

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

3. SEPTEMBRA

STEV. 36

Kmečki vrt

Pridelujmo po načrtu

Med drugimi velikimi pogreški pri kmetiskem vrtnarstvu je tudi ta, da se seje in sadi povrtnina leto za letom na stalni prostor. Kot je potrebno, da menjamo zemljo poljskim sadežem, prav tako je brezpogojno potrebno, da tudi povrtnino sadimo vsako leto na drug del vrta. Povrtnina sajena vedno na stalni prostor bo dala le slab pridelek, ker nekatere rastline gredo s koreninami globoko v zemljo (fižol, grah, paradižniki, črni koren itd.), druge pa izrabijo le vrhno plast zemlje (solata, kumare, špinača, motovilec itd.), zato je tudi prst izrabljena ali le na površju ali v spodnjih plasteh. Z gnojenjem pa preizčrpane zemlje tudi ne moremo poživiti.

Da pa se bomo znali ravnati, je potrebno vedeti, katere rastline potrebujejo največ hranilnih snovi (gnoja) in katere uspevajo tudi v bolj borni zemlji. Na dobro pognojeno gredico sadimo: vse kumare, zelje, ohrovt, karfijola, dalje koleraba, solata, zeleha, mangold, por, buče, kumare, paradižnik, paprika in krompir. Na manj pognojeno zemljo sadimo: čebulo, česenj, korenje, petršilj, črni koren, peso, fižol in grah. Trojno zelenjavo (rabarbaro, hren, špargelj) pa gnojimo vsako leto ali tudi v večjih razdobjih.

Kako razvrstimo povrtnino.

Ohrovt, zelje in rdeče zelje uspeva dobro po stročnicah (grahu in fižolu). Karfijola pa želi dobro, še neizrabljeno prst in jo navadno sadimo po krompirju ali fižolu (za jesensko uporabo). Na prostor, kjer so bili v prejšnjem letu grah, fižol, paradižniki ali zelje, sadimo kumare, čebulo, peso, solato in špinačo. Po pretepu 3 let pa lahko na to mesto zopet zasadimo kumare. Tudi paradižnik daj vedno na drugo mesto, da se zemlja medtem napolni okrepni. Na ta način pa tudi uničujete različne zajedalce in rastlinske bo-

lezni. S primernim skolobarjenjem kot se tako obdelovanje vrta imenuje boš dosegel vedno večji pridelek in porabil veliko manj gnoja.

Jasno je, da bomo posebno v današnjih časih skušali čim več pridelati, zato sejmo in sadimo tudi med čebulo in korenje in sploh med ono povrtnino, ki raste počasi in dozori šele v jeseni, tudi drugo zelenjavo. Na ta način preprečimo prehitro izhlapevanje vode, sonce ne more uničiti plodnih tal in mi več pridelamo. Za tako vrtnarjenje pa je potreben načrt, ki nam pokaže kdaj in kam moramo posejati oziroma posaditi povrtnino. Seveda moramo setve prilagoditi krajevnim vremenskim prilikam, zato ga v celoti tu ne moremo navesti. Kot podlaga pa naj nam služi sledeča razpredelnica, ki nam pove, v kolikem času dozori ta ali ona povrtnina.

Najmanj časa porabi solata rezivka, 3 do 5 tednov in redkvica 5 tednov. Za njo pride glavna solata, 6 tednov, in pomladanska repa 10 tednov. Endivija za zimo potrebuje 10 do 12 tednov, zgodnji fižol in grah 12 tednov, kodrasti kapus 12 tednov. Korenje, kumare in drugi glavni pridelki pa seveda mnogo več. Tako n. pr. lahko posadiš na gredico ali mesečno redkvico, solato rezivko, pomladansko repo, motovilec (sejan že jeseni) in glavato solato. Za njimi pa kolerabico, grah ali zgodnji fižol, rano zelje ali ohrovt, fižol, paradižnike, kumare, korenjček itd. Za jesen, zimo in pomlad pa endivijo, zimsko glavato solato, špinačo, ohrovt, zelje, korenje itd.

V mesecu septembru imamo v kmečkem vrtu največ dela s pletvijo, pobiranjem pridelkov in še zadnjim okopavanjem. Začetkom septembra posejemo zimsko solato, špinačo in motovilec, tudi za petršilj in korenjček je boljše, da spravimo v zemljo. Na manjše gredice posadimo šalotko, zimsko solatko in česenj. Zrelo semenje pobereemo in posušimo. Tudi pa-

radižnikom lahko poščipljemo vršičke. Hijacinte in tulipane posadimo, uredimo kompost in gnoj zlasti pa odstranimo z vrta vse gnijoče rastline, listje itd., da se ne zaredi mrčes.

Ako nameravamo posaditi kaj sadnega drevja se moramo že sedaj pobrigati, da ga dobimo. Jagodam otrebimo vse nepotrebne odganjke, jih okopljimo in pognojimo z zdrobljenim gnojem.

Kaj ovira napredek kmečkega gospodarstva

Zadnjič smo govorili o tem, kako velika ovira napredka je nevednost. Danes hočemo pokazati drugo oviro, ki je še hujša, to je pomanjkanje veselja do kmetije in pomanjkanje volje za napredek. Prirodno je, da se vsakdo za delo, ki ga ima, zanima, da ima za svoj poklic veselje. Tako bi bilo prirodno, da se kmet zanima za kmetijsko gospodarstvo in za napredek v tem gospodarstvu in da ima veselje do kmetovanja. Žalibog pa mnogokrat vidimo ravno nasprotno. Nehote se vprašamo, kaj je vzrok, da ni veselja do kmetije, da ni volje za napredek. Vzroki so različni. Tu hočemo omeniti le najvažnejše.

1. Veliko kmetov, ki jim manjka kmetiška stanovska zavest, ki se tako rekoč sramujejo svojega kmetiškega stanu.

Odkod taki kmetje? Za vse stanove je po navadi odločilno to, da gledamo, za kaj ima fant v mladih letih veselje. Če vidimo, da ima veselje do učenja, ga damo v šole. Če ima veselje za eno ali drugo rokodelstvo, ga damo učiti rokodelstva. Če ima veselje za trgovino ali obrt, mu pomagamo, da se izuči za trgovca ali obrtnika. Le za kmetijo nikoli ne vprašujemo, ali ima fant veselje za kmetijo ali ga nima. Tako se včasih (mogoče celo često) dogaja, da ostane na domu in prevzame gospodarstvo tisti izmed sinov, ki nima prav nobenega veselja do kmetije. Če ni za drugega, naj bo pa kmet. Ta odločitev je usodna. Kakor da bi bile kmetije najmanj važne. Kakor da bi za kmetijsko gospodarstvo ne bilo potrebno ne poklica, ne sposobnosti! Zavedajmo se, da so kmetiška posestva temelj našega gospodarstva in da iz kmetiškega ljudstva izhaja naraščaj, navadno, za vse druge poklice.

2. Voljo do napredka v kmetijstvu jemljejo često tudi strasti, napake, katerim je kmetiški gospodar vdan. Ne bomo naštevati vseh napak. Predaleč bi nas to

vodilo. Poudariti pa moramo, da vsaka strast slabi voljo. In ker je strasti pri kmetih veliko, je tudi veliko vzrokov, da ni volje za napredek.

Najbolj razširjena napaka, najhujša ljudska strast je pri nas pijančevanje. To je največja ovira proti izboljšanju kmetijstva. S prstom, tako rekoč lahko pokažemo kraje, kjer so kmetiški domovi zanemarjeni, kjer so njihve prerastle s plevelem. In takoj lahko tudi vemo, da tu gospodarji alkohol in izpodriva vsak napredek. Kakor vsaka stvar tako tudi pijančevanje slabi voljo in jim jemlje smisel za napredek in za delo sploh. Poleg tega pa je alkoholizem tudi ona strašna jama, ki požira ogromna sredstva, ogromna premoženja. Saj je le prebridka resnica, da je zaradi pijančevanja prišlo največ slovenskih domačij na boben.

Kakor pijančevanje, tako so zavirale in zavirajo napredek v naši kmetiški vasi tudi druge ljudske strasti, tako zlasti bahavštvo, pravdarstvo, pretirano veseljačenje, sovraštvo med sosedi in celo med vasmi.

3. Na eno stvar moramo pa posebej opozoriti, da je velika ovira napredka, čeprav se te ovire mnogi niti ne zavedajo. Kaj je to? To je varčevanje na nepravem mestu. Priznati moramo, da je varčnost temeljna lastnost dobrega, naprednega gospodarstva in da je varčnost med našimi kmeti precej razširjena. Toda varčnost ima pa, kakor vsaka čednost, svoje meje, tako da hodi po sredi in nikoli ne pretirava. Kakor hitro varčnost pretirava, pa preneha biti varčnost in postane huda napaka, težka strast. To je skopost. In ravno skopost ali, če bolj milo rečemo, nepravna varčnost našim kmetijam zelo veliko škoduje. Treba bi bilo to ali ono orodje, ta ali oni stroj popraviti. Ker to stane denar, gospodar tega ne stori. In posledica je, da orodje postane v kratkem času popolnoma nerabno, da se stroj

popolnoma pokvari. Treba bi bilo urediti gnojšče, da se zajame gnojnica, ki bi bila travnikom in deteljščem tako krvavo potrebna. Toda za ureditev gnojšča je treba kupiti cement, je treba plačati zidarja. Tega pa gospodar ne da. In tako se še naprej razliva po potih ali odteka v potok najdragocenejši gnoj, ki bi ga bilo mogoče rešiti za travnike le z majhnim izdatkom.

Pri skupih gospodarjih je zaman govoriti o napredku, ker pri njih je denar vse, denar samemu sebi namen, denar bog. Četudi jim govoriš, da bodo z majhnim izdatkom mogli priti do večjih dohodkov pri vsakem zboljšanju, ki ga napravijo, se jim vendar denar preveč smili. Skopost je tako močna, da jih slepi, da jim jemlje zdravo razsodnost. Potem seveda ne morejo uvideti in ne razumeti, da so sami svoji škodljivci in da si sami nočejo odpreti virov, iz katerih bi jim tekli večji dohodki.

4. Še eno oviro moramo navajati, ki nam tudi zelo veliko ovira napredek. To so nekateri (ne smemo reči vsi) naši kmetški politiki in »javni delavci«. Lotili so se politike in lotili so se dela v kmetških organizacijah, pa se jim je zgodilo, da so čisto izgubili veselje in voljo do kmetškega dela. Zanima jih samo še visoka politika in bavijo se samo še z delom v organizacijah. Za kmetijo in kmetško de-

lo ni več časa, a samo zato, ker ni veselja. Politika je zanje postala strast. Še prava sreča, če je pri takih gospodarjih vsaj žena toliko močna in zavedna, da jih skuša v gospodarstvu nadomestiti. Potem že še nekako voz kmetije gre naprej. Če pa še žena ni v stanju, da jih nadomesti, potem se dogaja, da so oni, ki največ govorijo o kmetu, o kmetških potrebah in zahtevah in o napredku kmetškega gospodarstva, obenem sami najslabši gospodarji. Preveč jasno ljudje pri njih vidijo, da je napredek na jeziku, nazadnjaštvo pa na delu. Ti kmetški politiki in »javni delavci« bi morali vselej, kadar govorijo in nastopajo pred kmetским ljudstvom, za uvod reči: »Ne glejte moje kmetije in mojega dela, ampak poslušajte le moje besede!« Toda ljudje so že taki, da se držijo besed sv. pisma: »Po njih sadu jih boste spoznali.«

Pokazali smo na nekaj ovir, ki onemogočajo napredek kmetijstva s tem, ker jemljejo veselje do kmetije, ker slabijo voljo za napredek. Spoznanje je prvi korak k poboljšanju. Če smo spoznali svoje najbolj pogoste napake, če smo spoznali ljudske strasti, ki so največja ovira napredku, potem je naša dolžnost, da gremo v boj proti ljudskim napakam, razvadam, strastem. Veliko je še plevela. Ta plevel moramo trebiti, pa bomo najuspešnejše delali za napredek.

Oddaja goveje živine za klanje

Na osnovi naredbe, s katero so bili izdani predpisi o klanju goveje živine v Ljubljanski pokrajini, so bila izdana še posebna pravila, iz katerih posnemamo za naše bralce tele stvari:

Za rodovniško živino, kj je vpisana v rodovniške knjige, mora Prehranjevalni zavod ob sodelovanju živinorejskih združenj (zadrag, društev) sestaviti poseben vpisnik, kamor se vpiše za vsako rodovniško govedo ime, datum telitve, živo težo, pasmo, posebne znake in splošne podatke o imetniku goveda ter kraj, kjer je govedo.

Pri izbiri živine za zakol morajo občinske zajednice, ki smo jih zadnjič imenovali, pod nadzorstvom občinskih prekrbovalnih uradov paziti, da se upošteva oboje: prehranjevalne potrebe v pokrajini na eni in ohranitev dobrega stanja

živinoreje na drugi strani. Zato morajo odvzemati predvsem goveda, ki so za pleme manj prikladna.

Če bi kateri izmed živinorejcev oddal več v dotični zajednici, se ta višek proračuna v prid ostalim oddajalcem.

Prevod določi sporazumno s stanovskimi kmetijskimi in mesarskimi združenji časovni razpored dogonov za en mesec naprej in določi kraje, kamor bo živina prignana. Razpored se objavi najmanj 8 dni pred začetkom dogonov; v istem času se pošljejo tudi oddajni nalogi za odvzem živine in se navede, koliko žive teže je treba oddati. Živino morajo kmetje prignati na kraj dogona točno ob določenem dnevu in uri.

Na kraju dogona se zberejo: odposlanec Prevoda za prevzem prignane živine in ocenjevalna komisija. Ta komisija je

sestavljena takole: predsednik je en predstavnik Prevoda, člana sta pa po en predstavnik kmetov in en predstavnik mesarjev. Komisiji je dodeljen še tajnik.

Komisija prevzame od odposlanca Prevoda zahtevano živino, jo oceni po vrsti in kakovosti na osnovi posebne lestvice, živino stehta najkasneje v štirih urah po dogonu, določi ceno za stot in celotno po veljavnem ceniku in živino odda mesarskemu združenju, ko je bila prej plačana prodajalcu določena cena.

Proti ceni, ki jo določi komisija, ni mogoča pritožba.

Prodajalec (kmet) dobi od komisije potrđilo, da je živinče prodal.

Pravila predpisujejo, da se mora pre-

zeti vsa na dogon prignana živina. Za oskrbo majhnih potrošnih središč, katerih ni mogoče oskrbovati z dogonom, izda Prevod mesarjem posebne dovolilnice, ki pooblašajo za nakup živine in za njen zakol. Brez takega dovolila se živina ne sme ne prodajati ne klati. Na vsaki dovolilnici, ki velja samo za eno govedo, se morajo vpisati med drugim ime mesarja, občina, za katero velja, vrsta živali, za katero je dovolilnica izdana, doba veljavnosti in podatki o prodajalcu, o teži živali, njeni oceni in njeni ceni.

Dovolilnica ima tri dele; enega dobi pri prodaji živinorejec, da se z njim lahko izkaže, da je žival oddal, ostala dva dela pa služita drugim namenom.

Berimo strokovne spise

Oni dan je bilo zapisano v »Gospodarju«, da je največ kriva neuspehov v kmetijskem gospodarstvu — nevednost in neznanje. To je čista resnica. Imamo zgledov več kot dovolj, ki to resnico potrjujejo. Nevednost je strašanski sovražnik vsakega napredka; tega sovražnika ne more uspešno premagati ne pridnost, ne denar.

Zapisano pa je bilo zadnjič med drugim tudi, kako tega sovražnika vendarle uspešno premagujemo. Kratko je bilo omenjeno, kako važne so šole od ljudske do kmetijske strokovne, kako važna predavanja in tečaji in kako važen tudi kmetijski strokovni tisk.

O vsem tem bo treba pisati še in še. Kmečki človek je precej nezaupljiv in počasen v vprašanjih, ki se tičejo njegovih izobrazbe. Na te reči ne da veliko ali pa nič. Zaupa ti le pridnim rokam in starim skušnjam. On med takšne »preizkušene« stvari šteje tudi svoje prepričanje, da je strokovno-poklicno izobraževanje nepotrebno. Morda še prizna, da je kmečki mladini treba vendarle nekaj več izobrazbe kakor je je bil deležen starejši človek; a da bi izkušenemu gospodarju in gospodinji bilo treba kaj brati o kmetovanju in o gospodinjstvu — smešno! Kdo bo pa pod milim Bogom učil kmeta obdelovati zemljo in rediti živino, ko je pa vendar samo kmet tisti, ki iz prakse vse to pozna? Kako pridejo od tega razni »gospodje«, ki so nobel oblečeni, živijo v mestu in sedijo za mizo, da bi učili

njega orati, sejati, živino vzrejati in podobno. Ali ni vse to zares smešno?

Za vsak praktični uspeh je treba teoretičnega znanja. Se pravi: Če hočeš kar koli uspešno izvršiti, moraš vsaj nekaj o tisti stvari vedeti. Pregovor o slepi kurji, ki tudi najde zrno, je za vsakdanje življenje čisto brez veljave. In kdor se nanj zanaša, je v današnjih časih pač največji revež.

Nejevernim Tomažem je seve treba vsako stvar dokazati. Pa dajmo dokazati tudi mi, da je teoretično znanje podlaga praktičnim uspehom!

Vzemimo nekaj primerov! Kaj mislite, da so različne sorte sadja, grozdja, vina, razne vrste žit, krompirja, fižola itd. nastale kar same od sebe v praktičnem kmetovanju? Ali da se je živina v onih deželah, kjer slovi po vsem svetu, razvila in tako zelo izboljšala sama od sebe, po naravnem razvoju? Saj smo praktični kmetje in prav dobro vemo, da se nam semena, sadje, trta, poljski sadeži itd. sami po sebi izrodevajo (degenerirajo), da se vedno slabšajo, ne pa boljšajo. Šo bolj velja to za živino.

Zdaj se pa vprašajmo: kje in kdo posega z večšo roko v snovanje narave? Posega tako, da tanko prisluhne skritim virom naravnih sil in jim — ne da bi jih spreminjal v njihovem bistvu (tega nihče pod soncem ne more!) — usmerja njihove učinke tako, da delujejo po njegovih računih in dosegaajo rezultate, ki si jih je zamislil on — človek?

Takšni učeni računji s silami narave, ki jo je Bog dal človeku v užitek, nastajajo v delovnih sobah učenih naravoslovcov, kmetijskih strokovnjakov. In od tod se razlivajo med ljudstvo različne pridobitve, izboljšave, nastajajo nove sorte kulturnih rastlin, ugotavljajo se posebni zakoni dednosti pri živalih in rastlinah... V kemičnih delavnicah se raziskujejo zemeljske skrite sile, tam se ugotavlja, kaj je zemlji treba dodati, kaj ji vzeti, da bo plodna in rodna. Od tam so razna umetna gnojila, različna sredstva proti boleznim in škodljivcem...

Vprašajmo se po tem kratkem premisleku: Kaj bi bilo, če bi se naenkrat vse to skrito delo za napredek in izboljšanje pridelkov in kmetovanja sploh v teh sobah ustavilo in če bi prenehalo?

Pa pomislimo še na tole: Kaj bi bilo, če bi danes kmet ne imel najrazličnejšega modernega orodja in strojev? In odkod je orodje in so stroji? Rodili so se po ogromni večini v glavah ljudi, ki sedijo za mizo in z učeni računji merijo učinke fizikalnih sil ter jih usmerjajo obdelovalcu zemlje v prid in v korist.

Kdor vse, kar smo kratko povedali, dobro premisli, bo nemara vendarle moral spremeniti svoje nazore, češ, da mestni »gosposki«
ljudje nič ne storijo za kmetijsko gospodarstvo. Gotovo ne delajo vsi, a mnogo jih je, ki na ta ali oni način prispevajo svoj del. Zlasti prispevajo mnogo oni šolanji ljudje, ki so se posvetili prav posebej proučevanju vprašanja, kako je mogoče res uspešno kmetovati.

Ali bi ne bilo škoda, če bi kmetijsko-strokovno tako dobro podkovani ljudje ne poučevali kmečkega ljudstva o vsem,

kar se je po dolgem proučevanju in preiskovanju pokazalo, da je koristno? In ali bi ne bil nespameten kmečki človek, ki bi se za njihove nasvete in priporočila ne brigal? Res ni nikjer rečeno, da imajo v vsem čisto prav; a to je gotovo, da veliko več vedo mimo priprostega kmeta. Treba je le, da praktični kmetje sodobne smeri za napredek na posameznih področjih kmetijskega gospodarstva praktično preizkusijo in se na lastne oči prepričajo, ali so dobre ali ne.

Ni pa mogoče iti kmetijskim strokovnjakom od kmeta do kmeta in vsakemu posebej razlagati. Čemu imamo pa strokovne knjige in strokovne liste!? Čemu nam je potem tisk? Ali ni povsem jasno in na dlani, da je in mora biti tisk tisto sredstvo, ki se ga poslužujejo v kmetijstvu študirani možje in žene, da učijo kmečkega gospodarja in gospodinjo o vseh novih načinih kmetovanja in gospodinjstva?

Samo nekaj je: Strokovna knjiga ali časopis ima edino takrat svoj pomen, če ga kmet res tudi bere. Že dostikrat je bilo poudarjeno, da pri nas kmečki ljudje mnogo premalo berejo strokovne spise. Zato je pa tudi prepad med tem kar priporočajo strokovnjaki in med tem, česar se drži naš kmet, zelo globok. Zato je pa tudi zaostalost našega kmetijskega gospodarstva mnogo večja kakor bi smela biti z ozirom na naše razmere. In zato je življenje na slovenskih kmetijah mnogo slabše in težje, kakor bi bilo, če bi naši gospodarji in gospodinje več izbili iz svojih kmetij. Ni torej iz zraka vzeti naš poziv v naslovu: Berimo strokovne spise!, ampak ima globoko gospodarsko in socialno vrednost.

Red v kuhinji

Slaba gospodinja je, ki se šele potem, ko je že treba kuhati, spomni, da nima vsega potrebnega doma. Poznala sem takšno, ki je pogrešila sol šele takrat, ko je bila jed že skoraj kuhana in jo je bilo treba odnesti na mizo. Brž je vse pustila in letela v trgovino, ki je bila od hiše oddaljena kakih 10 minut. Semintja se je zamudila vsaj četrti ure in dostikrat se ji je medtem prismočila jed. Ko pa je končno nasolila solato in hotela naliti olja ali jehiša, pa spet tega ni bilo. Poldne je na-

vadno takrat že odbilo, trgovina je bila zaprta, pa je poslala otroka k sosedu, da ji posodi malo kisa. Medtem pa je vsa družina nestrpno čakala na kosilo, mož se je jezil, otroci so sitnirili in predeca je bil tak obed končan je vselej izbruhnil prepir med možem in ženo zaradi njene nemarnosti. Pa še sosedom se je zamurila, ker je marsikdaj izposojena živila pozabila vrniti.

Vsega tega ne bi bilo, če bi se ta gospodinja navadila, da napravi vsak ve-

čer jedilnik za drugi dan in pregleda potrebne zaloge. Če namerava skuhati še tako preprost obed, mora vendar vedeti, ali ima vse potrebne začimbe doma, ali je dovolj sladkorja, dovolj soli, kisa, olja in dr.

Koliko gospodinj je njej podobnih. Zato pa gospodinja, ki hoče imeti v svoji kuhinji red, napravi si vsak večer določen načrt, kaj boš jutri kuhala. Če vidiš, da ti kakšna reč manjka, si že zvečer napiši na listek in ga položi na vidno mesto, da ga zjutraj najdeš in greš takoj kupit, kar ti manjka.

Napravi si red tudi pri samem pripravljanju jedil. Najprvo znesi vse potrebne količine skupaj, bodisi z vrta, šrambe ali s trga, da ne boš po vsako reč posebej hodila potem, ko že pripravljajš. Potem pripravi tisto jed, ki se najdlje kuha ali peče. Šele nato, ko je ta že res v loncu ali v ponvi, zakuri, da je toplota takoj izrabljena. Zakaj drva so draga in vsakega polenčka je škoda, ki ti zastoj pogori. Ko se že glavna jed kuha, lahko pripravljajš medtem jedila, ki potrebujejo manj kuhanja ali pa čistiš solato. Po trajanju kuhanja pristavljaš potem jed za jedjo na štedilnik.

Če kuriš s premogom, moraš vedeti, da rabi premog vedno dovolj žerjavice, da močno zagori. Nasuj ga zato na ogenj šele potem, ko so dala drva že precej žerjavice. Žerjavico razgredi in premog naj pride v sredino kroga iz žerjavice na prazno rešetko. Premog lahko tudi nekoliko zmočiš, da rajši gori. Nikoli pa ne zasuj vse žerjavice z drobnim premogom, ker ti lahko ogenj zaduši in moraš vse začeti znova. Kadar nasipaš premogov prah, glej, da so jedi na štedilniku pokrite, da ne pada prah v jedila. Rabi pri tem vedno lopatico, da si ohraniš čiste roke, ki so glavni predpogoj pri kuhanju.

Lonce in ponve imej vedno na istih policah. Za začimbe si v šrambi določi posebno polico. Napravi si tak red, da bi v temi lahko našla to, kar pravkar rabiš. Na papirnate vrečice, kjer imaš riž, testenine, moko in drugo, napiši vselej ime vsebine, drugače boš morala vse po vrsti odpirati, kadar se ti bo najbolj mudilo. Določi v šrambi ali omari goraje police za jedi in živila, ki jih hraniš v odprtih posodah, kakor na primer mleko. Če postaviš namreč mleko na spodnjo polico, a imaš na gornji drobtinice, moko in kruh, se ti vselej smeti v mleko, kadar

jemlješ s teh polic Kruh naj bo vedno zavit v čist, bel prtič. Ne samo, da ga s tem obvaruješ pred muhami in prahom, tudi delj časa ti ostane svež.

Prav tako, kot pri vsem ostalem, si napravi red pri pomivanju posode. Nikoli ne umivaj najprej loncev in šele nato krožnike in pribor. Ko je konec obeda ali večerje, zloži v bližino, kjer boš pomivala, najprej ves kuhinjski in jedilni pribor, žlice, vilice, nože in zajemalke skupaj. Naslednji kup naj bo ves porcelan in šele nazadnje pridejo na vrsto lonci in kozice. Če so bile jedi mastne, lahko prej ves pribor in krožnike oplakneš v posebni vodi in dodaš neporabne ostanke, ki jih boš rabila za psa ali kakšno drugo živalico, ki jo imaš pri hiši. Na kmetih seveda za prašiče.

Za pomivanje pripravi dve posodi s toplo vodo. Tista, v kateri boš splakovala, je lahko bolj vroča, da se posoda hitreje suši in je treba manj brisanja. V tretjo, prazno posodo polagaj umite reči. Če moreš, pribor kar takoj po splaknjenju zbrisi, da ne bo rjel.

Zelo umazane lonce očisti najprej s papirjem, da si ne umažeš preveč umivalne krpe. Zlasti zbrisi s papirjem saje. Šele potem zdrgni dno tudi z drobnim peskom. Če si medtem že s krtačo očistila štedilnik, ga pregrni s papirjem in povezni na še vroč štedilnik umite lonce in kozice, pa ti sploh ne bo treba brisati jih.

Če imaš umazane kozarce, jih moraš čisto posebej prati, torej ne v posodi, ki je še mastna od prejšnjega pomivanja. Vzemi za umivanje kozarcev čisto, mrzlo vodo in čisto, nemastno krpo ter nekoliko belega peska. Lepo se očistijo tudi s koprivami ali z zdrobljenimi jajčjimi lupinicami.

Ko je vse pomito in zbrisano, deni vsako reč takoj na njeno mesto. Grdo je, če po cel popoldan stoje krožniki in lonci na mizi. Pa tudi zaprašili bi se in bi jih morala znova brisati, kadar jih rabiš. Zlasti pa ne smeš pometati kuhinje, dokler nimaš vsega pospravljenega v omarah. Če pa je kdaj nujno potrebno, da že med kuhanjem pometaš, tedaj ovij metlo z mokro krpo, da ne dvigaš prahu.

Sploh mora kuhinja biti taka, da te nikoli ne bo sram, če kakšen tuj človek pogleda vanjo. Pa tudi sama bodi snažna, da se nikomur ne bo pristudila jed, če te je opazoval pri kuhanju!

KUHINJA

Spravljanje večjih kumar. Večjo množino srednje-velikih, precej enakih kumar zdrgnem s krtačo. Potem jih vložim v vinski ali drugi sodček takole: snažen, dobro osušen sodček obložim na dnu z vejicami višnje, s peresi vinske trte in z vejicami štrajga. Na zelenjavo vložim kumare tesno eno poleg druge. Površino potresem z gori navedenimi dišavnicami. Na dišavnice vložim zopet kumare. Nakladam toliko časa, da je sodček poln. Površina mora biti posuta z dišavnicami. Tako pripravljene kumare zalijem s slano vodo. Za 34 litrov mrzle vode rabim 1 kg soli. Sol mora biti v mrzli vodi popolnoma stopljena. Prej ko vlijem vodo na kumare, jo prav dobro zmešam. Vode mora biti toliko, da kumare pokriva. Sodček postavim na hladen prostor. Peno, ki se na površini nabere, pobiram vsaka dva dni s snažno krpo. Vsakih osem dni pa pobrem slano vodo, ki je na površini in jo nadomestim s svežo. Tako postopam 3 tedne. Po tem času obložim površino z deščicami tako, da so kumare dobro pokrite. Nato jih s skalami obtežim. V teku dveh mesecev pogledam večkrat, če stoji voda čez kumarice. V slučaju, da ne, jih zalijem s svežo osoljeno vodo. Tako lahko pustim kumare do spomladi brez skrbi, da bi se pokvarile. Kadar kumare rabim, odstranim pokrivalo in skale in vzamem toliko sadov, kolikor jih rabim. Čez površino denem snažno platneno krpo tako, da vsa površina zakriva. Ob robu sodčka jo pritisnem. Na krpo denem deščico in jo obložim s skalo. Pri vsaki porabi kumaric pobrem krpo in jo izperem v mrzli vodi. Tudi deščico in skale operem. Ako tako postopam, ostanejo sadovi do zadnjega sveži in okusni.

Riž na japonski način. Zbran in zbrisan riž pristavim s kropom, osolim, pridenem vejico zelenega peteršilja, vejico majarona in kuham riž tri četrt ure. Med kuhanjem riža ne mešam, pač pa mora biti gost. Potem razbelim mast ali smetano, ki sem jo po mleku pobrala ter stremem riž na maščobo. Med riž nasujem drobno seseklanega drobnjaka in žličico zribanega navadnega sira. Dobro zmešam in samo par minut pražim. Nato takoj dam na mizo.

Spravljanje kumar z gorčico. Srednje velike kumarice prav natanko olupim in jih čez polovico prerežem ter jim odstranim peške. Vsako polovico razdelim na štiri dele. Te dele dobro zmešam s soljo in jih pustim 24 ur stati. Vsak košček zbršem in z vrelim kisom poparim. To ponovim in sicer dvakrat po pretoku dveh dni. Potem vlagam kumarice v velik ko-

zarec ali lonček. Med vlaganjem potresam sadove s surovo belo in črno gorčico, z grobo zdrobljenim poprom, z nadeljnoviimi klinčki, s črno na kocke zrezano redkviijo, stroki česnja, z narezano čebulo, z baziliko in lavorovimi listi. Potem vlijem čez kumarice zopet prevret kis. Kis mora pokrivati sadove. Kozarec ali pisker zavežem s pergament-papirjem in spravim na hladen prostor.

Mešana solata. Kumaro olupim, narežem na rezine in pustim pol ure stati. Paradiznik narežem na rezine, korenček ostržem in zribam, solato osnažim in operem. Malo olja in kisa zlijem skupaj, pri mešam seseklanega drobnjaka in v tej mokroti vse te snovi (vsako zase) pomešam in vsako zase v kupčkih naložim na krožnik in dam na mizo.

Lekarna

Če se ti je ustavil naglo pot, deni česna v kis in nateri se s tem.

Bolezen se zbira: nateri se po vsem životu z močnim vinskim kisom.

Za bolezen sv. Vida uživaj dvakrat na dan po 15 kapljic baldrijanove tinkture ali prahu. To okrepi živce in oslabei vid. Tinkturo si napraviš sam s 16 gr. korenine na pol litra vinskega cveta ali kupiš v lekarni. Nekateri jo prodajajo pod imenom »Celjske kaplje«. Za krče v maternici in v mehurju ali v črevih prevre 16 gramov korenine na pol litru kropa in jemlji po nekaj žlic. Vsak želodec ne prenese baldrijana.

Za opešane: Prvo je, da urediš prebavo. Potem šele začni z močno hrano, ki jo podpiraj z gibanjem na zraku in kopanjem. Opešani se ne sme gibati do utrujenosti. Pri opešanih črevih je dobro, da se vležeš večkrat na dan, Globoko dihanje v čistem zraku je neprecenljive vrednosti. — Dr. Lorend zdravi opešane na priprost način: priporoča samo mleko in mlečne jedi, juho, močnik iz ovsenega, koruznega ali pšeničnega zdroba. Tople kopeli in tople pijače preprečujejo sploh debelost. Rahlo trenje života po kopolji pripomore opešanemu, da se čuti bolj krepkega. Večkrat na teden dene dobro otiranje vinskega kisa ali žganja po vsem životu. — Preprosta sredstva zoper pešanje so: mezga iz bohinskega maha, ječmenov slad, vino z rozinami. (V vino natlači razrezane rozine; ko je stalo 24 ur, jemlji po dve žlici na dan.) Med svetovno vojno so si pomagali opešanci s tem receptom: 15 gr kardamonine tinkture, 90 gramov sladkorjevega sirupa, 60 gramov saharode comp in 85 gr destilirane vode. Uživaj po dve žlici pred vsako jedjo. (Dobiš v drogeriji.) Zdaj je opešanje skoraj splošno, ni izbire med živili, opešanemu je v tolažbo le to, da je koruzni močnik zelo redilen in da je fiziološka jed — tudi če ni zabeljen.

PRAVNI NASVETI

Vojni ujetniki bodo izpuščeni. K. T. Sina imate v vojnem ujetništvu v Nemčiji in vprašate, kako bi ga dobili domov. — Kakor smo zvedeli, je nemški RK iz Berlina sporočil, da bodo ujetniki, pripadniki manjšin bivše jugoslovanske vojske izpuščeni. Zato so vse poizvedbe glede posameznikov brezpredmetne. Svoji ujetnikov naj torej pričakujejo skorajšnjo vrnitev svojih dragih.

Izplačilo vlog pri zaščitenih hranilnicah. V. L. P. Obe hranilnici, kjer imate naložen denar, sta pod zaščito in zato so vam dolžne izplačati od vaše vloge le toliko, kolikor določa izplačilni načrt. Če bi vam tudi ta znesek ne hoteli izplačati, lahko izplačilo tega zneska iztožite. Hranilnica mora imeti izplačilni načrt in ga vam je dolžna tudi pokazati.

Izplačilo vloge iz banke na Hrvaškem. M. S. D. Če sami osebno ne morete, poizkušajte in dajte naročilo zanesljivi osebi, ki potuje na Hrvaško, da dvigne vašo vlogo in jo na ta ali oni način prinese k vam. Naravnost vam pa banka denarja ne bo poslala. Po sedaj pri nas veljavnih predpisih bi itak morali svojo terjatev v ozemlju izven Ljubljanske pokrajine prijaviti. Če ste to opustili, si morate pač na zgoraj opisani način pomagati.

Izplačilo nujnega deleža sinu, ki ima upnike. J. P. S. Imate posestvo in osem otrok. Trem hčeram ste dali dote že po 7.000 lir, posestvo pa nameravate izročiti najstarejšemu sinu. Enemu izmed sinov, ki se rad toži, pa hočete izročiti le nujni delež, ker bo verjetno še to zapraval. Vprašate, koliko znaša nujni delež pri posestvu, ki je sedaj vredno 60.000 lir in kako bi izplačali sina, da ne bi njegovi upniki vas ponovno terjali na izplačilo. — Nujni delež znaša polovico zakonitega dednega deleža. Če vaša žena več ne živi, potem imate le osem otrok, ki so zakoniti dediči. Zakoniti dedni delež posameznega otroka znaša pri čisti vrednosti zapuščine 60.000 lir eno osminko, to je 7.600 lir. Nujni delež pa je polovica zakonitega dednega deleža, torej v vašem primeru 3.800 lir. Ta nujni delež lahko zahteva otrok šele po smrti očetovi; seveda mu ga pa oče lahko že za življenje izplača. Da pa ne bi mogel sin ponovno še kaj zahtevati od zapuščine, odnosno prevzemnika posestva, zato je pametno, če zahtevate, da pri notarju podpiše izjavo, s katero potrdi prejem nujnega deleža in se istočasno odreče vsem nadaljnjim dednim pravicam. Tako odpoved je veljavna le, če je napisana pred notarjem v obliki notarskega zapisa. — Upniki sina bodo lahko terjali le sina na plačilo dolga. Če pa imajo upniki nasproti sinu že iztoženo terjatev, potem bi mogli zarubiti sinov zahtevke nasproti očetu na izplačilo nujnega deleža. V tem primeru boste od sodišča prejeli obvestilo o tem rubežu in istočasno prepoved,

da nujnega deleža ne smete izplačati sinu. Dokler vi take prepovedi od sodišča ne dobite, pa lahko izplačate dediščino sinu, ne da bi vas sinovi upniki mogli kdaj kasneje ponovno terjati na plačilo.

Nesreča kolesarja. R. H. D. Po stranski poti ste s kolesom zavozili na državno cesto. Ker niste imeli dobrega pregleda, ste zavozili na cesto prav v trenutku, ko je po njej proti vam z veliko brzino privozil avto. Trk je bil neizogiben. Vaše kolo je poškodovano in vprašate, če lahko zahtevate odškodnino. — Odškodnino lahko zahteva tisti, ki nesreča ni sam zakrivil. Po pregledni, državni in tlakovani cesti smejo voziti avtomobili z brzino 60 km in še več na uro. Pač pa je dolžnost voznikov in kolesarjev, ki privozijo po stranskih poteh na glavno cesto, da so previdni in zavozijo na cesto šele, ko vidijo, da je prazna. Sami pravite, da vam je neko znamenje zastrlo pogled na desno stran. Zato bi pač morali polagoma privoziti, ne pa s tako brzino, da niste mogli takoj ob cesti ustaviti kolesa. Tako ste sami zakrivali trk. Avtomobilist, ki je po prvi strani ceste vozil, nesreče ni zakrivil, čeprav je vozil z veliko brzino in ne more biti govora o deljeni krivdi. Bodite zadovoljni, da imate le gmatno škodo na kolesu in da ste ostali zdravi. V bodoče se boste pač ravnali po cestnopolijskih predpisih, ki naj bi se jih vsi vestno držali, pa bi bilo dokaj manj nesreč.

Meja v gozdu. I. K. S. Leta 1936. je vaš sosed zahteval, da se postavi meja v gozdu. Takrat ste na to pristali in ste skupno s sosedom v prisotnosti župana, ki je imel s seboj občinsko mapo, določili mejo tako, da se je v presledkih v mejni črti izkopalo sedem jam. Lani pa je sosed preko te mejne črte na vašem svetu posekal dva bora in dve smreki, glede katerih trdi, da so rastle na svetu, ki ga je priposestvoval in kar noče priznati v letu 1936. sporazumno ugotovljene meje. — V letu 1936. sporazumno ugotovljena meja je obvezna za oba mejaša. Če ne bi sosed hotel vam povrniti posekanih dreves, odnosno, če bi se protivil plačati odškodnino za drevesa po vrednosti, ki so jo imela ob času poseka, boste morali svojo pravico sodnijsko uveljaviti. S tožbo boste uspeli, če se vam bo posrečilo dokazati, da je bila res meja sporazumno določena in da so bila drevesa posekana preko mejne črte na vašem svetu.

Posilstvo v letu 1933. L. B. P. V letu 1933. izvršeno in sedaj dokazano posilstvo je še vedno kaznivo. Razprava bi se vršila pri tistem okrožnem sodišču, kjer sedaj živi storilec, odnosno pri tistem, v čigar okolišju leži kraj, kjer se je posilstvo izvršilo. Posiljena žena ima pravico, da zahteva odškodnino. Vendar je veliko vprašanje, če se bo dalo posilstvo res dokazati. Zakaj žena takoj stvari ni prijavila? Zakaj je čakala osem let? Zato smo mnenja, da je uspeh morebitne sedanjosti ovadbe zelo dvomljiv.