

Gospodar in gospodinja

LET 1941

21. MAJA.

STEV. 21

Varčnost v gospodarstvu

Pred nekaj tedni smo v »Domoljubu« napisali nekaj misli o nepravilnem varčevanju, torej o takem, ki v resnicí ni varčnost ampak potrata in razmetavanje. To vprašanje je v današnjih časih tako gospodarsko važno, da ne bo napak, če je in se razmišljamo o njem, pa se po ugotovitvah tega razmišljanja tudi ravnamo. Sedaj si oglejmo pravilno varčnost, ki je v vsakem primeru izredno lepa in koristna gospodarska lastnost vsakega ūoveka, posebno pa še kmečkega, pa bodi gospodar ali gospodinja, ali posel ali delivec-dninar. V izrednih razmerah, ki jih doživljamo, je pa varčnost ne samo lepa in koristna lastnost, marveč kar nujna zahteva sedanjih dni!

Dan za dnem beremo in slišimo, da je treba obdelati sleherni košček zemlje, ker nam zaradi vojnih razmer preti ponanjanje. Glede tega so slovenski ljudje — pa naj bodo kmečki ali delavski ali nestni — storili v polni meri svojo dolžnost in skrbno razrahljali in obdelali zemljo, ki so prej ležala neobdelana, pušna in prazna. Kdor ima še kje kakšno krožno zemlje, ki bi se še dala, čeprav s trudom, pripraviti za plodno polje, raznilija in se trudi, kako bi jo preoral in prekopal ter obsegjal in zasadil s koristnimi sadželi. V tem oziru smo vsi do zadnjega napravili vse, kar smo mogli. Ce bi se pa vendar našel še kdo, ki bi v resnem času mislil, da ga vse to ne briga, naj ga skinska oblast in javno mnenje primora, da bo tudi on služil skupnosti.

Vendar obdelana zemlja v gospodarskem oziru še daleč ni vse. Tudi obdelava sama, čeprav zelo skrbno in dobro izviena, že ni vse. V gospodarskem življenju je še polno drugih činiteljev, ki odločajo pripomorejo do gospodarskega napredka in uspeha. Med njimi ni na zadnjem mestu varčnost.

Ce bi človek hotel kaj izčrpneje opisati vse mogoče prilike in priložnosti in varčevanje v kmečkem gospodarstvu, bi lahko napisal debelo knjigo, pa bi še

ne našel niti vseh poglavitnih možnosti za varčevanje, ki se ponujajo človeku na kmetiji dan na dan. Zato naj nihče ne misli, da je v temelju članka povedano in našteto vse, kar pride tu v poštev! Komaj drobec!

Vzemimo najprej živilo! Vsi vemo, kaj vse je z njo zvezano: krma in krmljenje, reja in izreja mlade živine, gnoj, gnojnica itd. Pa premislimo: Kako je s krmo in krmljenjem? Ali se ne zgubi veliko krmil, ker nepravilno krmiš, ker mnogo krme živila zmeče pod noge itd.? Samo resno se vprašamo glede tega, pa se bo pokazalo, koliko bi lahko prihranili na krmi, če bi se resno zavzeli in če bi znali. Ali ne gredo po naših kmečkih domačijah v nič prav lepe količine pridelkov, ki bi jih lahko pokrmili živini in prasičem? To velja posebno za jesen; naši gospodarji se bodo spomnili, da se je veliko pisalo in govorilo na predavanjih o kisli krmi za zimo (ensiлаži) in o »silosih«, t. j. jamah za kisanje takšne krme. Do sedaj s to stvarjo ni bilo mogoče predeti: cement je bil predrag. Upajmo, da bo v tem oziru v bodoče bolje. Že danes je bolje! Samo eno je: ali naš kmečki gospodar ve in se dovolj živo zaveda, koliko je možno privarčevati na senu in drugi krmi, če imaš v jami kislo krmo? Kislo krmo, ki jo spridelaš v znatni meri iz raznih odpadkov in krmskih pridelkov, ki jih drugače ni mogoče koristno izrabiti (n. pr. otavič, ki ga ni mogoče posušiti, popasti ga je pa gospodarsko greh!).

V zvezi z živilo in njenim krmljenjem samo še besedo o gnuju in gnojnici. Res je: Ce bi naši kmetje privarčevali na gnuju in gnojnici samo polovico tega, kar se jim je o tej stvari na predavanjih in v stotinah člankov in navodil že svetovalo in priporočalo, bi na svojih posestvih pridelali danes polovico več. Z gnujem in gnojnico res doslej nismo varčevali. Gnojnice se je brez koristi razlivala, gnoj pa so razkopavale kokoši in smo ga puščali nestlačenega in neurejenega, da so iz nje-

ga izhlapevale v zrak najdragocenejše snovi, na njive in travnike, vrtove in zelenike smo pa vozili kupe malovrednih, presušenih snovi. Da pa je zagotovo izpuhtelo iz gnoja še tisto, kar je ostalo dobrega v njem, smo ga pustili najprej nekaj dni v kupčkah na njivi, nato smo ga pa še dan ali dva pred oranjem raztrosili, da je zagotovo vse šlo v zrak... Tako smo do sedaj varčevali z gnojem in gnojnico, ki sta neobhodni pogoj dobrih pridelkov.

Boste dejali: za ureditev gnojišča in jame je treba denarja za cement. Toda cement ni vse. Gotovo bomo morali gledati, da se pri sleherjem kmečkem gospodarstvu čimprej zgradi betonirano gnojišče in gnojnična jama. Vendar se dá tudi brez betona marsikaj privarčevati. Za silo je dobra tudi zidana jama ali celo samo jama iz stolčene ilovice ter primereno z deskami pokrita. Pri gnuju pa se brez betona še lažje umno gospodari in varčuje, kakor pri gnojnici. Samo ravno nasprotno je treba delati, kakor smo zgo-

raj povedali, pa bo gnoj tudi brez cementa nega gnojišča še enkrat boljši.

Ker smo ravno pri živini, krmi in gnuju, recimo še besedo o travniku in košnji. Travnik in gnojnice si morata biti v najozjem sorodstvu. To dobro vemo, čeprav na to dostikrat pozabljamo. A ko govorimo o varčnosti v gospodarstvu, moramo omeniti še košnjo. Kdo med našimi gospodarji ni še slišal, da je poza košnja sena potrata, ne pa varčevanje, češ, da se bo več nakosilo? Moder gospodar varuje v krmi redilne, hranilne snovi, ne slame. Kaj ti pomaga, če si tudi pripeljal v svih kak voz sena več, ker si kosil 14 dni ali en mesec prepozno, a mesto sena si spravljaj — napol slamo?! Pri senu varčuje tisti, kdor pravi čas kosi in ujame v travah vse hranilne snovi za živilo. Ujame jih pa takrat, če kosi, ko so glavne trave zatele cveteti.

Za danes naj zadostuje! V prihodnjih številkah se bomo o teh rečeh še pogovarjali. Če kdaj, so danes časi taki, da je te vrste razgovor in premislek zlata vreden.

Odstavljanje pujskov

Pri živalih moramo vedno paziti, da je hrana čim bolj enakomerna. Varovati jih moramo, da se jim hrana prehitro ne menjajo, da je prehod od ene vrste hrane na drugo počasen. To smo poudarjali pri prehodu na zeleno krmo in pašo, prav tako je to važno spet pri prehodu od zelene hrane na suho. Prehod mora biti počasen, žival mora imeti čas, da se na novo hrano priuči.

Še bolj kot pri odraslih živalih je treba paziti pri mladih. Zelo bi škodovalo mladim prašičem in tudi svinji, če bi vse naenkrat odstavili. Mladi želodčki še niso navajeni prebavljati drugo hrano kot starkino mleko, dostikrat se zgodi, da celo zbolijo in poginejo, prav gotovo pa zastanejo v rasti.

Prasci naj sesajo celih 6 tednov. Potem jih smemo pa počasi začeti odstavljanju in naj to odstavljanje traja kakih 14 dni. Če prascem pri svinji primanjkuje mleka, poskušajo že v 4 tednu starosti jesti iz korita, kadar polagamo svinji. Vendar jim ta hrana labko škoduje. V tem času jih je treba ločiti, da ne morejo do korita, njim pa v posebnem oddelku dajemo toplo mleko z malo zdrobljenega kruha.

Po 6 tednu jih začnemo odstavljati. Dajemo jim že nekoliko zdrobljenega ovsa ali ječmena in malo dobro kuhanega in olupljenega krompirja. Glavna hrana jim je še vedno mleko. Doslej so bili stalno pri svinji in so sesali, kadar se jim je zljudilo, ko jih začnemo odstavljati, jih moramo zapreti v poseben prostor. K svinji jih pripuščamo v začetku štirikrat na dan, kmalu preidemo na trikratno in dvakratno pripuščanje na dan, nazadnje jih pripuščamo samo enkrat na dan. Tudi je dobro, da ne odstavimo vseh mladičev naenkrat. Najprej odstavimo kreple razvite, slabše pa pustimo še pri svinji. Tudi za svinjo je dobro tako odstavljanje. Mleko se polagoma posuši. Odstavljenim prašičem še dajemo v začetku nekaj toplega mleka, v glavnem pa naj dobivajo toplo juho iz ovsene in ječmenove moke. V tem času jim moramo dajati malo stolčene krede ali klajnega apna. Te snovi vplivajo dobro na pravilen razvoj kosti in preprečujejo pri prašičih jako razširjeno bolezen »rahitis«. Krive noge in upognjen hrbet vidimo prav često po naših svinjskih hlevih. Prašičem noge tako oslabijo, da hodijo kar po kolenih. Da to prepre-

čno, jim moramo preskrbeti dovolj apna in fosforja v hrani in jim moramo posebno v mladosti redno dodajati male količine klajnega apna.

Sicer se pri odstavljanju prašičev ne smemo ozirati na starost. Odstavimo jih takrat, ko so živali že dovolj razvite, nikoli jih pa ne prej, dokler ne znajo že jesti. Navadno so prasci takrat težki okrog 15 kg.

Odstavljene pujiske popolnoma ločimo od njihove svinje. Najhitreje pozabijo drug drugega, če so tako ločeni, da se več ne vidijo in ne slišijo. V začetku gledamo na to, da imajo mladi prašiči dostiobre in redilne krme. V svinjaku naj imajo dobro nastlano in vedno suho. Zelo zdravo je tudi, da se dosti gibljejo na paši ali

tekališču. Ko se malo utrdijo, jih brez skrbi pustite zunaj ob vsakem vremenu.

Ako boste pri odstavljanju svojih pujiskov pravilno postopali in dali tudi dobro in dovolj tečno krmo, ne bodo prav nič zastali v rasti. Če pa dobivajo v prvi mladosti premalo in preslabje krme, rastejo počasi, dobe oster hrbet, ozek križ, suha pleča in stegna, slabe, ukrivljene kosti. Od takih prašičev ni pričakovati, da bi se kdaj dali dobro opitati. Prašiči, ki so v mladosti imeli slabo hrano, se nikoli nedajo dobro zrediti. Ostanejo vedno slabii, čeprav bi jih kasneje dobro hranili. Kar se pri mladi živali zamudi, se ne da nikoli polnoma popraviti. Kdor štedi na nepravem koncu, samemu sebi zapravlja.

S. L.

Pridelovanje buč in njihova poraba v gospodarstvu

Buče so kulturne rastline, ki jih srečujemo povsod po naših krajih kot vmesno kulturo, najpogosteje med koruzo in na obrobkih njih. Buče uspevajo zlasti dobro v vinorodnih krajih. Za mraz so zelo občutljive in jih je treba pri nas sezati le v maju, ko ni več nevarnosti za slan. Pa tudi pod vplivom jesenskih slan jih takoj porumeni listje in njihova rast je tem zaključena.

S tem, da jih sezemo med druge rastline, bolj izrabimo prostor (njive) in nam obdelani površini dobimo v jeseni dojne pridelke (n. pr. koruza in buče). Sveda mora biti tako izrabljena zemlja legata na rastlinski hrani — treba jo je znočno gnojiti — če hočemo, da bo pridelki vsestransko velik.

Za buče je posebno obdelovanje zemlje potrebno in ni torej posebnih stroškov. Edino pri okopavanju koruze je treba pačiti na buče, da se ne polomijo, kar delo težko zamudi. Imamo pa koristi od buč, ker one s svojim razraslim stebлом in velikimi listi prekrijejo zemljo in ne dajo niti plevelu.

Predlansko bučno seme nam da večji pridelek kot pa lansko. Buče se sadijo 5 centimetrov globoko ko 1–3 semena v eno junico. Prija jim lahka humozna zemlja in ljubijo sploh toplo.

Uporaba buč. Koristi, katere bi lahko imeli od pridelovanja buč, so — žal — pri

nas zelo slabo poznane. Bile so sledeče: 1. Jedilne buče nam služijo za hrano. 2. Navadne zelene domače buče služijo kot hrana živini. 3. Iz semena se dela okusno jedilno olje. 4. Steblo se lahko porabi kot krma živini ali za kompost.

Oglejmo si te naštete slučaje malo bliže in videli bomo, na imamo prav za prav od buč mnogo koristi.

1. Jedilne buče. Posebna vrsta buč daje prav okusno hrano za ljudi. Pridelk jedilnih buč je sicer malo manjši kot pa pridelek raznih krmskih vrst, vendar so bogate na semenu, ki se uporabi za olje.

2. Živila prav rada uživa buče. Ako imamo v jeseni dovolj buč, lahko prihranimo krompir, peso in korenje za zimo in tako umno gospodarimo s krmo prav do pomlad. Tudi iz živinskih buč se pobere seme in posuši.

3. Bučno seme je važna surovina za pridelovanje jedilnega olja. Na Štajerskem in v Prekmurju se na splošno rabi samo bučno olje. To olje pridelujejo iz semena v posebnih stiskalnicah (mlinih). Način pridelovanja je zelo epostaven. Seme se najprej posuši. Ko je že suho, se lahko ali shrani za dalj časa in kadar ga hočemo predelati v olje, ga je treba predhodno olupiti. Tako olupljeno seme potem dajejo kmetje mlinarjem, ki ga predelajo v olje. Iz 1 kg olupljenih zrn se dobri do pol litra olja. To olje ima neki posebni

okus po bučah, ki je morda v začetku malo neugoden, ko pa se človek navadi na njega, je pa celo ugoden in kdor se navadi na bučno olje, ga bo imel celo rajši kot drugo namizno olje. Imamo posebno vrsto buč (buče golice), kjer seme sploh nima lupine. Vendar je to seme podvrženo bolj kvaru kot pa seme z lupinami. Tako seme je težko dobiti, ker so buče zelo podvržene križanju in se za časa oploditve skrižajo s sortami, katerih seme ima lupino. Olupki olupljenega semena služijo za krmo živini.

4. Stéblo buč je v sirovem stanju nežitno, pač pa ponekod kuhajo liste in jih dajejo svinjam ali pa zrežejo vse skupaj in mešajo med silažo. Ako pa se ne uporablja za krmo, naj se zmeče na kup, kjer se bo napravila sprštenina in služila kot gnoj.

Dandanes, ko je treba gledati na to, da se čim bolje izrabi vsaka ped zemlje in da se pridelki vsi koristno porabijo, mislite tudi na buče, ki bi nam lahko dale poleg drugih koristi tudi domače jedilno olje.

Ureditev pašnikov

Bodisi planinski, bodisi nižinski pašniki, morajo ustrezati svojemu namenu, t.j. morajo nuditi živini preko poletja dobro prehrano.

Kjer se pri nas živila pase, se nerедko vidi, da se pase govedo, konji in ovce kar skupaj na enem pašniku, pomešani med seboj in po celem pašniku naenkrat. Pri takem načinu paše ne moremo pričakovati primerjnega uspeha. Pravilno bi bilo, da bi bil pašnik razdeljen za vsako vrsto živine na oddelke, odnosno da bi bili posamezni predeli na pašniku odmerjeni izključno za govedo, drugi za konje in tretji samo za ovce.

Zakaj je to dobro? 1. Zato, da se živila nemoteno pase; kajti krava se ne upa približati konju, ovca pa ne kravi, še manj pa konju. 2. Goveji odpadki konjem smrdijo in daleč na okrog puščajo travo; goveji živili in konjem pa smrdijo že sami ovčji sledovi. Ovce imajo namreč med parklji neke žleze, katere izločajo vonj, ki je konjem in goveji živili jako neugoden in se prav neradi pasejo na mestih, kjer so predhodno hodile ovce. 3. Sam način, kako se živila pase, utemeljuje to razdelitev. Govedo ne more nikdar popasti tako do zemlje kot konji in ovce. Kjer se torej pasejo konji in ovce, za govedo sploh ni obstanka.

Pri ureditvi pašnikov gremo lahko še dalje. Pri goveji živili n. pr. naj bi se spet ločila mladina od stare živilne, krave od volov itd., tako da bi goveji pašnik, ki naj bi popolnoma utsrezal pogojem, bil pregrajen n. pr. na 9 oddelkov. Na prvem oddelku naj bi se pasla mladina, na drugem krave in telice, na tretjem pa voli. Ko bi popašala živila v prvih treh

oddelkih, bi se puščala v druge tri in ko bi tudi tam popasla, bi prišla v zadnje tri oddelke. Med tem časom so se prvi trije oddelki zopet obrasli z novo mlado in sočno travo. Tako bi končno začeli isti postopek znova.

Tako bi živila imela vedno mlado in dovoljno pašo. Da bi se pa čim bolj ekonomično izrabili pašniki, lahko za govejo živilo pridejo še ovce, ki do zemlje pasejo tam, kjer govedo ni moglo. Med tem, ko so ovce na drugih predelih, se pa v prvih že zopet obraste in zgne smrad njihovih parkljev, tako da goveja živila zopet pride na svežo pašo.

Pri ureditvi pašnikov je treba pomniti tudi to, da mladina potrebuje sočnejšo pašo, kot pa odrasla živila. Zato naj se pašniki uredijo tako, da bo mladina imela vedno mlado pašo; kajti starih trav njihov želodec ne more tako ekonomično izrabiti kot želodeci stare živilne. Tudi za krave, ki dajejo mleko ali pa so breje, je poželjna čim boljša paša. Vendar krave dobro izkoristijo tudi starejše trave. In končno, najslabši del pašnika naj se odmeri volom. Zanje je v glavnem vprašanje samo količina paše. Seveda pokazuje tudi voli lepši napredok pri prvnji travi kot pa pri različnih plevelih, ki jih morda celo odklagajo.

Prednost take razdelitve pašnikov je v tem, da ima živila vedno dovolj mlade paše. Edino v zadnjih oddelkih se do prve paše trave nekoliko postara, posebno če so ti oddelki veliki v primeri z množin oživine. Če se le preveč postara, se mladina iz drugega predela pošte namesto v tretji takoj zopet v prvega in njihov tretji oddelek popase starejša živila.

Za tako razdelitev pašnikov je potreben mnogo ograje. Vendar so stroški za ograjo v glavnem samo enkrat veliki, potem pa se vsako leto ograja samo delno popravlja. Ako je žična ograja — nikdar naj ne bo iz bodeče žice — ta traja dolgo vrsto let, pa tudi lesena traja deset ali pa še več let, ako se popravlja. Če se živila na takih hpašnikih pase brez pastirja, ji je treba poskrbeti za dobro pitno vodo. To se da najlepše napraviti ob kakem potoku se postavijo oddelki tako, da skozi vsak oddelek teče voda, ki naj bo pa ograjena, da je živila ne onesnaži, pač pa lahko pije.

Vsek oddelek naj ima tudi nekaj dreves, pod katera se živila zateka v vročih opoldanskih urah in za časa nevihi. Poleg tega služijo debla tudi za drgnjenje živilne, ak ojo nadleguje mrčes.

Da bodo tako urejeni pašniki v primeri z velikimi stroški čim rentabilnejši, naj se že kar v začetku misli na to, da se pašniki preorjejo, očistijo in posejejo

s prvovrstnimi pašniškimi travami, ki bodo bogato poplačale ves trud; kajti na razmeroma malih pašniških površinah se bo preživelno mnogo živine. S takimi pašniki bomo zadovoljili zahteve, naj se obdelava vsaka ped zemlje.

Ker pa takih pašnikov pri nas skoraj ni, naj se polaga pažnja na to, da se pašniki, katere imamo, čim rentabilnejše izrabijo. Živila naj se pase ločeno in pastir naj skrbi, da se pase živila po nekem redu. Ko je n. pr. neka površina že popašena, naj jo šele pušča naprej v novo pašo, prav tako kot je bilo rečeno o pašnikih na oddelke. Ako se pušča živila po vsem pašniku naenkrat, pohodi skoraj toliko trave, kot jo popase in se torej dela gospodarska škoda, ki je zlasti velika ob vlažnem vremenu.

Intenzivno gospodarstvo, ki ga zahteva današnji čas, naj bi se preneslo tudi na pašnike; kajti tudi pašniki so del narodne imovine, iz katere se more dobiti velika korist.

KUHINJA

Fižol. Ze zvečer namočim fižol in sicer v mlačno vodo. Drugi dan ga dobro operem, pristavim z mrzlo vodo in ga potem do mehkega kuham. Fižolovo (vodo, ki jo odcedim) porabim za zakuhom. Zakuham lahko več snovi na taki juhi. Prav dobra zakuhja je riž, kaša, rezanci ali drobne trstenine. Fižolovo juho izboljšam s tem, da ji dodam en lavorov list, odrezek limonine lupinice in jo zabelim s prežganjem, v katerega sem vrgla drobno sesekljano čebulo in zelenega petršilja. Po potrebi tudi juho okisam s kisom ali z limoninim sokom. Fižol je zelo redilna jed, saj vsebuje vse redilne snovi, ki so potrebne v prehrani. Fižol vsebuje veliko beljakovine, nekaj tolšč, nekaj škroba in razne rudninske soli. Ako pa pa vode, ki sem jo odcedila pri fižolu, ne porabim v kuhinji, mi služi za pranje barvastega volnenega blaga. Obleko, katero mislim oprati, namočim v ohlajeno fižolovko in polgoma ožemam. Potem pa izperem v mrzli vodi. Namiliti ni potreba. S tem že nekaj prihranim.

Domača lekarna

Ne pij za drugim! Mnogokje zajemajo vodo za kuho in piyejo iz iste posode. Če opozoriš človeka na to, dobis odgovor: »Saj nisem bolan.« Kateri človek je polhoma zdrav? Tudi ima vsak človek v

ustih polno zametkov, ki pridejo s silno na posodo in v usta drugega. Tako dobimo bolezen in ne vemo od kod. Posebna prilika za okuženje so vodnjaki po mestih in po božjih poteh, kjer piyejo velike množice iz ene in iste posode. Nenaprimereno je tudi, če kadi mesar, ko seče in reže meso, ali pek, ko raznaša in primlje kruh.

Na nogah se delajo rdeče lise. Namaži zvečer z beljakom in nateri zjutraj z gomilčnimi kapljami. Čuvaj noge trde in težke obutve, varuj se mokrote in mrzlih tal, uživaj vsak večer čaj brinovih jagod in bučinih koščic. Dobro je, če pogleda zdravnik, kaj se plete pri nogah. Lahko nastane kaj hudega.

Zlivci so razboljeni. Naveži si na glavo in za zapestje rožmarina, noge si zdrgni in vinski kisom. Ogiblji se praznega gorovjenja. Delo in samota sta najboljše zdravilo.

Umazano perilo raznaša bolezen. Par sto let je star nasvet, ki pravi: »Če so se ti skrile garje, oblec si srajco garjavega človeka.« Iz tega se jasno vidi, da se prenese bolezen s perilom. Španci so darovali Indijancem odeje, v katerih so bili zaviti kozavi bolniki, in tako so zanesli med Indijance črne koze. Strupeno pa je tudi izločevanje zdravega človeka, saj se brani naše telo z izločevanjem strupov bolezni. Na perilo pride toliko tega, da računajo na 100 kg umazanega perila za 4 kg izločenega potu. Če se perilo ne opere kma-

lu, se posuši gmoča na njem, se sprosti v prah, ki prihaja v naša pljuča. Zato ima dobra gospodinja poseben prostor za umazano perilo. Legar, kolera in druge kožne bolezni se raznašajo lahko z umazanim perilom. Pri veliki epidemiji kolere so zapazili, da je obolelo posebno veliko, peric. Perilojetičnega, ki ni dobro oprano, je tudi nevarno. Nevarna je tudi posteljnina, ki se ni razkužila, presončila in prezračila. Taka posteljnina je vir bolezni. Prepotena in nepresušena blazina ti prinese trganje v glavo, škoduje očem in ušesom. Robci za nos raznašajo nahod. Če se valja robec povsod, ni čuda, da ima kmalu vsa hiša nahod. Ob času črne kuge so ropali podivljanci mrljice, se oblačili v njih obleko in so po-

cepali od kuge. Gnoj iz tvorov in ran povzroči zastrupljenje. Če pride v razpokano ali ranjeno kožo, škoduje tudi zdravi koži. Gnojne obvezne meči takoj ali v vodo ali v ogenj. Taka stvar ni za v smeti, ker razbrskajo smeti kure in psi. Pri bolniku, ki ima hudo bolezzen, imej pripravljen škaf z okisano vodo in ko preoblačiš bolnika, vrzi perilo takoj v vodo. Tako perilo naj ne pride v dotočko z drugim perilom in naj se ne suši v stanovanju. Perilo, ki ga dajaš pericam, pride v pranje z različnim perilom. Treba ga je doma še prezračiti in zlikati z vročim železom. Tudi, če si se spotil po nahodu, po dolgi hoji in naporu, po prestanem strahu, je veliko jedkega v potu in je treba perilo takoj namociti.

GOSPODARSKE VESTI

Kraljevi Komisar za Ljubljansko pokrajinou je dne 12. maja 1941 določil z veljavnostjo od tega dne dalje najvišje veljavne cene za živino, nekatere kmetijske pridelke ter izdelke in za nekateré vrste specerijskega blaga. Ta maksimalni cenik določa cene na debelo in na drobno. Cenik na drobno velja za ljubljansko mestno občino, za ostale občine v Ljubljanski pokrajini pa velja kot smernica pri urejanju cen. Okrajni načelniki smejo v občinah svojega okraja določiti nižje cene, višje cene pa smejo nastaviti le po predhodni odobritvi Visokega Komisarja.

V odredbi je tudi določeno, da se sme trgovati po nižjih cenah, kakor so v ceniku navedene, nikdar pa se maksimalne (najvišje določene) cene ne smejo prekoračiti. Cenik mora biti izobesjen v vseh skladisčih, prodajalnah in obratovalnicah, ki prodajajo v ceniku navedeno blago na tako vidnem mestu, da kupec more na njem cene prebrati. Razen tega morajo biti na predmetih, ki so namenjeni prodaji na drobno, listki z označbo cene v dinarijih in lirah (italijanski denar). Sedaj veljavni cenik bo pregledan vsakih 15 dni.

Zivina

Po določbi maksimalnega cenika smejo znašati cene goveje živine in prašičev na ozemlju Ljubljanske pokrajine: voli I. vrste za 1 kg žive teže 13 din (3.90 lir), voli II. 11 (3.50), III. 9 din (2.70 lir); krave I. vrste 11 din (3.30 lir) II. 10 (3), III.

8 din (2.40 lir); teleta I. vrste 16 (4.80), II. 15 din (4.50 lir); prašiči po 100 kg teže 18 din (5.40 lir), nad 100 kg teže 20 din (6 lir), vse za 1 kg žive teže.

Ljubljana. Po podatkih s prvih dneh maja (ko še ni bil v veljavi maksimalni cenik za živino) so se gibale cene živine v Ljubljani takole: voli I. vrste 11–12, II. 10–11 din; telice I. 11–12, II. 10–11 din; krave I. vrste 10–11, II. 9–10 din; teleta I. vrste 15, II. 14 din; prašiči šperharji uvoženi 19–19.50 din, domači šperharji 18–19 din za 1 kg žive teže; prašiči pršutarji 17–18 din za 1 kg žive teže.

Ljubljana - okolica. Dne 1. maja so bile cene živine v ljubljanski okolici naslednje: voli I. vrste 12 din, II. 10–11, III. 8–9 din; telice I. vrste 10–11, II. 10 do 11, III. 8 din; krave I. vrste 9, II. 7.50, III. 6 din; teleta I. vrste 18–20, II. 15 din; prašiči pršutarji 23–25 din za 1 kg žive teže.

Cene mesa po maksimalnem ceniku od 12. maja t. l.: volovsko meso, prednji del 20 din za 1 kg (6 lir), zadnji del 22 din (6.60 lir), kravje meso, prednji del 19 din (5.70 lir), zadnji del 17 din (5.10 lir); goveje drobovje: jetzik kg 24 din (7.20 lir), pljuča 8 din (2.40 lir), srce 18 din (5.40 lir), jetra in vranica 18 din (5.40 lir), ledvice 20 din (6 lir), vampi 10 din (3 lire), glava 8 din (2.40 lir), možgani 20 din (6 lir), vse za 1 kg. Telečje meso, prednji del 22 din (6.60 lir), zadnji del 25 din (7.50 lir). Telečje drobovje: jetra 26 din (7.80 lir), pljuča in srce 18 din

(5.40 lir), rajžeče 26 din (7.80 lir), Jezik 22 din (6.60 lir). Priklada drobovja in kosti ne sme presegati 20% teže.

Svinjina, prednji del 28 din (8.40 lir), zadnji del 31 din (9.30 lir), salo 33 din (9.90 lir) za 1 kg. Pri prodaji kakršnega kol mesa je dovoljeno za meso brez kosti zvišanje za največ 25%.

Prekajeno meso in mesni izdelki: surova prekajena šunka 40 din (18 lir) za kilogram, hrenovke 36 din (10.80 lir), kranjske klobase 48 din (14.50 lir) za kilogram.

Kmetijski pridelki

V maksimalnem ceniku so določene najvišje cene na drobno za naslednje kmetijske pridelke in izdelke v višini, kar jo navajamo: fižol nizke vrste I. vrste/kg 9.50 (2.85 lir), fižol nizek II. vrste 8.50 din (2.55 lir), fižol visoke vrste (preklar) 10 din (3 lire) za 1 kg. Krompir (oseka) 2.50 din (0.75 lir) za 1 kg. Surovo mleko kilogram 54 din (16.20 lir), čajno mleko 60 din (18 lir). Slanina sveža 31 din (9.30 lir), soljena slanina 35 din (10.50 lir), prekajena slanina 40 din (12 lir); tavadna mast 35 din (10.50 lir), tipizirana mast 37 din (11.10 lir) za 1 kg. Mleko liter 3.50 din (1.05 lir), sir ementalec 47 din (14.10 lir), trapist 44 din (13.20 lir) za kilogram. — Kurivo: mehka drva 110 din (33 lir) za prostorninski meter, koločarji mehkih drv po 18 kg 12 din (3.60 lir), trda drva 220 din (66 lir) za prm. Te cene veljajo za razzagana, razcepljena in na dom postavljeni drvi.

Cene

Cene špecerijskega blaga, kakor jih določa maksimalni cenik od 12. maja: Navadne testenine iz bele mokre 17.50 din (5.25 lir), pšenična moka 0/kg 9.50 din (3.35 lir), enotna moka 5.50 din (1.65 lir), fasa koruzna moka 4.75 din (1.40 lir), koruzni zdrob 5.50 din (6.65); jedilno olje liter 25.25 din (7.60), sladkor sipa 18.50 (6.55), kocke 20.50 (6.15), milo enoten tip 1/30% mastne kisline 25.85 din (7.75), s 40% mastne kisline 22.25 din (6.70 lir) za kilogram. Vse te cene veljajo za prodajo na drobno.

Gospodarske drobtine

Klo želje je med najbolj zdravimi in tehnični jedili. Vsebuje številne prehrambe vitamine, soli in kisline. Najboljše

je surovo. Priporočajo tudi dodatek jabolčnega soka in sladkorja zeljnici, kar baje da sijajno pijačo. Važno je, da zelja ne hranimo na svežem zraku, ker bi mnogo izgubilo na hranirosti. Tudi kuhanje zelja se ne priporoča.

Če pitalne svinje nenavadno izgubijo svoj tek, se temu ne smemo čuditi. Dan za dnem se jim nudi taista krma. Morda je enkrat prekislala ali prevročala, morda se je v želodecu stvorila preobilna kislinna. Izkušeni svinjerejci si pomagajo ob pomanjkanju teka s kredo, katero dajejo živalim hkrati z obilico pitne vode.

Redimo le toliko glav, kolikor jih dobro prekrnimo. Povprečno se računa za odraslo govedo (1 vol, 1 krava, dva junčka, dve telički, 3 teleta) dnevno 12½ kg suhe krme. Za 6 suhih mesecev je potreben okrog 22 stotov suhe krme ali dva dobra voza. Za vse leto pa naroča star pregovor: za vsako nogo po en voz. Ne zanašajmo se v jeseni na repo, slamo ali turščevino, ker so le prazni nadomestki. Bolje je, da v jeseni nekaj repov odprodamo, kot da živila na pomlad strada in hujša. Taka živila ni za vprego in ne za mesarja, z njim je le izguba. Zato živinorejci: svinčnik v roke takoj ob pričetku zime!

Kompostni kup — kmetova hranišča. Kdor hoče imeti dovolj gnoja, naj misli na pripravo komposta. Na kompostni kup spadajo vsi odpadki s skedenjo, iz kač, gospodinjstva in hleva. Važno je, da je kup skrbno pripravljen. Jako koristno je za pripravo komposta, če ima do kupa dostop gnojnica, ki pospešuje razkroj. Dvakrat na leto kup temeljito prevržemo in pomešamo z apnom. Če vanj zasadimo buče, smo poskrbeli za hladno poletno senco. Nekako po dveh letih postane kup humozen in ga že lahko uporabljamo. Dober je za travnike in pašnike, ker se po njem tvori humus in tako poživlja delovanje malih glivic.

Kmetijski nasveti

G. D., Ljubljana. Seme, ki ste ga poslali, je seme indijskega sezama (*sesamum indicum*). Sezama je mnogo vrst; seme vsebuje mnogo masti, iz njega dobivajo namizno in industrijsko olje, sezamove pogache pa so poznane kot izvrstna krma za živilo, posebno za krave in mlekarice. Seme se pri nas prodaja kot ptičja hrana; če bi bilo to seme dobro tudi za setev, bi bilo treba poskusiti, v koliko je kaljivo. Sezam je rastlina toplega juga

in pri nas verjetno ne bi uspevala dobro. Lahko pa poskusite. Zemlja mora biti propustna, apnena in dobro zagnojena. Najboljša bi bila peščena ilovica. Tudi na novih tleh dobro uspeva, seveda če je podnebje ugodno. Rastline morajo biti v razmaku 30 cm. Skali približno v 10 dneh in rabi v začetku mnogo vlage. Cvete po dveh mesecih in po nadaljnih dveh mesecih dozori. V Indiji in na Kitajskem pripravljajo sezam za hrano kot riž ali kot kašo, ponekod pa posipajo z njim kruh kot z makom.

J. P. iz S. Pravite, da imate 3 tela staro telico, ki se se dozdaj ni pojala in vprašate za svet, kaj vam je storiti?

Odgovor: Vzroki jalovosti (in da se živali ne pojajo) so različni, nekateri že prirojeni. Nekatere telice nimajo jajčnikov že od rojstva, ali so se pa kasneje pokvarili in posušili. Take telice se nikoli ne pojajo in niso za drugo kot za mesarja. Ta napaka je prav pogosta pri takih telicah, ki so prišle na svet kot dvojček, in sicer skupno z junčkom. Krave in telice se prav pogosto ne pojajo zato, ker so premočno krmljene in se premalo gibljejo. V tem primeru se jajčniki zamastijo. Pri takih, drugače zdravih telicah, pride kmalu do pojatve, ako jim dajemo manj močno krmo in jim damo možnost, da se dosti gibljejo. Tudi preslaba hrana je včasih vzrok neplodnosti. Za pravilen razvoj živali so poleg drugih hraniščnih snovi potrebni tudi vitaminji. Razplodnih vitaminov je dosti v zeleni krmi, posebno v paši. Pojatev tudi vzbudimo, ako spravimo tako telice večkrat v bližino bika. Imamo tudi več sredstev, ki pomagajo do pojatve. Med temi sredstvi je posebno dobro konopljino semeni, ga po eno pest primesamo ostali krmi. Dobro domače sredstvo je tudi kaleča pšenica ali voda, v kateri so se kuhalo koprivne korenine. Vzemite pest koprivnih korenin, kuhajte pol ure v 8 litrov vodi in dajte po 3 krat na dan po 1 l. vselej pred krmljenjem. Priporočajo tudi sveže mleko od druge krave, ki se takrat pojha. Če ta domača sredstva ne bi pomagala, morate seči po lekarniških sredstvih. V ta namen se prodajajo praški iz španskih muh, v novejšem času se pa dosti uporablja johimbin. Ta sredstva so zelo močna in zanesljiva, toda treba jih je uporabljati previdno, točno po navodilih, ker so drugače lahko tudi škodljive.

Vedno manj prašičev v Evropi

Dosedaj je prevladovalo mnenje, da redi Evropa od vseh zemeljskih celin največ svinj. Tako so govorile statistike s podatki o stanju svinjereje po svetu. Po najnovejših podatkih pa temu ni več

tako. Število svinj v Evropi je padlo. Naša celina ne prednjači več po največjem številu prašičev; to mesto je zavzel Daljni vzhod, Kitajska in Koreja ter Filipini. V Evropi je prašičjereja najbolj razvita v Nemčiji. Po uradnih nemških podatkih ima Nemčija (brez priključenih pokrajin) 23 milijonov prašičev. Za Nemčijo prihaja z majhno razliko Sovjetska zveza, Poljska in Anglija. V Jugoslaviji je bilo kakih 5 milijonov krmljenih prašičev in je bila torej ta država na petem mestu v Evropi.

PRAVNI NASVETI

Štirikrat na orožnih vajah in službeni prejemki. J. B. Vprašate, ali je delodajalec dolžan izplačati službene prejemke vašemu možu, ki je bil štirikrat na orožnih vajah, za ves čas orožnih vaj. — Po obrtinem zakonu pripada uslužbencu pravica do deurnih prejemkov za čas štirih tednov orožnih vaj, ako je njegovo službeno razmerje trajalo nepretrgoma leto dni. Sodišče je v nekem sporu priznalo denarne prejemke tudi za dvojne orožne vaje po štiri tedne v enem letu, odbilo pa je vrednost hrane, ki jo je uslužbenec dobival pri vojakih in mu je bil za časa orožnih vaj prihranjen strošek za prehrano. Ni nam pa znano, ali je sodišče že obravnavalo kakšen primer, ko je bil uslužbenec v enem letu trikrat ali celo štirikrat poklican na orožne vaje. Če se vaš mož s službodajalcem glede prejemkov za čas drugih, tretjih in četrtnih orožnih vaj ne more sporazumeti, mu preostane le še pot na sodišče, ki bo končnoveljavno odločilo.

Šolska izobrazba. U. A. Vaša šolska izobrazba, ki obstoji iz štirih razredov ljudske šole, enega leta kmetijske šole in enoletnega dopisnotgovskega pripravljalnega tečaja ne odgovarja izobrazbi nepopolne srednje šole. Če bi bili dovršili vsaj dveletno nižjo kmetijsko šolo, bi vaša izobrazba odgovarjala izobrazbi dveh razredov srednje šole. Glede polaganja izpitov na gimnaziji vprašajte za pojasnila pri ravnateljstvu gimnazije, v katere okolišu stalno stanujete ali pa preberite pravila o opravljanju privatnih in dopolnilnih izpitov na srednjih šolah, katere pravila so objavljena v 37. številki »Službenega lista« kr. banske uprave dravske banovine z dne 6. maja 1938. Glede dovoljenosti rabe v vprašanju omenjenega naslova vprašajte vodstvo kmetijske šole, ki ste jo eno leto obiskovali.