

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

22. OKTOBRA

STEV. 43

Saditev sadnega drevja

V 39. številki »Gospodarja in gospodinjice« smo govorili, kako pripravimo zemljo za ureditev sadnega drevja, obenem smo ugotovili čas, kdaj naj sadimo odnosno presajamo. Danes pa pogledjmo, kaj vse moramo storiti, če hočemo, da se nam bo sadno drevo dobro prijelo, rastlo in rodilo.

Obrezovanje sadik. Tu imamo zelo različna mnenja. Nekateri se zavzemajo, da moramo krone, kakor tudi korenine čim močnejše prikrajšati, dočim trdijo drugi, da naj ne krajšamo ne enih ne drugih. Mi pa se bomo odločili za srednjo pot. Stari že preizkušeni načini nam kažejo, da se mlade korenine veliko lažje razraščajo. Korenine starejših dreves pa imajo mlade korenine le na koncu starih, že lesenih korenin. Zato je edino pravilno, da porežemo, pri presajanju starejšega drevja, le poškodovane ali suhe korenine. Mlade pa čim bolj varujemo. Obrežemo pa korenin sploh ne prirezujemo. Korenine ne dovajajo drevesu samo hrane, temveč ga tudi zasidrajo, da močno stoji. Tudi zato je boljše, da korenine ne krajšamo preveč brez potrebe.

Korenine režemo, če le mogoče samo z ostrim nožem. Če že moramo rabiti žago, obrežimo rano še z nožem, da je popolnoma gladka. Rez naj bo vedno navpičen, da je rana čim manjša in okrogla. Taka rana se kmalu zaceli, iz nje pa poženejo nove koreninice. Obrezanemu drevesu postavimo korenine takoj v mešanico vode, ilovice in kravjaka. Lahko pa uporabimo tudi samo vodo. Če je drevesce uvelo, ga postavimo z obrezanimi koreninami v vodo za 24 ur, da se dobro napoji. Uvelo drevje pi nikdar ne sadil!

Tudi glede obrezovanja krone naziranj niso enotna. Mi bomo tudi tu vzeli srednjo pot. Če je drevesce mlado vzeto takoj iz drevesnice je prav, da prirežemo primerno stranske vejice, glavni pa vzamemo le končna očesca. V kroni gladko odrežemo vse, česar ne rabimo za odgojo. Navadno zadostuje za odgojo 4-5 mla-

dih vej in sicer ena na vrhu za podaljšanje debla, ostale 3 ali 4 pa za stranske veje.

Glavna mladica mora prevladovati, dočim stranske prikrajšamo tudi na polovico. Da dosežemo enakomerno rast, pustimo slabotnejšim par očesc več, močnejše pa bolj prikrajšamo. Krone lahko prikrajšamo par dni pred ali pa tudi po saditvi, dočim je najboljšo, da korenine prirezujemo tik pred saditvijo, ali par ur prej, če jih damo v vodo.

Pri večjih drevesih se moramo ravnati po načelu: čim bolj prikrajšamo korenine, tem več vej je treba pri kroni odstraniti.

Kako sadimo. O tem je bilo v »Gospodarju in gospodinjici« že večkrat prav obširno opisano. Vendar naj omenim saditev prav na kratko. Drevesu zelo škoduje pregloboko sajenje. Če je zemlja rahla in peščena, to še ni tako hudo. V težki ilovnati zemlji pa se pregloboko sajeno drevesce zelo težko popravi. Vedno moramo gledati, da pride vrat korenin vstric površine. Pri globokem sajenju nam drevesne korenine zaradi nedostatka zraka zginejo. Tu pomaga le ponovna presaditev. Mnogokrat je drevesce pregloboko posajeno zaradi usedenja prerahljane zemlje v jami. Zato bo umen gospodar sadil drevesca v težki zemlji vedno 15 cm nad površino. Zemlja, ki se bo sčasoma sesedla, bo tako prišla ravno v pravo višino z ostalo prstjo.

Precej manj nevarno je previsoko sajenje. Saj tu takoj opazimo napako in lahko drevo ponovno presadimo. Lahko pa tudi navozimo par samokolnic zemlje, da pokrijemo korenine.

Pri sajenju je treba paziti, da so korenine v jami lepo razvrščene, obrnjene navzdol in ne spodvite. Med nje previdno vsipamo drobno prst, da se čim bolj zmeša in vznikne med koreninice. Zemljo nato dobro zatlačimo z rokami, na koncu pa pritismo prst še z nogami.

Če prične po saditvi sadnih dreves deževati, se zemlja kaj kmalu lepo vse- de in zravna z ostalo prstjo, drevesne korenine se lepo sprimejo z zemljo in ob nastopu toplega vremena se prične drevesce prebujati. Če pa dež ne zalije sa- jenih dreves, jih moramo mi. Zalivamo temeljito, da nastane blato. Le tako je mogoče, da pride zemlja med vse kore- nine.

Pri sajenju uporabljamo različne sno- vi, ki pospešujejo priraščanje dreves. V težkih zemljah vzamemo lahko šoto. Na vsako drevesce pride do 4 kg zdrobljene šote, ki jo prepojimo z gnojnico in zme- šamo s prstjo. V taki zemlji požene dre- vesce kmalu močne korenine in mladike. Tudi svišč ali drobní pesek je izborno sredstvo za vkoreninjenje.

Za presajena drevesca je najvažnejša vlaga, posebno ob času brstenja. Tedaj moramo nasad redno zalivati. Mladih drevesc tudi ne smemo premočno gnojiti, da ne zdvijajo.

Presajanje. Največkrat presajamo že starejša drevesa, ker so ali napoti ali pa ne rode. Kot vsaka rastlina, tako tudi

sadno drevo dobi zaradi presajanja go- ste in mlade koreninice, ki skrbje za za- dostno hrano. Presajeno drevo je tudi bolj nagnjeno k rodovitnosti. Tudi dre- vesca, ki močno dganjajo a ne rde s pre- saditvijo, prisilimo k rodenju.

Mlada drevesca, ki rastejo 3—5 let na istem mestu, presajamo kot navadna dre- vesca; tudi tu skrbimo, da ostane čim več zdravih, mladih korenin pri drevesu, da se prej in sigurnejše prime. Pri starejših drevesih, ki imajo dolge korenine, je stvar drugačna. Najpremernejši je ta na- čin. Leto prej skoplremo v primerni raz- dalji (1 m) okoli debla jarek in tako presekamo vse korenine. V jarek nasu- jemo dobre humozne prsti, da se razvi- jejo koreninice na posekanih koreninah. Prihodnje leto izkoplremo previdno dre- vo z mladimi koreninami in ga presadi- mo. Seveda moramo drevo stalno zalivati, da je vsaj prve tedne dobesedno v blatu. Da ga veter ne podere, privežemo pri- merno obrezano krono na žice, ki jih pritrdimo na zabite količe. S presajanjem starih dreves imamó precej sitnosti in stroškov. J.

O naši prehrani: masti

(Nadaljevanje.)

Maščobe so lahko rastlinskega ali ži- valskega izvora. Poznamo pa tudi umet- ne masti. Rastlinskega izvora so pred- vsem razna olja, ki so v semenju, v ko- reninah in v listih rastlin. Mast živali, ki se hranijo z rastlinami, pa ne izvira samo od masti, ki jo te dobe iz rastlin, ampak tudi od ogljikovih hidratov, ki jih istočasno zaužijejo. Mast, ki jo živali potrebujejo za življenje in za rast v te- lesu, zgori, preostanek pa se nabira pod kožo, med drobnim in mišicami, na obi- stih, jetrih in kostnem mozgu. Sposob- nost odlaganja tega preobilja je posebno pri nekaterih živalskih vrstah zelo ve- lika.

Živalske masti poznamo v tekoči in trdi obliki. Tekoče živalske masti pozna- v hrani severni narodí, kjer ločijo ribje olje, ribji tran, ki se rabi v industriji in tran iz ribjih jeter, ki se zlasti uporab- lja v zdravilstvu zaradi lahke prebavljivi- vosti in ga pri nas nazivamo »ribje olje«. Od trdih masti pa so pri nas najbolj znane sledeče živalske masti: svinjska

mast, goveji loj, ovčji loj in gosja mast. V kuhinji uporabljamo navadno le ma- slo in svinjsko mast. Loja pa pride v poštev posebno pri izdelovanju umetne masti — margarine.

Iz smetane, ki se nabira na živalskem mleku, pridobivamo surovo maslo. Barva masla je odvisna od krmljenja, duh se ravna po okusu, ta pa zopet po kakovosti smetane, iz katere je izdelano maslo. Su- rovo maslo postane žltavo zaradi delo- vanja bakterij, ki se razvijajo ob dostopu zraka na svetlobi. Tako surovo maslo je še vedno dobro za uporabo, ker ga lahko pretopimo v maslo. Naš živilski zakon prepoveduje prodajo surovega ma- sla, ki ima nad 16 odstotkov vode in več kot 18 odstotkov kisline. Masti mora ime- ti surovo maslo po predpisih naše zaka- nodaje najmanj 80 odstotkov. Za maslo pa veljajo nekoliko višje številke in mo- ra imeti maslo 90 odstotkov masti in le 5 odstotkov vode. Prav tako je prepove- dano prodajati maslo, ki je pretvorjeno s pomočjo vode, ali ima tuje primese za

konserviranje (borova, salicilna kislina, formalin), ali pa ima druge snovi, ki bi povečale težo.

Margarina je umetno maslo. Pripravljajo jo iz živalske masti (loja), mleka, jajc in sezamovega olja. Na podoben način kot margarina se izdelujejo v tvornicah tudi druge umetne masti, ki jim privedajo razne rastlinske tolšče.

Dobro napravljene umetne masti se ne pokvarijo tako hitro kot surovo maslo, zato jih uporabljajo zlasti pri izdelovanju finega slaščičarskega peciva.

Poznamo pa še sintetične masti, ki so napravljene v tovarnah po posebnih postopkih. Vse živalske in rastlinske masti imajo namreč to skupno lastnost, da jih lahko ločimo v dve glavni sestavini: v mastne kisline in v glicerin. Ker pa so nekatere mastne kisline premalo nasičene z vodikom, jih približajo po posebnih izumih naravnim mastem s tem, da jim kemično dodajo manjkajoče elemente in tako dobimo sintetično mast, ki je užitna, čeprav je narejena v tvornici iz manjvrednih in neužitnih olj.

Masti tvorijo z natrijevim ali kalijevim lugom milo in se po tem ločijo od rudninskih (mineralnih) olj, kot petrolej, ki jih ne moremo omiliti in katerih uživanje je škodljivo.

Rastlinske masti se nahajajo v semenju nekaterih rastlin. Hranilna vrednost teh masti zavisi od vrste rastlin, od podnebja, kakovosti zemlje, gnojenja in drugih okoliščin. Olje iztiskajo iz semen na topel in mrzel način. Pri mrzlem stiskanju dajejo semena manj olja, a to je boljše kakovosti, kakor če seme pred stiskanjem segrejejo. Iz stiskalnice došlo olje se mora pred prodajo še dobro prečistiti. Pri nas znana jedilna olja so: olivno, repično, bučno in sončnično olje.

Precejšnja stiska, ki je zaradi sedanjih razmer nastala v preskrbi z različnimi rastlinskimi olji, je pri nas napotila precejšnje število kmetov, da so se odločili za setev oljnih rastlin ogrščice in repice. Obe kulturi sta bili pri nas dosedaj skoraj neznani, kakor kaže pa se jih bodo oprijeli kmetje v večjem obsegu. Že prej ni bil donos oljčnega olja, olja iz bučnic in iz sončnic zadovoljiv za prehrano in so oljarne po bivši Jugoslaviji izdelovale največ repičnega olja. V časopisju smo čitali pred nedavnim propagando za setev sončnic in če bodo kmetovalci zasadili dovolj te rastline, se nam

ni bati prihodnje leto za olje. V starih časih, ko je bila povsod razširjena raba oljčnega olja, so naši predniki pridno govali mnogo olja iz bukovega plodu, ki je znan pod imenom bukvica ali bukov žir. Tudi to olje je cenjeno kot dobro jedilno olje. Izluščena žirova jedrca dajo 15–21 odstotkov olja, navadne stiskalnice naprešajo nekaj manj, kolikor pe pač priprava popolna. Tvorniške stiskalnice imajo seveda boljši uspeh. Bučno seme ima 25–50 odstotkov jedilnega olja, ki je prav okusno, samo, da se človek nanj navadi. Znano je, da uporabljajo to olje rajši kot katero koli drugo. Če pomislimo, kako težko je danes dobiti olje in kako drago je, res naravnost potratno ravnamo, če bučno seme z bučami vred pokrmimo prašičem. Če kdaj, je danes čas, da se navadimo zbirati, sušiti in luščiti bučnice, kakor to delajo štajerci in Prekmurci. Res je luščenje bučnega semena zamudno, ali pozimi se najde dovolj časa tudi za to delo. Videli boste, da pridne roke lahko naberejo in naluščijo ogromno bučnega semena in ne bo vam žal. Vsakovrstno seme, ki ima olje, lahko pridoma prodate oljarni ali pa ga lahko predelate tudi doma v domači stiskalnici za olje. Poleg olja pa boste dobili še odličen dodatek k živalski krmi v obliki oljnih pogač.

V prehrani ne smemo uporabljati preveč maščob, ker ovirajo prebavo. Čeprav proizvajajo maščobe več toplote kakor ogljikovi hidrati, vendar uporabljamo slednje v mnogo večji meri, ker so za prebavo lažje sprejemljivi.

(Dalje prihodnjič)

Za kuhinjo

Jabolčnik. Štiri precej debela jabolka olupim, narežem na koščke in pristavim z mrzlo vodo. Vode naj bo toliko, da jabolka pokriva. Ko so jabolka že skoraj kuhana, jih osolim in pristavim nanje kake tri polne žlice enotne moke. Jed pustim 10 minut vreti, nakar dobro zmešam v močnik in podam na mizo s krompirjem ali kot samostojno jed. Ker ne potrebujejo zabele, so tako pripravljena jabolka primerna za sedanje razmere.

Sladka jabolka pečena. Bolj drobna jabolka zberem, jim odstranim morebitno gnilobo, jih zložim na pekačo, polijem z zajemalko vode in denem v pečico, da se mehko zapečejo.

Predpisi o klanju in o cenah prašičev

V »Službenem listu« Ljubljanske pokrajine z dne 15. oktobra t. l. št. 83 je izšla odredba o klanju prašičev in o njihovih cenah, iz katere posnemamo naslednja, za kmete važna določila:

Kdor ima žive prašiče, jih mora do vštetega 31. oktobra t. l. prijaviti preko občine prehranjevalnemu zavodu na posebnih obrazcih, ki se dobijo pri občinskih uradih. Prašiči se morajo prijaviti po stanju opolnoči dne 25. oktobra t. l.

Vse prodaje, oddaje, nakupi, skotitve in pogini prašičev po 25. oktobru t. l. se morajo v 5 dneh prijaviti preko občine Prehranjevalnemu zavodu. Vsi za zakol namenjeni prašiči so od uveljavljanja odredbe pod zaporo in na razpolago Prevodu, ki predpiše njihovo oddajo na posebnih dgonih. Noben prašič se ne sme zaklati brez posebnega, na dgonu izdanega potrdila, ki se mora pokazati pooblaščenemu pregledniku mesa. Izjemoma sme Prehranjevalni zavod izdati dovolilnico za zakol.

Prašičerejci smejo za redno družinsko porabo zaklati vsako leto po enega prašiča na 5 članov družine, 2 prašiča na družino do 10 članov, 3 prašiče pa na višje število članov. Da dobijo dovolitev za tak zakol, morajo rejci vložiti posebno prošnjo, iz katere mora biti razvidno število družinskih članov in pa to, da je res prašičerejec. Prošnjo je treba poslati preko občinskega urada, ki je dolžan nadzorovati pravilnost podatkov v njej. Prehranjevalnemu zavodu, ta pa izda za vsakega prašiča, ki ga dovoli zaklati, posebno dovolilnico.

Zakol za družinske potrebe se bo dovoljeval pravim rejcem, to je tistim, ki v razdobju najmanj treh mesecev neposredno skrbijo za rejo prašičev, kupljenih z živo težo do 70 kg, ne pa težjih (oh nakupu). Članom družin, katerim je bilo dovoljeno zaklati prašiča za hišno uporabo, se ne bodo izdajale živilske nakaznice za nabavo maščob.

Rejci morajo Prehranjevalnemu zavodu vsakikrat posebej prijaviti število in živo težo prašičev, godnih za zakolj, ki jih morajo potem izročiti na dgonih. Za te dgone lahko navedejo rejci dan dgon oz. izročitve, ki je njim samim naj-

bolj ugoden. Oddajno prijavo je treba poslati Prehranjevalnemu zavodu preko občine vsaj 15 dni prej. Prehranjevalni zavod določi kraje in dneve dgonov ter pošlje oddajne naloge rejcem, ki so se prijavili za oddajo. Oddane živali morajo biti rejcem takoj plačane.

Prašiče prevzema posebna komisija, ki prevzame prignano živino, oznamuje živali, prisodi vsaki živali vrsto in kakovost po posebni lestvici, živali stehta in določi ustrezeni odpadki ter določi ceno na podstavu cenika, ki je spodaj naveden. Ocenitev komisije je dokončna. Za vsako kupljeno svinjo se izda potrdilo prodajalcem.

Za živali, zaklane v sili, izda Prehranjevalni zavod rejcu posebno dovolilnico, če predloži od živinozdravnika potrdilo in plača za prašiča stalno pristojbino 50 lir. Maščobe, ki se pridobijo od svinj, zaklanih na podstavu dovolilnice ali v sili, se morajo pod nadzorstvom pooblaščenega preglednika mesa oddati pristojnemu občinskemu preskrbovalnemu uradu, ki mora sporočiti Prehranjevalnemu zavodu količine teh maščob.

Za vsako na podstavu dovolilnice zaklano svinjo se mora plačati Prehranjevalnemu zavodu ob prevzemu dovolilnico stalna pristojbina 50 lir.

Kršitve te odredbe in predpisov, ki jih v tem pogledu izda Prehranjevalni zavod, se kaznujejo v denarju od 500—5000 lir, v hujših primerih pa z zaporom do treh mesecev.

Cene za klavne prašiče so določene takole:

Prašiči I. vrste, godni, polnomastni, dopitani za kilogram žive teže 10,50 lir; en in pol centezima več za vsak kilogram žive teže, če je prašič težji kot 130 kg, in 1 centezim na kg žive teže, če tehta prašič po 130 kg. (Zgled: prašič I. vrste tehta 190 kg. Razlika od 130 do 190 je 60 kg; za vsak kg od teh 60 kg dobi rejec več 1,5 centezima, skupaj je torej poviška na ceni za 1 kg 90 centezimov in znaša torej cena takega prašiča 10,50 lire in 0,90 lire to je 11,40 lire. Drugi zgled: prašič I. vrste tehta 110 kg. Razlika v teži med 130 in 110 kg je 20 kg. Za vsak kg žive teže se odračuna 1 centezim, sku-

pač torej 20 centezimov. Prašič bo šel torej po ceni 10.50 lire manj 0.20 lire, t. je 10.30 lire za kg žive teže.)

Prašiči II. vrste, polnomastni, negodni, nedopitani 10.20 lire. Če je prašič težji od 130 kg ali lažji, velja isti pribitek oz. odbitek ceni za 1 kg kakor je zgoraj omenjeno.

Prašiči III. vrste, mršavi ali s hibami 9.70 lire za kg žive teže. Vse drugo velja kakor pri prašičih I. in II. vrste.

Svinje:

Svinje I. vrste, polnomastne, godne in dopitane 9.80 lire za kg žive teže. Za vsak kg žive teže nad 130 kg več 1.5 cent, do največ 220 kg, in 1 cent. manj za vsak kg žive teže pod 130 kg (kakor zgoraj!).

Svinje II. vrste, polnomastne, nedopitane 9 lir. Za vsak kg žive teže nad 130 kilogramov se pribije pol centezima do največje teže 220 kg, in odbije 1 cent., če je teža pod 130 kg.

Svinje III. vrste, mršave 8.30 lire za

kg žive teže, vse ostalo kakor za svinje II. vrste.

Merjasci:

I. vrste, skopljeni (popravljeni), polnomastni 8.60 lire za kg žive teže. Vse ostalo kakor za svinje II. vrste.

II. vrste, skopljeni, polmastni 7.80 lire, vse ostalo kakor za I. vrsto.

III. vrste, skopljeni, mršavi 6.10 lire, vse ostalo kakor za I. vrsto.

IV. vrste, neskopljeni ali skopljeni pred manj kot 3 meseci 5.50 lire, vse ostalo kakor za I. vrsto.

Cene fižola letine 1941:

V istem »Službenem listu« kakor so določene odredbe glede klanja in oddaje prašičev in njihovih cen, so uradno določene tudi cene fižola letine 1941, ki so naslednje:

za fižol nizke vrste pri pridelovalcu, postavljen na odhodno postajo 1 kg 5.50 lire, za fižol visoke vrste (preklar) 1 kg 4 lire,

Kopačevi

Preden je Kopačeva mati zvečer zapala, je še v duhu pregledala svojo družino. Sicer je bila v resnici trudna od obilnega dnevnega dela, pa vseeno se ji je zdelo, da ta čas, ki ga posveti premišljevanju, ne bo izgubljen, ampak se ji bo pri vzgoji mladine bogato poplačal. Saj vendar moraš svoje otroke do dobra poznati, če hočeš z njimi pravilno postopati.

Postavila je svoje otroke v duhu kar po vrsti predse. Prvi je bil Janče, najstarejši. V peti razred hodi in je ves predan učenju. Seveda ne zaradi učenja samega, ampak zato, da bi prekosil svoje tovariše v šoli. To ni ravno najboljšo, ampak prav slabo tudi ni. Častihlepnost in ponos je že marsikomu pomagal, da ni zdrknil s pravega pota. Saj vendar mora imeti človek, posebno še mlad človek, nek vzrok, neki nagib, neko potrebo si, ki ga vleče kvišku. Zanj je v veliko uteho in v veliko olajšanje, da fanta ni treba siliti k učenju, kakor to morajo delati po marsikaterih hišah, kjer imajo takele mlade šolarčke. Seveda pa se ta strast v fantu ne sme preveč razpasti. Treba mu bo uzde, drugače mu bo ta lastnost za vedno skvarila značaj in mu pozneje v življenju najbrž odtujila vse prijatelje. Nekaj častihlepnja je dobro,

preveč pa ne, kakor mora pač vsaka lastnost hoditi v ojnica, sicer se še najlepša lastnost sprevrže v odurno strast. Zato je bilo čisto prav, da ga je danes poslala k očetu z dežnikom. Nič ne de, če fant zaradi tega morda v ponedeljek ne bo najboljši v šoli. Tudi jutri ga mora še kako zaposliti. Včasih mu malo ponižanja ne bo škodilo. In pa, z lepimi besedami ga mora opozoriti, kam ga ta strast lahko pripelje. Saj je sicer dovzeten za njene besede in rad jo ima. Z ljubeznijo upa, da bo tudi to grčo na svojem fantu zbrusila.

Druga je bila na vrsti Marica, deklica, ki sta se z dekle Zefo vedno nekako postrani gledali. No, saj res ni prav, da dekleta same povesti prebira, vsako delo pri hiši pa ji smrdi. Mar bo nekdaj, ko doraste, taka kakor tiste kuharice, ki pri štedilniku stojé, pa v eni roki kuhalnico, v drugi pa sladek roman drže? Ne, kaj takega iz njene Marice ne sme postati. Kakšna gospodinja pa bo! Človek mora vsako delo, ki ga vrši, res z vsem srcem opravljati, sicer je tako delo le polovičarsko in zanič. »Le kaj naj storim z njo?« razmišlja mati. »Ali naj ji kar mahoma odvzamem vse povestne knjige? Toda potem bi se mi otrok zakrknil. Vendar pa jo bo treba nekoliko pristržiti.

In pa bolj jo bo treba v delo vpreči. Sicer mi postane preveč zasanjana. In to ni dobro za življenje, ki zahteva budnih ljudi. Tudi z učiteljico v šoli bo treba govoriti, da otroku poslej ne bo več dajala toliko povestnih knjig. In to se mora domeniti z njo: »Če deklica ne bo marala delati, za dalj časa sploh nič več povesti ne dobi, to jo bo nemara še najprej ozdravilo.«

Potem je prišel na vrsto Nejče. Materi je postalo kar toplo v duši, ko se je spomnila nanj. Bil je njen ljubljencek. Pred leti je bil hudo bolan, vsi so se že bali, da bo umrl, ampak Bog se jih je usmili in ga pustil družinici in zdaj je fant upanje in veselje vseh. Res se bolj težko uči in Janče mu mora vedno pomagati pri učenju, zato pa je za ročno delo tem bolj uren, pripraven in vnet. Študiral ne bo, saj bo dosti, če bodo Jančeta zmogli dati v šole, ker ima tako veselje. Nejče bo pa doma ostal. Z očetom sta se že domenila, da bo on bodoči gospodar. In kakor kaže, bo dober gospodar. Priden je in ves se razživi, kadar gre z očetom na polje ali v gozd. O, Nejče je ne skrbi, Bog bodi zahvaljen!

In zdaj je imela dva: Anica in Poldek. O teh še ne more delati jasne sodbe, toda svoje dobre in slabe strani ka-

žeta že tudi ta dva. Anica je precej vihrava, tudi zlaže se rada — Bog pomagaj, to jo bo treba odvaditi, ima pa zelo dobro srce in bi vso hišo rajrajši beračem razdala.

Poldek pa je trmast, po stricu se je vrgel, ki je tudi tak samoglav in neprijeten človek. Veliko bo treba klesati na njem, da se mu izgadi ta velika drča, ampak fant je še mlad in nemara se še ves sprevrže na boljše. Hvala Bogu, da sem zgodaj opazila, kje je treba pri fantu poprijeti. Pa njegova sladkosnednost tudi ni na mestu. Treba bo vzeti srce v roke in fantu marsikaj odreči, čeprav bo včasih to zlasti očetu težko, ki je ves zaverovan v njegovo koderasto glavico. Je pač najmlajši pri hiši.

Da, oče. Vsak dan je Bogu hvaležna, da imajo takega očeta pri hiši. Ves živi samo za družino in za dom, ne pije in ne zapravlja in ne preklinja. Svoje napake ima seveda tudi, ampak niso tako hude in s potrpežljivostjo se z njim lahko shaja. Da bi le tako ostalo, pa bo večno Bogu hvaležna.

In Kopačeva mati se je pokrižala, se zahvalila Bogu za svojo ljubo družino in mu jo je izročila v varstvo, preden je zaspala.

K U H I N J A

Kuhinja

Makaroni s krompirjem. Makarone poparim s kropom, operem v mrzli vodi, pristavim s kropom in do mehkega skuham. Kuhane makarone odcedim in polijem z mrzlo vodo. Krompir olupim, zrežem na kocke ali na rezine ter pristavim z mrzlo vodo. Med krompirjem pridenem krompirju en lavorov list, vejico štrajza, vejico majarona in vejico materne dušice (timijana). Krompir zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila z malo masti, z dodatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Ko je krompir že kuhan, mu primešam makarone, dodam še kuhan in pretlačen paradižnik, pustim pet minut vreti, nakar podam na mizo kot samostojno jed. Ta jed ne zahteva veliko zabele, zato je za sedanje težke čase zelo priporočljiva.

Makaroni z rižem kot juha. S kropom poparjene in v mrzli vodi oprane maka-

rone skuham v slanem kropu. Odcejene in z mrzlo vodo osvežene primešam rižu, ki sem ga skuhal na osoljeni vodi. Za vsako osebo sem pristavila pest zbranega in zbrisanega riža, ki sem ga zabelila s prežganjem, narejenim iz malo masti, z dodatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Da prihranim mast, potresem juho s sesekljanim drobnjakom.

Kuhana jabolka. V pol litra mrzle vode denem žlico sladkorne sipe, odrezek limonine lupinice in pustim zavreti. V zavrelo vodo stresem kaka štiri precej debela, olupljena in na koščke zrezana jabolka. Jabolka kuham toliko časa, da se razkuhajo. Na mizo podam topla ali shlajena jabolka.

Makaroni z rižem kot samostojna jed. Za vsako osebo zberem in operem dobro pest riža. Riž oprazim na masti z dodatkom precej čebule. Ko je riž malo oprazen, ga zalijem s kropom in kuham pol

ure. Kuhanemu rižu primešam kuhane in odcedjene makarone, primešam en kuhan in pretlačen paradižnik, dobro zmešam, pustim še prevreti, nakar podam na mizo kot samostojno jed. Ako hočem jed še izboljšati, jo potresem z naribanim navadnim sirom. Rižu pridružim solatô ali kuhana jabolka.

Domača lekarna

železa moramo dobivati vase vsak dan 8 miligramov. Dobimo ga največ v zelenjadi, regratu, špinaci, ohrovitu, jabolkih, smokvah, dateljnih, rozinah, v ječmenovem sladu, v pšenici, otrobih, v leči, fižolu in grahu. Tudi meso ima železo v sebi, vendar je dokazano, da je za človeški život najvažnejše železo, ki ga dobivamo iz rastlinske hrane. Živali, ki se hranijo s travo, ne obolijo na krvi, kakor mesojede živali. Bolan pes pomuri rad zeleno travo, tudi mačka si poišče v boleznih zeli. Bolj ko je zelena solata, več železa ima v sebi.

Med nadomestuje sladkor, pa se je tako podražil, da je komaj za zdravilo. Opešani se popravi hitro, če užije vsak dan par žlic medu z maslom in črnim kruhom. Prehudo perilo se ustavi po uživanju medu. Opešane oči se okrepejajo, če mažeš veke z medom. Če pride kaj medu v oko, peče, pa ne škoduje. Zena, ki si je izpirala oči z raztopino medu na vodi, je imela še pri 80 letih zdrave oči.

Krompir topi sečno kislino in apno. Zato zdravijo zdaj z njim razne vrste protina in trganja. Krompirjev surov sok prežene skorbut. Če daš vodo, na kateri se je kuhal krompir kuram, ne bodo obbolele. Ni pa taka voda za kokoši, ki nesejo, ker ovira ustvarjanje lupine. Krompir daje zdravje in moč. Neki zdravnik je preiskal stanovalce več vasi na Grškem in ugotovil, da so najmočnejši tam, kjer živijo skoraj samo ob krompirju. Po dunajskih bolnišnicah dajejo bolnikom vsak dan zmečkan krompir. Tistim bolnikom, ki se jim ne prilaga kruh in močnate jedi, nadomešča kruh krompir. Najbolj jim dene dobro pečen, brez vsake masti. Veliko masti otežuje prebavo. Zato si želi želodec nezabeljenega krompirja. Za bolnika sta olje in surovo maslo boljša zabela kakor svinjska mast. Obkladki kuhanega zmečkanega krompirja vzamejo bolečine iz členkov. Zriban surov krompir izvleče vročino, devajo ga na vročo glavo, na vnetja. Za kašelj osladimo neslano vodo, ki jo odliješ od krompirja, s kandisom in jemlji večkrat po žlici. Če ne moreš spati, večerjaj malo krompirja z oljem in malo čebule. Nadešljivim ne dajaj zvečer krompirja. Ne nalivaj se z vodo po krompirjevi jedi.

Krompir, ki kali in nagnit krompir sta škodljiva. Krompirjeva voda vzame ozeblinam bolečine in srbenje.

Potenje pod ramo je sitna stvar. Pot izje obleki barvo in razkroji blago. Potnice na obleki niso priporočljive, ker se pot zaustavi na koži in koža začne srbeti. Tudi štipanje ni dobro. Za potenje pomaga samo večkratno umivanje z mlačno izkuho hrastove skorje ali z raztopino boraksa; žličko boraksa na četrt litra tople vode. Dobra je tudi okisana voda ali žajbljev čaj. Malo žajblja pod ramo.

Pivo in vino, črna kava in ruski čaj niso primerna pijača za doječo mater. Alkohol škoduje materi in dojenčku. Žitna kava, mleko, sadni sokovi in čista voda so primerne pijače.

Tobak je še manj primeren doječi materi. Žal, da že vidiš tudi doječe matere v olju namočene vate.

Na trde in zarasle nohte naveži zvečer v olju namočene bate.

Trdo kožo na podplatih, bradavice na rokah izje gorak izkuh konjskega kostanja. Ker izje taka kopel kožo, namaži noge z maslo.

Za umivanje obraza jemlji otrobe. Milo, narejeno z lojem, z lužnim kamnom in drugim; jedkimi snovmi izje kožo. Barvanje obraza in ustnic je nezdravo. Z obraza ne smeš spravljal barve z vodo, ampak z vazelinom. Vendar po vazelinu postaja koža rjava in pegasta in še dlake zrastejo, kjer jih ni treba.

Spanje zdravilo. Zdravnik Armstrong je naročal opešanim ženskam, ki so bile potrebne drugega zraka in mira, pa niso imele sredstev za to, dosti spanja. Ženske so se z dolgim spanjem umirile, odpočile in pomladile. Koliko gospodinj gre prezgodaj v grob, ker nimajo dovolj spanja.

Kmetijski nasveti

Krompir gnije. Letos, ko je tako dragocen, gnije še posebno. Z njiv je šel marsikje v žaklje, v žakljih je stal par dni in potem v klet ali kamor koli, ne da bi se prezračil in osušil, ne da bi ga prebrali. En sam gnil krompir okuži ves kup. Zato ga je treba letos večkrat prebrati. Gnilega krompirja ne puščaj v kleti, ne v bližini zdravega. Ne meči ga v smeti, ker pride zopet v gnoj in z gnojem na njivo. Gnil krompir sodi samo v ogenj. Tudi na njivi ne sme ostati gnijoč krompir. Najboljše je, da ga zmečeš, kar je gnilega na kup in sežgeš. Tako se zamori bolezen. Klet, v kateri je bilo dosti gnilega krompirja, je treba prebeliti in prezračiti, deske in zaboje poribati. Vlažna klet je krompirjev pogin. Postavi v klet pločevinasto posodo s suhim žganim apnom ali s klorovim kalcijem in premeni večkrat, zakaj mokro apno ne vsrkava več vlage.

PRAVNI NASVETI

Ureditev meje. P. J. Na sosedov predlog vas je sodišče povabilo zaradi ureditve in določitve meje na razpravo. Dogovorili ste se s sosedom, da bo mejo določil geometer. Geometer je nato res določil mejo, ampak tako, da ste vi precej sveta, ki ste ga že od nekdaj uživali, izgubili. Vprašate, ali res morate priznati novo mejo in ali bi se mogli geometrovi določiti meje upreti. — Ker ste se s sosedom dogovorili, da zemljemerec določi mejo, vas dogovor veže. Zato boste že morali priznati mejo, ki jo je v smislu dogovora med vami in sosedom določil zemljemerec. Če bi bili prepustili določitev meje sodišču, bi bilo sodišče mejo določilo po zadnji mirni posesti; ker se pa ta posest ne bi dala ugotoviti, bi se sporni mejni prostor razdelil po pravični oceni sodišča. Sedaj pa je za tak sodni postopek prepozno, ker ste se s sosedom drugače dogovorili.

Priposestevanje gozda. G. J. Vaš sorodnik je že nad 30 let v Ameriki. Posvetstvo je npravljal drug sorodnik, ki si ves čas lasti gozdno parcelo, češ, da se je z lastnikom posestva dogovoril, da mu prepusti to parcelo kot nagrado za oskrbovanje posestva. Parcela pa še ni prepisana nanj, ampak še vedno na lastnika, ki je pa že umrl. Vprašate, ali lahko sorodnika, ki si lasti parcelo, sedaj prisilite, da jo izroči dediču umrlega lastnika. — Kolikor moremo posneti iz vašega pisma, smo mnenja, da je uživalec sporne parcele isto že priposestvoval ter bo on lahko dosegel, da se parcela v zemljiški knjigi prepíše nanj. Sami pravite, da jo uživa že nad 30 let in da mu jo je po njegovi trditvi prepustil v last pokojni lastnik kot nagrado. Samo zaradi tega, ker parcela še ni nanj prepisana, mu je ne boste mogli vzeti.

Kdaj se sme stanovanje odpovedati? T. H. E. Z najemnikom ste že dalj časa v sporu in bi mu radi odpovedali. Vprašate, ali je stanovanjska zaščita, ki je bila omejena samo na eno leto, že prenehala. — Z odredbo Visokega komisarja za Ljubljansko pokrajino so podaljšani predpisi o stanovanjski zaščiti do 31. decembra 1942. Zato gospodar ne more odpovedati najemniku, razen v primerih, ki so v tej uredbi izrecno navedeni. Taki primeri so sledeči: 1. če so stanovanje ali poslovni prostori gospodarju samemu ali njegovim oženjenim sinovom ali omoženim hčeram potrebni za osebno stanovanje ali za opravljanje pridobitnega dela; 2. če je treba poslopje porušiti, da se zgradi novo; 3. če najemnik ne plača dolžne najemnine najdalj v mesecu dni od dne, za katerega je bilo plačilo dogovor-

jeno, ako ni pogodbeno določeno kaj ugodnejšega za najemnika; 4. če porablja ali izkorišča najemnik stanovanje, oziroma poslovne prostore zoper njihovo namembo ali zoper pogodbo ali jih oddaja v nasprotno najemno pogodbo v podnajem ali jih namenoma kvari ali jih kvari iz velike nemarnosti pri uporabi, tako da se s tem poškodujejo; 5. če je življenje najemnika ali njegovih sostanovalcev ali podnajemnikov v stanovanju nemoralno ali pohujšljivo ali če dopuščajo, da drugi tako živijo, ali če s svojim vedenjem v stanovanju ali na dvorišču najemodajalcu ali drugim najemnikom v znatni meri otežujejo stanovanje v istem poslopju; 6. če najemnik ali njegov rodbinski član stori kaznivno dejanje na škodo najemodajalca ali njegovega rodbinskega člana, razen če gre za žaljenje časti, ali za telesno poškodbo, izzvano po enakem nastopu najemodajalca samega ali njegovega rodbinskega člana. Samo v teh primerih je torej mogoče stanovanje odpovedati.

Preskrbovanje nezakonskega otroka. M. K. Tujega otroka imate v oskrbi. Ko so ga vam starši hoteli odvzeti, ste se zavzeli, da ne boste ničesar zahtevali od njih, če vam otroka še puste. Vprašate, ali vas ta izjava veže in ali res ne morete ničesar zahtevati za otroka, ki ga sedaj ne morete več brezplačno vzdrževati. — Vas taka izjava vsekakor veže, toda ne veže otroka. Če otroka ne morete več vzdrževati, naj otrok po svojem varuhu predlaga pri sodišču, da določi primerno preživnino in jo naloži nezakonskemu očetu v plačevanje. Ker ste vi varuh otrokov, se sami obrnite na sodišče. Seveda bo v tem primeru lahko mogoče, da se otrok izroči drugi osebi v preskrbovanje. Sicer se pa o vsem tem pomenite z sodnikom, ki pozna vaše in otrokove razmere ter bo že tako odločil, da bo prav za otroka.

Predpis o oddajanju opremljenih sob v podnajem. Za oddajanje opremljenih sob v podnajem so predpisane posebne omejitve. Kdor namerava oddajati sobe ali opremljena stanovanja, mora zaprositi za posebno dovoljenje. V Ljubljani se vloži prošnja pri kr. kvesturi (policijskem ravnateljstvu), na deželi pa pri pristojnem okrajnem načelnstvu. Nihče ne sme sprejeti na stanovanje osebe brez pisane legitimacije, opremljene s fotografijo, ki jo izda javno oblastvo. Z navedeno uredbo so predpisane tudi najvišje cene, ki se smejo zahtevati za oddane sobe.

All si se že naročil na najboljši slovenski tednik »Domoljub«?