

# Gospodar in gospodinja

LETO 1942-XX

18. FEBRUARJA

STEV. 8

## Več plodne zemlje

Nadaljevati hočemo v prejšnji številki začete misli o pridobivanju nove plodne zemlje. Sedaj, ko ni še težkih poljskih del, bi se marsikje in marsikak kos zemljišča dal pripraviti, da bo nekaj donasal. Prav bo na vse strani: lastnik takega zemljišča bo več koristi imel, ker bo več pridelal, naši skupnosti bo pa tudi prav prišlo vse, samo da se preživi.

Vsak posestnik naj vestno pretehta vsa svoja zemljišča in se resno vpraša, če je vsa njegova zemlja popolnoma izkoriščena. Marsikateri bo našel tu ali tam kak kos zemlje, ki prav za prav ne donaja ničesar; ali pa bo našel zemljišča, ki se jih v rednih razmerah ni splačalo obdelovati. Trud in delo bi bila takrat res napól zastonj, ko smo imeli vsega poceni na pretek. Danes in v bodoče je pa stvar čisto drugačna. Ker dan za dnem težje občutimo stisko glede raznih hranilnih sredstev, se vsak pridelek lahko dobro proda, na drugi strani pa kmečki ljudje s tem pomagajo narodu, da se preživi.

Zato je dandanes do kraja umesten klic, da je treba doslej neplodne površine naše skromne zemlje pretvoriti v rodoviten svet; umesten je z vidika kmečkega gospodarja in celotnega kmečkega stanu, in umesten z vidika naše skupnosti.

O skalnatem svetu smo že zadnjič rekli, da skale ne rodijo. Pa tudi obdelovanje otežkočajo tako zelo, da se na skalnatih njivah zemlja le površno obdeluje; kvari se orodje, muči se živina in ljudje. In vendar imamo po nekaterih predelih naše zemlje zelo skalnat evet, ki je sicer še dovolj rodovitna, a slabo obdelana in zaradi skal morda sploh puščen v puščoti. Nekaj časa morda še raste trava, potem jo pa spodrivajo razni pleveli, praprot in drugo. Ni treba takoj pomisliti ravno na znane stelnjike v Beli Krajini! Tudi drugod je mnogo sveta, ki je na las podoben belokranjskim stelnjikom.

Premnogo je tudi zemljišč, ki niso ne to, ne ne ono: če vprašas lastnika, bo rekel, da je pač nerodovitna zemlja, da je na pol pašnik, na pol gozd. Pa ni ne eno, ne drugo. Krivenčasto grmčevje, ki se je utaborilo na teh površinah, vendar ni noben gozd in najbrž lastnik ne bo dočakal gozda, pa tudi njegovi potomci ne. Skromna travica, ki poganja med grmovjem, pa tudi ni ne košenica, ne pašnik. Le pojdite po naši zemlji in imejte odprte oči, pa se boste kar čudili, koliko je še tovrstnih zemljišč vsevprek!

Lahko bi kdo iz teh ugotovitev napravil napačen zaključek, češ: toliko se govori in piše o pridnosti naših kmečkih ljudi in o njihovi ljubezni do grude — a prav te vrste neobdelana zemljišča dokazujejo vse kaj drugega. Le počasi, prijatelji! Vsak količkaj pošten in resnično ljuben človek mora priznati, da se v prejšnjih letih tako delo res ni izplačalo. Vse je bilo predrago v primeri z dohodkom in v primeri s trudom, ki ga tako delo zahteva. Nihče pa tudi od kmeta ne more zahtevati, da bi se ogreval za podvzette, ki mu gre v izgubo. Zato je čisto naravno, da so se zlasti mlajši kmečki ljudje — videč nedonosnost takega truda — ogledovali za drugačnim, uspešnejšim uveljavljanjem svojih delovnih sil. Nesorazmerne cene pridelkov v primeri z drugimi cenami, negotovost oddaje pridelkov in druge okoliščine, so preprečevale, da bi naš kmet težil za pridobivanjem nove plodne zemlje.

Tako je bilo v rednih, predvojnih razmerah. Danes je pa bistveno drugače. Zato bi pa moralo biti tudi stališče kmečkih ljudi do izboljšavanja in pridobivanja nove rodne zemlje drugačno kot pred leti. Sedaj se brez dvoma, pa glej kakor koli na to stvar, splača več pridelati. Splača se v pridobivanje nove plodne zemlje tudi denar vtakniti. Kajti denar lahko menja svojo vrednost, plodna zemlja pa nikoli. Bolj koristno sploh ni mogoče obrniti današnji dan svojega denarjal

## Podlage za koščičarje

Pri koščičarjih imamo kar štiri sadna plemena in sicer: 1. češnje in višnje, 2. češplje in slive, 3. breskve ter 4. marelice. Zato so tudi podlage za vsa ta sadna plemena razmeroma zelo različne.

Pri češnjah in višnjah vzgajamo za visoke in poldebeline oblike divjake iz koščic gozdnih belic, ki imajo bolj svetlo, srebrno skorjo, ravno in gladko deblo. Črnice, ki imajo bolj temno skorjo in delajo bolj košate vrhove, niso primerne za dobavo koščic za seme. Divjaki, vzgojeni iz semena črnic, so manj odporni in slabši v vseh ozirih, kakor oni, ki smo jih vzgajali iz divjih češenj — belic. Najboljše seme pridobivamo od češenj — belic, ki rastejo v visokih planinah vsaj 600 do 800 metrov visoko.

Visoke in poldebelnate češnje ter višnje vzgajamo odnosno cepimo na divjake, ko je dorastel v višino krone. Tako deblo je vseskozi odpornejše proti pozebi in zlasti proti smoliki, kakor deblo vzgojeno iz zlahtnih poganjkov. V novjšem času vzgajamo tudi češnje in višnje bolj v nizkih oblikah, to se pravi, okoli 1.20 do 1.50 m. Ta nizka vzgoja češenj in višenj ima velike prednosti, kakor: lažje obiranje češenj, zatiranje škodljivcev in bolezní s škropljenjem itd.

Za nizke oblike češenj in višenj uporabljamo kot podlago že od nekdaj rašeljiško ali mahalebko. Tudi rašeljiško razmnožujemo s semenom; v drevnicah pa tudi z zelenimi podtaknjenci.

Češplje in slive cepimo od nekdaj na takozvano julijevo slivo, kot podlago. Izkazalo pa se je, da se pod imenom juljeva sliva prodajajo razne zvrsti sliv, ki povzročajo pozneje pri vzgoji sadik velike neprilike. V zadnjih desetletjih so cepili drevsničarji češplje in slive na mirabolanko. Nastali so pa razni prepri med sadjarji, o uporabnosti te podlage, posebno, ako jo uporabljamo za fine, vrtné zemlje. Povedano velja tudi o slivi marjanki (prunus mariana), ki se da razmnoževati s podtaknjenci. Te dve podlagi se pri nas opuščata, kar je tudi pravilno.

V zadnjem času priporočajo kot najboljšo podlago za češplje in slive, slivo marunko (marunka, Ackermannova sliva). Ta sliva ima izredno močno rast, je jako odporna proti vremenskim neprili-

kam, kakor proti mrazu in neugodnemu podnebnju. Marunka raste bohotno in ima v vejah vse polno bodic, kakor trnje. Marunko homo morali pri nas na splošno uvesti za podlago v drevnicah, in to ne samo kot podlago češpelj in sliv, temveč tudi za breskve in marelice. Važno je tudi opomniti, da vzgajamo marunko z grobanicami, kakor na primer paradizevec, lešnike itd.

Breskve cepimo navadno na lastne semenjake. Tako vzgojene breskve odgovarjajo skoraj v vseh ozirih. Posebno v zavetnih in toplih legah, v rahli topli rodovitni ter na apnu bogati zemlji uspevajo breskve, cepljene na lastne divjake izvrstno. Najboljše seme pridobivamo od takozvanih samosevk, to se pravi iz koščic poznih, domačih vrst breskev; divjaki iz koščic zlahtnih breskev so manj vredni.

V zadnjih letih uporabljalo kot podlago za breskve prej opisano marunko posebno za kraje in lege, ki niso bogve kako ugodne za vzgojo breskev. V južnih krajih cepijo breskve tudi na mandeljne, in to posebno za suhe in kamenite zemlje v toplejših legah.

Glede marelic bodi povedano, da je za pol in nizke oblike najboljši lasten divjak. Nekateri drevsničarji pri nas pa vzgajajo marelice pretežno na merabolanki. Ta podlaga pa za naše navadne prilike ne odgovarja in so drevesca vzgojena kratkega življenja. Sprva rasto te marelice močno, pozneje pa odnehajo (smolika). V novjšem času cepijo marelice tudi na marunko; sadike rastejo krepko, so odpornejše proti mrazu ter prično razmeroma zgodaj roditi.

H koncu naj omenimo še, da so prav dobre podlage za češplje in slive koreniški izrastki, ki jih nahajamo po slivnikih vsepovsod. Posebno v Bosni in Srbiji upoštevajo poganjke iz korenin, kot izvrstno podlago. Tekom jeseni izkopljejo eoletne izrastle od izbranih matičnih drevov ter jih presadijo naravnost v drevnico. Na ta način vzgajajo v teh krajih slive naravnost, brez predhodnega cepljenja. Splošno znana sliva požegača, ki je na Balkanu najbolj razširjena, je nastala večinoma iz koreniških poganjkov, medtem ko se merabolanka kot podlaga češpelj v teh krajih ni obnesla.

## Rez v vinogradu

Ker je letošnja zima precej huda, bomo pričeli lahko letos z rednimi vinogradniškimi deli najbrž bolj pozno. Zato pa bomo v mesecu februarju opravljali v vinogradu še dela, ki smo jih druga leta končali navadno že v januarju. Predvsem bomo rigolali, pri čimer pazimo, da ne zakopljemo na dno jarkov zmrzli sneg, ker bi to spomladi preveč oviralo segrevanje zemlje.

Z rezjo vinske trte, ki jo navadno pričnemo že v februarju, bomo morali letos najbrž počakati. Nevarno je rezati vinsko trto prezgodaj, ker bi utegnila očesa zaradi mraza trpeti. Zaradi tega bomo letos z rezjo vinske trte rajši počakali do konca februarja ali celo morda do marca.

Pred rezjo pa se moramo na vsak način prepričati, ali je trpela vinska trta pozimi zaradi mraza. Ker je bil letos v raznih krajih zelo hud mraz, je verjetno, da je ponekod letos namrznjena, drugod pa ne. Zaradi tega je potrebno, da se prepričamo o morebitnih poškodbah trte v vsakem vinogradu posebej. V ta namen narežemo nekaj rozg od vsake sorte v

vinogradu, o katerih sumimo, da so pozeble in preizkusimo vsa očesa na njih. Ako je oko v notranjosti belozelene sveže barve, je zdravo, pokvarjena, nabezla in zmrznjena očesa so več ali manj rjave in temne barve. Po tem, koliko očes je na določenem številu rozg pokvarjenih, sklepamo, kako velik odstotek je uničen v celem vinogradu. Pri rezi bomo pustili na trsju toliko več očes, kolikoršen odstotek očes je pokvarjen. Na ta način bomo lahko izravnali pri rezi zaradi pozebe v vinogradu nastalo škodo. Ako bi pustili na ta način pri rezi na posameznih trslih preveč očes, lahko še potem, ko bo trsje ozelenelo, nadvišna očesa odstranimo, ako mislimo, da smo naložili trsu preveč. Pri preiskavi očes bomo tudi ugotovili, ali so zaradi mraza bolj prizadeta očesa na koncih rozg, ali v sredini, ali pa na njihovih spodnjih delih. Ako smo dognali eno ali drugo, bomo to tudi upoštevali pri rezi in narezali daljše šparone ali tudi dva, ako so zmrznila očesa bolj na spodnjem delu rozg. Ako so pozebla očesa bolj na zgornjih delih rozg, bomo uravnali rez bolj na reznike in pustili več reznikov.

## Skrbimo za živino

V zadnjih zimskih mesecih, ko se že močno krčijo zaloge krme, moramo še posebno skrbeti, da je živina primerno krmljena in da uporabo krmil gospodarsko uredimo. Prav posebno skrb je treba posvetiti mladim, razvijajočim se plemenkim živalim, da dobijo potrebno in zadostno krmo. Zpomnimo si, da se telo mlade živine razvija, raste, zato potrebuje potrebne snovi, ki jih dajemo v obliki dobre tečne krme. Slabo in nezadostno krmljenje se kmalu maščuje nad lastnikom samim. Taka živina nima prave mesarske vtednosti, še manj pa plemenske.

Hlevi in živina naj se redno čistijo, saj je snaga pol zdravja. Lepe, sončne dneve izkoristimo za sprehajanje živine, da se s tem živali utrjujejo.

Odrasle svinje lahko krmimo, če nam primanjkuje pese in druge svinjske krme, s suho pesno cimo, suho zrezano de-

teljo; seveda ne samo, ampak pomešano z ostalo svinjsko krmo. Pitanci naj se čimprej dopitajo. Plemenskim svinjam in odstavljenim pujskom dodajmo nekoliko klajnega apna. — Svinjak naj bo vedno suh, čist, zračen in enakomerno topel.

Kokoši moramo primerno krmiti, da nam bodo kaj več nesle. Posebno potrebujejo beljakovinate krme in raznih zelenjadnih odpadkov. Ker bomo v začetku marca podsajali, moramo odbrati petelince in kokoši, katerih jajca bomo uporabljali za valjenje. Za valjenje bomo odbrali jajca tistih kokoši, ki so zdrave, primerno težke, najboljše nesnice in imajo primerno težo jaje 55 do 65 gr. Tudi najboljše petelince izberemo za parjenje z izbranimi kokošmi.

**V »Domoljubu« imajo oglaš  
najboljši uspeh!**

# Cenik za govejo klavno živino

Visoki komisar za Ljubljansko pokrajino je predpisal sledeči cenik:

Kategorija	Starost	Kakovost	Čista teža v %	Lir za 1 kg žive teže		
				Cenilna vrednost	Državni prispevek	Cena, ki se plača oddajniku
Teleta, ki še sesajo		ekstr.	nad 68	7.50	—	7.50
		I	68—66	7.—	—	7.—
		II	65—60	6.50	—	6.50
		III	pod 60	6.—	—	6.—
Odstavljena teleta, junci in junice	neskopljeni samci do enega leta, skopljeni samci in samice do štirih stalnih sekalcev	I. A	nad 58	6.—	1.15	7.15
		I. B	58—49	4.90	1.15	6.05
		II. A	48—46	4.40	0.90	5.30
		II. B	45—44	4.—	0.90	4.90
		III.	43—38	3.40	0.60	4.—
Voli	skopljenec z več ko štirimi stalnimi sekalci	I. A	nad 51	5.50	1.15	6.65
		I. B	51—48	4.90	1.15	6.05
		II. A	47—45	4.40	0.90	5.30
		II. B	44—43	4.—	0.90	4.90
		III.	42—38	3.40	0.60	4.—
Krave	ki so že imele tele in junice z več ko štirimi stalnimi sekalci	I. A	nad 48	5.—	1.15	6.15
		I. B	48—46	4.15	1.15	5.30
		II. A	45—43	3.90	0.90	4.80
		II. B	42—40	3.70	0.90	4.60
		III. A	39—35	3.05	0.60	3.65
		III. B	pod 35	2.50	0.60	3.10
Bikci in biki	več ko eno leto stari	I. A	nad 54	5.50	1.15	6.65
		I. B	54—51	4.55	1.15	5.65
		II. A	50—48	4.10	0.90	5.—
		II. B	47—45	3.90	0.90	4.80
		III.	44—38	3.20	0.60	3.80

Za živali, ki se priženejo na dogone prenakrmljene in prenapolnjene, določi komisija odbitek po svojem neprizivnem preudarku.

Čista teža goved, razen sesajočih telet

Razumeti je razmerje med mrtvo in živo težo živali. Z mrtvo težo se razume teža zaklane živali potem ko so se odvzeli kri in naslednji deli: koža, drob in organi trebušne in prsne dupline, vstevši ledvice s pripadajočimi maščobnimi deli; mrežasti del prepone, pustivši pa kite in mesnate njegove dele; glava, odsekana pri pogačnem členku; zadnje noge, odrezane pri podkolenici; vmena s pripa-

dajočimi maščobnimi deli; zunanja spolovila s pripadajočo maščobo.

Čista teža sesajočih telet

Razumeti je razmerje med mrtvo in živo težo. Za mrtvo težo se razume teža zaklane živali potem, ko so se odvzeli kri in naslednji deli: glava, ki se mora odsekati pri prvem vretencu; noge, odrezane pri pogačnem členku in podkolenici; drob in organi prsne in trebušne dupline, izvzemši samo ledvice s pripadajočo maščobo, ki spadajo k mrtvi teži.

Določeno je, da spada koža k mrtvi teži.

Vino, ki prežene zlatenico. Razreži na kolesca sveže korenine prsnega korena, nanizaj na nit in ebesi v toplo senco. V jeseni, ko pride mošt, operi korenine, jih deni pol kg v sod in zlij nanje 50 litrov belega vina. Pol kg korenine pa deni v kotel in nalij nanje 4 litre mošta. Pokrij

kotel in glej, da zavre. Ko je korenina mehka, jo pretlači v mošt, prevrež še enkrat, poberi pene in precedi v položen lonec. Ko se je shladilo, vlij v vino in in pusti, da se režeta vino in mošt. Čez mesec odcedi vino in nalij v steklenice. Uživaj po kupici opoldne in zvečer,

## Krepitev telesa

V prejšnjih člankih smo govorili o tem, kako je treba krepiti in negovati posamezne dele telesa. Zdaj, ko se bližamo koncu razprave o telesni higieni, pa še nekaj vrstic o splošnem umivanju celoga telesa.

Res je, da z umivanjem posameznih delov telesa že deloma vplivamo na splošno zdravje, a še veliko bolj ga bomo utrdili, če bomo obenem s posameznimi umivanji umili tudi celo telo. Telo je središče, v tem središču je srce, ki poganja kri v posamezne ude. Če je srce oboje bolno, začno hirati tudi posamezni udje.

V prejšnjih stoletjih so bili ljudje mnenja, da je umivanje telesa, razen obraza in morda še rok, ne samo zdravju škodljivo, ampak tudi greh. Še nog si preprost človek ni nikoli umil, razen, če je kdaj po nesreči štrbunknil v potok. Tako je nek stari zdravnik pripovedoval, da je nekega možakarja le z največjo strogostjo pripravil do tega, da si je bolno nogo opral. Ni pa ga na noben način mogel pripraviti, da bi si umil še drugo, zdravo nogo. Umazanija se je tedaj pogosto držala človeka od rojstva, ko je bilo detelovo telo prvič umito, pa prav do smrti, ko so mrtvečevo telo umili drugič in poslednjič.

Sramežljivost je lepa čednost in normalnemu človeku prirojena, ni pa bolj napačnega, kot je tišta narobe-sramežljivost. Saj kljub temu, da so nekdanji ljudje, preprosti in gosposki, sramežljivo čuvali in trpeli vso mogočo umazanijo na sebi, niso bili po svojem značaju marsikdaj nič boljši od prenekaterega današnjega razuzdanca, ki goji le svoje telo z vsakdanjimi kopelmi. Komur ne gre v glavo, da je tudi celo telo potrebno očistiti, naj pomisli, da ima tudi telo od Boga. Kakor si dober kristjan od časa do časa očisti svojo dušo s spovedjo, tako naj bi si očistil tudi telo s čisto vodo.

Slaba izjema so seveda danes tisti, ki pretiravajo in hočejo čim bolj razkazovati svojo goloto in skrbijo le za telo. Včasih so nekateri mislili, da je telo od vruga, a le duša od Boga, danes bi pri nekih terih človek skoraj obrnjen domneval. Oboje pa je od istega Stvarnika. Zato naj velja za nas geslo: »V čistem telesu čista duša!«

Priprosti človek se ne more kopati vsak dan, saj zadostuje enkrat ali dvakrat na štirinajst dni. Lahko pa si telo samo umivamo, ne da bi se morali tako često kopati. Župnik Kneipp, ki je za časa svojega življenja slovel zaradi zdravljenja z vodo, priporoča zdravemu človeku, naj bi si vsak večer umil spodnje telo do pasu, a vsako jutro zgornje telo do pasu. To pa najbrž zato, ker se ljudje na splošno bolj toplo oblačijo zgoraj kakor spodaj. In če je šel človek po umivanju zvečer takoj v posteljo, se mu ni bilo treba bati, da bi se spodnje telo prehladilo, kar bi imelo zelo neprijetne posledice. Če pa si vsako jutro umijemo zgornji del telesa z mrzlo vodo, nam to krepi pljuča in srce, ki hitreje požene kri po žilah.

Poleti se umivajmo le z mrzlo vodo, da se utrdimo. Ko se hitro obrišemo in oblečemo, nam bo po vsem telesu hitro toplo. Tudi pozimi si lahko utrjen človek vse telo umije v mrzli vodi, toda le v toplem prostoru. Najpripravnejša je kuhinja po večerji, ko je še topla in ko ostali odidejo v sobo. Skoraj povsod imajo večji ali manjši čeber za pranje perila. V bližini štedilnika pogrnimo tla z zaključino, da ne bomo preveč zmočili tal. Na sredo postavimo čeber, kamor vlijemo vročo vodo. Seveda mora biti v bližini vodovod, če ga ni v kuhinji, si je treba prej napolniti nekaj škafov z mrzlo vodo. Voda za kopel se za enega človeka lahko segreje v večjem loncu na štedilniku in obenem v štedilnikovem kotlu. Pri takem kopanju nas ne sme zebsti, tem bolj, ker ni celo telo v vodi, razen če je čeber tako velik, da lahko v njem čepimo.

Ko smo se v čeburu dobro zmočili v topli vodi, vzemimo srednjetrdo krtačo in milo. Krtačo namilimo in si z njo pošteno zdrgnimo roke in noge ter potem ostalo telo. Čim bolj nam pri tem pordeči koža, bolj sveže se bomo počutili po kopeli. Če roka ne doseže vsega hrbta, si pritrđimo krtačo na rahlo upognjeno palico, da bomo dosegli vse dele hrbta. Topla kopel sme trajati le 15, največ 20 minut. Daljše kopanje telo oslabi. Koristi nam in utrdilo nas bo, če smo si ob čeburu še posebej pripravili škaf mrzle vode ali pa škropilnico z vodo, da se do

topli kopeli hitro polijemo še z mrzlo vodo.

Kjer je velika družina, se člani pač tako razvrstijo, da se en dan koplje eden, drugi dan drugi. Otroke gospodinja lahko na en dan okoplje tako, da uporabi za enega malo manj vode.

Ponekod imajo pri večjih kmetijskih posestvih posebne kuhinje za prašiče, kjer se v velikem kotlu kuha prašičja krma. Take kuhinje so kot nalašč za opisane kopeli. Ni se treba bati, da bodo tla preveč polita, ker so ponavadi cementna in se že čez noč posuše. Tudi se v takem kotlu segreje več vode kot na štedilniku. Okna, ki so v takih prostorih brez zastorov, se pač zagrnejo medtem z žakljevano ali s papirjem.

Bolehnim ljudem priporoča Kneipp umivanje z mrzlo vodo ponoči. To je, da si ob postelji pripravijo posodo z mrzlo vodo in sredi noči, ko so se zbudili in se jim je telo že zadosti segrelo, brž skočijo iz postelje in si vse telo na hitro roko umijejo. Potem pa naj brž ne da bi se količkaj obrisali, naglo spet smuknejo v posteljo. Vse to pa smatrajati le največ pet minut. Treba se je dobro pokriti, da od nobene strani ne piha. Kdor je revmatičen, naj tega načina pozimi rajši ne preizkuša. Precej vaje je potrebno, da se pri tem ne prehladi.

Poleti, ko smo vroči, nam dobro de mrzel curek po hrbtu. Lahko si napolnimo škropilnico z mrzlo vodo in se na kraju, kjer nas nihče ne vidi, hitro slečemo in polijemo ter hitro spet oblečemo. Zdravo je kovanje na prostem, vendar po kmetih še premalo v navadi. Pa tudi pravega prostora ni, kjer bi se moški in ženske ločeno kopali. Sonce, zrak in voda pozdravita še tako slabotno telo. Seveda je posod treba prave mere in

čuta za doslojnost. Kjer pa tega ni, pa boljše nič.

Dandanes si v vseh večjih hišah zidajo kopalnice, a po mestih, kjer si revnejši tega ne morejo privoščiti, zidajo mestne uprave javna kopalnišča z kadmii za kopeli in s tuši. Le na kmetih je še vse premalo storjenega. Ko zidajo prosvetne domove po večjih farah, bi lahko obenem tudi prizidali kopalnico za celo v. . . . Prostor za kovanje bi bil lahko v kletnih prostorih. Res, da bi bili stroški večji, toda če se ti domovi vzdržujejo z dohodki raznih predstav in predavanj, bi se tudi za kovanje določil primeren prispevek, tako da bi se sčasom večji stroški izravnali. Reveži pa naj bi se kopali zastoj. Tako bi bile marsikateri bolezenske epiaemije že v kali zatrite in ljudje bi se naučili na večji red in čistoto.

Prav tako naj bi šole zidale svoje kopalnice. Tudi bi zadostovale le priprave za tuš. Vodovod je zdaj izpeljan že skoraj v vsakem domu, zato ne bi bilo mnogo stroškov za kopalni prostor z desetimi do petnajstim napravami za tuše in kotla za segrevanje vode. Kovanje šolskih otrok naj bilo obvezno vsaj enkrat tedensko. Ob določenih dnevih za dečke, druge dni za deklice. Otroci bi se na redno umivanje vsega telesa že od rana navadili.

Na Finskem, kjer je kultura in civilizacija na višku, ima vsaka vas svojo kopalnico ali sauno, kakor jo tam imenujejo in o kateri smo nedavno čitali tudi v Domoljubu. In Finci so znani kot utrjeni in zdravi ljudje ne samo po telesu, ampak tudi po značaju. Če si tako reven narod, kot so Finci, lahko privoščijo kopalnice, tedaj si jih lahko napravimo tudi mi. Le malo dobre volje je treba!

## LEKARNA

Ob času kužne bolezni uživaj na tešče malo lecjanovega žganja, izpiraj si večkrat na dan usta in nos s toplo majarounovo izkuho in oteri se vsak dan z vinskimi kisom po vsem životu. Če greš k dolniku, vzemi v usta strok česna, tako tudi, če greš v močvirnat kraj ali v okuženo hišo. Ne hodi tešče od doma, vodo in druga živila imej skrbno pokrita. Ogenj razkuži zrak. Ob času kuge so zažigali na več krajih ognje, da bi tako očistili zrak zametkov, ki plavajo po njem, prekadili so hiše z brinjem, rožmarinom in sivko,

namakali zeli v kisu in kropili s tem kisom hiše, pohištvo, obleko, ljudi. Razkužuje tudi, če vržeš na žerjavico kadila, sladkorja, žgane zmlete kave ali kisa.

Za jetrno bolezen, za opečena prebavila in mrzlice vseh vrst uživaj lecjanoovo korenino, bodis; da uživaš čaj, vino, štupo ali tinkturo. Za čaj prevri 1 dkg korenine na pol litra krova, za tinkturo nastavi 1,5 dkg korenine na žganju, za vino 16 gr na liter belega vina. Za štupo posuši in stolci lecjanoovo zdravo korenino. Planincej jemljejo štupo na vinu za mrz-

lico in to, kadar jih začne trestiti. Lecjan izčisti zažlemano kri, prežene omedlevico in prehlad. Če si se pretresel pri padcu, pij lecjano čaj in nadrgni se po životu v lecjano cvem. Obkladek lecjano cvem prežene bodce. Planinci pravijo, da se odebeli suheh po uživanju lecjana in posuši debeluh. Kdor uživa redno lecjano, dočaka visoko starost.

**Paradižnikovo listje** vleče slab zrak nase. V Italiji so ovijali v času kuge hiše v venci paradižnikovega listja. Zato je dobro, če imamo na oknih in pred hišo žlahtno zel paradižnik, ki odganja tudi muhe, te prenašalke bolezni.

**Razrezano čebulo** postavi na krožnik, kjer je bolnik s kužno sapo. Menjavaj vsakih 6 ur. Čebula vleče vsak smrad v zraku nase, zato je ne obešamo v bližini nečednih prostorov.

**Sončnico** so sadili ob greznicah in močvirjih, ker vleče strup iz zraka in prsti nase. Če bo letos in leta naprej veliko sončnic na Barju, se bo zadušil zmaj, ki širi mrzlice, vročinske in druge kužne bolezni.

## Kuhinja

**Koruzni šarkelj.** V kozico denem malo masti. Ko se mast razbeli, stremem vanjo pol litra koruzne moke ali zdroba ali vsakega pol. Moko pridno mešam, da se opeče. Ko je opečena, jo zalijem z enim litrom osoljenega kropa. Polento večkrat premešam in pražim 20—25 minut. Proti koncu praženja polento potremem po njej dve pesti suhih vinskih jagod (rozine) in jih dobro pomešam med polento. Gotovo polento zložim na krožnik in njeno površino potremem s sladkorjem in cimom. Šarkelj podam na mizo kot močnato jed.

**Krompirjeva polenta.** Poln krožnik zmečkanega ali zribanega ali stlačenega kuhanega krompirja zmešam z 20 dkg enotne moke, primerno osolim, pridenem dve jajci, 2 dkg nastrganega parmezana in toliko mrzlega mleka, da morem testo pognesti. Iz pognetene testa oblikujem debelo klobaso. Klobaso zavijem v namizni prtič in skuham v osoljenem kropu. Ko pol ure vre, jo vzamem iz kropa, odvijem previdno prtič in zrežem »klobaso« na prsti debele rezine. Rezine potremem s parmezanom. Če jo po vrhu zebelim, je seveda boljša, a neobhodno potrebna zabela ni.

**Enotna jed.** Za to jed rabim čebulo, petršilj, zeleno, rumeno kolerabo, korenje, krompir, gobice, karfijolo in še zelje ali ohrovt. Vse te snovi dušim pokrite na masti ali na surovem maslu. Čebulo in petršilj sesekljam. Kolerabo, korenje in krompir zrežem na listke ali na koščke, ohrovt ali zelje na rezance, dobro oprane gobice sesekljam, karfijolo razdelim na

posamezne rožice, stebelce karfijole pa razrežem na listke. Ko je vsa zelenjava napol zmečkana, jo zalijem z osoljenim kropom in pristavam par žlic izbranega in zbrisanega riža. Ko je riž mehak, je jed pripravljena za na mizo. Jed mora biti precej gosta.

**Kislo zelje z rižem.** Dno kozice dobro namažem z ocvirki ali s sesekljano slanino. Na čebulo potremem par sesekljanih šalotk ali sesekljano čebulo. Po čebuli zravnjam za dva prsta na debelo kislega zelja. Jetra, ki so se kuhala v juhi, in meso, ki je ostalo na kosteh, prav na drobno sesekljam in potremem po zelju. Riž, ki sem ga prekuhala v slani vodi, zravnjam za dva prsta na debelo po potresenem mesu. Na riž naložim spet zelje. Kozico pokrijem. Jed pražim dobro pol ure. Če bi bila jed pregosta, jo prav malo zalijem.

**Telečja glava z gobicami.** Kos telečje glave skuham v slani vodi. Ko je kuhana, jo odcedim in ji odstranim koščice. Meso zrežem na kocke ali na tanke rezine. Gobicice pripravim ali prevrem, dobro operem, zrežem na rezance in opravižim na masti ali na maslu s pridatkom sesekljane čebule in stroka s soljo strtega česnja. Posebej napravim prežganje iz malo masti in moke. Ko je prežganje zarumenelo, primešam glavino in gobice ter dobro zmešam. Potem zalijem s precejeno juho, v kateri se je kuhala glava in pustim dobro prevreti.

Ne silij otroka k jedi. Marsikak otrok ne mara kake jedi. Ne pomaga prigovarjanje, ne kaznovanje. Otrok noče jesti, recimo, ječmena, kakor tista Metka v šolskem berilu. Če siliš otroka, da uživa, kar se mu studi, se mu dvigne. Mogoče je otroku že prirojeno, da ne mara te ali one jedi, kar mu mine, ko odraste. Drugače je, če se mu je jed zastutila zaradi njenega okusa ali da je videl ali slišal otrok kaj nečednega o njej. Tako n. pr. nista hotela dva otroka nikdar jesti krvavih klobas, ker sta slišala pravljico o velikomestnem mesarju, da je delal klobase iz človeške krvi. V takih primerih je treba otroka prepričati, da je klobasa ali druga jed snažno pripravljena in narejena iz pristne snovi.

**Otrok s preživo domišljijo** spravi večkrat odrasle v zadrego. Pripoveduje in trdi stvari, ki so neresnične ali celo nemogoče. Večkrat kaznujemo otroka, češ da laže. Pa otrok ni imel namena, da bi lagal, samo njegovi živi domišljiji se je tako prikazalo in otrok je uverjen o resnici svojega pripovedovanja. Takemu otroku je treba zlepa dokazati, da ni res, kar misli.

## PRAVNI NASVETI

Očetov spominek. M. M., š. Po vojni vam je oče iz Amerike po svojem znanju poslal zlat spominek. Ta spominek ste hranili in ko vas je brat zanj prosil, ste mu ga dali, da ga lahko nosi. Brat ga je nosil nekaj nedelj, potem ga pa pri njem niste več videli. Vprašali ste brata, kje ga ima, pa je rekel, da ne ve. Lansko leto ste pa pri neki ženski opazili, da nosi ta spominek. To žensko je vaša prijateljica vprašala, od kod ga ima in ji je povedala, da ga je dobila posredno od vašega brata. Vprašate, na kakšen način bi mogli dobiti nazaj ta očetov spominek, da ga ne bi nosila tuja ženska. — Ker ste sama dala spominek bratu, da ga nosi, ste mu ga pač zaupala. Če je brat ta spominek, ki ni bil njegov, podaril svojemu takratnemu dekletu in ga je deklet spet podarilo ženski, ki ga zdaj nosi, ne morete od slednje zahtevati spominka nazaj, ker ga je pač dobila od brata, kateremu ste ga zaupala. Brat vas je oškodoval in zato lahko odškodnino zahtevate le od brata. Od sedanje lastnice bi ga mogli dobiti le zlepa, to je, če ga vam ali zastopj ali pa proti plačilu primerne odškodnine vrne. Prisiliti je pa k temu ne morete.

Neveljavna kupna pogodba. R. F., R. Dobili ste parcelo v uživanje po komisiji za likvidacijo agrarne reforme. Ker ste bili v stiski, ste to parcelo prodali drugemu. Ko je po nekaj letih kupec hotel kupljeni travnik prepisati na svoje ime, je pri sodišču zvedel, da se ne more prepisati nanj, ker je bila po odloku parcela izročena vam s prepovedjo odujnitve in obremenitve. Od kupeca bi radi, da vam travnik vrne, vi pa njemu vrnete kupnino, pa kupec to noče, češ da bo parcelo vseeno užival čeprav se ne more nanj prepisati. — Travnika niste smeli in tudi niste mogli prodati. Če tega pred leti niste vedeli in ste kljub temu travnik prodali, je ta kupoprodajna pogodba protizakonita in zato neveljavna in neizpolnjiva. Pravico imate, da zahtevate od kupeca, da prizna neveljavnost sklenjene pogodbe. Kupec vam je dolžan vrniti travnik, vi ste mu pa dolžni vrniti že sprejeto kupnino. Če ste pa vedeli, da travnika niste mogli prodati, pa ste to kupcu zamolčali, potem odgovarjate kupcu tudi še za škodo, ki jo je morda utrpel, ker ste ga v prodajo neprodajnega travnika premetili, da se ni takrat odločil za nakup drugega travnika.

Razširitev služnostne pravice ni dopustna. D. A., L. Preko posestva sosed A. imate služnostno pravico poti. Vaš drugi sosed B. pa ima po lastnem posestvu po drugi strani pot do javne ceste.

Temu sosedu B. opravljate večkrat vožnje proti plačilu. Boljša in bolj prikladna vam je pot, če vozite za sosedu B. po lastnem posestvu in potem po poti preko posestva sosedu A. na javno cesto. Vprašate, če smete služnostno pravico poti preko posestva sosedu A. uporabljati tudi za vožnje, ki jih opravljate proti plačilu za sosedu B.-ja ali ne. — Služnostno pravico poti preko posestva sosedu A. imate le za gospodarske potrebe vašega posestva; po tej poti smete spravljati poljske in gozdne pridelke vašega posestva k hiši odtodno od hiše. Ne smete pa uporabljati te poti tudi še za gospodarske potrebe posestva B. kajti s takimi vožnjami bi se število dosežanih voženj povečalo, breme bi postalo sosedu A.-ju težje in bi se s tem služnostna pravica poti razširila, kar pa po zakonu ni dopustno. Svetujemo vam, da se s sosedom A. sporazumete tudi glede teh voženj, ki vam jih lahko dovoli, prisiliti ga v to pa ne morete.

Razdedinjenje otrok. L. S., P. Imate 4 otroke, od katerih dva doma delata, dva pa nočeta doma nič pomagati: kadar prideta k hiši, gledata, da bi kaj odnesla in sta vas že večkrat okradla. Klata se brez dela okoli in vam grozita s smrtjo. Ovditi ju nočete, ker vidite, da sta zapeljana in nahujskana od drugih ljudi pač pa bi ju radi razdedinili v oporoki. Vprašate, kako naj to storite. — Posledica razdedinjenja je, da pravično razdedinjeni otrok ne more zahtevati nič nujnega deleža po starših. Pogoji za pravično razdedinjenje so pa v postavi naštetih in sicer se sme otrok razdediniti: ako je zapustil zapustnika v stiski brez pomoči; ako je bil obsojen zaradi hudodelstva v kazni do smrtne, ali dvajsetletne ječe; ako trdovratno živi pohujšljivo za javno pravost; ako je izvršil hudodelstvo proti zapustniku ali pa je zapustnika prisilil k oporoki. — V vašem primeru bi mogli v oporoki napisati kot razlog za razdedinjenje to, da se kljub opominom ne lotita poštenega dela, da pohajkujeta in vam sramoto delata in tudi da vam nista hotela pomagati, ko ste bili bolni, nemočni za delo in povsem navezani na tujo pomoč. Seveda, razdedinjenje otroka lahko po vaši smrti pri zapustniški razpravi uveljavita, da razdedinjenje ni utemeljeno in bi v morebitni pravdi vaš dedič moral dokazati utemeljenost izvršenega razdedinjenja. Zato navedite vse, kar bi moglo biti pogoji za pravično razdedinjenje in tudi morebitne dokaze za resničnost navedenih pogojev. Oporoko lahko sami napišete in podpišete.

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