

Gospodar in gospodinja

LETO 1942-XX

28. JANUARJA

STEV. 5

Varujmo čebele

Zadnjič smo pod tem naslovom prečeli pomen čebelarstva glede na med, ki je važno in izdatno živilo ter more uspešno nadomestiti sladkor. Omenili smo pa že tudi, da koristnost čebelarstva ne obsega samo strogih čebelarskih pridelkov (meda in voska), marveč da se pomen čebel raztega tudi na nekatere druge kmetijske panoge in jih naravnost odločuje pospešuje.

To dejstvo je posebnega upoštevanja vredno na kmetih. Pri nas ne najdeš skoraj kmečkega doma, kjer se ne bi okrog hiše in gospodarskih poslopij razprostiral večji ali manjši sadni vrt. Gospodarji, ki se še posebej zanimajo za sadjarstvo in so si tudi na jasnem, kaj dobro urejen in oskrbovan sadovnjak pomeni za dohodke na kmetiji, sadijo sadno drevje tudi drugod, kjerkoli se pokaže možnost za primerno rast in razvoj sadnega drevja. Vsi smo prepričani, da pametno ravnaajo. Kajti sadje je proizvod, ki se da dobro prodati ali pa predelati v prav različne sadne izdelke, ki imajo tudi dobre cene. V tem oziru smo pri nas šele na začetku dela. Koliko je pa sadje vredno za dom! Skratka: sadjarstvo je pri nas prav važna panoga, pa naj gledamo na njen pomen za prehrano ali na dohodke v naravnem ali predelanem stanju sadnega pridelka.

Toda s poskusi je znanstveno dognano, da večina sadnih vrst, zlasti pa jablane in hruške niso v stanu, da bi se njihovi cvetovi oprášili z lastnim cvetnim praškom. Navezane so torej na oprášitev (oplenitev) s pomočjo cvetnega praška iz drugih cvetov, nekatere vrste celo z drugih dreves (dvodomne rastline!). Znano je pa, da vsak neoprašen cvet odpade in ne rodi sadu. Res je sicer, da pri oprášitvi cvetja pomaga nekoliko veter in drugi vremenski činitelji, toda res je tudi, da se na ta način opráši le neznamen del cvetja. Glavno delo pri oprášitvi cvetja na sadnem drevju oprávi žuželke, med njimi pa v prvi vrsti

čebel ni sadja! Kajti čebele prenašajo s odpade okrog 83% vse oprášitve na čebele.

S točnimi poskusi so znanstveniki dokazali sledeče: pri jablanah je rodilo le 0,5—2% cvetja, ki so mu zabranili dostop žuželk, a omogočeno mu je bilo opráševanje z drugimi sredstvi, to se pravi: na vsakih 100 cvetov sta bila komaj dva sadeža. Pri hruškah pa sploh ni bilo nič sadu! Nasprotno pa so ugotovili, da je v istih razmerah rodilo na jablanah 7—20% cvetja, na hruškah pa 8—50% cvetja, ko so imele dostop do njega žuželke, v prvi vrsti čebele.

Iz teh številk je važnost čebel za oprášitev sadnega drevja otipljiva. Brez čebel ni sadja! Kajti čebele prenašajo iz cveta na cvet cvetni prašek predvsem zaradi tega, ker nabirajo pri enem izletu dosledno na cvetju iste vrste. Če torej čebela začne na jablanah, ne gre na hruške ali na travniške cvetlice, ampak nabira nektar samo na jablanovem cvetju. Ko pa išče sladki sok globoko v cvetnih čašicah, se s svojim telesom zadeva ob prašnike in z njih otreša pelod (cvetni prah) v čašico cveta, pa tudi na posamezne dele svojega trupla, ki je vse obraslo z gostimi dlavicami. Ko je čebela opravila svoj posel v enem cvetu, zleti na drugi cvet iste vrste. Tam se prav tako rine v notranjost cveta, pri tem pa nehoti pusti v čašici nekaj zrnc peloda, s sosednega cveta na ta način se brazda opráši in se iz cveta razvije sad.

Prezanimivo je zares opráševanje sadnega drevja s čebelami! Tako zanimivo in obenem važno, da se s čebelarji in sadjarji močno zanimajo za tako važno nalogo, ki jo opravljajo čebele. Kjer v bližini ni čebel ali pa jih je zelo malo, sadno drevje ne rodi dobro, čeprav so drugi pogoji v celoti dani. Kadar je med glavnim cvetjem hrušk in jablan dolgo trajno slabo vreme, tisto leto ni sadja. Vzrok je v tem, da čebele niso izleta-

vaše in opráševale cvetja. Zato je staro pravilo, da sta si čebela in sadjar v ozkem sorodstvu glede pridelka: če čebelar toži, da ob cvetenju sadnega drevja čebele niso mogle na pašo, bosta oba prizadeta. Čebelar ne bo imel meda, sadjar ne žlahtnega sadnega pridelka. Če pa čebelar ob glavnem cvetju postrani klobuk nosi, ga bo — če ni nesreče — tudi sadjar v jeseni.

Isto je pri ajdi. Kadar ajda močno diši: in se po nji dan za dnem spreletavajo roji čebel, bo ajdovih žgancev dovolj — če seveda ne pritisne prezgodaj slana. Kadar pa ajdov cvet ne diši in je čebel malo na ajdi, bo pridelek slab. Naš kmet to dobro ve; za čebele dobra ajda — velik pridelek; narobe pa: za čebele slabo, za kmeta slabo. Tudi ajdo namreč oprášujejo čebele. Čim več jih je, tem bolj gotovo bo cvetje oprášeno. Zato pa naši kmetje dobro vedo, da zanje ni zguba, če čebelarji navlečejo cele skladownice panjev v ajdo in se jih tudi ne branijo. Druga je stvar za domače čebelarje, ki bi utegnili imeti škodo, če je čebel le preveč! Toda o tem nočem danes razpravljati. Za ajdo samo čebel ni nikoli preveč!

Po vsem, kar smo povedali že zadnjič o medu, in danes o sadju in ajdi, smemo upravičeno zaključiti članek s ponovnim vzklikom: Varujmo čebele! Če čebel ne bo, bomo ostali brez medu, brez dobrega sadja in brez ajdovih žgancev.

Pravni nasveti

Dopusti hišnih poslov. H. Č.—E. Kakor smo že pisali, imajo hišni posli po dveletnem nepretrganem službovanju pravico do enega tedna dopusta. Ta dopust se določi v sporazumu z gospodarjem, praviloma v času šolskih počitnic.

Dedna pravica žene. S. T. Če mož ni zapustil nobenega testamenta, in žive otroci, bo žena po postavi podedovala eno četrtino moževe zapuščine. Poleg tega ji pripadajo vse premične stvari, ki spadajo k zakonskemu gospodinjstvu in ki so ji potrebne za osebno porabo. Lahko pa seveda mož ženi z oporoko tudi več zapusti, kakor bi dedovala po postavi.

Sadni vrtovi

V naših krajih se bodo gotovo tekom časa premoženjske razmere spremenile. Vojna vihra je posamezne okraje hudo prizadela. Mnogo družin je bilo preseljenih. Nešteto kmetij bo spremenilo svoj obseg. Nastale bodo nove posestniške razmere. Gotovo bo po vojni rešeno tudi našemu narodu tako škodljivo maloposestniško, to se pravi viničarsko ali bajtarsko vprašanje. Že dolga desetletja sem so se pri nas ta socialna vprašanja reševala brez pravega uspeha, ker se niso hoteli zameriti posedujočim. Mrtva roka iz mest in trgov, sploh iz »boljših« krogov, poseduje zemljo, ki jo daje v zakup. To bo prej ali slej prenehalo, kar je po našem globokem prepričanju tudi edino pravilo. Zemljo naj poseduje le tisti, ki jo obdeluje z lastnim znojem. S tem vprašanjem se bomo temeljito ukvarjali, in sicer preudarno in pravilno, da bo naš kmečki stan zakonito zavarovan pred slehernim spekulativnim izrabljanjem pozneje. Te besede smo namenoma zabeležili ter pri-

poročamo vsem, ki hočejo sodelovati pri dokončni ureditvi posestniških razmer na kmetih, da že zdaj o tem razmišljajo. Vsaka sebičnost mora izginiti.

Povrnimo se k naslovnemu vprašanju, ki je tesno združeno z intenzivnim obdelovanjem zemlje in z rešitvijo maloposestniškega vprašanja! Povedano velja tudi za pridelovanje sadja; zato je izredne važnosti, da postavimo temu prave gospodarske temelje.

Na Dolenjskem se bo gotovo opustilo mnogo vinogradov iz raznih razlogov. Te opuščene vinograde bomo morali ohraniti v obdelanem stanju. Ne smemo pozabiti, da so vinogradi napravljeni v obdelanem svetu, v prvovrstnih sončnih legah. V teh legah bo gotovo kazalo vzgajati namizno sadje kot nadomestek vinske trte. Prav za prav je vinogradništvo tudi ena vrsta intenzivnega sadjarstva, ki pa se je sčasoma osamosvojila. Vse te obdelovalne mere odnosno dela, ki se izvajajo redno v vinogradih, bomo morali prenesti in izvrševati tudi na novih

kulturah, to je v sadnih vrtovih. Tako bomo opuščene vinograde tekom let spremenili v sadne vrtove, kar je edino pravilno. Prvi pogoj dobremu uspehu pa je, da vzgajamo v njih le nizko debelnato drevje. Vretenčasti grmiček je gotovo najprikladnejša oblika za sadne vrtove v teh razmerah. Pridelek sadja rodi že v 2—3 letih po saditvi. Sadje vzgajamo čim bližje zemlji. Prednosti te vzgoje so na dani in so slične vinogradniškim.

Pri skrbno rigolani in dobro pognojeni zemlji, pri uporabi šibko rastočih podlag si vzgojimo pritrlično drevje, ki da zgodnje in tudi najvišje donose, na splošno vzeto večje kakor vinska trta. —

Važna je razdalja dreves v teh sadnih vrtovih. Vrste so 2—3 m narazen, razdalja pa znaša okoli 2 m. Gojijo se izključno le prečkarji in to samo gotove vrste hrušk, cepljene na kutino, odnosno

jablane vzgojene na šibko rastočih podlagah, to je angleški EM IX. Drevesa se vzgajajo ob žici, ki je v razdalji po pol metra narazen, napeta na stebrih; razdalje stebrov znašajo 4 m; debelina stebrov vsaj 6—8 cm v premeru (hrastovi, kostanjevi, akacijevi). Drevesa se vzgajajo na žici, posamezne veje se privezujejo že poleti v vodoravno smer, ali pa v locnjih, slično kakor šparoni pri vinski trti, ki jih vzgajamo k rodovitnosti. Seveda je pri tem precejšnja razlika, ker se drevesa le različno vzgajajo od trte. K stvari se bomo ob priliki še povrnili.

Za danes dovolj, da o tem razmišljajo na žici, posamezne veje se privezujejo bodo nekdanji kočevski vinogradi, zlasti oni v višjih legah. Ravno v Beli Krajini se bomo morali lotiti intenzivnega sadjarstva, ker eo vsi pogoji za to kulturo dani od narave. Fr. K.

Vrednost hranil

O naši prehrani.

Prejšnji teden smo se pomenili o kalorijah, ki so nam pokazale toplotno vrednost posameznih živil pri izogrevanju. Ker odgovarja toplotni vrednosti hranilna vrednost hrane, vemo, da je živilo tem izdatnejše, čim več kalorij ima. Čim več toplote odda živilo pri izogrevanju, tem redilnejše je. Iz objavljene preglednice je vsaka bralka lahko presodila redilnost posameznih živil.

Množina kalorij, ki jih potrebuje človek vsak dan, se ravna po njegovi starosti, teži in delu, ki ga opravlja. V dobi, ko človek raste in se razvija, to je do 20. leta starosti, potrebuje mnogo beljakovinske hrane; z njo dobiva namreč take snovi, ki so mu potrebne za gradnjo telesa. Rastoči človek potrebuje več hrane kakor enak velik odrasel človek. Čim hitrejša je rast, tem večja je potreba po hrani. Pomanjkanje in stradanje v tej dobi zapusti človeku vedno težke posledice.

Večletna opazovanja so pokazala, da potrebuje za vsak kilogram telesne teže: dojenček po 100 kalorij, otrok do 6. leta starosti po 80 kalorij, v šolski dobi po 70 kalorij, mladostnik od 17.—20. leta po 40—50 kalorij, odrasel človek z lahkim delom po 30—35 kalorij, s srednje-težkim delom po 35—45 kalorij in z napornim delom po 50—70 kalorij.

Ženske so v hrani večinoma skromnejše od moških. Odrasli normalni ljudje porabijo okoli 3000 kalorij dnevno, ki se porazdelijo na posamezna živila približno takole:

105 gr beljakovin . . .	430 kalorij
56 gr masti	520 kalorij
500 gr oljkovih hidratov	2050 kalorij
661 gr	3000 kalorij

Ko človeško telo mirno leži ali pa spi, opravlja notranje delo. Telo raste, srce poganja kri po žilah in vzdržuje enakomeren krvni pritisk, pljuča dihaajo, ostali organi pa opravljajo druga, za življenje in zdravje potrebna dela. Če se učimo, mislimo, hodimo, žagamo itd. delamo zunanje. S telesnim delom se prenavljanje v telesu pospešuje. Uporaba toplotne sile je večja. Čim napornejše je delo, ki ga opravlja človek, tem več toplotne sile potrebuje. To najde v hrani. Za težaka je primerna posebno močnata hrana, ki vsebuje sladkorje, ki jih telo pretvarja v krvni sladkor in s tem daje mišičevju delovno moč.

Potreba hrane v kalorijah se ravna, kot sem že omenil zgoraj, po dobi (dete), toploti okolice (pozimi ljudje več jedo kot poleti), teži telesa (težki ljudje potrebujejo več hrane), po spolu (moški

jedo več kot žene), temperamentu (živahni ljudje več pojedjo, pa so kljub temu mršavi), po razpoloženju (čim bolj je človek razpoložen, tem več je), toda največ se ravna hrana po vrsti dela, ki ga človek opravlja. Zaradi tega delimo ljudi v 6 skupin:

I. skupina ljudi potrebuje dnevno po 2200—2400 kalorij. Ti ljudje opravljajo svoje delo sede brez velikega napora: uradniki, trgovci, šivilje, pisatelji itd.

II. skupina ljudi potrebuje dnevno po 2600—2800 kalorij. Ti opravljajo svoje posle delno sede z lažjim telesnim delom: učitelji, predavatelji, gospodinje, črko-stavci, fini mehaniki.

III. skupina ljudi potrebuje okoli 3000 kalorij, to so ljudje, ki so zaposleni z zmernim telesnim delom: raznašalci časopisov, knjigovezi, čevljarji, zdravniki pri operacijah, pismonoše, laboranti.

IV. skupina ljudi potrebuje 3400 do 3600 kalorij. Ti ljudje opravljajo težja telesna dela: mizarji, soboslikarji, kovinski delavci po tovarnah.

V. skupina rabi okoli 4000 kalorij, tu so ljudje s težkim delom: težaki, kopači, klesarji.

VI. skupina ljudi potrebuje okoli 5000 kalorij in prištevamo sem ljudi z zelo napornim opravilom: rudarji, kovači in smučarji.

Po tej razpredelitvi bomo videli upravičenost dodatnih kart za težke delavce, ki so jih uvedle države, ko so pristopile k racionirani razdelitvi živil.

Poleg ocenjevanja hranilne vrednosti živil po kalorijah pa je Francoz Pirquet pričel ocenjevati živila v primerjavi z 1 gr maternega mleka. To količino je vzel za enoto in jo je imenoval *n e m*. Toda to vrednotenje se ni splošno vpe-ljalo in ga uporabljajo le pri določanju dietične hrane za bolnike v nekaterih sanatorijih in bolnišnicah.

Naša hrana mora biti mešana in je najbolj primerna, če vsebuje beljakovine, ogljikove hidrate in toščice v določenem razmerju. To razmerje naj bo vedno enako: za zdravega človeka, ki tehta 70 kilogramov, bo najbolj primerna hrana, kjer je razmerje med posameznimi hranili naslednje: na 1 gr beljakovine 1 gr masti in po 10—15 gr ogljikovih hidratov. (Dalje.)

Snaga rok

(Higiena.)

Vse delo se vrši potom rok. Glava narčrte zasnuje, uresničujejo jih pa roke zasnoveatelja samega ali uradnikov ali delavskih množic. Roke vodijo pero, izdelujejo in nadzirajo stroje, drže puško, vihte kuhalnico in šivanko ali vodijo plug. Roke ustvarjajo zemeljske dobrine in jih spet uničujejo. A roke tudi tolažijo in blagoslovljajo.

Kaj bi mi brez rok?

V starem veku so si tisti, ki so žrtvovali bogovom, vedno prej umili roke. Umivanje rok je bil del daritvenega obreda. S tem so hoteli prispodobno pokazati, da darujejo svojo žrtev s čistimi rokami, to je s čisto dušo in čistim srcem.

V nekaterih južnih krajih imajo celo preprosti ljudje navado, da si vselej pred jedjo umivajo roke, posebno tam, kjer ne uporabljajo vilic in nožev in s prsti segajo v skupno skledo po jed. Kadar prinesejo jed na njivo, si morajo vsi po vrsti od gospodarja do zadnjega dninarja umiti roke in sramota bi zadela tistega,

ki bi z umazanimi rokami segel po hrano.

Pri nas je lepa navada skoraj izginila, zakaj le že nekateri si umivajo roke pred obedom. K jedi sestih nečistih rok je ne samo znak neomike, ampak tudi dokaz, da premalo spoštujemo jed.

Roka je tisti del našega telesa, ki prihaja v dotiko z najraznovrstnejšo umazanijo. Ne le, da se umaže pri delu, pomislimo na to, kolikokrat čez dan stisnemo roke ljudem v pozdrav. Morda takemu, ki ima bolezen v sebi in jo lahko prenese z rokami, morda jetičniku, ki se mu roke potijo ali komu, ki ima od bogve česa umazane dlani. Kolikokrat na dan pritisnemo zamaščene kljuke na raznih vratih, prijemamo in štejem denar, ki je šel že skozi tisoče umazanih rok, držimo v rokah nečisti robec in potem s takimi rokami nesemo kruh v usta.

Če nam je že težko, da si mnogokrat na dan umijemo roke, umijmo si jih vsaj pred glavnimi obedi, to je neposred-

no pred kosilom in večerjo. Zjutraj, ko smo se po dvigu iz postelje umili, sedemo k zajtrku že samo po sebi s čistimi rokami, opoldne in zvečer pa pridemo k skupni mizi od dela, bodiši z vrta ali s polja, kjer smo imeli opravka s prstjo, bodiši iz hleva, kjer smo kidali gnoj ali polagali živini ali pa iz kuhinje, kjer se na rokah poznajo sledovi sajastih loncev in kozic. Že sam čut dostojnosti nam bi moral reči, kako grdo je, s takimi rokami prijemati za jed. In ne samo grdo, tudi nezdružljivo. Obed bi nam moral biti nekak svečan obred, saj uživamo darove, ki nam jih je dal Bog po svoji dobrotljivosti. Zlasti danes, v dnevih splošne stiske in gorja, ko je skoraj vsem pičlo odmerjen dnevni obrok, bi morali božji dar sprejeti s hvalečnim srcem in čistimi rokami in s prošnjo, da bi se nam vsaj slabše ne godilo.

Pazimo na otroke, da ne jedo kruha z nečistimi rokami. Otrok z ročicami prijemlje vse, kar mu pride pred oči. Z njimi šari po tleh, gradi iz blata gradove, se igra z mačko in psom in tako najlažje pobere kje v umazaniji za oko nevidna jajčeca glist. Marsikatera mati je vsa obupana, ker ne more otroku odpraviti glist. Kupuje mu vsa mogoča zdravila v lekarni, na čistočo pa ne gleda. Nekatera pa še misli, da so se gliste v otroku same od sebe zaredile. Gliste se same od sebe ne morejo zarediti v črevesju otroka, vedno mora priti jajčece od zunaj. Gliste ležejo jajčeca v prst in razno umazanijo. Otrok jih z rokami prenese na kruh, od kruha v želoček in potem v črevo, kjer se iz jajčeca razvije glista. Seveda je eden bolj dovzeten zanj, drugi manj. Gliste se dobijo tudi z nečisto, premalo oprano surovo hrano, to je s sadjem in solato.

Največ nesnage se nabere za nohti. Kakor so gnusni krvavordeče lakirani nohti domišljavk, prav tako, če ne še bolj, so gnusni nohti, ki »žalujejo«, namreč taki, ki imajo celo plast črnega blata za gornjim delom. Kdor nima časa, da jih neguje, si naj vsaj nohte pristriže prav do mesta, kjer je noht zračen s kožo na prstu. Z malim nožičkom ali škarjami naj si vse črno odstrani.

Če hočemo, da bomo imeli zdrave roke, moramo paziti nanje tudi pri grobem delu. Poljsko delo na primer zelo izsuši kožo na rokah. Koža se začne grbančiti in pokati, v razpokah se nabira umaza-

nija, ki se dostikrat tako zaje, da je zlepa ne spravimo ven. Dostikrat nastanejo tako globoke brazde in razpoke, da se začne na tistih mestih gnojiti. Tudi perice, ki mnogo perejo s sodo, dobijo razpokane in izsušene roke in zelo neprijeten je občutek, če moramo s takimi rokami živati ali če kaj lažjega delamo. Takim rokam dobro de umivanje v mehki deževnici, ki smo ji dodali par kapljic citroninega soka. Ko smo roke dobro z brisačo osušili, jih namažemo z navadnim oljem ali pa z glicerinom. V drogeriji dobimo za dve do tri lire že precej glicerina. Vanj iztisnemo sok ene ali dveh citron, pa imamo vedno pri roki poceni mazilo za roke.

Pozimi moramo paziti, da nam prsti ne zamrznejo. Roke moramo obleči v tople rokavice. Tudi pri delu si nataknejo pozimi rokavice, zlasti pri kidanju in odmetavanju snega ali pri sekanju in žaganju drv na prostem. Premrle prste ne smemo odtajati v gorki vodi, ampak najprej v mrzli, ki ji šele potem prav po malem prilivamo tople vode. Kdor pa ima že zmrzline na prstih, naj jih zvečer namaže s čebulnim sokom in zavije v krpo. Pravijo, da to pomaga.

Razumljivo je, da morajo prav posebno paziti na roke tisti, ki imajo opravka s stroji, da si ne povečijo prstov. Otroke proč od strojev in smodnika, drugače je hitro tu nesreča, ki se nikoli več ne da popraviti. Dober delavec mora imeti gibčne prste.

Snažna in zdrava roka bo povsod našla delo. Snažna in čista naj ne bo samo v telesnem pomenu, ampak tudi v duševnem, saj za poštenjaka navadno pravimo, da ima čiste roke. Obojih v telesnem in duševnem pomenu čistih rok nam je treba!

(Dalje.)

Domač zajček v obarj. Slabše dele zajca, to so rebra, pleča in trebušino zrežem na kosčke in dobro operem. Oprano meso denem v kozico, v katero sem dala žlico masti in narezala precej čebule. To meso pražim pokrito četr ure. Potem zalijem z zelenjavno juho ali s krompirjevko in pustim zopet četr ure vreti. Nato napravim prežganje iz masti in moke, pridenem vejico majarone, en lovorov list, odrezek limonine lupine in nazadnje še žlico kisa. Ko jed še nekaj časa vre, je pripravljena za na mizo.

Hlevski gnoj in nadomestki

Da dobimo čim več pridelkov z naših njiv, moramo ugoditi sledečim pogojem: 1. imeti moramo prvorazredno seme, 2. skrbeti moramo za najpopolnejšo nego in obdelovanje, 3. pravilno moramo negovati in raztresti gnoj.

Izbira gnoja je zelo važna, saj je hlevski gnoj boljši od umetnega. Hlevski gnoj je vzporedni proizvod gospodarstva ter tako rekoč ne stane nič ali neznatno, medtem pa umetni gnoj stane precej in se z njim povečajo naši proizvodni stroški. Hlevski gnoj ustvarja tudi humus (črnico) ter s tem popravlja tako fizikalna kakor kemijska svojstva zemlje, dočim umetni gnoj tega ne more. Uporaba umetnega gnoja zahteva točno njegovo poznanje in veliko razumevanje pri njegovi uporabi, ker sicer dosežemo nasproten uspeh, ki nam prinaša samo škodo.

Praktično kmetijstvo teži za tem, da z ene strani poveča koristnost hlevskega gnoja, z druge strani pa si prizadeva, da na umeten način ustvari tvarine, ki bi lahko zamenjale hlevski gnoj. To predvsem zato, ker mnoge kmetije nimajo dovoljno živine.

V hlevskem gnoju so najdragocenejše spojine dušični sestavni deli. Vendar se pri dosedanjih najboljši negi hlevskega gnoja pokaže izguba najmanj 30% dušika. Z druge strani je dognano, da od onega ostanka 70% lahko rastline izkoristijo največ 25%, odnosno 17,5% osnovne količine dušičnih sestavin. Zaradi tega moramo posvetiti večjo pažnjo negi hlevskega gnoja, da bi ga lahko rastline v čim večji meri izkoristile.

Osnova za nego hlevskega gnoja je sledeča: Sveži hlevski gnoj znosimo iz hleva, zložimo ga na kup štirioglate oblike v enem delu gnojišča. Gnoja pa ne smemo tlačiti, pustimo ga rahlega. Tako nastopa v njem s povečanjem toplote naglo vrenje. Ko dosežemo v kupu toploto 55—63 stopinj, gnoj stlačimo, s tem poženemo iz gnoja znatno količino zraka in omejimo vrenje. To tlačenje dosežemo s teptanjem in nanašanjem nove količine gnoja na prvo, ki pri tem deluje s svojo težo in ovira izgubo toplote iz prvega kupa. S tem tlačanjem prvega kupa postanejo slamnati deli pristopni vrenju, kar povečava visoko toploto v notranjosti kupa. Ta postopek pa lahko tudi upo-

rabimo za zeleni gnoj, ker pri zaoranju zelenih rastlin na ta način ni nevarnosti, da bi se razširilo semenje plevela, katerega kljavost je uničena z visoko temperaturo in kemijskim dejstvom vrenja.

Iz teh izvajanj vidimo, kako velika je korist in važnost nege hlevskega gnoja, posebno za našega malega posestnika, ki nima dovoljno živine, ali če je zemlja slaba, kakor tudi za one, ki se bavijo z vrtnarstvom.

So pa tudi neprilike pri vrstitvi kupov gnoja drug na drugega. Ob času vrenja se kup ne stisne (vleže) povsod enako, včasih so nekateri kupi višji, ki polzijo na nižje ter se razderejo. Zaradi tega moramo imeti okrog gnojišča leseno ograjo. Včasih pa pride tudi do večjih izgub toplote po straneh in po gornji površini kupa. Izgubo toplote po straneh preprečimo z deskami, a na površini pa pokrijemo s 30—40 cm debelim slojem pleve, s tem namreč preprečimo izgubo toplote na gornji površini.

Vedno pa moramo razne vrste gnoja medsebojno dobro pomešati; med posameznimi kupi gnoja ne sme biti medprostora. Hlevski gnoj je na ta način zrel šele po 3—4 mesecih in šele takrat ga lahko izvažamo na polje in razsipamo. Na voz pa nalagamo gnoj po istem redu, kakor smo ga navozili na gnojišče. Gnojišče moramo pokriti s kakšno streho iz slame ali desk, da ga deževnica ne izpira.

Včasih nam primanjkuje hlevskega gnoja v našem gospodarstvu zaradi premajhnega števila živine ali pa zaradi obilnega gnojenja. V tem primeru moramo najti zameno za hlevski gnoj, ki naj daje zemlji dovoljno količino humusa, čigar plodonsna svojstva so nam poznana. Nadomestek hlevskega gnoja delamo na sledeči način: Odrejeno količino slame možimo z vodo in sicer tako dolgo, da slama vsebuje 75% vode. Mokro slamo znosimo na gnojišče na kup in jo polijemo z gnojnico, približno pet litrov gnojnice na 1000 kg slame. V kupu prične vreti naglo in v teku 2—4 dni se poviša toplota na 60 stopinj. Naslednjega dne postavimo spet drugi kup poleg prvega itd., kakor sem zgoraj opisal. Važno je, da slamo, ki jo uporabljamo v to svrhu, čim bolj zdrobimo in to iz raz-

loga, da se stanično tkivo čim bolj razdere. Tudi vrenje se s tem zelo pospeši. Pri nas, pri Sv. Juriju, slamo pred močenjem razprostro po zemlji in gonijo po njej živino.

V gomile gnoja je dobro, da zmešamo tudi pleva, ker na ta način uporabimo pleva mnogo bolj koristno, nego da bi jo dajali naši živini v hrani, ker pleva vsebuje velike količine plevelnega semena, ki preide nepokvarjeno skozi pre-

bavne organe naše živine in ohrani tudi kljajavost. Pleva vsebuje precej prahu, zaradi česar je mnogo bolj škodljiva kot koristna za živino. S svojo veliko količino prahu in z malimi komadiči zemlje povečava mineralno vsebino gnoja, a kljajavost plevelnega semena se popolnoma uniči z visoko temperaturo v gnojišču. Torej skratka, plevel spada na gnoj, ne smemo ga pa uporabiti za hrano naše domače živine. **laž. Hinko Kincl:**

K U H I N J A

Makaroni z rumenjacom. Četrt kilograma poparjenih in v mrzli vodi opranih makaronov skuham v slanem kropu. Kukane odcedim, osvežim z mrzlo vodo in stresem na rešeto, da se odteko. V skledi mešam 2 žlici na mleku pobrane smetane, 2 žlici paradižnikove mezge in 1 rumenjaka. V zmes stresem makarone in dobro premešam. Kozico namažem z mastjo ali z maslom in zravnam po njej makarone. Kozico denem v pečico in pečem še četrt ure. Makarone postavim na mizo kot samostojno jed.

Domač zajček v omaki. Hrbet in stegna zajčka operem in nasolim. V četrti uri je meso razsoljeno. Razsoljeno meso denem v kozico in pridenem naslednje zelenjave in dišavnice: nekaj čebule na rezine narezane, par odrezkov zelenine korenine, par odrezkov petršiljeve korenine, malo tanko narezanega korenčka in ravno take rumene kolerabe. Potem še par zrn celega popra, par zrn brinja, odrezek limonine lupinice in 1 lovorov list. Meso polijem s par žlicami vode in par žlicami vina ali kisa. Kozico postavim pokrito v pečico, da meso zarumeni in se dišave in zelenjad zmehčajo. Meso polijem z razbeljeno mastjo in vzamem iz kozice. Na zelenjave in na dišavnice potresem par žlic moke. Ko ta zarumeni, prilijem kropla in krompirjeve in dobro premešam. Odvzeto meso denem spet v kozico in pustim, da omaka z mesom nekaj minut vre. Omako zboljšam s pridatkom kisle smetane. Če te ni, vlijem na omako par žlic mleka. Meso narežem na kose, jih zložim na krožnik in polijem po njih precejeno omako. Zraven dam pečen krompir ali dušen riž.

Karfijola s krompirjem. Karfijolo razdelim na posamezne cvetke in jo skuham v slani vodi. Kuhano odcedim. Posebej skuham tri krompirje v oblicah. Krompir olupim in zrežem na listke. Skledo namažem s maslom. Na sredo sklade zravnam karfijolo. Okrog razvrstim krompirjeve rezine. Povrhu primerno osolim

in polijem z osminko litra kisle smetane ali smetane, po mleku pobrane in pomešane z mlekom. Karfijolo denem za 10 do 15 minut v pečico, nakar jo podam kot samostojno jed.

Dušen riž. Na masti ali na surovem maslu razbelim precej sesekljane čebule. Riž zberem in zbršem ter ga denem na mast. Ko se riž par minut praži, ga zalijem s kropom, ga osolim in pokritega dušim pol ure.

Riž z jabolčnimi krlji. Štiri pesti riža skuham na oslajenem mleku. Mleko lahko pomčšam z vodo tako, da je vsakega enako. Dobro namočene jabolčne krlje skuham do mehkega. Kuhane odcedim, polijem s par žlicami oslajenega vina ali mošta in dobro zmešam z rižem. Množina jabolčnih krljev naj se ujema z množino riža. Jed podam namesto močnate dobrine.

Domača lekarna

Če tišči v pljučih, zmešaj ržene moke z rženim žganjem, namaži za dva prsta široko krpo in naveži nad pasom od rebra do rebra.

Za podaljšanje življenja! Stolci na drobno po 4 gr aloje, codvarija, macesnove gobe, lecjana, najboljšega žafrana, rabarbare in benečanskega terjaka. Deni v steklenko, nalij dobrega žganja in zveži z zmnoženim mehurjem ali pergamentnim papirjem. Ko se je usušil mehur, ga prebodi večkrat z iglo, da dobi malo zraka, sicer bi razneslo steklenico ob vretju. Poleti naj stoji 9 dni v topli senci, pozimi 14 dni na zapečku. Potem odcedi, dobro zamaži in jemlji po žlici na dan. To uredi kri in prebavo, odganja zasedline in vetrove, človek se čuti lahkoga in veselega. Če jemlješ lekarniška zdravila, nehai ta čas z balzomom. Lahko denes v sestavo tudi 10 gr janeža, 10 gr presnega korena, 8 gr korijandra in 10 gramov sladke korenine.

PRAVNI NASVETI

Posojilna pogodba. Z. F. Če je bila pogodba tako dogovorjena kot je bila zapisana, potem je to navadna posojilna pogodba. Dolžni ste vrniti glavnico 20 tisoč dinarjev v sedaj pri nas veljavni valuti, to je 7600 lir, in 5% obresti, ker ni bilo posojilo izgovorjeno kot brezobrestno. Tekom treh let zastarajo neiztožene odnosno nepriznane obresti, plačilo glavnice pa se lahko iztožuje tekem 30 let. — Povsem neopravičeno zahteva upnik zdaj 20.000 lir, češ da je pri proizvodih lira dinar Posojilo se je glasilo na dinarje in vrednost teh po zakonitem kurzu ste dolžni vrniti. Zakoniti kurz je 1 din 0,38 lire.

Zapravljivce in pijanec. N. N. V vaši vasi živi posestnik, ki se je zaradi pravedanja in pijančevanja tako zadolžil, da je prodal že polovico gozdov. Za domačo družino in za gospodarstvo se ne briga, napram tujim ljudem pa je dober človek in bi jim rad dal vsako stvar na pol zastonj. Vprašate, kako bi postopali, da ne bi svojim otrokom zapravljal vsega posestva. — Tak posestnik ne zasluži drugega, kakor da ga čim prej prekličejo in mu postavijo skrbnika. Žena ali sorodniki zapravljalca in pijanca naj pri sodišču predlagajo, da se uvede preklicno postopanje. Tak predlog sme sestaviti in in poslati sodišču tudi občina. V predlogu (prošnji) točno navedite koliko je zapravljevec od svojega posestva prodal in kako je zapravljal denar. Če se brezsmiselno pravda, opišite tudi njegovo pravedanje in za vse trditve ponudite dokaze (priče), ki jih bo sodišče zaslišalo in nato bo odločilo o preklicu. Za skrbnika se postavi lahko tudi žena. Seveda, če se žena moza boji, bo bolje, da mu postavijo za skrbnika kakšnega odločnega sosedu, ki bo znal pijanca krotiti. Čim bo uvedeno preklicno postopanje, zapravljevec ne bo mogel več odprodajati svojega posestva. Zato hitite in čim prej napravite potreben predlog, da preprečite popoln propad gospodarstva in tako rešite družino pred bedo.

Mapna meja. F. U. E. Mapna meja ni vedno v skladu z užitno mejo in se ne smete zanašati, da boste pravdo gotovo dobili, če bo mapa pokazala, da imate prav. Merodajno bo dejansko uživanje zadnjih 30 let. Lahko pa se s sosedom poravnate na mapno mejo. V tem primeru bi zemljemerec odmeril zemljišče po mapi, ne glede na to, kako ste ga uživali.

Povišanje najemnine ni dovoljeno. J. M. Pred tremi leti ste vzeli na stanovanje stranko za mesečno najemnino 250 dinarjev. Sedaj vam plačuje le 95 lir, za kar ne morete kupiti niti 2 kg zabele,

dočim ste prej dobili za 250 din 25 kg. Vprašate, ali bi smeli zvišati mesečno najemnino in za koliko. — Po obstoječih zakonitih predpisih povišanje najemnine ni dovoljeno in je celo kaznivo. Zato od stranke, ki ste ji dali stanovanje v najem za 250 din mesečno, sedaj ne morete več zahtevati kakor 95 lir.

Spor s sorodnico. S. P. S sorodnico živite v sporu in vam grozi, da vas bo izročila orožnikom, čeprav ji ničesar ne bojte. Ker se vam zdi hudobna, se bojite, da se ne bi res kaj izmislila zoper vas in vas ovadila. Vprašate, kaj bi vam bilo storiti, da preneha s takimi grožnjami, ki škodijo tudi vašemu zdravju. — Če ne dajete povoda za prepire, menda ne bo težko doseči miru v družini. Lažna ovadba pa je kaznivo dejanje in bi bila oseba, ki bi vas po krivem ovadila lahko strogo kaznovana.

Rokodelski vajenec. J. A. Sina namepravate dati učiti rokodelske obrti. Mojster pa zahteva plačilo za hrano v denarju in poleg tega še v blagu. Vprašate, ali mojster lahko zahteva plačilo ali odškodnino za učenje vajenca. — Odškodnina za učenje po obrtnem zakonu ni izključena in je stvar prostega dogovora. Vendar se taka odškodnina lahko določi samo za prvo leto učenja, ker mora po enem letu učenja mojster dajati učenec za delo odškodnino, kar izključuje odškodnino za učenje, ki naj bi mu jo plačeval učenec ali njegovi starši.

Nezadovoljen z izročitvijo posestva. A. K. Pred leti ste izročili posestvo mladima. Pregovorili so vas, da ste to napravili v obliki kupne pogodbe in ste v pogodbi napisali zelo nizko kupnino, ki je bila krita s prevzemom dolgov na posestvu. Izgovorili ste si prevzitek pri odprti hrani. Mlada pa ne izpolnjujeta svojih dolžnosti napram vam. Vprašate, ali bi mogli doseči spremembo kupne pogodbe tako da bi dobili tako visoko kupnino, kakor je bilo posestvo v resnici vredno, to je vsaj še enkrat toliko, kolikor se je napisalo. — Ker je minilo že nad tri leta, odkar ste sklenili omenjeno kupno pogodbo, je ne morete več uspešno izpodbijati, če tudi bi bili dobili polovico manj za posestvo, kakor je bilo vredno. Pa tudi drugače bi bilo težko kaj storiti, ker bi bilo z ozirom na to, da ste posestvo izročili sinu in sinahi, težko dokazati, da ste hoteli skleniti kupno pogodbo, ko sami pravite da ste to obliko izbrali le zaradi tega, da ste davčno upravo na pristojbinah prikrajšali. Zato opustite misel na izpodbijanje navedene pogodbe, ampak zahtevajte od mladib, da točno izpolnjujejo obveznosti glede prevzitka. Če se mlada ne bi držala prevzetih obveznosti, bi jih tudi s tožbo lahko prisilili k tem