

nacionalnem medicinskem kongresu v Lizboni, da je stalno zavživanje mesa vzrok poapnenju žil in protina. Marsikateri je prišel zopet do krepilnega spanja, ko se je vzdržal mesnih jedi, in oni, ki trpijo na zaprtju, izboljšajo svoje stanje, ako postanejo vegetarijanci (t. j. da vživajo mesno hrano). Ako še omenim, da deluje rastlinska hrana jako pomirjevalno na razne strasti, je prednost take hrane pred mesno razvidna dovolj.

Maca.

Op ur.: Poleg teh uvaževanja vrednih nasvetov vendar opozorim matere in kuharice na članek o napačnem prehranjevanju; bil je nedavno objavljen v našem listu.

GOSPODINJSTVO ČE SVINJA ŽRE MLADIČE.

Večkrat se pripeti, da svinja, ki je skotila, požre na neusmiljen način svoje mladiče. Kmet mora tudi tako svinjo prodati ali zaklati, ker ni več priporočljiva za plemo. Kaj je krivo na tem, da svinja požre lastne mladiče? Vzroki za to so lahko različni.

Prav pogostoma se dogaja, da imajo mladi pujski jako ostre zobe. In pripeti se lahko, da prašički ko sesajo, v svoji nagajivosti ali pa vsled teža, ker jim mleko ne teče po njih želji, vgriznejo starko v ses, kar ji povzroča neznosne bolečine. Ni čuda, da se doječa svinja hudo razdraži. V takem stanju potem pomori svoje mladiče in jih požre. Če hočemo to preprečiti, moramo prašičkom zobovje večkrat pregledati, vsaj dokler sesajo. Ako zazapazimo, da imajo živalice špičaste in preostre zobe, jim jih moramo nekoliko otopiti. To napravimo na ta način, da priščipnemo zobovje z ostrimi kleščicami za ruvanje žebeljev.

Nepravilno krmljenje in oskrbovanje pa tudi večkrat zakrivi, da se starka spravi na svoj zarod. Pokladanje mesnih odpadkov ali krvi povzroči, da dobi svinja slast po mesu in da si potem, v pomanjkanju drugega mesa, privoščiti lastne mladiče. Brejim ali doječim svinjam naj se nikdar ne pokladajo mesni ali krvni odpadki. Skrbí naj se prav posebno, da se breja svinja kolikor mogoče veliko giblje na prostem in po možnosti tudi pase. (Po Gosp. v.)

IZ NAŠE SKRINJE.

NAŠI GORENJCÍ. (Nadaljevanje.)

Preja. Pred kakimi sto leti in še preje se je vsa gorenjska stran prav dolí do Ljubljane ukvarjala s prejo. Lepo je bilo gledati takole meseca junija ogromne njive višnjevo cvetočega lanú, ki je kakor morje valoval v vetru. Pozimi pa so po vseh hišah brneli kolovrati pozno v noč. Da bi si bila Gorenjka nabavljala kako drugo perilo nego platno, ki se pridelá doma, na to ni bilo niti misliti. Saj pravi pesem:

«Poštena je predica
in stara ta pravljica,
da tisto dekle kaj veljá,
ki obleko vso domačo ima.»

Od lanenega zrna, ki ga vseješ, pa do tedaj, da ti izroči tkalec izgotovljeno platno, je dolga pot in ti dá dosti opravila. To je menda vzrok, da se je zadnje čase v nekaterih krajih setev lanu precej opustila. Poleg teža je imel kmet glede perila vedno več tujih, če tudi dražjih in slabejših izdelkov na razpolago in je začel setev lanu vedno bolj opuščati ter se ukvarjati z drugimi pridelki, ki povzročajo manj opravila. To velja zlasti za kraje, ki se nahajajo v bližini Ljubljane.

Zemlja za lan se navadno pripravi na strnišču črne detelje, katera se v jeseni podorje. Spomladi se brazde dobro prekopljejo, da je zemlja zrahljana. Na tako pripravljeno zemljo se poseje lan v začetku maja (o sv. Fil. in Jakobu). Pozneje se njiva enkrat, ali po potrebi tudi dvakrat opleve. V drugi polovici meseca junija dobi lan lepe višnjeve cvetove in vsa njiva je — kakor že gori omenjeno — podobna morju. Pripoveduje se o Ribničanu, ki bi bil silno rad znal plavati. Neki hudomušnež, ki je uvidel, da je v Ribničanovi glavi vse bolj «na krako», mu je svetoval, naj se gre te umetnosti učít v morje.

«Pa kakšno je morje, kakšno pa je vendar? vprašuje radovedni Ribničan.

«Morje je velika višnjeva planjava», ga poučuje navihanec, «in če prideš do te planjave, skoči vanjo in brcaj na vse strani! Kmalu boš znal plavati.»

Ribničan vzame popotni les v roke in hajdi iskat morje. V par dneh pride do njive s cvetočim lanom. In ker ni niti morja, niti lanu še nikoli videl, je bil zadržno prepričan, da stoji pred morjem. Brez pomisleka se zavalí na njivo in začne prav pridno z vsemi štirimi opletati po cvetočem lanu. Nedaleč od ondi pa je oral gospodar in videč ta nenavaden prizor na svoji njiivi, je bil na mah pri Ribničanu in mu z bičem temeljito dokazal, da njegov lan ni prikladen za plavalno šolo.

Ko postanejo semenske glavice sivkaste, je znamenje, da je lan zrel. To je navadno v drugi polovici julija (o sv. Jakobu). Tedaj se poruje, poveže v pripravne snope in izvozi na skedenj, kjer se prične «refljati» na zato pripravljenih grabljah, katerim pravimo «gradaše». Refljanje ima ramen, glavice, to je seme, ločiti od slame. To delo je precej naporno in ga navadno opravljajo možaki. Glavice se potem suše na «dirah» (lesena sušilna naprava), ter se morajo večkrat premešati, ker zelo rade plesnijo. Suhe se omlatijo, da se dobi iz njih laneno seme, iz katerega se preša laneno olje. Prešanje (gošča) pa se pod imenom «lanene tropinje» porabi kot tečno krmilo za živino.

Slamo razgrnejo po travniku ter jo puste tam kake tri tedne, tako da jo že trava prerasča. Razgrnjeno slamo mora dež vsaj trikrat premočiti. Potem pridejo ženske in slamo, ali pravzaprav lan, pobirajo (lan vzdigujejo). Moški pa hodijo za njimi in ga povezujejo v zelo velike snope ali otepe. Vse to se mora vršiti ob solncu, ko je lan popolnoma suh. Otepe izvozijo na kak suh prostor, kjer ostanejo do časa, da prično «tretis».

Trenje lanu se prične po ajdovi žetvi, ko je več časa na razpolago. Za terišče je nalašč za to pripravljen prostor, ki je opremljen s sušilnico. V sušilnici je namreč postavljena posebna peč za sušenje lanu. Moški skrbé, da se lan sproti dobro suši, ženske ga pa tarejo z velikimi lesenimi škarjami, podobnimi slamorezni kosi.

Terišča so navadno postavljena izven stanovališč, ker je nevarnost, da se pri kurjavi zanese kaka iskra med suho slamo in lahko nastane ogenj. Pripetilo se je že marsikomu, da mu je vsled premale pažnje zgorel ves lan in je ogenj prešel celo na gospodarsko poslopje.

Terice običajno niso domače, nego najete ženske. Treti prično v zgodnjih jutranjih urah, včasih celo o polnoči in končajo tudi pozno zvečer. Ker je delo naporno in imajo poleg tega tudi zelo malo spanja, jim je seveda treba nekoliko boljše postrežbe, da ne omagajo. Pa saj to gospodinje prav rade oskrbé, zlasti še, ako je pridelek lanu bogat in je upati lepih denarcev.

Za terice se peče vedno boljši sorzični kruh (pol pšenice, pol rži). Tudi ostala hrana je boljša in obilnejša. Ob koncu trenja pride celo cvrtje na mizo. O tem je vedel še Valentin Vodnik, ki je zapel:

«Terice pogačo,
potico jedo,
lanovi Slovencem
cekine nesó.»

In ker je bil očak Vodnik prepričan, da je bil za tisto dobo lan najboljši pridelek našemu kmetu, je pripomnil šegavo:

«Bolj ko bo pridna
po zimi predica,
dalj' bo rožljala
pod palcem petica.»

Ker so terice večinoma zdrave, močne in krepke ženske in ker je, kakor sem že prej omenila, njihovo delo precej naporno, je razumljivo, da imajo tudi večjo slast do jedi. Med poredneži, ki jih tudi pri nas ne manjka, je že od nekdaj udomačen izrek, ki pravi, da terica ni nikoli sita. O tem sta se v Zavrhu nekoč prepirala soseda Mik in Matjaž. Prišlo je do stave, in sicer za en stari bokal vina. Ako bo Mik, ki je trdil, da se terica dá nasititi, to tudi dejansko dokazal, potem Matjaž plača stavo. V nasprotnem slučaju naj pa plača Mik.

Poskusila sta takoj naslednji dan. Mikova žena je imela od moža nalog, naku-

hati tericam še enkrat toliko kakor navadno, torej ni zlomek, da bi ne imele dovolj.

Terice so z veliko slastjo hrustale božje dari in ko je bil obed končan, jih vpraša Mik:

No ženske, ali ste site?>

«Seveda smo», odgovore terice vse vprek in se usujejo iz hiše. Srečni Mik je že hotel skočiti do Matjaža, toda ta je že stal na njegovem vrtu pod neko slivo, ki se je kar šibila zrelega sadja.

Ko so stopale terice mimo, je navihani Matjaž potresel slivo tako močno, da se je zrelo sadje kar usulo na zemljo. Ženske, videč toliko vabljuje dobrote na tleh, so se pričele sklanjati in vsaka je pobrala par komadov.

«Ha, ha» se je zokrohotal Matjaž na vse grlo in klical iz hiše stopivšemu Miku: «Glej, sosed, če bi bil ti terice popolnoma nasitil, gotovo ne bi sedaj pobirale teh sliv.»

Miku res ni kazalo drugega nego plačati bokal vina, katerega je popil skupno s prebrisanim sosedom.

(Dalje prih.)

Manica.

KNJIŽEVNA POROČILA

«Zaročenca» (I promessi sposi), milanska zgodba iz 17. stoletja. Odkril in prenašal Alessandro Manzoni. Poslovenil dr. Andrej Budal. Izdala in založila «Narodna knjigarna» v Gorici v letu 1925. Tiskala «Narodna Tiskarna» v Gorici. Cena broširanemu iztisu L 30.—, vezanemu L 34.—, po pošti 3 lire več. Za Jugoslavijo (franko) brčširanemu iztisu 85 Din, vezanemu 95 Din. — Obsega: 576 strani in 36 ilustracij. Velikost 18×25 cm.

Slovinci smo s to izdajo dobili izboren prevod italijanskega romana «Zaročenca» (I promessi sposi) svetovnega slovesa, katerega je v letu 1842. po dvajsetih letih dal na svetlo sloveči italijanski romanopisec Alessandro Manzoni. Prva italijanska izdaja tega romana je bila takoj razprodana, in sloves Manzonijevih «Zaročencev» je zavzel ogromne dimenzije navdušenja ter prestopil državne meje. Veliki narodi so roman takoj prevedli na svoje jezike, in tako je postal roman «Zaročenca» prava duševna hrana vsega naobraženega sveta. V sami Italiji je ta roman dosegel že nad 150 izdaj. Polne so ga ljudske, srednje in visoke šole zbog svoje visokokulturne, moralne in vzgojne vsebine, kakor tudi zbog napeto zanimive snovi, ki je vzeta iz življenja milanskega ljudstva v strašnih dnevih kuge, vojske, ropov in požigov od strani razbrzdanih plemičev. V to skrajno napeto opisovanje je vpletena ljubavna tragedija lepe mladenke Lucije z Renzom, ki sta morala prenesti nadčloveške žrtve, da sta kncnečno dosegla svoj cilj — poroko.