja zasluga matere ni v tem, da rodi otroke, marveč v tem, da tiste otroke, katerim je dala življenje, lepo vzgoji za dobre in poštene ljudi. Da, v tem je prava čast in veličina matere, da s pametno vzgojo tako izoblikuje svojega otroka, da postane dober kristjan in koristen član človeške družbe. V tem je pravi cilj in namen vsake pametne vzgoje. Ta veliki cilj pa bo mati dosegla le tedaj, če bo imela pravo ljubezen do otroka in bo takoj kakor vrtnar odstranila vsa plevel iz otrokovega srca. Če bo mati v svoji napačni, slepi ljubezni dopustila, da se bo plevel raznovrstnih napak razbohotil v otrokovem srcu in se bo bala izruvati ta plevel, da ne bi otroka bolelo, potem bo takšna mati pač slaba vzgojiteljica in bo dala svojemu otroku zelo slabo doto. Takšna mati bo podobna zanikrnemu vrtnarju, ki bo trpel v svojem vrtu slabo drevo, ki ne bo nikdar obrodilo dobrega sadu. Zato velja za vsako mater zlato pravilo: pri vzgoji svojih otrok ne bodi slepa! O tem naj podamo nekaj besed Gospodinje! nekaj misli.

Prvo zlato pravilo pametne vzgoje se glasi: mati, ne bodi slepa napram napakam svojega otroka. Nasprotno! Z odprtimi in bistrimi očmi pogosto opazuj svojega otroka pri igri in molitvi, pri delu in učenju, pri zabavi in v družbi drugih

otrok. Posebno si prizadevaj, da kaj kmalu spoznaš glavno otrokovo napako. Morda boš kmalu opazila na svojem otroku nebrzdano jezo in togoto, kljubovanje, samoljubje, morda nagnjenje do sladkosnednosti, do tatvine ali laži. Če hočeš svojemu otroku dobro, potem se ne smeš brezbrizno tolažiti, češ, ko bo pa večji, bo pa bolj pameten in bodo tudi mladostne napake izginile. Pomni dobro, da te otroške napake z leti ne bodo manjše in redkejše, marveč ravno nasprotno bo res, te napake bodo rastle in se bodo tudi pogostejše ponavljale. Te otrokove napake mora uvidevna krščanska mati takoj odstranjevati. Vsako jutro napravi trden sklep, da boš čez dan prav posebno pazila na glavno otrokovo napako in jo skušala dan za dnem trgati iz otrokovega srca, dokler je ne boš popolnoma iztrebila. Zvečer, preden greš k počitku, pa se vprašaj, če si tekom dneva delala tako, kakor si zjutraj sklenila. Le vedno se dobro zavedaj, da bo slaba lastnost z leti rastla in se razbohotila in da mu lahko prav ta napaka, katero bi ti v nežnih letih še z lahkoto odstranila, postala v veliki nesrečo. Zato mati, le nikar ne bodi slepa pri svojem otroku.

Drugo pravilo, katero te mora spremenjati pri vzgoji otrok, se pa glasi: ne bodi užaljena in jezna na tiste ljudi, ki te

opozore na napake tvojih otrok. Tu pri-
deta v poštev predvsem učitelj in du-
hovnik, ki sta v šoli vzgojitelja tvojih
otrok. Nasprotno, bodi jima iz srca hva-
ležna. Tuje oči velikokrat jasneje in bo-
lje vidijo, kakor tvoje lastne oči. Ni vse-
lej lahko odkriti napake svojih otrok.
Mater, saj dobro veste, kako spretno
znajo otroci prikrivati svoje lastne na-
pake in slabosti, grehe in prestopke, da
uidejo graji in kazni. Sijajno se znajo
poslužiti laži, da bodo greh zvalili na ko-
ga drugega, sami pa ostali povsem ne-
dolžni. Mati, nikar ne bodi slepa, marveč
z jasnim pogledom preišči srce in obisti
svojega otroka.

Nekatere mamice v svoji slepi ljubez-
ni do otrok ne morejo misliti, da bi njih
ljubljenčki mogli sploh narediti kak greh
ali napako. Zato se takšna mamica ve-
liko prehitro zadovolji s prefriganim iz-
govorom ali celo z drzno lažjo svojega
otroka. Često se dogaja, da mati uvidi
napake svojega otroka šele potem, ko je
že cel lažnik, tat, lenuh... Toda za vse
to dolgo časa nisi vedela, ker se ti znal
otrok spretno legati. Vedeti moraš, da je
veliko otrok zelo nagnjenih k laži. Le
prevelikokrat premoti otroka skušnjava,
da bo skušal z lažjo zakriti in olepšati
to, kar je napravil slabega. Ali nisi ni-
kdar opazila, kako je otrok iznajdljiv v
zavijanju in olepšavanju samega sebe?

Materina prevelika vera v resnicoljub-
nost otrokovo postane prav posebno škod-
ljiva, tedaj, ko začne otrok hoditi v šolo.
Če je bil otrok zaradi takega prestopka
v šoli morda opomnjen, grajan, posvar-
jen ali celo kaznovan, potem bo znal svo-
ji dragi mamici tako lepo in spretno po-
tožiti, kako so v šoli surovi in krivični.
Zgodila se mu je velika krivica, ker je
bil kaznovan, saj je bil vendar priden in
je vse znal. V trenutku se Janezek in
Meta dobri mamici zasmilita in že prične
padati ploha psovka na učitelja in kate-
heta. Vsa razburjena in divja hiti v šolo,
da jim bo povedala par gorkih in jih po-
šteno ozmerjala. Mati, bodi vendar pa-
metna in se zavedaj, da zaradi tega tvoj
otrok ne bo boljši, marveč slabši. Ni čud-
no, če bo tak otrok izgubil vsako spo-
štovanje do svojih vzgojiteljev v šoli.
Prav nič se ne bo poboljšal, marveč bo
postajal v šoli še predrznejši v nagaja-
nju, zavedajoč se, da bo že mamica z
njim držala in ozmerjala strogega učite-

lja. Da je pa otrok nalagal mačer, ga pa
prav nič ne peče vest.

Vse drugače bo v podobnem primeru
napravila pametna in razumna mati, ki
ne bo takoj slepo verjela otrokovim be-
sedam kakor evangeliju. Če ji otrok po-
toži, da je bil v šoli kaznovan in sicer
po krivici, potem ne bo takoj pomilovala
svojega otroka in na vse pretege zabav-
ljala čez učitelja. Pametna mati bo rekla
otroku, da je pač zaslužil kazen. Pove
naj mu, da bo stopila v šolo in poizvedela
pri samem gospodu učitelju, kaj je bilo
vzrok, da je bil njen otrok kaznovan. Če
se bo izkazalo, da si lagal, potem te bom
še jaz kaznovala. Tako je bilo včasih pri
pametnih materah in bilo je prav. Če
otrok opazi, da mu mati ne verjame sle-
po, kar ji v lažnivosti natveze in da se
nikakor neče takoj postaviti na njegovo
stran in da hoče priti vsej stvari do dna,
o, potem bodo kmalu prenehale take tož-
be. In tako mora tudi biti. Zapomni si,
mati, če hočeš imeti sploh kakšne uspehe
pri vzgoji svojih otrok, potem moraš po-
leg svojega ugleda znati varovati tudi
ugled učitelja in svojega otroka.

Ne bodi torej slepa napram napakam
svojega otroka, kajti zaslepljene matere
so že neštetiokrat napravile svoje otroke
nesrečne. Kolikokrat se zgodi, da otrok,
ki je užival vzgojo tako zaslepljene ma-
tere, preklinja, ko postane velik, svojo
lastno mater, ker ga je napačno vzgajala
in tudi napačno vzgojila. Kako morajo
boleti takšni očitki! Sicer se sedaj pogo-
sto kesa, a je, žal, prepozno. Kar je mati
v svoji zaslepljeni ljubezni do svojega
otroka zagrešila, se sedaj ne da več po-
praviti.

Zato, matere, sprejmite blagohotni na-
svet: »Ne bodite slepe napram napakam
svojih otrok, marveč bodite tiste matere,
ki dobro vidijo dobre in slabe lastnosti
svojega otroka.«

Francoski prašek za opešane. Zmešaj
poldrugo deko semletega kakava, 4 deke
krompirjevega škroba, 4 deke stolčnega
riža, 12 dek sladkorja in 8 gramov vani-
lije. Zakuhaj dve žlici tega v pol litru
mleka ali mesne juhe, pa imaš izdatno
malico ali večerjo.

Grozdičje (kresno grozdje) ima v sebi
jabolčno in limonino kislino; je izvrstna
pijača v vsaki vročinski bolezni. Liste
črnogadastega grozdiča posuše poleti,
oparek teh listov pomaga za jetrne bo-
lezni.

GOSPODARSKE VESTI

Živina

V drugi polovici meseca junija in proti koncu istega meseca so se sukale cene goveje živine takole:

Ljubljana-okolica: voli: I. vrste 17—19, II. vrste 14—16, III. vrste 12—14, telice: I. vrste 17—19, II. vrste 14—16, III. vrste 11—14, krave: I. vrste 14—16, II. vrste 10—14, III. vrste 9—11, teleta: I. vrste do 20, II. vrste 16, prašiči pršutarji 23—25 din kilogram žive teže.

Novo mesto: voli: I. vrste 18—20, II. vrste 16—18, III. vrste 14—16, telice: I. vrste 16—18, II. vrste 14—16, III. vrste 14, krave: II. vrste 16, III. vrste 12—14, teleta: I. vrste 22, II. vrste 20, prašiči pršutarji 22—25 din kilogram žive teže.

Kostanjevica: voli: I. vrste 20—25, II. vrste 16—20, III. vrste 16, telice: I. vrste 18, II. vrste 14, krave: I. vrste 14, II. vrste 12, teleta: I. vrste 18—20, II. vrste 16—18, prašiči pršutarji 18 din kilogram žive teže.

Črnomelj: voli: I. vrste 16, II. vrste 14—15, III. vrste 14, telice: I. vrste 14, II. vrste 13, III. vrste 12, krave: I. vrste 12, II. vrste 11, III. vrste 10, teleta: I. vrste 17, II. vrste 16, prašiči: špeharji 22, pršutarji 20 din kilogram žive teže.

Ljubljanski trg

Cene, ki jih bomo navedli v naslednjem, veljajo v smislu maksimiranja od dne 8. julija in so izražene v lirah in centezimih (stotinkah).

Cena mesa (maksimirana): goveje meso: I. vrste 7.60—8.35, II. vrste 6.45—7.20, jezik 9.10, vampi 3.80, pljuča 3.05, jetra 6.85, ledvice 7.60, možgani 7.60, loj 5.30—9.20, teletina: I. vrste 9.50, II. vrste 8.35, jetra 9.90, pljuča 6.85, svinjina: I. vrste 11.80, II. vrste 10.65, pljuča 6.10, jetra 6.85, ledvice 7.60; slanina 11.80, mast 15.20, šunka 15.20, prekajeno meso 12.20—11.40; meso drobniče: kostrunovo meso 7.20, jagajetina 6.10—7.60, kozličevina 7.60; konjsko meso 3.05—3.80 lire za kilogram.

Klobase: hrenovke 15.70, safalade 12.45, vrste kranjske 18.25, prekajena slanina 15.20 lire za kilogram.

Perutnina: piščanec 7.60—9.50, kokoš 15.20—22.80, domač zajec 9.90—15.20 lire komad.

Mleko in mlečni izdelki: mleko 1.35 lire liter, surovo maslo 20.50, čajno maslo 22.80, kuhano maslo 22.80, bohinjaški sir 17.90, polementalec 16.70, trapist 16.70 lire kilogram.

Pijače: vino belo 6.85—8.10, vino rdeče 6.95—8.40 lire liter; pivo 2.85, črno 3.30 lire liter, malinovec 15 lir kilogram, kisla voda steklenica 3.05 lire, rum 19—22.80, žganje 22.80 lire liter.

Najvažnejše specerijsko blago: kristalni sladkor 7.05, sladkor v kockah 7.80, kavna primer 8—9.90, riž 5.80, jedilno olje 9.60, vinski kis 1.50—1.80, navadni kis 0.80—1.35, morska sol 0.95, poper cel 91.20, paprika 11.40, sladka paprika 29.90, testenine 6.65, pralni lug 1.90, fižol ribničan 3, prepeličar 3.80, leča 4.95 lire kilogram; petrolej 3.40 lire liter.

Kurivo: premog kočevski tona 137 lir, trda drva 1 prm 68.40 lire, trda drva žagana in na dom postavljena 84.35—88.15, mehka drva 41.80 lire, ogelje 1 lro kilogram.

Krma: sladko seno 53.20, polsladko seno 45.60, kislo seno 41.80, slama 31.40 lire 100 kg.

Zelenjava: solata ajsarica 1—1.25, domač radič 2.50, cvetača 3.50—4.50, zgodnje zelje 3, kisló zelje 2, ohrovt 3.50—4, sparglji 6, špinata 3, paradižnik 7, kumare 5, grah v stročju 2—2.50, konoplja 7.60, laneno seme 6, fižol v stročju inozemski 5, krompir novi 2.50, česenj 6, por 2, korenje 3, petršlj 3.80, zelenjava za juho 1.50, rdeča pesa 3—3.50, koleraba 1.50 lire za kilogram. — Nekateri predmeti med specerijskim blagom in krmo ter zelenjava niso obseženi v maksimiranih cenah, ampak je njihova cena povzeta po tržnih podatkih mestne občine Ljubljanske.

KUHINJA

Namesto olja. V sedanjem času, ko je na vsaki mizi, revni in bogati, skoraj vsak dan solata in ko je olje težko dobiti, se bo gotovo vsaka gospodinja rada poslužila navodila, kako naj pripravi začimbo, ki bo olje nadomestila.

Vzemi ½ l vinskega kisa (uporabiti se more tudi kis iz spirita), ½ l vode in 4 dkg krompirjeve moke. Vse to dobro premešaj (5 minut) nato dodaj ½ l olja, zmešaj in pristavi k ognju. Vreti mora

dve minuti. Pazi, da ti ne prekipi. Ko se ohladi spravi v steklenico. Za začinbo solate (radiča, fižola, krompirja itd.) deni $\frac{1}{2}$ žlice za vsako osebo. Po potrebi se lahko doda nekoliko kisa.

Riževa juha s korenčkom in grahom. Nekaj mladih korenčkov ostržem in zribam na strgalniku. Zelen grah zberem, operem in z nastrganim korenjem pristavim z mrzlo vodo. Ko oboje zavre osolim in kuham $\frac{1}{2}$ ure. (Graha in korenčka naj bo enako veliko.) Potem pristavim zbranega riža in sicer eno pest za dve osebi. Med kuhanjem zabelim juho s prežganjem, ki sem ga napravila iz masti ali suhega masla, s pridatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Če treba zalijem še juho s krompirjevko in serviram.

Riževa samostojna je z grahom in korenčkom. V kozici razbelim mast ali surovo maslo s pridatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. V blede-zarumenelo čebulo stresem za vsako osebo dve pičli pesti zbranega in zbrisanega riža. Ko je riž malo oprazen, ga zalijem z grahom in korenčkom, ki sem ga skuhala v slani vodi. Zalijem v toliko, da je riž dobro pokrit. Ko se riž napne zopet zalijem s kropom. Zalivam v toliko, da je zmečkan riž precej gost. Riž stresem v skledo in potresem z nastrganim parmezanom ali naribanim bohinjiskim sirom. Ta potres da jedi pikanten okus, a neobhodno potrebna ni ta dodaja.

Zelen grah v omaki. Zluščen grah operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko grah zavre, ga osolim in skuham do mehkega. V kozici razbelim surovo maslo ali mast, pridenem sesekljano čebulo in zelenega peteršilja in pol žlice moke in pol žlice drobtin. V zarumenelo moko stresem grah in vodo v kateri se je kuhala. Vode naj bo le toliko, da ta grah pokriva. Grah dobro premešam, pustim par minut vreti, nakar ga zboljšam s pridatkom kisle smetane. Če je več graha, treba pač več smetane.

Grah v stročju v omaki. $\frac{1}{2}$ kg osnazenega graha oprazim na masti ali na surovem maslu s pridatkom čebule in sesekljane zelenega peteršilja, vejice majarona in vejice šatraja. Grah prazim v dobro pokriti kozici. Ko se sok posuši, prilivam po žlici juhe, ali krompirjevke ali krops. Protj koncu praženja potresem grah s sekljanim drobnjakom in z drobtinami. Prav nazadnje dodam še žlico ali dve kisle smetane.

Grah v stročju, zabeljen. Grah osnazim in skuham v slani vodi. Kuhanega odcedim in zabelim z v masti ali surovem maslu s sesekljanim zelenim petršiljem ter serviram kot prikuho.

Sirov narasteč s kruhom. Kakih 40 dkg kruha, narežem na majhne kocke. Kruh je lahko z enotne moke pomešane s koruzno. Te kocke polijem s $\frac{1}{2}$ litra mrzlega nezavretega mleka. V skledi razstopim 10 dkg surovega masla. V maslu ožvrkljam 4 rumenjake, dodam namočen kruh in 16 dkg nastrganega sira ter sneg starih beljakov in žličico moke. Obliko namažem z maslom ali z mastjo, potresem z moko in zravnam zmes po obliki. V precej vroči pečici pečem zmes 50—60 minut. Mesto bohajskega sira je porabljiv tudi sir iz kislega mleka. Prednost ima tak, ki je precej osušen. Narasteč serviram kot močnato jed.

Domača lekarna

Ne preveč! Nekateri ljudje se nalivajo kar naprej s kakim zdravilnim čajem, pripovedujejo prijateljem in znancem, kaj jih boli in uživajo vse kar jim nasvetuje kdo. Seveda ne morejo priti na ta način do pravega zdravlja. Kajti nobena roža, če je še tako nedolžna, ti ne koristi, če jo pijš brezmerno in o nepravem času. Rubija je silno zdravilna, če jo pijš 14 dni, tako da si kar preroben. V neki hiši pa so imeli navado, da so pili vsi rubijo namesto vode, zmiraj je je bil pripravljen poln lonec. In ravno tista rodbina ni bila nič kaj zdrava in vsa zelena in shujšana. Kumina je zelo dobra, če jo zboljša ali kuhaš po malem, o potrebi. Deklica, ki je nabirala Kumino, jo je zobala kar naprej, prišla je domov vsa vrtoglava in zmešana — zdravnik je rekel, da se je zastarupila s kumino. Gomilica je imenitna po svojih zdravilnih lastnostih — če vžijaš premočan gomličin čaj te bo prijel krč v drobno in želodec se bo dvignil. Črna kava je zdravilo v mnogih slučajih. Če jo pijš preveč in premočno, se ti bo bleščalo pred očmi, postajalo ti bo slabo, roke in noge se ti bodo tresle. — Česen je silno zdravilen. Če pa imaš rano v želodcu ali v črevih, boš dobil po česnu hude bolečine in tudi sicer, če ga vžijaš preveč, se krči in dviga želodec, kri se razburi. Tako škoduje lahko tudi preveč čebule, dasi je čebula zelo redilna in zdravilna. Malo pora je okusna jed, za bolan želodec pa zelo neprijetna. Vsaka zdravilna zel ima močne snovi v sebi, ki vplivajo lahko kvarno na delovanje krvi. Zato pijmo zdravilne čaje le o potrebi in ne dolgo in ne kar vse povprek kar nam svetuje boter ali strina. Kdor uživa zdravila, predpisana od zdravnika ne sme uživati poleg teh še kaka domača, razem če vpraša zdravnika. Na splošno pa uživamo vse preveč zdravil. Narava ima v sebi veliko moč, treba jo je podpirati v bolezni s pametnim postom, počitkom,

umivanjem in kopanjem. Kadar zboli Italijan, se posti več dni; kadar zboli pri nas kdo sili vsak z neprimernimi jedmi vanj — češ: opešal bo! Post v pravem času je rešil že marsikomu življenje, posebno pri želodčnih in črevesnih boleznih. Adventni in velikonočni post sta obvarovala ljudi bolezni v zimskem in letnem času. Ko se kri gosti na zimo in ko se kri redči na pomlad, jo moti v njenem delu nepravilna jed in preveliki dotok jedi. Zato so nespametni tisti, ki kažejo svojo »izobrazbo« s tem, da se norčujejo iz postnih prastarih navad. Zdaj imamo prisiljen post, marsikdo se je že znebil prevelike teže masti in se počuti lahkega in pomlajenega. Vse kar smo zahtevali poprej, ni bilo ravno potrebno za naše zdravje, mnogo narodov živi silno skromno, pa so krepki in zdravi.

Noge so ožuljene in boleče od hioje: Raztepi beljak, razmaži na platno in zavij. Beljak raztepi in zmešaj z nestriganim trdim mlekom, prebodi na gosto plav papir, namaži zmes in prilepi na kraj, kjer te boli, peče, zbada ali napenja. Izvleče vse. Beljak stepi, zmešaj z oljem, ležanom in kafro, namaži na platno in podloži bolniku pod pekoč hrbet. Tak obliž vzame tudi bolečine zlatožilnih čir in v ustavi zanohtaico, izvleče prisad. Beljak pozdravi vse kožne bolezni, očisti obraz, izčisti gnojne oči, ubeli pege in izrastke. Beljakova kožica zveče robove ven, vkup in zaceli čudovito hitro rano. Rane na ustnicah zadela z beljakovo kožico.

Grizo povzroči lahko sprememba vode ali hrane. Strah, jeza, pregreta ali sparijena jed, poleti pogostoma mleko, sparijeno sadje, slabo oprana solata — te in druge reči povzročijo lahko letanje in pravo grizo. V takem stanju so čreva razbolena, zato ni prav, da bi se zalival z žganjem, pač pa je dobro utirati trebuh z žganjem in se zaviti v tople obkladke gomilic ali mete s kisom ali podobno. Glej da so noge tople. Pri grizu je vse razboleno, zato se ne basajmo s težkimi jedmi. Kurja ali koštrunova juha z rižem, prežganka z majaronom, ovses ali ječmenov riž, so primerna jed. Je malo. Pri hudi grizu hladji žlička raztopenega beljaka.

Hlipanje je znak, da ni kaj v redu v ledocu. Če je močno je tudi nevarno. Če je kdo zavžil preveč alkohola, ugovarja želodec temu z močnim hlipanjem. Nekaterim pomaga uživanje močne prave kave. Malo hlipanje se ustavi če stisneš z dvema prstima nos v korenu ali če potegneš malo vode v nosnice. Košček sladkorja v usta vstavi otrokom hlipanje. To povzroči tudi toplota, saj hliplje otrok vedoma zato, ker ga zebe. Če se ti hlip-

lje pogostoma, pij teden dni čaj tavžent-rože in tri si želodec s flanelo, namočeno v gorkem lanenem olju.

Premalo spanja krajša življenje, zato umrje toliko naših gospodinj v svojih najlepših letih. Tistih nekaj ur počitka, ki si jih privoščijo utrjena kmečka gospodinja, ne zadostuje, da se odpočijejo živci in da si nabere telo novih moči, in še tiste ure spanja motijo gospodinjki skrbi našega časa. Nespočita vstane v vrtinec dela. Sama ne ve, da je bolna zaradi utrujenosti, pa pride majhna nezgoda in hitro je po njenem življenju. Veliko odleže, če si odtrga gospodinja večkrat na dan po par minut časa da zapre oči in zadremlje. Preždena se vrača z novimi močmi na delo. Nič ni zamudila, podaljšala si je življenje. Sedanji čas je tak, da ga bo prenesel le človek, ki ima močne živce, nespočit in neprespan človek pa je zmeden, duševno in telesno.

Za jetiko, zadelana pljuča nabere cvet rumene koprive, posuši med listi papirja in popari 10 gr. cvetja z $\frac{1}{2}$ litrom kropa. To uredi vse pljuče in tudi druge težave v životu. Koprivni cvet je zelo slovel pred pidesetimi leti po Nemškem in Francoskem. Ima v sebi grenko smolo, kalij in kalijsve soli in koprivno grenčico.

Seme pisane trave je uporabno za bolečine v ledvicah in v mehurju, za kamen in pesek. Stolci seme in primešaj v ržen kruh.

Večkrat se mi kolca in dviguje. Stolci žlico kardamona in žlico janeža. Jemlji večkrat ščepec tega na vino.

Rožiči imajo v sebi sluzasto snov, neko kislino, čreslovino, sluzni sladkor. Rožiče pridevamo čajem za kašelj in zadavana pljuča; delujejo kakor deluje sladka koreninica.

Zdaj, ko ni sladkorja kuhamo rožiče in rozine ali rozine in sladko koreninico.

Kandisov sladkor (kandis) je sicer zelo drag, vendar, kjer mora imeti bolnik slajeno pijačo, pride le prav. Dobi se pri velikih slaščičarjih.

Pesa je zelo redilna in zdravilna. Posebno pesna juha, ki je na Ruskem vsakdanja jed. Pesin sok pozdravi pljučnico. Jemlje se večkrat po žlic.

Krompir, repa, zelje, razvijajo močan duh in če spuš nad kletjo ali če je kaj takega v sobi, imaš zjutraj težko glavo in boleča pljuča. Če vdihavaš noč za nočjo škodljiv duh, ti pesa telo, bolan si, pa ne veš od česa. Pa tudi drugi predmeti živeža, kakor sladkor, kava, žito itd. razvijajo iz sebe škodljive pline, če jih je veliko. Na parniku, ki je bil napolnjen s sladkorjem, so oboleli vsi mornarji.

PRAVNI NASVETI

Vdovska renta. P. L. P. Vdovi, katerima sta preteklo zimo umrla zaradi bolezni moža — sezonska delavca, naj vložita na OUZD prošnjo na priznanje vdovske podpore: v prošnji naj navedeta, kje in približno koliko časa — v katerih letih — sta bila njuna moža zaposlena in zavarovana kot gozdna delavca. Čas zavarovanja na področju sedanje Hrvake se tudi pri nas všteja. Ko bosta vdovi prejeli rešitev, ki za nje ne bi bila ugodna, svetujemo, da se obrneta bodisi pisмено ali osebno na Delavsko zbornico v Ljubljani s prošnjo, da jima ta napravi pritožbo in jih zastopa pred sodiščem delavskega zavarovanja. Na ta način se bo stvar vsestransko in temeljito obravnavala in razčistila: če se bodo ugotovili predpogoji za podporo, jo bosta tudi dobili. Delavska zbornica vrši tozadevna zastopstva vestno s polnim znanjem in razumevanjem vseh tozadevnih zakonitih predpisov, in brezplačno.

Žena ni dolžna prenašati surovosti moža. A. K. L. K. Že v prvem letu vas je začel mož pretepati, tako da ste imeli po vsem telesu črne pege. Nekoč vas je pretepel tako, da ste tri dni obležali v postelji. Hotel vas je tudi zadaviti in obesiti, pa so ga drugi pri tem zadržali. Če pa možu rečete, da se boste pritožili, vam pa grozi, da vas bo še bolj zrihtale. Vprašate, kako bi se mogli takega življenja rešiti. — Najprej preudarite, kaj vašega moža nagiba k temu, da z vami tako postopa. Če je v vaši moči, premagajte se in skrbno pazite, da ne daste nobenega povoda za možjevo jezo. Če ste pa prepričani, da ni krivda na vaši strani in da mož tudi brez pravega vzroka z vami grdo in surovo postopa, tako da vas huda pretepa, potem se takega grdega ravnanja ne boste drugače rešili, kot s tem, da se od moža ločite. Tudi na ločitev zakona morete vložiti na okrožnem sodišču v Ljubljani in jo lahko daste tudi na zapisnik. Predno pride do pravde, se bodo vršili še trije pravni poskusi pred sodnikom. Mož bo imel dovolj časa, da se premisli in da obljubi resno poboljšanje, če mu je še kaj do zakona. Če mu pa ni nič za to, boste pa lahko dosegli ločitev zakona zaradi možjeve krivde, ker vas je ponovno grdo pretepal in bo moral mož vam tudi plačevati svojemu premoženju primerno preživnino. — Že tekom pravde lahko prosite sodišče, da vam dovoli ločeno bivališče, da ne bi bili še nadalje izpostavljeni moževim surovostim. Ko bo zakon ločen, boste smeli zahtevati tudi razveljavljenje ženitne pogodbe.

Babica kot vžitkarica. J. I. S. Stari oče vaše žene je imel dva sina. Ko je umrl, je zapustil prvemu sinu, to je, sedaj tudi že pokojnemu očetu vaše žene, hišo, njivo in gozd, drugemu sinu v moigrad; svoji ženi, še sedaj živeči babici vaše žene, pa je izgovoril pravico bivati v določeni sobi hiše prvega sina, dalje prostor za krompir v kleti, prostor za kravo v hlevu, prostor za krmo za kravo, en svinjak in dosmrtno uživanje enega dela njive. Babica se je kot mlada vdova zopet poročila, imela otroke tudi v drugem zakonu in stalno živela na posestvu starega očeta s svojo družino. Ko je sin iz prvega zakona, to je, oče vaše žene odrasel, se je oženil na drug dom, tako da ni motil matere na lastnem domu. Ta je zapustil svoj rodni dom, kjer živi babica sama z neko vnukinjo, vam in svoji hčeri. Ker je drugi mož babice dokupil nekaj sveta, vprašate, če sme babica pridelke s teh njiv spravljati v vašo gospodarska poslopja. Nadalje hočete vedeti, čigava je šupa in koruznjak, ki jih je babica postavila iz domačega lesa na sedaj vašem svetu skupaj s svojim drugim možem in če sme babica imeti pri sebi vnukinjo, ki s svojim jezikom dela zdrabo. — Če gledate v vžitkarici babico svoje žene, potem boste s to starko potrpeti in ji pustiti, da ima vse to, kar se je tekom časa dejanjsko navadila vživati. Če pa gledate v nji le nadležno vžitkarico, ki ji hočete pustiti le to, kar ima zapisano in nič več, potem sme imeti v vaših gospodarskih poslopijih le svoj živež, prostor za eno kravo s potrebno krmo, en svinjak in prostor za krmo prašičem, ki se v enem svinjaku običajno redijo. Šupa in koruznjak, postavljena iz domačega lesa, ostanejo pri hiši. Babica sme pač pri sebi imeti osebo, ki ji je v njeni starosti v pomoč. Lahko je to kaka sorodnica ali pa tuja oseba. Ta oseba sme stanovati v sobi, ki jo ima v uporabi babica. Ne sme pa ta oseba žaliti gospodarja ali njegovih svojcev, sicer lahko gospodar zahteva, da vžitkarica osebo svoje pomočnice spremeni. Babica sme sprejemati pri sebi obiske svojih otrok ali pa vnukov. Nimajo pa ti pravico, da bi se pri babici zadrževali dalj časa, ali da bi celo pri njej stanovali. — Popravila hiše gredo vse na račun lastnika. Babici kot vžitkarici ni dolžna, da bi kaj prispevala za vzdrževanje hiše ali gospodarskih poslopij.

Zahtevajte v vseh javnih lokalih najboljši dnevnik »Slovenec«!