

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

10. SEPTEMBRA

ŠTEV. 37

Šola in kmečko gospodarstvo

Čuden naslov, ne res? Po pojmovanju kmečkega človeka ne gre prav dobro vkup: šola in kmečko gospodarstvo. Kajti, kdor je količkaj поблиže pogledal v kakšno šolo, pa naj bo celo strokovno-poklicna, kakršne so kmetijske šole, že mislijo o njem (in ponavadi tudi sam tako misli!), da je za kaj »boljšega«, za kaj »višjega«. Tak človek pri nas že ni več kmet, kaj šele kmečki posel, ampak je že ekonom ali kmetijski strokovnjak ali ne vem kaj vse.

To mišljenje naših ljudi ni pravilno. Šola in gospodarjenje na kmetih si morata podajati roke in se vzajemno podpirati. Samo na ta način je mogoče, da bo gospodarstvo na kmetih napredovalo in da bo z njim vred napredoval tudi kmečki stan na splošno.

Pregovor: Kdor ne napreduje, nazaduje — je le preveč resničen in preveč važen, da bi mimo njega smeli iti k vsakdanjim opravkom. Tudi kmečki ljudje do zadnjega prav dobro vemo, kako napreduje svet v vseh oblikah in načinih življenja, gospodarjenja, tehnike itd. Če bi vstal iz groba kateri naših prednikov, ki so umrli pred 100 leti — ali bi se čudil, ali bi strmel! Kako drugače živimo danes kakor pred 100 leti, drugače se oblačimo, na drug način obračamo gospodarstvo! Kje je pred 100 leti pri nas še videl železnico, avtomobile, kje zrakoplove! Danes je vse to nekaj samo po sebi razumljivega. Brez teh tehniških pripomočkov in iznajdb bi se dandanes kar živeti več ne dalo!

Vse torej napreduje, napreduje kar z mrzlično hitrostjo. Kako se je danes že izpopolnila in silno razvila razna obrt, industrija in podobno! Kaj zanimivo bi bilo primerjati razne obrtne izdelke današnjih dni z onimi izpred 50 ali 100 let. Kolikšna razlika, kolikšen napredek! Ali pa primerjati potrebe današnjih dni v kmečki družini s potrebami pred 100 leti. Velika razlika!

Vse se je skokoma, s silnim zagonom razvilo, izpopolnilo, izboljšalo. Če danes kmet gospodarji v bistvu enako, kakor je gospodaril njegov ded pred sto leti, dejansko v svojem kmetijskem obratu sam po sebi ni nazadoval, a z ozirom na vse-splošen napredek vsega okrog njega, je nazadoval naravnost usodno. In v tem smislu je treba razumeti pregovor, da nazaduje, kdor ne napreduje.

Napredka pa ni brez znanja. Imej še tako lepo kmetijo, dobro zemljo, pridno družino, denar v hranilnici... če ne znaš o pravem času in na pravi način sukati gospodarstva, boš sicer morda revno in skromno shajal, a napredoval ne boš.

Znanja pa ni brez učenja. Učenje je od učenja zelo različno. Učiš se lahko od staršev, od sosedov, učijo človeka lahko življenjske izkušnje, nesreče, ga lahko celo nevednost, zaradi katere trpi. Toda mi moramo priznati, da je vendar osnova, temelj tega, kar vemo, pridobljen v šoli. V šoli, pa naj bo ljudska ali kmetijska ali obrtna ali srednja ali visoka, si vendarle človek skoraj izključno pridobi onega teoretičnega znanja, ki je potrebno za vsak praktičen uspeh. Zato mirno lahko zatrdimo, da teoretičnega naučenja ni brez šole. Teoretičnega, strokovno-poklicnega naučenja pa ni brez strokovno-poklicne šole.

Če našo verigo sklepov na obeh koncih spnemo, dobimo tole resnico: Brez šole se nazaduje; oziroma za kmečko ljudstvo prirojen sklep: Brez šol, zlasti brez strokovno-poklicnih šol ni napredka v kmečkem gospodarstvu.

Drugod so že zdavnaj tudi kmečki ljudje prišli do tega prepričanja. Med Švicarji ali Čehi ali Danci ni prav nič redka prikazen kmečki gospodar, ki je skoz in skoz kmet, pa ima srednjo šolo ali srednjo kmetijsko šolo ali celo visoko kmetijsko šolo. Prav nič redka prikazen ni kmečki hlapec ali dekla z nižjo kme-

tijsko ali gospodinjsko šolo. Tam se te stvari razumejo same po sebi. In tam ni tak študiran človek noben ekonom in noben kmetijski strokovnjak, marveč šolan, študiran kmet. Zato tam tudi ni nobena izjema, ampak pravilo, da pravijo kmečkemu človeku »gospod kmet«, ne pa »kmetavze«.

Kar pa je glavno, je to, da med Švircarji ali Čehi ali Danci kmet dobro živi, da mu dobro gre in da je zares gospod v svojem življenju, ne samo v očeh drugih stanov.

Pred dnevi sem bral v listih, da razpisuje kmetijska šola na Grmu sprejeme učencev v svoj zavod. Letos jih bo lahko sprejela v oba oddelka, v zimsko in v letno šolo. Ko sem bral razpis, sem se spomnil, da je to šola edina te vrste v Ljubljanski pokrajini, pa je vprašanje, ali bo

polna ali ne. Prišle so mi v glavo misli, ki sem jih zgoraj napisal. Nisem jih napisal zato, da bi hotel agitirati za to šolo, ampak zato, da bi poudaril važnost šolanja za kmečkega človeka in njegovo gospodarsko bodočnost. Slovenski kmet se ne bo ne gospodarsko in ne stanovsko dvignil na ravniho recimo danskega kmeta, ako ne bo krenil po isti poti, kakor ta. In pot kmečkega stanu je povsod, kjer je dosegel primerno življenjsko ravniho, šla preko izbrabze, ki so ji podlaga šole. Hočemo in želimo, da v interesu naroda naš kmet gospodarsko napreduje. Zato hočemo in želimo, da ne zamuja šol, ampak se jih v svojo korist oklene z vso vnemo. Tudi pri nas mora med kmeti zmagati načelo, da je šola — od ljudske naprej — neobhodna podlaga srečne bodočnosti stanu in naroda.

Orehi

V prejšnjih desetletjih so bili orehi po kmečkih vrtovih kaj pogosti, a prejšnja svetovna vojna je porabila skoraj ves orehov les za izdelovanje puškinih kopit. Tudi kasneje, ko je cena orehovega lesu zelo narasla, so kmetje brez smisla sekali orehova drevesa, nihče pa se ni zmenil, da bi stara drevesa nadomestil z mladimi. Tako imamo dandanes pri nas le malo gospodarjev, ki pridelajo za božični in velikonočni kolač sami orehe.

Pri nas rasto, oziroma so rasla le drevesa, ki so jih vzgojili večinoma le iz semena. Drevesa pa niso bila nikjer cepljena in negovana, zato so dala le slab pridelek.

Oreh je zelo občutljivo drevo in uspeva dobro le v vinorodnih krajih in tam, kjer uspevajo boljše sadne vrste. Vendarle prenese oreh do —25 stopinj Celzija, le hujši mraz mu more škodovati. Tedaj pozebejo mlade vejice in rodni les. Oreh pa zahteva tudi posebna tla, od njih zavisí rodovitnost drevesa. Zemlja ne sme biti premokra in ne presuha, brez podtalne vode, topla in ne prerahla, nekoliko kamenita in apnena. Kraj mora biti zavarovan proti mrzlim vetrovom, burji in viharju in kolikor mogoče tudi pred pomladanskimi slanimi. Zato ob bregove rek, jezerc in močvar ne sadimo orehovitih dreves.

Pri sadnji dreves se moramo ozirati na kakovost ploda in odpornost drevesa. Nikdar ne smemo saditi občutljivih južnih vrst z velikimi plodovi. Te vrste so za naše zime premalo odporne. Skoraj povsod pa uspevajo srednje debele vrste s tanko lupino in polnim jedrom. Te so posebno priporočljive. Seme vzamemo od dreves, ki kasno cveto, so odporna proti mrazu in že kolikor toliko aklimatizirana v tistem kraju. Gotovo raste v bližini drevo z omenjenimi svojstvi, od katerega nam bo mogoče dobiti seme.

Orehe razmnožujemo s semenom in cepljenjem. Toda kot sem že omenil, vzgajamo pri nas orehe le iz semena. Popolnoma dozorele orehe pobereimo in jih zakopljemo v lonce z mivko ali v lesen zabojček. Tako napolnjeno posodo pokrijemo na vrhu še z zemljo, da se mivka preveč ne osuši. Zaboje nato zakopljemo na vrtu ali v kleti 60 cm globoko, kjer ga pustimo preko zime. Prihodnje leto in sicer pomladi ali jeseni sadimo orehe na stalno mesto. V krajih, kjer so miši, posajamo oreh v miniju, da se ga miši ne lotijo. Aprila meseca priredimo na njivi ali na vrtu posebno gredico, jo prekopljemo in če je potreba, pognojimo. Po gredici potegnemo štiri črte po 15 cm narazen. Orehe sadimo 10 cm globoko in po 15 cm narazen. Ves nasad pa pokrijemo za 2 prsta na visoko z dobrim hlevskim

gnojem. V začetku maja prikljujejo iz zemlje prvi orehi, a do konca tega meseca vsi. Nasad moramo med letom večkrat okopati in če je suša, zalivati. Če mislimo orehe cepiti, jih jeseni previdno vzamemo iz zemlje in posadimo na drugo gredico, odnosno že na stalno mesto.

Če pa sadimo orehe že na stalno mesto, jih prezimimo, kot smo prej omenili, na mestu pa izkoplujemo primerno jamo, prst po potrebi izboljšamo s kompostom in apnom, posadimo 3—4 orehe, za znamenje pa zabijemo v tla količek.

Kmečki vrt

Kompost

V jeseni se nabere na vrtu vse polno raznih odpadkov, ki jih navadno vržemo na smetišče, da tam brez haska strohne. Zato moramo tudi na kmečkem vrtu določiti poseben prostor, kjer uredimo kompost. Na kompost mečemo listje, plevel, trebež zelenjave, travo, rušo, pepel, dlako, perje, ostanke jedi, olupke, kri, odpadke od usnja, drobiž iz drvarnice, kurji, zajčji in ovčji gnoj, z eno besedo vse ono, kar moramo zavreči in ne spada na gnoj.

Prostor za kompost naj stoji v skritem, senčnem prostoru, kup sam pa naj bo poldrug meter širok, na vrhu nekoliko ožji in 1 meter visok. Med posamezne plasti potresamo nekoliko živega apna,

Tudi tu pokrijemo površino s hlevskim gnojem. Prihodnje leto v maju spodrežemo drevesca in pustimo le najmočnejši odganjek.

Orehov ne obrezujemo, pač pa jim odstranimo, če je treba, nepotrebne vrhove in veje. Prirezujemo jih v jeseni, ko je listje odpadlo in prav zgodaj spomladi. Cepljenje orehov pa izvršimo zgodaj spomladi in sicer preden se prične sok pretakati in drevo zaživi. O tem pa prihodnjič.

ki pospešuje razkrajanje organskih snovi. Večkrat ga tudi polijemo z gnojnico. Kompost moram dvakrat na leto premetati in sicer spomladi in pozimi. Pri premetavanju se morajo plasti dobro med seboj premešati. Kompost zori 2-3 leta. Zre! kompost je rahel, temnorjave, skoraj črne barve in je neprecenljive vrednosti za gnojenje zelenjadnega vrta in sadovnjaka. Ker so redilne snovi v njem že skoraj razkrojene, učinkuje naglo. Da pa bomo imeli vsako leto goden kompost, si uredimo tri kupe.

Kompost primešamo posebno težkim, ilovnatim zemljam, ker prst rahlja in jo napravlja propustno za dež in zrak. Pa tudi peščenim tlom ugaja, ker se veže z njimi in postane zemlja bolj kompaktna.

Vzreja mlade živine

Živinoreja je temelj naših gospodarstev. Brez umne živinoreje kmet ne more uspešno gospodariti. Povezanost živine s poljem je v naših razmerah tolikšna, da si ne moremo predstavljati živinorejca brez polja in še manj poljedelca brez živine; kajti v obeh primerih je ena od teh panog nedonosna, ako je ločena od druge in le izjemni primeri jo morda pravijo donosno, vendar je gospodarsko podajanje slabotno in prisiljeno in pri tem trpi škoda ali polje ali živina. Vsak kmet pa bo gledal na to, da dobi od živine kakor od polja s čim manjšim trdom čim večje koristi.

Od vzreje živine v mladosti je odvisna njena gospodarska donosnost v kasnej-

ših letih. Tega se moramo zavedati in temu vprašanju posvetiti mnogo več pozornosti. Le premnogokrat srečavamo pri naših kmetih zahirano živino, ki porabi toliko krme kakor dobra živina, od sebe pa ne da nobene večje koristi. Nepravilna vzreja v mladosti, je navadno vzrok temu dejstvu, nedonosno uničevanje krme po taki živini pa je maščevanje za grehe, ki jih je napravil gospodar pri mladi živini.

Kakšna naj bo torej nega mlade živine? Kakšna naj bo krma in kakšen naj bo postopek, da se izognemo tem pogubnim lastnostim pri živini? Odgovor na ta vprašanja ni enostaven. Ne more se namreč postaviti pravilo: samo tako je in

drugače ne sme biti. Vsaka vrsta živine ima drugačne zahteve, vsaka vrsta živine ima različna gospodarska podajanja. Ako bomo imeli v vidu zahteve, ki jih stavlja živina in ako bomo zasledovali princip čim večjega gospodarskega podajanja, bomo dobili temelj, na katerem bomo zgradili pravilno vzrejo mlade živine.

Govedoreja je v naši živinoreji najvidnejša panoga. Oglejmo si torej vzrejo telet, kakšna stvarno je in kaka bi približno morala biti. Na splošno lahko rečemo, da manjka vsej naši mladi živini mleka, krepkih krmil t. j. beljakovin, rudninskih soli ter zraka, gibanja in čistote.

Poglejmo si samo, kako vzgaja večina naših živinorejcev teleta. Že prvi dan starosti jih navadno privezujejo k jaslīm, »da se navadi biti privezan«, kakor pravijo. In pri teh jaslīh ostane brez kakšnih vidnejših sprememb tja do 1. leta starosti, ko ga premestijo k drugim, morda mu pa že takoj od začetka določijo stalno mesto v hlevu, ki ga nikdar ne sme zapustiti. Teleta navadno sesajo do 6. tedna, nekateri mu medtem časom breznačrtno odvzamejo mleko, nekateri zopet ne. Ne eno ne drugo ne moremo imenovati dobro; kajti tele rabi gotovo količino mleka in če ga dobiva premalo, zastane v razvoju, če ga dobiva preveč, nastajajo česta obolenja v želodcu z drisko in posledica tega je zopet zastoj v rasti. Po 6. tednu, ko teleta odstavijo, trpajo naši živinorejci reveže s senom, dajejo jim morda še en mesec po odstavitvi malo otrobov in ovsu in s tem je tele doseglo že razvoj, v katerem ga istovetijo z odraslo živino in mu ne posvečajo nobene posebne pozornosti več. Uspeh take vzreje se pokaže že v prvih mesecih po odstavitvi. Teleta dobijo velike vampe, slabotne in ukrivljene noge ter upognjene hrbte ter sploh cel izgled teleta predstavlja neko žalostno prikazen tako, da često živinorejci sami zmanjujejo z glavami ter se oprijemljejo žalostne tolažbe: »po novem letu se bo že popravilo«. Res žalostna je taka tolažba, ker mnogo ne pomaga; kajti po prvem letu starosti tako zanemarjeno tele pride nekoliko k sebi ter daje malo boljši videz, zlasti ko izgubi ogromni vamp, vendar ko doraste, zastoj pričakujemo od njega kake večje koristi.

Tak način vzreje telet se nikakor ne more priporočati, ker tudi ni gospodar-

ske upravičen. Oglejmo si drugi, bolj gospodarski način vzreje, ki je združen sicer z večjimi stroški, ki pa jih triletna krava — lahko rečemo — že popolnoma pokrije.

Prva zahteva pravilne vzreje je: tele za plemo ali rejo naj sesa, odnosno naj se napaja z mlekom najmanj 8 tednov. Posebno važno za teleta je prvo mleko, ki ga daje krava po porodu, takozvano kolostralno mleko ali mlezva (ponekod ga imenujejo mlezivo). Mlezva edina ima takšen sestav, ki je primeren prve dni za telečji nežni želodec. Ona ima dvakrat več hranljivih stvari kakor navadno mleko. Posebno je bogata na beljakovinah, vitaminih in zaščitnih tvarah, ki varujejo teleta pred boleznimi. Od mlezve se tele takoj okrepi ter se mu izčistijo čreva od sluzi, ki se je nabrala pred porodom v njih in ki je teletu zdaj nevarna. Zaradi teh povoljnih učinkov mlezve na telečji organizem, naj se tele nasesa prvič t. j. ko se je krava očistila, kolikor pač more.

Prvi teden naj tele sesa odnosno se napaja 4 do 5 krat dnevno, od tretjega tedna naprej pa 3 krat na dan. Od 5 kratnega napajanja ne smemo takoj preiti na 3 kratno, pa tudi pri vseh drugih spremembah moramo paziti, da se bodo prehodi izvrševali postopoma. Že s 3. tednom navajamo teleta na dobro seno in zdroljeni oves, da se navadi jesti in da mu po odstavitvi ne bo prehitel skok iz ene hrane na drugo. Ako krave dajejo več mleka (nad 10 litrov), kot ga tele porabi, jih je treba izmolziti do kraja, še bolj primerno pa je v takem primeru, da teleta z mlekom napajamo, kar se zadnje čase sploh priporoča. Pri napajanju telet je treba paziti na dve reči: 1. daje naj se jim toplo, to je direktno pomolženo mleko in 2. posode, iz katerih napajamo, naj bodo vedno čiste; po vsaki uporabi jih je treba oprati v topli vodi, kateri se doda malo sode. Le na ta način bomo ohranili pri napajanju teleta zdrava.

Za svoj uspešen razvoj porabi tele dnevno 4 do 12 litrov mleka. V prvem tednu — recimo — da porabi 4 do 5 litrov, v 6. tednu 10 do 12 litrov. Vmesni tedni pa naj tvorijo počasen prehod od 4 na 12 litrov. Po 6. tednu pa se količina mleka more zopet postopoma zmanjševati, tako da dobiva tele vsak dan malo manj, odnosno dobiva v zameno polnega

(masnatega) mleka isto količino posnetega mleka, ali pa mu polno mleko mešamo z vodo. To so najmanjše zahteve; zelo priporočljivo pa je, dajati teletom posneto mleko do 6. meseca starosti.

Vsaka živina potrebuje v mladosti za svojo rast mnogo beljakovin, katere mlada živina mnogo bolje izkorišča kakor starejša t. j. pri isti količini zaužitih beljakovin, bo mlada živina pokazala večji prirastek na teži kot stara. Iz tega razloga dajemo teletom vsaj do prvega leta starosti tudi krepkih krmil kot so oves, laneno seme, otrobe in razne tropine, zlasti pa je to potrebno, ako mu z osmim tednom popolnoma odtegnemo mleko. Količina krepkih krmil naj bo v

mejah pol do 1 in pol kg dnevno, kolikor pač vidimo, da teleta z uspehom izrabljajo. Če je razvoj v prvem letu zaostal, si moramo pomagati s krepkimi krmili še naprej. Razen krepkih krmil potrebuje mlada živina za izgraditev in učvrstitev kosti tudi rudninske soli, zlasti apna in fosforja, katere dajemo pomešane s kuhinjsko (živinsko) soljo v obliki izprane krede ali zmletega apnenca, fosfor pa v obliki kostne krmske moke. Kjer dobivajo teleta deteljo ali lucerno, ta dodatek soli ni nujno potreben, vsekakor pa se morajo pokladati tam, kjer se teleta krmijo s slabim močvirnim senom.

(Nadaljevanje prihodnjič.)

Poskusna žlica in še kaj

V uradu so začudeno pogledali, ko se je vrnila uradnica Milka že po enem tednu z Dolenjskega in je prekinila svoj štirinajstdnevni dopust.

»Zakaj pa nisi ostala pri Gornikovih? Sej si nam koj prvi dan pisala, kako je lepo in kako poceni je hrana,« je poizvedovala njena tovarišica.

»Prvi dan že, o da,« je zategnjeno odgovorila Milka. »Saj veš, denarja nimam mnogo. V drago letovišče ne morem, v gostilno na kmetih ne maram. Pa mi je nekdo priporočil te Gornikove. Boljši kmetje so in poleti oddajajo eno sobo letoviščarjem. Po želji tudi vso hrano. Dobrega zraka in miru je na koše, a vendar, če je človek sam, se tudi neprestanih sprehodov in čitanja hitro naveliča. Zato sem se brž sprijateljila z domačimi, celo pomagala sem jim na travniku pri košnji. Prve dni mi je dekla nosila hrano v sobo, potem me je pa gospodinja povabila kar v kuhinjo.«

»No, in — — ?«

»Da, da, ta — in —,« je obotavljaje so nadaljevala Milka. »Prav kuhinja in gospodinja sta me pregnali proč. Dokler sem gospodinja videla izven kuhinje, se mi je še kar dopadla, prav prijetno se je bilo razgovarjati z njo. Pa tudi neumna ni bila. Ko pa sem jo dva dni gledala, kako kuha, se mi je jel obračati želodec. Že prvi dan sem zapazila na krožniku rahle sledove črnih prstov in našla v juhi las, toda krivdo sem valila na deklo. Ve-

liko krivico sem ji delala, ker ta je bila v primeri z gospodinja še vzor snage.

Najprej tisto strašno oblizovanje žlic, s katerimi je kuhala! Dvakrat je pomešala, tretjič obliznila. Seveda je s tako žlico mešala kar naprej, ne da bi jo kakor koli očistila. Če je stopila k omari po mast, je med potom oblizovala žlico, če je primešala smetano, jo je morala prej dobro oblizniti. Sploh, kadar koli je pri kuhi dvignila roko, že sem vedela, zdajle bo spet oblizovala žlico. Gledala sem proč, če sem se morala med kuho razgovarjati z njo, a vendar sem še za hrbtom občutila tiste večne gibe rok od loncev do ust. Strašno, ti rečem, vsa jed je morala biti popolnoma prepojena z njeno slino. Zadnja dva dneva sem jedla kar z družino v kuhinji. Imeli smo sicer vsak svoj krožnik in tudi dekla je v skledo položila čisto žlico za zajemanje. Ko pa je gospodinja zajela, jo je brž obliznila, preden jo je dala nazaj. Tako bi bilo že vseeno, če bi vsak s svojo žlico zajemal ali bi pa kar vsi jedli iz skupne skledice.

»Eh, včasih je bilo pa vse dobro,« se je vmešal v pogovor starejši uradnik, »pri nas doma smo vsi iz ene skledice zajemali, pa sem še sedaj živ in zdrav.«

»Ste pač imeli srečo, da ste bili vsi zdravi,« ga zavrne uradnica Milka. »Kako pa naj ve človek, če se ne bo pri tujih ljudeh nalezel kakšne bolezni, ki se je potem vse življenje ne bo rešil. Samo na jetiko pomislite, ki je dandanes tako po-

gosta bolezen in ki se prav s takim ravnanjem najlažje prenese, da o drugih, še hujših boleznih sploh ne govorim. Včasih so bili ljudje bolj odporni, danes je drugače. Pa čeprav bi bili vsi kar najbolj zdravi, se človeku, ki ima prirojen čut za snažnost in red gabi taka nemarnost. Snažnost ne stane nič, prinese pa mnogo koristi.«

»Res je,« je potrdila tovarišica. »Jaz sem dovršila večerni tečaj v gospodinjski šoli, kjer so nas še prav posebno opozarjali na poskušanje jedi. Snažna kuharica mora imeti posebno »poskusno žlico« za poskušanje jedi. Na to žlico vlije ali strese nekoliko jedi iz žlice, s katero kuha. Če pa s pokusno žlico naravnost zajame, jo mora vedno izplakniti v vroči vodi, ki jo ima nalašč zato pripravljeno v kakem lončku na štedilniku. Pokusi naj pa samo enkrat, kvečjemu dvakrat.«

»No, poslušajte dalje,« se je razvnela gospodična Milka, »to z oblizovanjem pa še daleč ni bilo vse. Roke je imela vedno strašno umazane in vse črno za nohti. Imeli so vodovod v kuhinji, a ne vem, če si je vsaj enkrat na dan pošteno umila roke, razen, če je morala oprati solato. Seveda jo je oprala tako, da je še vedno kak polžek prikukal na plano, prav ko si hotel nesti v usta. Dostikrat je prišla z vrta ali z njive z rokami, ki so bile še vse blatne od prsti. Voda je imela pred nosom, toda ne, — s tal je pobrala kak umazan papir in si z njim parkrat podr-

gnila po roki. Ali pa, če se je že res spomnila, da jih je treba umiti, jih je površno umila v — pomijah, ki so bile v posodi tik vodovoda. Prav kakor da ji je čista voda smrtnonevarna! No, s takimi rokami je zamesila kruh in ga pregnela. Rokavov si ni nikoli zavihala. Vsa tista umazanija z robov se je otesala v moko, da je bil kruh poln najrazličnejših smeti. Lasje, mušice, droben pesek, majhne tršičice, vse se je dobilo v kruhu. Takrat sem jo rahlo opozorila, pa je rekla, da je mlinar kriv, ko jim tako smetno moko pošilja. Bila je v umazaniji tako docela doma, da se je ni prav nič zavedala.

Vidiš in vse to me je kaj hitro preganalo. Ona ni vedela, zakaj sem tako hitro odšla, izmislila sem si drug vzrok, ker nisem imela poguma, da ji to povem. Kar v glavo mi ni šlo, da bi morala odraslo, pametno žensko, ki že leta in leta samostojno gospodinja, šele učiti, naj pazi na snago. Saj bi me verjetno potem sama vrgla iz hiše. Taki ljudje ne prenesejo, če jim kdo po pravici pove. Pa upam, da niso vse take naše gospodinje na deželi. Umazane se dobe pa tudi v mestu.«

»Da, ko bi se vsi naši ljudje na deželi zavedali, kaj je to prava snaga, potem bi marsikaterega gosta lahko pridržali čez poletje in zaslužili nekaj denarja. Najpreprostejša hrana je lahko okusna. Črn kruh na snažnem krožniku bolj tekne, ko torta na umazanem.«

—r—

K U H I N J A

Pesna stebelca v omaki. Stebelca od takozvane mongold-pese (to je pesa, ki njena peresa rabimo za špinačo), ostržem, operem in narežem na 2 cm dolge kose. Te kose skuham v slani vodi do mehkega od ene do poldruga ure. Kuhane kose denem v prežganje, ki sem ga napravila iz masti ali iz smetane, pobrane na mleku, iz moke, zelenega petršilja in sesekljane čebule. Na svetlorjavo prežganje stresem stebelca, polijem s krompirjevo ali s petršiljevko in kuham še 20 minut. Dobro zmešane denem na krožnik in potresem s zribanim navadnim sirom. Omako dam s krompirjevimi kosi na mizo.

Krompirjevi kosi. Krompir ostržem ali olupim, zrežem na kose, operem in

skuham do mehkega. Med kuhanjem vržem v kuho strok česnja, vejico zelenega petršilja, in vejico majarona. Ko je krompir kuhan, ga odcedim v toliko, da je ostalo še za par žlic tekočine. Zabelim ga z razbeljeno mastjo, v kateri sem blede zarumenila na kolesca zrezano čebulo. Tak krompir rabi prav malo zabele. Prej ko ga podam na mizo, mu odstranim česenj in zelenjave. Tudi ga lahko potresem s sesekljanim drobnjakom.

Napolnjeni paradižniki. Paradižnike operem, jim odrežem zgornji del za pokrovček. Potem jim izdolbem sredino, ki jo nato pretlačim, malo posolim in pomešam z navadnim zribanim sirom. Pretlačeno spravim v izdolbene sadove, dam v vsak sad pol žličice smetane, ki sem jo

po mleku pobrala. Na vsak sad denem prav drobno rezinico črnega kruha. Kruh odrežem tako, da ta napolnino pokriva. Po vrhu nastavim še pokrovčke. Kozice namažem s kako masčobo in zložim paradižnike tesno po posodi. V pečici jih pečem dobre pol ure.

Pečen krompir. Surov krompir olupim, zrežem na ozke podolgovate kose, ga operem in prevrem v slani vodi. Takoj ko zavre, mu ocedim vodo in vsak kos zbrisem s šnažno krpo. Kose denem v kozico na razbeljeno mast in spečem v pečici svetlorjavno. V precej vroči pečici jih pečem 7 do 9 minut. Sredina tako pečenega krompirja je mehka kot surovo maslo. Priporočljiv je pa tak krompir

tudi zato, ker ne potrebuje veliko zabele.

Riž s korenčkom in karfijolo. Karfijolo narežem na tanke rezine in skuham do mehkega. V kozico denem malo masti ali žlico po mleku pobrane smetane. V mast ali v smetano zribam in ostrgam en opran korenček. Korenčku odvzamem sredino, to je stržen in zribam samo zunanje dele. Potem pražim masčobo toliko časa, da se mast loči. V to praženje pristavim po dve pesti riža za vsako osebo. Riž pražim par minut, nakar ga zalijem z vodo in karfijolo. Čez nekaj časa pretlačim v riž še paradižnik, ki sem ga posebej skuhala. Riž pražim pol ure. Ako treba, ga zalijem še s krompom. Riž mora biti gost kot rižota. Podam ga na mizo s kuhanimi jabolkami.

LEKARNA

Glauberjeva sol je kakor grenka sol priljubljeno čistilo. Njeno uživanje je koristno pri vnetju, vročini, pri močnem glavobolu, če gre kri na nos, za žolčno mrzlico, za katar in želodčno mrzlico, pretres močgan, za gliste, če grozi kap, za zlato žilo. Malo soli omeči, pomiri in hladi. večje doze ženejo močno. Za odvajanje raztopi 15–30 gramov na treh osminkah litra vode in uživa v presledkih. Za pomirjenje krvi stopi 5 gramov v četrt litru vode in jemlji vsako četrto uro po žlici. Za težave zlate žile dvakrat na dan po žlico. Za kislino v želodcu jo prineseja magneziji. — Tudi za to sol velja pravilo, da škoduje prebavilom, če se uživa preveč in pre pogosto.

Za opešano prebavo vžijaj pred jedjo olive.

Obkladki vroče soli pomagajo za trganje, bolečine v jetrih, zasedenine. Omotičnemu daj nekaj juter po dve žlici slane vode. Krvavenje iz pljuč se ustavi, če izpije oboleli malo slane vode in če mu daš na prsa ruto, namočeno v slano vodo. Slan krop vzame nogam bolečine in izvleče vročino iz glave. Zamašen nos izpiraj z mlačno slano vodo.

Za ustne bolezni stolci v možnarju dve pesti lanenega semena, kuhaj ga pol ure na neslani mesni juhi (ali na vodi), precedi in pij gorko zjutraj in zvečer — in vzemi vsak četrtni dan klistir lanene prekuhe. Tako delaj dva meseca. Tretji mesec opusti lan in jemlji vsako jutro prašek kinina. Četrtni mesec začni zopet z lanom in delaj tako, dokler ne preženeš trdovratne bolezni. Ogibaj se ta čas kajenja in nezmernosti v jedi in pijači, zakajenih prostorov in vlažnih sten. Če si zabuhel v obrazu, zmešaj stolčeno surovo

laneno seme z maslom in uživaj večkrat po žlici. To pomaga tudi za vnetje črev in naduho, za zapeko in mrzlico. Za rane v maternici kuhaj seme na vodi in izpiraj s tem, na zunaj pa devaj obkladke gorke lanene moke v vrečkah.

Rdeč nos moči zjutraj in zvečer z galunovo raztopino. Ni dobro naprati večkrat nos, ker vpliva to slabo na obrobne nosne krvne žilice. Če močiš nos z bincinom, se koža preveč posuši in moraš mazati zvečer nos s smetano ali s glicerinom.

Bivanje v ravno pobeljenih prostorih ni zdravo. Treba je kuriti in imeti odprta okna noč in dan. Vrelo mleko vzame duh nase, če ga postaviš večji lonec v pobeljeni prostor. Seveda ni tako mleko užitno.

Vinski kamen je Italijanom navadna pomoč za pregrete. Vinski kamen hladi, žene na vodo in na blato. Uživaj zjutraj in zvečer žlico kamna na vodi, če te kuha vročina ali muči zapeka. V hudi poletni vročini uživaj kamen in magnezijo, vsakega žličko na pol litra vode. To prepreči, da bi vročina škodovala.

Če se bolnik ne predrami iz nezvesti, kani na razbeljeno železo močnega vinskega kisa, da bo bolnik vdihoval soparo. Na tako soparo se postaviš zavij v rjuho za prehlad in trganje. Ko lije pot iz tebe, leži v posteljo, zavij se in poti naprej.

Čebulin sok čisti in rdeči kri in vpliva na kožo, da je prožna in žive barve.

Lavorovo mazilo natiraj otroku in odraslemu za ščipanje, gliste in napetost v trebuhu; za opešane živce in ude v zapetosti, kolena in podplate.

PRAVNI NASVETI

Kako je postopati z vojaškim materialom. Po odredbi vojnega poveljstva mora vsakdo, ki najde polne naboje ali take, ki so kakor koli videti nevarni, to takoj naznaniti najbližjemu poveljstvu - kr. karabinjerjev. Kršitelji tega ukaza se kaznujejo z zaporom do enega leta ali denarno kaznijo do 2000 lir. Kdor koli brez odobritve pristojnega vojaškega oblastva ali brez upravičenega razloga odstrani strelno orožje ali njegove posamezne dele, strelivo ali raznesila, ki so vojaški material, se kaznuje, če je s tem ogrožena javna varnost, z ječo do treh let ali z denarno kaznijo do 5000 lir.

Spor s fantom M. D. Dalje časa vam je fant obljubljal zakon in ste ga po malem podpirali. Sedaj vas noče več poznati in vam tudi ne povrne vsega, kar ste mu dali. Vprašate, ali bi ga lahko tožili in kaj lahko zahtevate od njega? — Vse kar ste fantu dali v upanju, da vas bo poročil, lahko zahtevate nazaj, če niste sami krivi, da fant ne izpolni obljube. V tem primeru lahko zahtevate povračilo vse škode, ki jo imate zaradi neizpolnjene obljube zakona. Če vam zlepa ne vrne, kar vam pripada, ga boste pač morali tožiti. Preden pa vložite tožbo, bi bilo morda dobro, da naprosite kakšno zaupno osebo za posredovanje. Morda bo fant le uvidel, da ne gre, da bi zadrževal, kar ste mu dali, če nima z vami resnih namenov. V primeru, da boste prisiljeni vložiti tožbo, si preskrbite pri domači občini ubožno spričevalo, s katerim boste pri sodišču zaprosili za pravico revnih. S tem si boste namreč prihranili pristojbine, ki bi jih sicer morali plačati za tožbo, za zapisnike o razpravah in za sodbo.

Graditev hiše ob sosedovi njivi. A. O. Nameravate zgraditi hišo ob sosedovi njivi in to pol metra od meje. Sosed pa zahteva, da naj bo razdalja en meter od meje, ker da drugače ne more orati. Vprašate, ali vas more sosed prisiliti, da zidate v taki razdalji od njegove meje, odnosno, kako bi bilo s tožbo, če bi jo sosed vložil proti vam. — Če ima sosed pravico pri oranju hoditi ali živino goniti po vašem zemljišču ob meji, morate to njegovo pravico spoštovati in paziti, da mu je z zidavo ne kratite. Ni v zakonih nobenega predpisa, kakšna mora biti v takem primeru razdalja med mejo in nameravano zgradbo. To je pač odvisno od krajevnih razmer in bi se tudi sodišče v primeru pravde moralo ozirati na to, koliko prostora je v vašem kraju potrebno za hojo ali živino-gonjo pri oranju ob meji. Posvetujte se s kakšnim

prevdarnim kmetovalcem. Sicer vam bo pa menda tudi občinska gradbena komisija znala odgovoriti na navedeno vprašanje.

Spor z mesarjem. J. B. P. Ker mesar ni izpolnil pogodbe, tudi potem, ko ste mu po odvetniku dali naknadni rok, niste bili več vezani na kupčijo in po našem mnenju ne bo uspel s kakšnim odškodninskim zahtevkom proti vam. Kakšne stroške naj bi imel mesar zaradi razdrte kupčije, niste povedali. Če je stvar takšna, kakor ste napisali, ne more od vas uspešno zahtevati povračila stroškov. Kaj drugega pa je prekoračenje maksimalne cene. Tudi za živino so določene najvišje cene in vas oblastvo lahko kaznuje, če se ravirate po njih. Če vam je odvetnik res dal napačen nasvet, glede maksimalnih cen za živino, odgovarja za škodo, ki ste jo morda imeli, če ste se po njegovem napačnem nasvetu ravnali. Župan pa za svoje nasvete ne odgovarja, čeprav so napačni, ker ni njegova dolžnost ali služba dajanja nasvetov.

Odškodnina za sina. J. Š. Sin se je pri avtomobilski vožnji smrtno ponesrečil. Avtomobilist je bil zaradi nerodne vožnje kaznovan. Vprašate, ali starši ponesrečenega sina lahko zahtevajo od avtomobilista kakšno odškodnino. — Postava pravi, da mora tisti, ki je komu povzročil smrtno poškodbo, povrniti ne le vse stroške, marveč tudi za ostalim, kateri je moral usmrten po zakonu vzdrževati, to kar jim je zaradi tega odšlo. Otroci so po zakonu dolžni vzdrževati le obubožane starše. Če so torej starši ponesrečenega sina tako ubogi, da jih je moral sin podpirati, tedaj imajo pravico zahtevati od krivca sinove smrti vse, kar so izgubili.

Odgovornost avtomobilista. K. T. Pri trčenju z avtomobilom je bil vaš konj tako poškodovan, da ste ga morali prodati mesarju. Zahtevali ste odškodnino od avtomobilista, ki pa plačilo odklanja, češ da ga je kazensko sodišče oprostilo. Sodnik je pa vam rekel, da morate avtomobilista posebej tožiti zaradi odškodnine. Vprašate, ali morete imeti kaj upanja na uspeh take tožbe, ker je bil avtomobilist pred kazenskim sodnikom oproščen. — Z oprostito kazensko sodbo se avtomobilist še ne reši vedno tudi odškodninske odgovornosti. Po avtomobilskem zakonu je jamstvo za škodo, ki se povzroči z avtomobilsko vožnjo, strožje, kakor sicer. Le tedaj sia oproščena odškodninske obveznosti, če je škoda nastala po krivdi oškodovanca samega (torej v gornjem primeru po vaši krivdi), ali po krivdi tretje osebe, ali če nesreče nista mogla odvrniti kljub vsej opreznosti in če tudi slaba kakovost avtomobila ni iste povzročila.