

Čim več buč – tem več maščob

Zadnji čas za sajenje buč – Letos naj bi posadili čim več buč za izdelavo olja

Ljubljana, 18. maja.

V »Kmetovalcu«, v 3./4. st. ki je pravkar izšla, čitamo članek inž. Fr. Mikuža pod naslovom »Sadite buče za izdelavo olja!« Leto za letom priporočamo, naj bi se naši kmetje oprijeli pridelovanju buč za izdelovanje olja, a brez očetega uspeha. Prejšnja leta so bili propagatorji pridelovanja buč za izdelavo olja pri našem osamljeni. Tedaj se tudi niso oglašali strokovnjaki. Tudi tovarne olja si najbrž niso obetale kaj resnega od podobne propagande. Zdaj je drugače in morda bodo kmetje posadili kaj več buč letos. Zdaj je zadnji čas za sajenje buč. Buče navadno sadimo hkrati s koruzo, vsaj v krajini, kjer je pridelovanje buč bolj razširjeno.

Bučno olje je dobro

Se pred leti bi slabo naleteli, če bi trdili, da je bučno olje dobro – pri naših meščanih, ki so cenili le fino namizno olje. Mnogi bučnega olja sploh niso poznali. Drugim, ki so ga poskusili, se je zdelo neuzitno. »Štajerska« pa, ki so bili vajeni bučnega olja ter teci redili, da je med vsemi jedilnimi olji najboljše in najredilnejše, so pogosto zmanj iskali v Ljubljani to dobro zabele. Odjemalec je bil malo, zato se trgoval niso radi zalagali z bučnim oljem, ki so ga posušile v Ljubljano štajerske tovarne olja. Ko se se pa razmere spremene, da se je bučno olje začelo bolj širiti tudi v Ljubljani, je bilo vedno več ljudeljev »štajerske zabele«. Številni meščani so spredeli, da je bučno olje, ki se navadis nani, mnogo okusnejše – seveda pa ne sme biti pokvarjeno, »štalovat« – in da več izda. Jedi, zabeljene z njim, so okusnejše, zlasti salate. Krompirjava salata dobri poseben okus ter je mnogo boljša kakor zabeljena z drugim oljem. Sicer je pa bučno olje uporabno prav tako za vse jedi kakor druga »namizna« olja. Bučno olje tudi ne smrdi. Skratka, bučno olje je zelo dobro. Ko so se pa mnogi navadili nani, ga niso mogli več kupovati.

Zakaj ne izdelujejo bučnega olja v Ljubljani?

Meščani so se vpraševali, zakaj vendar ne izdelujejo bučnega olja tudi v Ljubljani. Zdeli so, da v naši pokrajini kmetje ne pridelujejo buč za izdelavo olja, temveč le za živilsko krmo. Buče so pokrili s semenjem vred, navadno nezrele. Posebno mnogo jih pa tudi niso nikjer pridelovali. Sicer tudi niso imeli skošenj za pridelovanje buč ali. Bučam je treba precej gnojiti, a naši kmetje so jih pridelovali le kot postranski pridelki, za krmo, tako da se jih je zdelo vseeno, kakšne so pridelali in koliko je bilo pridelka. Tudi na vrste se niso ozirali. Prav tako se pri nas ni moglo prav razširiti pridelovanje sončne. V zadnjih letih je bilo precej propagande za pridelovanje sončne. Tovarna olja si je prizadevala, da bi se pridelovanje buči bolj razširilo. Dokazovali so, da bi Ljubljanska pokrajina lahko pridelala dovolj sončne za svoje potrebe po maščobah. Toda pri nas – kakor menda tudi drugje – je zelo težko premakniti kmeta, da bi se oprilj česa novega.

Drag »motor« za pridobivanje maščob

Inž. Mikuž pravi v omenjenem sestavku, da so zadnje čase spoznali v vseh delih, da je pridelovanje živilskih maščob dražje, počasnejše in bolj tveganje kakor pridelovanje oljnih rastlin v izdelava olja iz njih. Pritis je sovražnino drag »motor« za pridobivanje maščob. Pridelovanje oljnih rastlin se je razširilo tudi v pokrajini, kjer prej oljni rastlini niso gojili. Površine, posejane z oljimi rastlinami, so se povečale v naprednih kmetijah že dežela za 20–30%. Izredno se je zlasti razširilo pridelovanje oljnih rastlin v Nemčiji, tako da je zavzelod od 1. 1937, ko je obdarena površina znašala 63.000 ha, leta 1941 225.000 ha.

Kaj naj bi pridelovali pri nas

Pri nas je med oljnimi rastlinami najbolj prideljivo pridelovanje buč in sončne. Izbrati bi pa morali primerne vrste teh rastlin, kakršne najbolje ustrezojajo v naših razmerah in dajejo največ izvrstnega pridelka. Pri tem bi naj upoštevali, da nam pridelka nudita mnogo tudi v mirnem času; pridelovalci bo imel tudi tedaj lepe dohode. Pridobivanje maščob je vedno neobhodno potrebno. Postransko nam pridelovanje buč in sončne, odnosno izdelava olja, nudi tudi izvrstno živilsko krmo, stropine, ki vsebujejo mnogo beljakovinastih hrani. Če krmimo s takšno krmo krate, se zelo poveča molnost krate, mlada živila pa nagni rase. Naše podnebje je dovolj ugodno za pridelovanje buč in sončne, morda ne manj kakor na štajerskem in Hrvatskem.

Navodila za pridelovanje buč

Strokovnjak nudi navodila za uspešno pridelovanje buč. Pravi, da buč ne sadimo pred majem, kajti buta je zelo občutljiva za mraz kakor n. pr. fižol. Buče navadno sadimo v prvi polovici maja. V krajih, kjer pridelujejo korizo, buče navadno sade hkrati s korizo. Za pridelovanje je najprimernejša srednje težka zemlja, dobro pognojena globoko. Manj primerena je pesčena zemlja, tudi tu v nji buče dobro uspevajo, če ni suš. Priporedljivo je pridelovanje buč na Barju, kjer je zemlja primočrno osrena in kjer vsebujejo mnogo sprošten ter redilnih snovi. Sicer je pa treba bučam dobro gnojiti s hlevskim gnjem. Dognano je, da buču v dobro pognojeni zemlji prej cveto to da je manj jalovih cvetov. Čim prej buča cvete, tem prej dozori, kar je zelo pomembno, kajti nezrela buča nima zrelega in dovolj razvitega semena. Najbolje je, če gnoj podorjemo že jeseni. Računajo, da je treba na ha zemlje 300 do 400 stotov gnoja. Priporedljivo je, da dodamo fosfatna gnojila, kajti rodvitnost buč se poveča s fosforjevo kislino in peske so težje. Na ha zemlje je dovolj za gnojenje 400–500 kg kostne mokre jeseni ali 200–300 kg superfosfata spomlad. Pridelovalci morajo vedeti, da ne kaže mnogo gnojila s kaljivimi in dušičnimi umetnimi gnojili, kajti dogmano je, da tudi najmanjša preoblikova kalija in duška zadrži cvetanje buč, tako da se pozno zori in pogosto ne more dozoret.

Saditev in obdelovanje

Buč navadno nikjer ne pridelujejo samih. Sadijo jih med krompir in korizo, odnosno ob robovih njiv. Strokovnjak priporoča,

seme pred saditvijo namakamo 24 ur, kar izkušeni pridelovalci tudi delajo. Lahko pa damo same tudi, da se navlazi, v zabor med mokro žaganje. Namoceno same vskali več dni prej, v toplem vremenu v 8–10 dneh. Buče ne sade, čeprav jih pridelujejo v večjem obsegu, s kakršnimi posebnimi pridomiki, temveč propusto z motikanji v jamicu. Strokovnjak priporoča, naj bi jih sedili v razdalji po 2 metra, če je zemlja dobra, v slabši zemlji pa po 3–4 metre razstavljenje in dozore ob pravem času. Vsa obdelovalna dela morajo biti končana že junija, kajti vsa poznejša prestavjanja ter premikanja bi le skodovala. – Buče, posamezne sredi maja, začne zoreti septembra. Plod je zrel, ko se včina listja posuši in buča votlo zadoni, ko po njem potrčamo. Zrela buča ima trdo skorjo in lepo porumeni. Semenje vsebuje tem več olja, čim bolj je buča zrela, zato je priporočljivo, da buče se nekaj tednov pozorijo, spravljeno v vetrovnih in suhih legah do buče celo koton vmesni sedež 30% več pridelka, kakor če bi pridelovalci same, pravi strokovnjak. Zelo priporočljivo je dodatno gnojenje bučam ob sajenju. To se pravi, da izkopljemo malo globlje jamicu ter vanje vržemo nekaj gnoja ali dobre komposta. Gnoj pokrije zemljo ter ga potlačimo. V takem pridomiku kupčke gnoja v jamicah potem sadimo buče: zasekamo z motikom in vržemo v zasekko po 6 do 8 zrn, ki morajo biti približno 5 cm globoko v zemlji. Če vzklikuje preveč semen, pustimo na vsakem kraju samo po 4 močnejše rastline, druge izpol'zmo. Buče je treba okopavati in ospavati prav takoj kakor krompir. Koristno je,

če jih okopljemo dvakrat. Strokovnjak priporoča, da na vsaki rastlini pustimo le 2 do 3 buče, ker se potem hitreje in lepo razvijejo in dozore ob pravem času. Vsa obdelovalna dela morajo biti končana že junija, kajti vsa poznejša prestavjanja ter premikanja bi le skodovala. – Buče, posamezne sredi maja, začne zoreti septembra. Plod je zrel, ko se včina listja posuši in buča votlo zadoni, ko po njem potrčamo. Zrela buča ima trdo skorjo in lepo porumeni. Semenje vsebuje tem več olja, čim bolj je buča zrela, zato je priporočljivo, da buče se nekaj tednov pozorijo, spravljeno v vetrovnih in suhih legah do buče celo koton vmesni sedež 30% več pridelka, kakor če bi pridelovalci same, pravi strokovnjak. Zelo priporočljivo je dodatno gnojenje bučam ob sajenju. To se pravi, da izkopljemo malo globlje jamicu ter vanje vržemo nekaj gnoja ali dobre komposta. Gnoj pokrije zemljo ter ga potlačimo. V takem pridomiku kupčke gnoja v jamicah potem sadimo buče: zasekamo z motikom in vržemo v zasekko po 6 do 8 zrn, ki morajo biti približno 5 cm globoko v zemlji. Če vzklikuje preveč semen, pustimo na vsakem kraju samo po 4 močnejše rastline, druge izpol'zmo. Buče je treba okopavati in ospavati prav takoj kakor krompir. Koristno je,

DNEVNE VESTI

— Dar rimske vlade madridskemu vseučilišču. Iz Madrixa poroča: Italijanski послanik Paolucci de Calboli je izročil v imenu italijanske vlade književnostni fakulteti madridskega vseučilišča zbirko 450 del najpomembnejših italijanskih piscev in avtorjev. Izročitev del je bila v okviru posebne slovenske, v kateri je izrazil fakultetni dekan Eloy Gullon prisrčno zahvalil.

— Na polju slave je padel pionir Ottorino Perri, po rodu iz Cremona. Bojeval se je na Hrvatskem proti upornikom, kjer je žrtvoval svoje življenje.

— Topel sprejem vrnivih se vojnih ujetnikov v Barju. Z motorimi ladjami Gradišca, Citta di Tunisi ter Argentina se je vrnil v domovino 2411 vojnih ujetnikov, ki so se izkrali v Barju in ki so bili po posredovanju Rdečega polumeseca v Smirni zamenjani z angleškimi vojnimi ujetniki. Ob njihovem prihodu so jih sprejeli s prisrčnim pozdravom strankin nač. inšpektor pro. Dadolab, kot zastopnik ministra Score, poveljnik bariskoga armadnega zbora kot zastopnik vojnega ministra, nadalje prefekt, poveljnik letalskega oddelka, barski nadškof, Zvezni tajnik in drugi oblastni ter strankini predstavniki. Ljudstvo jih je toplo pozdravljalo.

— Nemški likovni umetniki razstavljajo v Cremoni. V skladu z dogovorom med predstavniki nemškega tiskovnega in propagandnega ministarstva, hannoverskega gaučaljterja, odbora za kulturno sodelovanje med Cremono in Hannoverom ter uradnika cremonskih umetnostnih manifestacij bo otvorjen dne 6. junija umetnostna razstava, na kateri bodo zbrali svoja dela likovni umetniki iz Saksonije. Vseh razstavljenih umetnin bo okoli 200. Svetišči otvoriti bodo prisostvovali gaučaljter in župan hannoverski ter drugi odlični rajhovski predstavniki. Razstava bo v prostorih palace Afaitati in bo trajala 15 dni.

— Smrt italijanskega generalnega konzula v Bordeauxu. V Bordeauxu je umrl italijanski generalni konzul dr. Alojz Dražgo. Pokojni je bil rojen v kraju Nervi leta 1891. Udeležil se je prve svetovne vojne 1914 do 1918 v svojstvu četnika-zdravnik. Po letu 1918 se je posvetil diplomatski karieri, v kateri je naglo napredoval.

— Sestanek lekarjev v Sjeni. V Sjeni je bil v dan sestank vseh lekarjev iz sienške pokrajine. Na njem so poročali lekarjem arsarijem, vseh lečilskih docentov in zanimivih znanstvenih medicinskih izseljencev v zadnjem času. Zbrani lekarji so ob sklepu počastili spomin lekarjarju prof. Cesara Dorija, ki je padel na ruski bojišči.

— Ogrski kralj ciganov je umrl. Ogrski kralj kralj Raszder 36. je umrl v starosti 84 let. Skozi desetletja je bil nekranji kralj ogrskih ciganskih godbenikov in budimpeštanskega neživljenja. Potoval je po vsem svetu, bil je tudi izven ogrskih meja zelo znan. V zadnjih letih se mu je slabo godilo, umrl je v revščini Budimpešti dne 19. aprila 1941. Udeležil se je prve svetovne vojne 1914 do 1918 v svojstvu četnika-zdravnik. Po letu 1918 se je posvetil diplomatski karieri, v kateri je naglo napredoval.

— Sestanek lekarjev v Sjeni. V Sjeni je bil v dan sestank vseh lekarjev iz sienške pokrajine. Na njem so poročali lekarjem arsarijem, vseh lečilskih docentov in zanimivih znanstvenih medicinskih izseljencev v zadnjem času. Zbrani lekarji so ob sklepu počastili spomin lekarjarju prof. Cesara Dorija, ki je padel na ruski bojišči.

— Sadjar in vrtnar je v svojem jubilejnem letu, po 30 letih izhajanja, začel izhajati kot zbornik poučnih poljudnih, a vendar strokovnjakovih sestavkov za sadjarje in vrtnarje in sploh obdelovalce zemlje; sadjaršči in vrtnarsko glasilo v globino 120 m tudi nesrečni Berton, ki so ga našli planinski tovariši mrtvega na dnu preprave. Berton je bil v švicarskih planinskih krogih zelo znani in priljubljen vodnik, zaradi svoje zanesljive spremnosti in previdnosti.

— Italijanski filmi v inozemstvu. Agencija »Agito« poroča: Izvoz italijanskega filma proizvodnje in vnozemstvu zelo narašča. To razširjenje slovesa italijanskega kinematografske umetnosti gre predvsem na račun organizacije izvozne službe, ki je osredotočena pri C. E. F. I. Italijanske filmske družbe delujejo z velikim uspehom v Berlinu, Budimpešti, Bukarešti, Zagrebu, Beogradu, Parizu, Nizzu, Sofiji, Istanbulu in Atenah. Uspehi tega delovanja so zelo lepi. V preteklem letu je izkazovalo čisti dobitek italijanskih filmskih izvozničnikov nad 35.000.000 lire.

— Obnova starinskega gledališča v Trnju. Zgodovinsko gledališče v Trnju, ki spada med najstarejše apelikalske gledališča in ki je bilo zgrajeno v 18. stoletju, bo v kratkem na novo otvorjeno. Restavracijska dela bodo vrnili starinsku gledališču prvotno obliko in lepoto.

— Sadjar in vrtnar je v svojem jubilejnem letu, po 30 letih izhajanja, začel izhajati kot zbornik poučnih poljudnih, a vendar strokovnjakovih sestavkov za sadjarje in vrtnarje in sploh obdelovalce zemlje; sadjaršči in vrtnarsko glasilo v globino 120 m tudi nesrečni Berton, ki so ga našli planinski tovariši mrtvega na dnu preprave. Berton je bil v švicarskih planinskih krogih zelo znani in priljubljen vodnik, zaradi svoje zanesljive spremnosti in previdnosti.

— Nov slovaški mesečnik. Te dni bo izšla prva številka novega slovaškega mesečnika »Naš narod«. Novi mesečnik bo izhajal kot glasilo slovaško znanstvenega zavoda za inozemske Slovake.

— Razdeljevanje rabljenih poljedelskih traktorjev. V smislu sporazuma s poljedelskim ministrom in s pristojnim tehničnim korporacijskim odborom je odredil Korporacijski minister, da bodo mogli imetniki poljedelskih traktorjev, ki so jih dobiti na podlagi zadevnega potrdila poljedelskega ministarstva, obdržati te samo potem, ko si zagotovijo s strani imenovanega ministarstva zadevno dovolilnico. (Agit).

— Bolgarska mladenka je menjala spol in šla k vojakom. Sofijski dnevni objavljajo zelo obširno poročilo o nenavadnem primeru 20letne kmetice iz vasi Kornica v Južni Bolgariji. Ljudje so že delj časa opazili, kako je mladenka hladna napram vaškim mladeničem. V zadnjem času so se poročali, da je mladenka čudni znali, ki so pričali o spolnih spremembah v njenem truplu. Obrnila se je do zdravnika, ki je nasvetoval, da se odloči za kirurško operacijo. Mladenka je ubogala, operacija je bila uspešna. V bolnišnicu je šla kot Janka, odhajala pa je kot Janko, na sebi je imela v mladeniču pretvorjena mladenka moško oblike. Čim je Janko zapustil bolnišnico, je izrazil željo, da bi ga pregledala vojaška zdravniška komisija in da bi bila uvrščena v primereno vojno formacijo. Ravnno te dni so bili namreč pozvani pod orložje bolgarski mladeniči Jankovega letnika, kar ga je napotnil k tej odločitvi.

— Tragična smrt preizkušenega planinskega vodnika. Posebna skupina planincev je hotela te dni dozvati vrh na ravno težke planinske ture s pohodom na vrhove Lausze. Ta planinski izlet je se končal s smrtno planinskega vodnika Eugena Berton. Pri vzpenjanju na omenjene planinske vrhove je bilo udeležnih 6 moških, ki so vsi veči plezanja. Bili so dobro opremljeni s potrebnimi plezalnimi pripravami. Značilno je, da ni bilo meh udeleženci planinske-

— Novi (Turjaški) trg 5. Priprava za malo maturo. Posebej ponavljamo z dijaki 3. in 4. razredov gimnazij in mčšanskih šol snov iz matematike, italijansčine in slovenščine. Dopolne in popolne. Honorar za 1 u

