

Mati in Gospodinja GOSPODAR

LETO 1933

24. MAJA

STEV. 9

Nekaj zajedavcev na kapusnicah

Izmed vseh zelenjadnih rastlin, kar jih gojimo na naših vrtovih, so kapusnice brez dvoma najvažnejše. Kako težko že čakamo prvih kolerab ali prvih zelnatih glav. Še več užitka nam nudijo karfijole, dasiravno niso tako razširjene kakor ostale vrste tega plemena. Kakor pa so kapusnice posebno priljubljena zelenjad človeku, prav tako jih cenijo razni zajedavci. Lahko rečemo, da ima malokatera vrtna rastlina toliko sovražnikov, pravzaprav bolje rečeno ljubiteljev nego vprav kapusnice. Komaj seme skali, je že v nevarnosti, ki ne mine niti potem, ko rastline odrastejo in doraščajo. Nekateri se pasejo na koreninah, drugi žive v stebelu, zopet drugi pa izsesavajo ali pa objedajo liste. Še semenske rastline nimajo miru, ker je seme posebna slaščica za nekatere ptice.

Prvi zajedavec vseh kapusnic je bolhač — majhen hrošček, ki živi v zemlji in je takoj na rastlinah, čim pogledajo iz zemlje. Prav v kratkem oglodajo bolhači nežne lističe tako temeljito, da rastlinice usahnejo. Pa bolhač se ne loti samo mladih rastlinic v sejalnici, ampak hudo prizadeva tudi že večjim sadikam, ki smo jih razsadili na stalno mesto. Za nekaj časa bolhače preženemo, ako poprašimo rastlinice s presejanim pepelom, z apnom, s cestni prahom. Najbolj v živo pa jih zadene, ako rastline — zlasti v sejalnici je to lahko mogoče — večkrat na dan popršimo z vodo. Ker vlaže ne preneso, se jih na ta način trajno iznebimo.

Druga velika nadloga na kapusnicah je zeljna muha. Pogosto opazuje, da na zevnikih kar druga za drugo

vsihajo mlade sadike. Ako potegnemo tako sadiko iz zemlje, vidimo, da ima vse korenine gnile in v ostanku srčne korenine je vse polno belih »črvičkov«. To so ličinke neke muhi podobne žuželke, ki ji zato pravimo zeljna muha. Ko ličinke dorastejo, zalezejo v zemljo, kjer prezimijo; na spomlad se preobrazijo, in drugo leto imamo zopet nadlogo v zevniku. Edino zanesljiv in izdaten način za zatiranje je ta, da vestno pobiramo nasehne rastline in jih mečemo v posodo, kjer se nahaja kaka jedka tekočina (n. pr. 10% arborin). Silno ne-spametno bi bilo, ko bi take rastline puščali na tleh ali pa metali na kompost. Na ta način bi pomagali, da se škodljivec še bolj zanesljivo širi. Jesensko globoko prekopavanje vrtno zemlje in gnojenje z apnom tudi zelo omeji razširjenje tega mrčesa.

V stebelu kapusnic, zlasti velja to za zelje, ohrovt in karfijole, živi ličinka kljunotaja — majhnega rilčkarja, ki stavi svojo zalego v stebela mladih kapusnic, včasih že v sejalnici. Čez ličinko v stebelu se naredi kot lešnik ali še debelejša nabrekli, ki varuje zajedavca, da mu od zunaj ne more nič do živega. Ko doraste, se prevrta iz udobnega bivališča, se zarije v zemljo, kjer se preobrazijo v hrošča. V enem stebelu je po več ličink. Neveščti zelenjadarji sami pomagajo zajedavcu, da se množi in širi, ako boljše rastline mečejo na kompost ali jih celo zakopavajo v zemljo. Edino učinkovito sredstvo, da se rešimo tega zajedavca, je to, da vse mozolaste rastline populimo in sežgemo. Tako tudi vse kocene, najsi bodo zdravi ali bolni, na ogenj! Jesensko globoko obračanje zemlje in apnanje tudi ni brez uspeha.

Na koreninah kapusnic naletimo včasih na druge vrste nabrekli, ki so klu-

notajevim na zunan nekoliko podobne, v katerih pa niso nikake živali. To je pa huda bolezen kapusnic, ki jo imenujemo golšavost. Povzroča jo neka glivica, ki živi v zemlji in se od ondod, navadno že v sejalnici, naseli na rastline in jih ugonablja. Golšave zeljnate ali ohrovtove sadike se ne bodo nikdar razvile v glave in je škoda vsakega truda. Vsaka na golšavosti bolna rastlina spada na ogenj ne na kompost. Pri vseh kapusnicah je važno, da jih ne gojimo po več let zapored na istem mestu, ampak da pravilno kolobarimo. Kolobarjenje na vrtu moramo urediti tako, da pridejo kapusnice šele vsako četrto leto nazaj na isto mesto. Posebno priporočeno je tudi, da jim ne gnojimo s svežim hlevskim gnojem, ampak, če le mogoče s kompostom in umetnimi gnojili.

Končno naj omenimo še gosenice kapusovega belina, ki prizadevajo posebno na poletje in proti jeseni vsako leto veliko škodo na kopusnicah. Z zatiranjem gosenic je treba začeti takoj, ko opazimo metulje-beline obletavati zelje ali druge kapusnice. Takrat stavijo zalego na spodnjo stran listov. Kupčki rumenih jajčec se lahko najdejo in pomečkajo. Tudi mlade gosenice še lahko najdemo in uničimo, ko so še skupaj. Ko pa odrastejo in se razlezejo po rastlini, je delo zamudno in nič kaj vabljivo. H.

H. T-k.

Zelena in rdeča paprika

Znamenita rastlinska družina razhudenikov nam daje tudi papriko (španski ali turški poper). V naši ožji domovini sicer nima toliko pomena kot poper, vendar se tudi v naših krajih, posebno ob madžarskih mejah in deloma drugo vedno več uporablja. V južnejših delih naše države pa je ta sadež velikega pomena, pričnši od hrvaške meje dalje po vseh delih Jugoslavije, tako, da se usta in želodec naših ljudi dostikrat niti nemorejo priva-

dit jedem, začinjenim s popriko, oziroma popriki sami.

Saj razstline paprike je v popolnoma doraslem stanu mogočna in lepa jagoda, katere oblika je tudi pri nas splošno znana: podobna je podolgovatemu, navadno konicastemu stožcu z ravnim ali nalahno upognjenim pecljem; v notranjščini je ta jagoda razdeljena v predale z mnogoštevilnimi, ploskovito stisnjenimi okroglastimi semeni. Nezrela poprika je zelena, dozorela pa rdeča.

V velikih množinah pridelujejo papriko na Ogrskem, na Moravskem, v Spaniji, Italiji in sploh v južnih delih Evrope.

Zelena nezrela paprika se porablja kot zelenjad, priloga in prikuha, bodisi sveža, bodisi kot konzerva v kisu namočena; zato ima tudi razna imena: »zelena paprika«, »peveroni« itd. Med prsti zmečkana zelena paprika diši lahko omamljivo in je dolgotrajnega, ostrožgočega okusa.

Rdeča paprika ali dozoreli sad z gori omenjeno rdečo barvo se prodaja kot tak ali pa zmlet v prašek z znanim imenom »paprika«. Tudi prašek ima cinoberdo oranžno-rdečo barvo in praviloma ne sme prašiti in sme imeti le slaboten duh, ki pa takoj povzroča kihanje. Okus mora biti zelo močan, dolgotrajajoč in žgoč. Ta svojstva povzročajo posebna snov tega sadeža z imenom »kapsaicin«, ki se nahaja ponajveč v skorji jagode. V paprikovem prašku je še nekaj toščice in navadno do 5% pepelnatih delov.

V trgovini je zmleta paprika zelo različne vrednosti; sicer so jo skušali opredeliti v razne vrste, pa se ni obneslo. — Od dobre paprike se mora zahtevati, da prašek paprike ni zmlet iz raznih cvetličnih delov paprikovega cvetja, sadežnih pecljev ali drugih delov rastline, ali le iz samega semena zrelega sadeža.

Še važnejše je, da v paprikovem prašku ni nedovoljenih neužitnih ali celo škodljivih primesi: razne moke, potem ječmenovi, rženi, proseni in mandleljnovi otrobi, praški od zmlete drevesne skorje, oljne tropine, katranove ali tēr-barve, barveni laki, stolčena opeka, prašek težka itd.

Za velike konzervne tovarne priprav-

ljajo izrezke paprikovega sadeža, ki gre v promet v celih culah (balah).

Opisani papriki podoben je takozvani »kajenski poper«, kateri se pridobiva na naši popriki sorodni rastlini Južne Ame-

Za kaj vse lahko uporabljamo kuhinjsko sol

Razen pri pripravljanju hrane, uporabljamo sol lahko tudi drugje v gospodinjstvu.

Morda katera izmed gospodinj še ne ve, da se ji kolač v pečici ne bo prismodil, če natrese pod kalup (obliko), v katerem peče, nekaj soli. — Če stresemo sol na dno ponve, v kateri je mast, tedaj nam to prepreči, da se vroča mast ne dviga (čez ponev) in ne škropi okoli. — Beljake, ki smo jim pridejali trohico soli, lažje stepemo v sneg. — Jajca lahko preizkusimo, ali so sveža ali ne, če jih denemo v raztopino soli (120 g na 1 l vode). Če se jajce v tej raztopini potopi, je sveže; če gre na pol v to tekočino, je staro 1—2 dni, tri dni staro pa že plava.

Kuhinjska sol je tudi dobro snažilno sredstvo. Z njo osnažimo železne ponve in drugo železno posodo, pa tudi razne pletenine postanejo prav lepe, ako jih podrgnemo s soljo. Vodi za umivanje stekla tudi lahko pridenemo ščepec soli, da steklo (šipe) lažje osnažimo in da dobi lep lesk. Isto velja tudi za umivanje kozarcev in kristalnega stekla.

Pri kopalnih kadeh (banjah) in drugih posodah za umivanje se rad naredi grd rob od umazane vode, ki ga tudi lahko odstranimo s soljo; natresemo jo prav malo na krpico ter z njo podrgnemo po umazariji. Sol, raztopljen v špiritu ali salmijakovem cvetu da dobro sredstvo za odstranjevanje madežev, ki ga uporabljamo lahko celo pri občutljivih svilenih tkaninah. Še prav posebno dobro se pa obnese pri čiščenju moške obleke.

Če strese gospodinja na svež tintni madež peščico soli, ji odvzame ta mnogo truda in skrbi pri poznejšem od-

stranjevanju in čiščenju tega madeža. Sol popije namreč takoj precej tekočine (n. pr. črnila), ki se ne razširi v tolikem obsegu po tkanini, kakor pa, če ga pustimo posušiti brez soli. Sol pobere oziroma posrka tudi neprijeten duh, n. pr. po oljnati barvi v novih omarah. Nekaj soli denemo v plitvo posodico in čez en dan izgine duh po sveži barvi popolnoma; seveda ni potem sol več uporabna za druge namene, posebno ne za solenje živil. — Perilo, ki ga sušimo pozimi na prostem ali pod streho, nam ne zmrzne, če smo pridejali zadnji vodi za splakovanje malo soli.

Sol je vrhu vsega drugega tudi zdravilo. V mlačni vodi raztopljen da dobro tekočino za grgranje. Za neprijetni nahod ni boljšega sredstva kakor mlačna slana voda, ki jo srkamo v nosnice vsaki dve uri. Če pa delamo to redno vsak večer, se pa nahod ne pojavi tako hitro. Kadar nam zmanjka zobnega praška ali kreme za zobe, nimamo boljšega nadomestila kakor je sol. Malo soli denemo na zobno ščetko in dobimo izvrstno čistilo za zobe in ustno čaplino.

Š. H.

Kako si gospodinja delo olajša

Gospodinjski posel je težak in to na kmetih še prav posebno. Koliko dolžnosti ima gospodinja na kmetih poleg kuhe, pospravljanja in šivanja! Pomagati mora povsod, prijeti za vsako delo; in tako je na nogah res od rane zore do pozne noči. Ni čuda, da včasih sploh ne čuti nog, ki jo bole od neprestanega stanja, tekanja in trpljenja sploh.

Toda vsaj malo si lahko pomaga tudi še tako zaposlena in preobložena žena-gospodinja. Olajša si namreč znatno to in ono delo, če se vsede ter ga opravi sedé namesto stojé. Tega naj se navadi pri vseh takih opravilih, ki se res z lakoto dajo opraviti sedé.

Če pomiva po kosilu ali zvečer posodo, naj vsaj takrat postavi skledo ali škaaf z vodo tako nizko (na stol), da lahko pomiva sedé na drugem stolu.

Na ta način ji bo pomivanje v odpočitek, ne pa v novo breme vrhu vseh drugih. Isto velja za likanje in pranje v malem (ali vsaj za miljenje in mencanje perila). Ko se pripravi h kuhanju kosila in začne s pripravljanjem, snaženjem in trebljenjem zelenjadi, naj ne misli, da bo prej gotovo, če bo pri tem stala. To mnenje je čisto napačno. Če sedi pri lupljenju krompirja, trebljenju solate itd., se pri tem odpočije v toliko, da je tem bolj spočita in urna za poznejše delo, posebno pri opravljenih, ki jih ne bo mogla izvršiti drugače kakor stojé. Četudi sedenje pri tem ali onem delu ne traja ravno dolgo časa, je vendar tudi v tej majhni količini zdravo, koristno in nujno potrebno. Zato je izgovor gospodinje, češ »saj ni vredno sestiti, ker bom takoj gotova«, v vsakem oziru prazen in neutemeljen. Taki in enaki izgovori so popolnoma napačni. In vendar najdemo še danes gospodinje, ki niti pri jedi ne sédejo. Ali prihranijo s tem morda na času? Ali morda stojé kosilo prej pojedó? To je velika napaka, ki kvarno vpliva tudi na živce. Nепrestano hiteenje in hlastanje brez pravega počitka (vsaj pri jedi) ima vedno neugodne posledice, ki se pokažejo prej ali slej. V istem razmerju pa koristi kratek oddih, če ga je še tako malo. Ako le sempatja malo sedemo je vseeno bolje, kakor pa če sploh ne sedemo.

Dober pripomoček, s katerim si delo olajšamo, je tudi pručica. Nikjer v gospodinjstvu naj je ne manjka. Bila je sicer včasih bolj v modi kakor danes, vendar je še vedno enako koristna. Če je n. pr. stol, na katerem sedimo pri delu, precej visok, je edino pravilno, da si podstavimo pod noge pručico, ker se le tako noge res odpočijejo. Nadalje pa jo uporabljamo tudi za sedenje, kadar imamo opravka s kakim delom pri tleh.

Naj bi se vsa dekleta in žene skušale ravnati po danih navodilih za olajšanje dela. In čim bolj je katera zaposlena, čim manj ima pomoči, tem bolj se mora sama potruditi za lastno zdravje in ohranitev svojih moči. S. H.

Kuhinja

Spomladansko kosilo. Vsak letni čas nam nudi svije, času primerne jedi. Spomladansko zelenje je zdravo, osvežujoče in kaj prijetno vpliva na prebavo. Pogledjmo nekaj zelenjavinih jedi.

Juha iz zelenjave: Na vrtu nabereš, zelenega petršilja, trpotca, rmana, kislice, vejico luštaka, mete, melise, regrada, žajbeljna, jagodovih listov in kopriv. Vse zelenjave lepo osnažim, operem in prav na drobno sesetljam. V kozici razbelim dve žlici surovega masla ali masti, pridenem žlico moke, ter pražim toliko časa, da prežganje zarumeni. Vanj denem polno pest sesetljane zelenjave. To pražim še četr ure. Nato prilijem 2 litra vroče vode, primerno osolim in kuham še pol ure. Kot zakuho napravim vliete rezance, ali pa na kocke zrezan opečen kruh.

Drobnjakova polivka. Drobnjaka razrežem toliko, da ga je polno žlico. V kozici napravim prežganje iz ene žlice žlice masti in ravno toliko moke. V to denem drobnjak, dobro premešam, prilijem zajemalko juhe ter osolim. Ko nekoliko povre, dodam žlico kisle smetane in še primerno okisam. Kot pridatek praženemu ali zmečkanemu krompirju se prav dobro prilaga.

Mrzla drobnjakova polivka: Zato skuham dve jajci v trdo. Olupljeni prav na drobno sesekljam, primešam polno žlico nadrobno razrezanega drobnjaka, osolim, zabelim z oljem in okisa ms kisom.

Péhtanovna gibanica (štrudelj): Najprej napravim vlečeno testo iz $\frac{1}{2}$ litra bele presejane moke, drobnega jajca, za oreh surovega masla, namesto masla lahko žlico namiznega olja in toliko mlačne, osoljene vode, da je testo mehko. Pognetam testo toliko časa, da mehurčke požene. Ako je testo bolj méhko, ga pokrijem z mrzlo skledo, ako je bolj trdo, pa s segreto skledo. Ko je testo kake pol ure počivalo, ga razvaljam, razvlečem in namažem s sledečim nadevom: V skledi sem mešala 2 pesti kislega sira $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane, primerno soli, 2 rumenjaka in sneg iz dveh beljakov. Nazadnje primešam še veliko žlico drobno sesekljane

pentrana. Po vrhu nageva potresem pest drobtin. Testo narahlo zvijem v gibanico, zavije mv namočen in ožet prtič, povežem z drobno vrstico, ter dam kuhat v osoljeno vrelo vodo. Pomniti treba, da se mora vsaka gibanica kuhati v dovolj veliki posodi in obilni vodi. Vrenje naj traja pol ure. Kuhano gibanico vzamem iz kro-pa, jo odvijem ter razrežem na tri prste široke kose. Kose lepo zložim na krožnik, potresem z drobtinami ter zabelim s surovim maslom ali mastjo. Drobotnice lahko tudi razumenim na masti ali surovem maslu. Na isti način se napravi drobnjakova gibanica. Seveda s tem razločkom, da mesto pehtrana potresem drobno se-sekljan drobnjak.

Koliko dobi za krompir naš kmet, koliko nemški

Znano je, da Nemčija ne pridela toliko živeža, kolikor ga rabi za prehrano svojega prebivalstva, ampak ga mora še uvažati. Zato je hrana tamkaj precej draga. Edino krompirja pridelajo doma več kot dovolj, zato mu je cena pri kmetu zelo nizka, četudi je na drobno primeroma drag. Zanimivo je primerjati cene, ki jih dobi za krompir naš kmet na deželi pri prodaji na debelo, in cene, ki jih dobi kmet na Nemškem. Po zadnjih tržnih podatkih dobi nemški kmet za 100 kg krompirja postavljenega na njegovo postajo po 2.50—3 nemške marke. Ta zneske računana po curiškem tečaju z 17.50 Din za 1 marko, 43.75 do 52.50 Din za 100 kg dobrega jedilnega krompirja. Naš kmet pa dobi 70—75 dinarjev. — V trgovini na drobno pa stane v Nemčiji krompir 105—122 Din 100 kilogramov, pri nas pa 100 Din. Iz tega je razvidno, da nemška trgovina še huje pritiska na kmete in na konzumente kot pri nas. Sicer pa je pri nas ta ugodnost, da nimamo velemest, ki bi potrebovala veliko krompirja iz podeželja, ampak naša mesta krijejo svojo potrebo večinoma iz okolice. Zato ni vmes toliko posredovalcev, oziroma regulirajo sami kmetje trg z večjim ali manjšim dovozom blaga.

Prehrana jetičnikov

Pri jetičnih je čisto pravilno, da skušamo nadomestiti njihove izgubljene telesne moči z obilno in redilno hrano. Pri tem pa imajo zanje glavni pomen maščobe in beljakovine, zlasti meso. Francoski učenjak Richet je dokazal z živalskim preizkuševanjem, da ovira razvoj jetike posebno surovo meso in izvleček iz surovega mesa. Živali, ki jim je dajal takšno meso, so ozdravele, druge so poginile. Pri človeku pa je te vrste hrana združena seveda s težavami, ker se mu upira.

Med maščobami imajo za jetične poglavitni namen smetana, maslo, ribje olje, rumenjaki. Svinjska mast, ki vsebuje malo vitaminov (za življenje potrebnih važnih snovi), ni toliko priporočljiva.

Ogljikove hidrate mora bolnik dobiti seveda že kot pridatek k mesu, vendar nimajo posebnega vpliva na potek bolezni in ne varujejo pred njo. Marsikaj govori celo za to, da je hrana s pretežno količino ogljikovih hidratov med revnejšimi sloji, zlasti pa v obliki krompirja, sokriva, da ta bolezen med navedenimi sloji tako razsaja. Značilno je na primer, da je med Irci, ki se hranijo ponajveč s krompirjem, trikrat večja umrljivost zaradi jetike nego med Američani. — Alkoholne pijače, zlasti pivo, jetičnikom lahko pustimo, a seveda v zmerni meri.

Razno

g **Gospodinjam** bo nudil letošnji XIII Ljuljanski velesojem od 3. do 12. junija vse, kar rabijo za opremo svojih domov. Zamogle si bodo omisliti pohištvo od enostavnih spalnic do najrazkošnejše gosposke sobe, pleteno pohištvo, preproge, zastore, zrcala, tapetniške izdelke, cvečlice, štedilnike, posodo, opremo za kopalnice, radio, klavirje, gramofone in še nešteto stvari, ki si jih želijo in katere si bodo najceneje nabavile na velesojmu.

ga **Podgane je treba pokončavati** ne samo zaradi škode, ki jo naredijo, ampak tudi zaradi nevarnosti za zdravje.

Po ugrizu podgane dobiš znake zastrupljenja krvi. Japonci poznajo to bolezen pod imenom Sodoku. Lansko leto je ugriznila podgana orožnika na Avstrijskem. Orožnik je moral v bolnišnico in rekli so, da je to prvi slučaj te bolezni v Evropi. Pa je bilo najbrž že več takih slučajev, saj je bolehalo mlado dekletko z Dolenjskega par let potem, ko je ugriznila podgana v prst in prst se je gnojil v hudih bolečinah in splošni vročini, dekletko se pa ni spomnilo, da bi povedalo zdravnikom, zakaj jo boli prst. Jedi, ki jih obleze podgana, so zastrupljene. Na Angleškem so imeli lani teden za pokončevanje podgan in računijo, da so pobili petdeset milijonov podgan. Izračunili so tudi, da naredijo podgane na leto za več milijonov škode.

ga Ne jej preslanih jedil So ljudje, ki jim ni nobena jed dovolj slana. Pa tožijo o tem in onem. Zdravnik, ki je začel soliti svoje jedi bolj kakor navadno, je spoznal, da mu zatekajo vsled tega noge. Izpuščaji, rak, mnogo jetrnih in krvnih bolezni prihaja od premočno osoljenih jedi. Rejci gosi, ki hočejo, da bi imela gos prav velika jetra, primešajo gosji krmi soli, popra in korenčka. Prašiči, ki uživajo slane pomije in odpadke jedi, imajo presledkasta čreva. Sestavina soli je že taka, da ni da bi jo jedel z žlico. Preveč soli naredi jed žarko in neokusno. Kdor si naloži soli in se zaliva potem z vodo ali z vinom, mora samega sebe. Dobra sol je čista, se raztopi v vodi popolnoma in ne naredi gošče. Soli primešajo vode, da je bolj težka, potvarjajo jo tudi z mavcem.

ga Gospodinje, ne varčujte z mlekom. Mleko je naše glavno živilo. Zdaj je tako poceni, da ga privoščijo lahko vsaka gospodinja svoji družini. Mleko ti prihrani mast in sladkor, mleko ti pozdravi živce. V mestu pride marsikateri družini dnevno osminka litra na glavo; pravilno bi bilo vsaj pol litra. Pa reče gospodinja: »Ne morem.« Je pa denar za cikorijo, za tobak, za mnogo drugih nepotrebnih reči — samo za mleko ga ni. Ko bi vsaka mestna družina porabila dovolj mleka, ki bilo dobro za kmeta in za mesto. Pa zdaj so se že zelo na-

vadili, da pijejo prazni in škodljivi čaj namesto tečnega mleka. In to celo na kmetih! Po močnem ruskem čaju obolijo živci in opeša vid. V Tunisu so začeli piti čaj in mnogo oseb je oslepelo.

ga Dober kis je čist in prozoren, po njem ne plavajo kosmiči in gošča; njegov vonj dregne prijetno v nos in pljuča, na jeziku ne peče in nima žarkega okusa. Če ga postaviš na okno, privabi rdeče mušice, če ga pariš na ognjišču, ostane le sled gošče. Kis, ki žge na jeziku, ima v sebi solno kislino in je škodljiv. Kis zamolke barve je pobarvan z žganim sladkorjem ali z drugim barvilom. Zmešaj v kupici malo vode in kisa in prilij malo razproščenega vinskega kamna; če se skali voda, je v kisu žveplena kislina. To spoznaš tudi, če denesh v kis malo sladkorja in postaviš kupico v loncu vode na ognjišče. Če je žveplena kislina primešana, ostane po izparenju črna usedlina. Pravi vinski kis ima v sebi nekaj vinskega kamna, sadni kis ima okus po sadju in kis iz pivovih droži ima v sebi nekaj fosforne kisline.

ga Za hripavost je najbolje, da stepeš rumenjaka s sladkorjem, ga zaliješ z vrelim mlekom in izpiješ v postelji. Odeni se dobro in prepoti. Zoper trdovratno hripavost skuhaj pest lanenega semena v pol litru mleka in jemlji večkrat po žlici. Kdor je hripav, se mora varovati kajenja, mokrih nog in govorjenja. Hripavost, ki se vrača, potrebuje zdravniška, kajti nekaj ni prav...

ga Tobak zmanjša delovno zmogljivost. Na državni univerzi v Viskonsinu so preiskovali profesorji več let, kako vpliva kajenje na dišake in spoznali so, da je bilo delo tem slabše, čim več so kadili. Profesor Frandel na Dunaju je opazil v 1500 slučajih poguben vpliv kajenja na živce. Ford odpusti delavca, ki kadi pri delu in je napisal članek: »V sužnosti cigarete«. Edison ni nikdar vzel kadilca v službo. Profesor Reuter v Gradcu je izjavil, da je večine naglih smrti možkih med 40 in 50 letom krivo preobilo kajenje.

Pošljite naročnino!

Z A N A Š E M A L E

Virgilij:

Majeva

Ah! kako je to lepo,
kadar jablane cveto!
Vsak trenutek, vsak trepèt
razodeva majev zlèt.

Vir z gorâ hiti v dolino
in metulj z dolin v planino;
ded in polž iz kočee leze,
blesketajo v solncu breze.

Ah, kako je to lepo,
kadar jablane cveto!
Še nebo bi tisti čas
rado vrglo se med nas.

V svetem hramu se Marija
z vencem belih rož ovija;
angelci ob njej krilati
tresejo se v zarji zlati.

Ah! kako je to lepo,
kadar jablane cveto!

Marij Skalan:

Tovariši

Trije so stanovali skupaj: klobasa, miš in bob. Sicer so bili različnega značaja (klobasa vedno resnoba in mnogokrat žalostna, bob zmeraj veseljaški, miš pa neumna in nad vse drzna), vendar so se splošno dobro razumeli in bili složni. Med tednom se niso kdovekaj brigali drug za drugega in vsak je hodil po svojih potih. Za nedelje so se pa zmenili tako, da se bodo v kuhinji vrstili in vsako nedeljo bo eden skuhal južino — kar mogoče dobro zelje: to jim je bilo najljubše. In pri tem je ostalo.

Zelje, ki ga je v nedeljo skuhala klobasa, se je onima dvema, zlasti miši, posebno dobro zdelo. Zato je gospa miška zvedavo vprašala: »Povej mi, ljuba klobasica, kaj ti deneš v zelje, da je vsako nedeljo tako dobro?«

»Kaj denem, ljuba miška? I, to pač ni nikaka čarovnija. Ko zelje prav vre, pa skočim v lonec in se parkrat polvaljam v njem — zato je potem tako slatno.«

Miš si je mislila: »Dobro. To si je treba zapomniti.«

Pa je bila prihodnjo nedeljo ravno vrsta na njej, da skuha zelje. Sklenila je, da naredi ravno tako kakor klobasica. Toda o! Ko je v drugič lezla skozi zelje, se je opekla, utonila in se razkuhala. Ko sta prišla opoldne domov klobasa in bob in hotela sestiti k južini, je zelje v loncu še vrelo — kakor divje. Kogar pa h kosilu ni bilo, to je bila naša miš. Klobasa in bob sta jo iskala po vsej hiši, toda zastonj.

»Če se le miški ni kaj hudega primerilo,« je rekla klobasa in se užalostila. Toda lahkomišelní bob se je zakrohotal in rekel: »Ah kaj! Bodi miš, kjer hoče. Jaz sem lačen. Lonec daj sem!« — Ko sta stresla zelje v skledo, kaj sta našla? Drobne miškine koščice in njen dolgi sivi rep na dnu lonca. Vse drugo se je bilo že razkuhalo.

Ko je bob to videl, je takoj zaslutili, kako se je ta nesreča dogodila, pa se je jel tako krohotati nad miškino neumnostjo, da mu je počil trebuh po dolgem. Hitro je moral teči k čevljarju, da mu ga je zašil in od tedaj imajo vsi bobi spredaj brazgotino. Uboga klobasa se pa ni dala utolažiti. Sedla je na prag in jokala ter ihtela, da bi se bila morala vsakemu smiliti.

Ravno ko je bila v najboljšem jokanju in ihtenju, je pritekel po cesti pes.

»Klobasa,« je rekel pes, »zakaj pa tako jokaš?«

»Kako naj ne jokam? Miš je v zelju utonila!«

»Oh, strašna nesreča! Ni drugače, da tudi jaz začnem tuliti!«

»Pes, pes!« je zavpil plot, ki je stal tik njega, »zakaj pa tako jokaš?«

»Kako naj ne tulim? Miš je v zelju

utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pa naj tudi jaz ne tulim?»

»Oh, strašna nesreča! Potem tudi jaz ne morem drugače, kakor da se podrem!»

»Plot, plot!« je zavpilo drevo, ko se je plot podrł, »ali si vinjen? Kaj pa se rušiš?»

»Kako naj se ne rušim? Miš je v zelju utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pes tuli, pa naj se tudi jaz ne rušim?»

»Oh, strašna nesreča! Potem pa tudi jaz ne morem drugače, kakor da osujem svoje listje.«

»Drevo, drevo!« je zaklical vodnjak, kamor je padalo listje, »zakaj se osipaš?»

»Kako naj se ne osipam! Miš je v zelju utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pes tuli, plot se je porušil, pa naj se jaz ne osipam?»

»Oh, strašna nesreča! Potem moram pa tudi jaz izbruhati vodo.«

Pa pride dekla z vrčem po vodo. »Ti vodnjak neumni, zakaj pa bruhaš iz sebe vodo?»

»Kako naj je ne bruham! Miš je v zelju utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pes tuli, plot se je porušil, drevo se je osulo, pa naj jaz vode ne bruham?»

»Oh, strašna nesreča! Potem bom pa tudi jaz svoj vrč razbila.«

Pa se pripelje po cesti gospodar. »Dekla, ali si ob pamet? Vrč si razbila?»

»Kako naj ga ne razbijem! Miš je v zelju utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pes tuli, plot se je porušil, drevo se je osulo, vodnjak bruha vodo, pa bi jaz vrča ne razbila?»

»Oh, strašna nesreča! Potem moram pa tudi jaz svojega hlapca nabiti.«

»Gospod, gospod!« vpije hlapec, »zakaj me bijete?»

»Kako naj te ne bijem? Miš je v zelju utonila, klobasa sedi na pragu in joka, pes tuli, plot se je porušil, drevo se je osulo, vodnjak bruha vodo, dekla je vrč razbila, kako naj te potem jaz ne bijem?»

»Oh, strašna nesreča! Potem tudi jaz

ne morem drugače, kakor da bežim, dokler se ne zgrudim,« pravi hlapec, pa jo ubere in beži, beži, beži in še zdaj beži, če se ni že zgrudil.

Virgilij:

Shod štirih veveric

Veverica prva vstane in pričinja svoj uvod:
Vse pozdravljam in sporočam,
da smo sklepčen shod.
Veverica druga vstane:
Jaz predlagam naš razpust.
Oreh zrem za lovsko kočo
To bo hresk in hrust!
Veverica tretja vstane:
Jaz ponavljam važen sklep.
Naredimo si pred lovcem
varnosten oklep.
Veverica zadnja plane
hipoma na vrh visok.
Videla je spodaj mačko.
Shod postal je — skok!

Kaj moraš vedeti

- Katera je najmočnejša kost v človeku?
(Golentica. Pri pokončni obremenitvi nosi 1650 kg.)
- Koliko kočnikov ima človek?
(V vsaki četusti deseti.)
- Koliko časa rabi kri, da prečeče telo?
(23 sekund.)
- Katero je glavno mesto Cejlona?
(Kolumbo.)
- Koliko kril imajo pljuča.
(Pet, tri desna in dva leva.)
- V katero svrhu služijo obrvi?
(Zato, da zadružujejo pot s čelno.)
- Kaj so srčni zvoki?
(Sv. in n. srčnih zaklopnic.)
- (Sv. ki nastane pri odpiranju in zad.)
- Po kateri strani človeškega telesa se pretaka odvodna (arterielna), po kateri dovodna (venozna) kri?
(Po levi strani arterielna, po desni venozna.)
- Kakšna je temperatura človeške kože?
(Povprečno 28 stopinj C.)