

Gospodar in gospodinja

LETO 1942-XX

4. FEBRUARJA

STEV. 6

V prazno krmimo

Kakor znano, je oblast zvišala količino teže, ki jo je dolžan vsak živinorejec oddati v enem letu, od 20% na 25% žive teže vse živine. To se pravi, da bo moral dati kmet, ki ima živine v skupni teži n. pr. 2500 kg, od te živine 625 kg letno, dočim je bil do sedaj obvezan oddati 500 kg.

Nastane vprašanje, ali naš kmet priredi na leto pri svoji živini eno četrtno prvotne teže, ki jo je sedaj dolžan oddati. Če bi je ne priredil, bi začela naša živinoreja nazadovati, ker bi več oddajali kakor pa priredili. To vprašanje je za naše kmetijsko gospodarstvo osnovne važnosti. Zato je bil umesten svoječasni članek inž. Ivana Oblaka v »Orač«, kjer opozarja naše kmete na zahtevo sedanjega časa, ki se glasi: Hitro rediti. O istem predmetu razpravlja v letošnji januarski številki »Orač« tudi inž. O. Muck, ki svari kmečke gospodarje, naj ne puste, da bi živalski »stroji« tekli v prazno. To vprašanje je danes tako važno, da moramo tudi v »Gospodarju in gospodinji« spregovoriti o njem in seznaniti široki krog svojih bralcev vsaj z glavnimi mislimi o tem predmetu tem bolj, ker je nevarno, da bi nam 25% obvezna oddaja živine začeli zniževati stanje goveje živine. Temu odstotku obvezne oddaje se pridružujejo še razmeroma nizke cene živine za zakol, ki zmanjšujejo pri rejcu voljo do večje prireje in boljšega blaga tako, da je stvar v resnici vredna in potrebna temeljitega premisleka in pravilne odločitve.

Ni nobena novost pri nas, da je živinoreja temelj naših kmetij. Po stanju goveje živine se v glavnem ocenjuje velikost posestva. Koliko glav živine redi? — to je bolj odločilno pri oceni, kako je kmetija trdna, kakor vprašanje: Kako velik je grunt? Nazadovanje v živinoreji bi najbolj usodno prizadelo naše celokupno kmetijsko gospodarstvo; zato bomo iz omenjenih člankov povzeli glav-

ne misli in jih razgrnili pred naše bralce, da preprečimo gospodarsko nesrečo slovenskega kmeta.

Vsak kmet si mora biti na jasnem, da sleherni živo bitje potrebuje nekaj hrane za golo preživljanje, torej za svoj obstoj. Živalski organizem primerjajo s strojem, ki tudi za prazen tek rabi nekaj »kuriva«. Jasno je pa, da od praznega teka nima nihče ničesar, električna sila ali bencin ali nafta se pa le troši, poleg tega se pa še motor brez haska obrablja. Podobno je pri živali. Kadar krmiš žival samo toliko, da jo ohraniš pri življenju, a od nje nimaš nobenih koristi (nič ne prirediš na teži, ne dobiš no mleka, ne dela itd.), krmiš v prazno. Zraven imaš pa lahko še izgubo: kajti živinče se stara, postaja bolj in bolj zahujeno in zanemarjeno ter zmeraj manj vredno. Takšna reja živine je gotova izguba.

Vem, kaj si mislite: tako brezpameten vendar ni noben kmetovalec, da bi držal zastonj, brez koristi, živimo v hlevu. Nekaj že ima dobička od nje. Nekaj izkupi za mleko, nekaj mu odsluži z delom, nekaj je vendarle prireje s telički in končno — gnoja je tudi treba. Je že res, da čisto zastonj malokdo krmi, a res je tudi, da več ko napol zastonj krmi svojo živino prav veliko naših gospodarjev. In to je morda še bolj nevarno kot prvo. Zakaj kmet, ki od svoje živine nima res nobene koristi, je kmalu na robu propada. Njegovo napačno gospodarjenje pade vsakemu v oči. Na kmetijah pa, kjer hočejo veljati za dobre kmete, pa jim vendar živina napol zastonj stoji v hlevu, ne da bi se to tudi na zunan pokazalo in da bi to tudi sami občutili, iščejo vzrokov za »gospodarsko krizo« kmetije ponavadi povsod drugod prej ko pri vzdrževanju živine. Če se takšnemu stanju živinoreje pridruži naenkrat obveznost, da mora kmetija oddati določeno količino živine za zakol po določeni maksimalni ceni, se pokaže, da na-

čin reje ni v skladu z zahtevki časa in razmer.

V gospodarstvu je namreč vedno treba gledati in računati naprej. Vojne in sedanjih prisilnih odredb bo konec, a napolnjen hlev bo težko napolniti. Zlasti v kmečkem gospodarstvu se gospodarske pogreške dolgo čutijo. Ne bo torej nič nápak, če že sedaj mislimo na to in storimo vse, da se nam hlevi dobre živine preveč ne izpraznijo. Ker je pa 20% žive teže treba oddati, moramo pač dovolj prirediti. Gre torej za večjo proizvodnjo v živinoreji.

Kaj pravijo strokovnjaki? Pravijo, da pri tem vprašanju ni toliko važno število živine, ampak količina proizvodnje v določenem času. To se pravi: gre za to, koliko kilogramov mesa, mleka, masti telet proizvede recimo v enem letu. Treba je čim hitreje in čim več proizva-

jati, kar je mogoče edino s smotno in gospodarsko pravilno rejo in krmljenjem.

Poslušajmo, kaj pravi glede našega krmljenja inž. Oblak: »Mnogo naših kmetov ima sicer poln hlev živine, a koristi nima ali pa je ima veliko manj kot kak manjši, naprednejši živinorejec, ki ima še enkrat manj živine, pa jo pravilno krmi, vzreja in ima dobro pleme. Marsikak kmet ima v jeseni boljšo in težjo živino kot meseca aprila ali maja. Vso zimo je pripravljal krmo in vse pokrmil, živina pa ni nič pridobila na teži, krave niso molzne, niso postale breje, ali pa so predčasno povrgle...« (Orač 1941, šte. 3).

Ali ni opravičen naš naslov, da v prazno krmimo? Treba bo delati drugače, da jo bomo kljub predpisani oddaji živine — srečno izvozili — v boljše čase.

Osnovne potrebe našega kmeta

V današnjih časih so važne tri osnovne potrebe našega kmeta.

1. Obča izobrazba. Ponosni smo lahko, da imamo pri nas tako malo nepismenih in da v tem pogledu lahko tekmujeemo z najbolj kulturnimi narodi sveta. Zato kmet, ker si pismen, izpopolni svojo izobrazbo s čitanjem strokovnih knjig in člankov, koristil boš sebi in narodu! Sama tvoja prirodna inteligenca ni dovoljna! Naš kmet mora dobiti več prosvete in znanja. Potom knjige in čitanja naj se mu odpro oči in razširi obzorje. Večja izobrazba ga bo prisilila, da bo postavil svoje življenje na boljšo podlago.

2. Strokovna kmetijska prosveta. Vzporedno s splošno izobrazbo, mora pri našem kmetu rasti zanimanje, ljubezen in priprava za njegovo delo. Stare navede, ki jih je podedoval po očetu, naj izpopolni in išče naj novih, uspešnejših načinov dela. Vse življenje se posodablja, in tudi kmet se mora oprijeti novih, koristnejših sredstev.

Zlasti, naj se naš kmet zanima tudi za večjo uporabo umetnih gnojil, da bo posebno danes, ko tako lahko vse poljske pridelke proda, čim več pridelal na manjši površini. Zanima naj se za gojenje boljše krme, za ureditev pašnikov,

za sodobnejšo gojitev živine. Domača obrt naj se pri nas razširi in izpopolni ter nudi našem kmetu nov izvor dohodkov kot dopolnilo k poljskim proizvodom. Z večjim zanimanjem naj naš kmet obiskuje kmetijske tečaje, dobro naj sledi predavanjem. Zahteva naj pojasnila v posameznih vprašanjih in izmenja naj misli s predavatelji. Na tečajih naj si pridobi čim več znanja in izkustev, katera naj pozneje praktično izkoristi na svojem posestvu.

3. Zadrúžna akcija. Čim bolj se bo naš kmet kulturno preporodil, čim bolj se bo strokovno-kmetijsko izobrazil, tem lažje bo zadrúžno delo na kmetih. Nikdar ni bila večja potreba po zadrúžnih-kmetijskih ustanovah, kot je danes. Pri tem ne smemo pozabiti, da je to težko delo, ki zahteva od svojih članov mnogo napore in časti ter poštenja. Vedeti moramo, da je zadruga, ki nima dovolj zadrúžne vesti, na slabih temeljih in nudi slabe izgleda za uspešen razvoj poslovanja.

Skozi naša sela mora priti jak val zadrúžne misli, da se bo preko te zadrúžne misli vlivala v našega kmeta volja za zadrúžno delo. S pomočjo zadrúžništva se morajo naši kmetje poučiti, kako si bodo pomagali sami sebi, a ne da samo čakajo na zunanjo pomoč.

Sadne podlage

(Novodobno sadjarstvo).

V vinogradništvu so pričeli vzgajati podlage, čim je nastopila trtna uš t. j. približno pred 60 leti. Vsak vinogradnik je več ali manj poučen o uporabnosti ameriških podlag za posamezne zemlje in druge razmere. S slično vzgojo podlag so pričeli tudi v sadjarstvu šele pred nekaj desetletji ter so na znanstveni podlagi vzgajali razne podlage za posamezna sadna plemena. Največ zaslug na tem polju imajo predvsem Angleži, pa tudi Rusi in Nemci. Z izbiro in križanjem so vzgajali nove podlage, ki se dajo razmnoževati na vegetativni (s potaknjenci) način. Ta način vzgoje pravnih podlag za sadna drevesa je gotovo najpopolnejši in tudi najboljši.

Resnica je, da opazamo v sadnih vrtovih pri eni in isti sorti večje ali manjše razlike v rasti drevesa, v obliki krone, v rodovitnosti itd. Vzrok tem razlikam je iskati v glavnem ravno v različnosti podlag. Podlage, ki smo jih vzgajali iz semena, niso nikdar enakih lastnosti, pa če tudi smo vzeli seme od ene in iste rastline, temveč so to mešanci. Ta razlika v pridelkih znaša včasih do 50% pri eni in isti sorti, cepljeni na razne podlage. Človek ne bi mislil, da je vpliv podlage na žlahtni del večji nego narobe. Iz povedanega sledi, da so tudi gozdni divjaki (lesnike in drobnice) velika mešanica, od katerih se ena dobro obnese kot podlaga, druga spet ne. Povprečen sadjar si ne beli glave ako mu je ta ali ona lesnika odpovedala, katero je posadil in precepil blizu doma. Zato tudi široka praksa ni polagala velike važnosti na te razlike, ter jih je prezrla. Še večja razlika pri podlagah je pa pri šibko rastočih podlagah, na katerih vzgajamo pritiklavce. O teh podlagah pa naslednje.

Zaenkrat se hočemo omejiti samo na jabolčne podlage. Za visoko- in srednje-debelno drevje vzgajamo od nekdanj divjake iz semena krepko razvitih lesnik. Pa tudi nekatere žlahne storte daje izvrstno seme za podlage na primer: zlata parmena, tafelček, Haberjev moštnik, Baumannova reneta itd. Manj vredno seme pa dobimo na primer: od bobovca, od raznih kosmačev in drugih. Pri izbiri semena je potrebna velika previdnost. V interesu sadjarstva je, da se uporabljajo

jo za podlage bolj srednje močni divjaki, ki smo jih vzgajali iz semena. Kajti to drevje začne prej roditi, kakor ono, ki je bilo cepljeno na preobohotno rastočih podlagah. Znano je, da premočno razvito mlado drevo slabše rodi, in tudi veliko pozneje (šele po 12 do 15 letih) kakor prej navedeno šibkejše.

Za pritlične jabolane so na Angleškem vzgajali razne tipe podlag, ki jih zaznamujejo z rimskimi števkami, in sicer potom selekcije iz ene same matične rastline. Te podlage imenujejo po znamenitem znanstvenem angleškem kraju East Mallingu (izg. Ist Moling.) ki jih pišemo s kratico E M od I — XVIII.

Za vretenčasti grmič-k, to je za obliko bodočnosti, sploh za pritlične jabolane, manjših oblik je Malus EMIX (Pirus malus je latinsko ime za jabolano), najprikladnejša podlaga. Je to rumeni paradiževce, z Metza. Na njem cepljene sorte zarode že po drugem, tretjem letu po saditvi, sadje je debelo in lepe žive barve ter izborne kakovosti. Zahteva pa dobro obdelano, in rodovitno in zmerno vlažno zemljo; na travnati ruši in težki zemlji ta podlaga ne uspeva. Za bolj suha, vroča tla (v katerih uspeva še rž) se priporoča podlaga Malus E M II. Za prav puste manj rodovitne zemlje in za večje pritlične oblike tudi za vzgojo poldebelega drevja se sponaša pa širokolistni angleški paradiževce Malus E M I.

Nikdar pa ne smemo vzgajati vretenčastih grmičkov na podlagah Malus E M IV, pa tudi Malus E M I in na zboljšanega dusenca Malus E M V ne, za boljše zemlje, ki so primerne za pridelovanje pšenice, detelje ali okopavin. Dognalo se je, da je podlaga Malus E M V zelo občutljiva za vremenske neprilike, pa tudi pridelek po kakovosti ni vedno na višku; ta podlaga je žal pri nas zelo razširjena.

V večjih drevnicah porabljajo kot podlago za visoko in poldebelno drevje Malus E M XVI ketzinski ideal, ker se okulacija dobro prime, drevje raste močno, začne pa kasneje odganjati, spomladi pa tudi pozneje roditi. Ta podlaga je zelo priporočljiva za mrzlejšje lege, a za vzgojo vretenčastih grmičev je ne-sposobna.

Posejmo le zdravo seme

Zadnjič smo pregledali, kako moremo ugotoviti, katero seme je zdravo, dovolj kaljivo in vredno, da se poseje. Predvsem moramo vedeti, da prestano seme, čeprav vzkali, ni enakovredno dobremu, mlajšemu semenu, ki ima v sebi dovolj življenjske moči, vode in hranil, ki naj prehranijo kalček prve dni, dokler mlada rastlina ne požene koreninice.

Težko je povedati, katero seme ni zdravo. Zato imamo posebne preizkuševalne naprave, vendar se da tudi po videzu, vonju in trdnosti ugotoviti dozorelost in življenja zmožnost semena. Trdo, kleno, prijetnega vonja, pravilne barve, primerno debelo seme je vselej zdravo, dočim izgubi bolno ali pokvarjeno seme tipično barvo, lesk, vonj in klenost. Takega semena ne sejmo!

»Kakršno seme, takšna žetev,« pravi star pregovor in to gotovo drži. Zato moramo pred nakupom semena dodobra premisliti in preudariti, katere vrste zelnjadi bomo gojili. Po naših kmetijskih vrtovih se vse preveč sadi in neguje le enostranska povrtnina: zelje, solata in to samo berivka in nekaj letne, mogoče še nekoliko korenja in petršilja. Drugega ne poznajo. O ohrovtu, špinaci, kolerabicah, paradižniku, cvetači, zgodnjem krompirju, poru, čebuli, česnu, zelenj in o pozemeljskih kolerabicah po mnogih kmetijskih vrtovih ni duha. Vendar se je to do zdaj lahko kolikor toliko opuščalo, a v teh težkih časih, ko nam ravno hrane primanjkuje povsod, je to nedopusten greh. Sleherni ped zemlje mora biti čim bolj izrabljena, da se krije poraba iz naše lastne zemlje. To mora biti geslo vseh poljedelcev!

Največ preglavic in skrbi dela kmetu izbira pravega in primerne izbora semena za kmetijski vrt. Gotovo je, da kmet ne bo sejal in gojil onih vrst, ki jim tisto podnebje ne odgovarja, oziroma, ki bi ne dale zadovoljive količine pridelka. Poskrbeti moramo, da bomo imeli na vrtu le one sorte povrtnine, ki po naših krajih dobro uspeva, da zadoosti velik pridelek in ne potrebuje prevelike nege. Gojimo zato le one vrste, ki dajo tako po kakovosti in množini dober in zanesljiv pridelek.

Lansko leto je pristojna oblast uredila prav dober izbor povrtnine, ki je za naše kraje najprimernejši. Ta izbor se

je še izpopolnil, tako da vsestransko odgovarja našemu podnebj in ozemlju. Ta izbor bomo še prinesli.

Kako velika je potreba po različni, posebno zimski povrtnini, se vidi že iz tega, da primanjkuje po naših kmetijskih domovih v dolgih zimskih mesecih primerne spremembe v hrani, in da se navadno uživa le preveč krompirja in kislega zelja. Kako vse drugače bi lahko gospodinje naše kmetijske žene, če bi imele v shrambah in zakopih dovolj dobre in zdrave zelenjave. Pa tudi za na prodaj bi marsikaj prišlo. Tako bi poleg lastne preskrbe odpadla še lepa vrsta denarja za druge izdatke pri gospodarstvu.

Vprašanje nastane, koliko stroškov mora trpeti gospodar, če hoče urediti, izboljšati in vzdrževati vrt. Na to moramo odgovoriti, da izda denar le za seme. Gnoja dobra vrtna zemlja ne potrebuje, ker jo lahko gnojimo le s kompostom, ki nas nič ne stane. Tudi gnojnica je zastoj. Glavno obdelovanje vrta, to je globoko šitljanje, lahko izvršimo že v pozni jeseni ali pozimi, ko je poljsko delo pri kraju, čez leto pa naj obdelujejo vrt ženske roke.

Navadno so naši kmetijski vrtovi silno zanemarjeni, brez ograje, potov, gredic, čestokrat v visokem plevelu, iz katerega se sploh ne vidi, kaj se prideluje v njem. Povrtnina je prepuščena sama sebi, marsikdo je ne okopava, zaliva ali gnoji. S takega vrta pač ne moremo pričakovati večjega in boljšega pridelka. Našemu kmetu je vrt navadno le podaljšana njiva, ki je ni potrebno prav nič obdelovati. A tako ne bo šlo več naprej. Naši vrtovi, tudi kmetijski, bi morali biti zrcalo slovenske duše.

Poleg koristnih pridelkov ne smemo pozabiti tudi na cvetice, saj brez njih je vrt res samo njiva. Letos se bomo pač nekoliko omejili glede cvetic, vendar naj nikjer ne manjkajo.

Apnena voda je dobro zdravilo proti napenjanju. Napravimo jo iz žlice apna in 5 litrov vode. To vodo vlivamo (seveda precejeno) goveji živini pri napenjanju zaradi zelene krme in tudi pri driskah. Apnena voda in laneno olje je izborno zdravilo pri opeklinah.

Hrana nekdanj in sedaj

Važno poglavje naših gospodinjstev je, kako naj pripravljamo hrano, da bo v polni meri služila svojemu namenu. Mnogo se greši zlasti v kuhinjah, kjer se s kuhanjem hrana pretvarja in se uničujejo življenjske snovi, ki jih je narava pripravila za človeka.

Naši pradedi niso poznali znanstvenih izsledkov, ki smo jih v naši razpravi že omenili, a so se vendar pravilno razvijali in razmnoževali. Glad in žeja sta uravnavala njihovo potrebo, kakovosti in množino hrane. Naraven nagon jih je vodil, da so iskali pravo hrano. Izbirali so jo med živili rastlinstva in živalstva, ki so bila v njih neposredni bližini. Trgali in nabirali so sadeže, izkopavali korenine, lovili živali. Čimbolj so umstveno napredovali in si ustvarili stalne naselbine, tembolj so se približali kmetovalstvu. Pridelovanje žita je imelo za nujno posledico luščenje in mletje žitnega zrna v moko. Sprva je bila sicer moka groba, imela pa je to dobro lastnost, da je vsebovala vse žitne beljakovine in vitamine. Lov ni bil vedno uspešen, tudi udomačenih živali še ni bilo dovolj za zakol, zato je bila mesna jed le redko na mizi. Človek se je prehranjeval večinoma z rastlinsko hrano. Pravilno prehrano je tedaj usmerjalo izkustvo, ki se je prenašalo iz roda v rod po ustnem izročilu. Čimbolj pa se je človek oddaljeval od mogočnega utripa narave, tem manj, mu je mogel pomagati otopeli naravni nagon.

Priprava hrane se je v teku časa močno izpremenila. Človek je pretvarjal darove zemlje za svojo hrano z ognjem in s kemičnimi sredstvi in je tako svojo hrano izredno »pofinil«, s tem pa si je pokvaril svoj naravni okus. Razvadil se je, kar seveda sedaj pogosto zelo škoduje njegovemu zdravju.

Še pred petdesetimi leti je uživalo naše ljudstvo zdravo, krepko in tečno kmečka hrano. Črn krub, žganci, polenta, močanik ali sok, sladko in kislo mleko, sir, skuta, sveže in suho sadje, zelje, repa, zelenjadne juhe, kaša ter ob nedeljah in praznikih meso so mu dajali zdravje in moč. Dandanes je že marsikaj drugače. Mesna moda je zašla na deželo in kmečka mladina se ponekod skoraj več ne loči od mesine. Ker so se

dohodki kmeta le malo zvišali, postaja njegova skrb za vzdrževanje družine vedno večja. Da bi dobil za to potreben denar, prodaja v mesto mleko, maslo, sir, sadje, jajca, fižol, zelenjavo, med itd. Zato se vedno bolj uveljavljajo na kmetih kava, čaj, saharin, ocetna kislina, alkohol itd. Če je taka hrana škodljiva za meščana, je še bolj za kmeta, ki opravlja težka telesna dela. Zaradi pomanjkanja izdatne, redilne in vitaminske hrane zelo peša odpornost našega ljudstva in med njim se širi mnoge bolezni.

Nov način prehrane, pri katerem človek skoraj ne potrebuje več zob, je prinesel s seboj za posledico propadanje zobovja. Popolnoma mladi ljudje hodijo okrog s škrbinami, mnogi 40 letniki pa so že kar brez zob.

Nezadostno prežvečena živila obleže predolgo v želodcu in tvorijo tukaj trajne želodčne katarje, zaradi katerih se razvijajo želodčne rane ali celo rak.

Naša dežela je majhna, toda precej obljudena. Naš mali kmet redi v glavnem le prašiča, ki ga potem zakolje za lastno potrebo, zato je udomačeno uživanje prašičjega mesa in zabela s svinjsko mastjo. V primeri z drugimi narodi je bila naša hrana pred sedanjo vojno močno zabeljena. Tako mastna hrana pospešuje — poleg drugih vzrokov — število bolnikov z žolčnimi kamni. Skoraj vsaka tretja ženska ima žolčne kamne in skoraj vsak moški, ki tehta nad 100 kilogramov. Beljenje z oljem ima ravno nasproten učinek.

Živimo pretežno v hribovitih krajih s precej neugodnim vlažnim podnebjem. Možnosti prehlada se skoraj ne moremo izogniti; odpornost telesa se pri našem človeku iz leta v leto zmanjšuje in sicer verjetno zaradi hrane, ki ima premalo vitaminov. Skoraj pol leta ne uživamo domače srove zelene hrane, in še v času zelenega sočivja uničujemo njegove vitamine ko izmalčimo prikuhe s kuhanjem in prežiganjem tako, da raznih vrst sočivja na krožniku še spoznati ne moremo. Naravno je, da izginejo s takim pripravljanjem skoraj vsi vitamini iz sočivja. Zaradi prehrane zmanjšana telesna odpornost se kaže v večji dovzetnosti do bolezni (revmatizem, vnetje ledvic itd.) Nadaljevanje prih.

Umivanje nog

(Higiena.)

Kakor roke, s katerimi delamo in jih neštetokrat na dan umazemo, tako trpijo tudi noge, zlasti pri tistih ljudeh, ki mnogo hodijo ali stoje. Če tičijo noge ves dan v tesnih čevljih, se premalo prezračijo in znoj ne izhlapeva dovolj. Če pa hodimo poleti bosi, se nam na koži nabere prah in blato s ceste in njive. Vendar marsikomu, ki se je navadil na čisto umivanje rok, niti na misel ne pride, da so noge prav tako potrebne vode.

V jutranjih deželah je veljalo umivanje nog za eno prvih dolžnosti gostoljubja. Nogavic, ki noge ščitijo, tedaj še niso poznali, prav tako ne čevljev v današnji obliki, a sandali, ki so jih nosili, so noge premalo varovali pred poškodbami. Potnik, ki je moral prepotovati velike daljave peš in v najhujši vročini in prahu, je bil čestokrat do smrti utrujen, preden je prišel na cilj. Noge so mu gorele od vročine, morda so bile celo ranjene od trnja in kamenja, razpokane od vročega sonca ali opikane od nenasnih komarjev. Preveč truden človek pa ne more ne misliti, ne jesti in celo spazec beži od njega. Ni čudna, da se je uveljavil lep običaj umivanja nog. Gospodar pač ni mogel napraviti svojemu gostu večje usluge, kakor da mu je ponudil hladno osvežujočo kopel za noge, ki ga je telesno okrepila in ga duševno osvežila. Celo sveto pismo nam poroča o tej navadi. Kristus je pred zadnjo večerjo umil svojim apostolom noge in jih obenem s tem lepim običajem opozoril na ponižno uslužnost in usmiljenja polno ljubezen do bližnjega. Še dandanes umivajo škofje vsak veliki četrtek dvanajsterim starčkom noge v spomin na ta običaj in v znak prave krščanske ponižnosti.

»Stari časi, dobri časi«, pravimo. Na mnogo lepih starih navad pozabljamo dandanes, kakor pozabljamo na dolžnosti napram sebi in bližnjemu. In ena teh dolžnosti je, da čuvamo svoje zdravje in zdravje svojih domačih.

Često umivanje nog krepi naše zdravje. Tudi je grdo in brezobzirno do gospodinje, ki skrbi za čisto perilo, če gremo z umazanimi nogami v posteljo. Kako: je potrebno umiti si vsak večer lice in vrat, tako naj bi si umili tudi vsak

večer noge. Vsaka še tako revna družina ima gotovo preprosto lesen škaf, ki zadoštuje za nožno kopel. Malo tople vode iz štedilnika, kosček mila in brisača, kako brž je to opravljeno, če ima človek dovolj dobre volje zato!

Voda za umivanje nog naj bo zmerno topla. Da zmehčamo trdo kožo na podplatih, pridenemo vodi nekaj sode in si potem z majhnim nožičem ali s škargami obrežemo otrdine. Seveda si bomo vselej tudi skrbno porezali nohte. Dolgi nohti hitro raztrgajo nogavico.

Bolnim ljudem priporoča Kneip zdravilne nožne kopeli v vroči ali mrzli vodi, ki ji primešamo razna močnejše delujoča zdravilna sredstva. Te zdravilne nožne kopeli imajo namen, odvajati prevelik naval krvi iz bolnih delov telesa.

(Nadaljevanje.)

Odgovor na vprašanje

Zaradi pomanjkanja sladkorja so začeli pri nas nekateri kuhati sladkorni sok iz sladkorne pese. Prosim, da bi objavili v Domoljubovi prilogi »Gospodar in gospodinja« o tem kratek recept. — Odgovor: Ako hočemo pripraviti iz sladkorne pese sladkorni sok, peso najprej razrežemo na ribežnu, kakor zribljemo na primer repo za kisanje. Te rezanice stisnemo v stiskalnici, da dobimo sok, ki ga pustimo najprej zavreti in ga nato takoj precedimo skozi platneno krpo ali kako zelo gosto sito. Ko je sok precejen, ga kuhamo tako dolgo, da se popolnoma zgosti. V takem sladkornem soku pa ostanejo še vsa barvila in druge snovi, ki mu dajejo postranske okuse in kvarijo njegovo uporabnost. S pomočjo raznih dodatkov, centrifugiranja in filtriranja odstranijo te snovi v rafinerijah in tako dobijo očiščen (rafiniran) sladkor. Za to pa so potrebne posebne priprave in ves postopek je zelo drag ter je čisto nemogoče napraviti to v domačem gospodinjstvu. Tak neočiščen sladkor oziroma sladkorni sok ni bel ampak umazano rjav ter ima poseben okus, tako da ga lahko rabimo le za kuhanje marmelade, pekmeza in želeja, za slajenje kave in drugih jedil oziroma pijač pa le v toliko, kolikor konsument nima občutljivega okusa.

K U H I N J A

Zajčeva jetra, srce in pljuča. Ves drob zrežem na zelo tanke rezine. V kozici razbelim mast in zarumenim precej drobno sesekljane čebule. Na mast vržem drob, da se ta nekoliko opraži. Potem potresem jetra in drugo z žlico moke. Ko se moka malo opraži, zalijem z juho ali s kropom, osolim, dodam večjico timeza, lovorov list, ščep popra in nazadnje žlico kisa. Ko dobro prevre, je pripravljeno za na mizo.

Ohrovtova juha. Glavo ohrovt pre-režem tako kot za sladko zelje. Nato ohrovt pražim na razbeljeni masti ali na maslu, s pridatkom sesekljane čebule, tako dolgo, da zarumeni in se zmehča. Potem ga potresem z žlico moke. Pustim, da se moka malo opraži, nakar ga zalijem z juho od kosti ali s petršiljevo juho ali s krompirjevo. Ko juha nekaj časa vre, jo še dobro premešam in podam na mizo.

Mariniran domači zajček. Hrbet in stegna operem, zdrgnem z limoninim sokom, s soljo, s poprom in z oljem. Tako pripravljeno meso zavijem v snažen prtič in pustim dva dni stati. Ko meso rabim, ga še enkrat zdrgnem z limoninim sokom in denem v kozico, prilijem par žlic vode in dodam košček surovega masla. Med pečenjem pridno polivam z izcejenim sokom. Pečeno meso razrežem na kose, polijem s sokom in podam na mizo s praženim rižem ali z zabeljenimi krompirjevimi kosi.

Ocvirkovica iz enotne moke. Testo napravim iz pol kg moke, dveh dek kvasa, četrt litra tople vode in primerne soli. Testo dobro stepem in pustim, da vzide. Shajano testo razvaljam prst na debelo, posujem z razgretimi ocvirki in s pestjo drobtin. Drobline so lahko iz navadnega enotnega kruha. Testo zvijem in pustim, da zopet vzhaja, nakar spečem ocvirkovico v pečici.

Fizolica kot juha. Pol litra fizolice operem in pristavim z mrzlo vodo. Med kuhanjem fizolice ji pridenem košček govejih jeter, kako kost, govejo ali telečjo ali svinjsko, potem še korenino petršilja, košček zelenine korenine, košček rumene kolerabe in eno debelo ali 2 drobnji čebuli. Ko sta fizol in zelenjava kuhana, ji odvzamem kosti. Jetera zrežem na tanke rezine, kolerabo, zeleno, petršilj in čebulo pretlačim in juho dobro premešam. Ako hočem juho še zboljšati, ji pridenem žlico na mleku pobrane smetane.

Pomarančna solata. Pet pomarančnih lupin zrežem na tanke rezine, ter jih vložim na krožnik ali v skodelico. Zabelo pripravim iz treh žlic olja, dveh

žlic limoninega soka, primerno soli, malo »gvirca« in ščep popra. Zabelo dobro zmešam s pomarančnimi rezinami in pustim eno uro stati, nakar jih postavim na mizo. Tudi daljše stanje jim ne škodi.

Kašnato zelje. Pol kg kislega zelja opražim na masti. Četrt kg kaše operem v vroči vodi in osvežim v mrzli. Oprano kašo stresem na zelje, zalijem z juho ali s krompirjevo in pustim, da se kaša skuha. Med kuhanjem jo odisavam z večjico majarona in s strokom s soljo strtega češnja. Kašo nazadnje zabelim z zaseko ali z ocvirki.

Domača lekarna

Žgoči dresen so uživali pri nas za vodenico, za trebušno zasluzenost, za zlatenico in grizo. Najbolj primeren način uživanja je tinktura, narejena iz polovice dresnovega soka in polovice žganja, po 10 kapelj na dan v žlici vode. Sok sam na sebi je prejedek za želodec. Ravno tako dobro je, če prevreš pol deke listov na četrt litra vina ali vode in jemlješ večkrat po žlici. Oskrube kopaj v močni dresnovi izkuhi, na vodenične otoke devaj sveže potolčene zeli, divje meso pa potresi s prahom.

Za naduho in hripavost zribaj čebulo, zlij nanjo kupico vina, iztisni čebulo in primešaj vinu 2 žlici medu. Jemlji večkrat na dan po žlici. Za oslovski kašelj speci par belih čebul v pepelu, razmaži na preluknjan moder papir in naveži na ličko. Ponavljaj, dokler ne mine kašelj.

Domača lekarna za živino

Galun je bel in v sredi topljiv prah, ki ga rabimo za izmivanje ran, poškodb in vnetij v gobcu, črevesju ali maternici. Pri izstopil maternice se mora ta dobro umiti z galunovo vodo, preden se jo potisne nazaj. Stolčen galun je dobro zdravilo za posipanje krvavečih in nečistih ran. Zdravi tudi kopitno strelo.

Lizol ali kreolin rabimo za umivanje ran, ker je dobro razkuževalno sredstvo. Za ispiranje ran vzamemo 2 žlici lizola na liter vode.

Oglje, lesno, rabimo za potresanje starih in gnojnih ran.

Bakrena galica; stolčeno uporabljamo za potresanje umazanih ran in pri gnolobi kopit. Kot notranje zdravilo pa jo dajemo živini, kadar hočemo, da bi pokvarjeno krmo izbljuvala.

PRAVNI NASVETI

Neprijeten mejaš. P. O. M. — Imate posestvo, ki ga je v eedanem obsegu mirno uživala vaša mati na 30 let. Pred tremi leti ste dobili za mejaša novega gospodarja, s katerim ste takoj sporazumno ugotovili skupne meje. Pred enim letom pa je tik na meji zasadil drevesa. Temu niste ugovarjali. Pač pa sedaj trdi, da gre meja še za en meter preko zasaženega drevesca. Od drugih ljudi ste slišali, da je sosed kupil nekod star skedenj, ki ga misli prestaviti na svoj svet in mu zato manjka za 1 meter sveta: pač pa pravi, da bo skedenj kar ponoči prestavil in da mu ga potem nihče ne bo smel podreti. S postavitvijo skednja bi pa vam onemogočil dosedanje pot okoli hiše. Vprašate, kako bi se izognili nepotrebnih pravdi. — Meje, ki ste jih pred 3 leti sporazumno ugotovili, so obvezne za vas in za mejaša in jih morata oba spoštovati. Dokler je sosed, čeprav tik do meje, vendar še vedno na svojem svetu zasadil drevesce, niste imeli povoda proti temu ugovarjati. Če bi pa sosed segel v vaš svet, bodisi, da bi pomaknil mejnike ali pa da bi deloma v vaš svet postavil skedenj, ste dolžni proti temu ugovarjati. Če se sosed za vaše opozorilo ne bi zmenil, morate tekom 30 dni proti sosedu vložiti tožbo zaradi motenja posesti. V tej pravdi mora sosed propasti, kakor hitro vi dokažete, da ste doslej sami mirno uživali tisti svet, ki se ga je sosed sedaj polastil. Pred vložitvijo tožbe lahko daste soseda povabiti na pečat k sodišču in bo morda, ko mu bo sodnik razložil posledice, odnehal. Če pa ne bo hotel popustiti, se boste morali v varovanje svojih pravic pač pravdati.

Prevzitek matere. P. O. M. — Po oporoki je moral sin — prevzemnik posestva dajati materi sobo za stanovanje in hrano pri skupni skledi. Sporazumno s prevzemnikom pa si je mati preskrbela stanovanje drugod in ji je sin dajal nekaj let živila v naravi. Sedaj pa noče več materi dajati živil v naravi in pravi, naj pride mati nazaj in da bo pri njem imela hrano pri skupni skledi. Vprašate, če lahko mati sina prisili, da ji bo še nadalje dajal živila v naravi. — Važno je, kakšne pravice so bile materi izgovorjene v oporoki in kakšne obveznosti je sin nase prevzel ob priliki zapuščinske razprave in če nista morda mati in sin kasneje sklenila nov dogovor. Svetujemo vam, da na uradni dan zaprosite pri domačem sodišču, naj vam sodnik razloži vsebino zapuščinskega dogovora. Če takrat še ni bilo govora o ločenem bivališču matere in če tudi kasneje nista mati in sin skle-

nila posebnega dogovora zaradi prehrane z ozirom na ločeno bivališče, ima mati pravico zahtevati od sina živila v naravi le tedaj, če je bila primorana zapustiti prvotno v oporoki namenjeno stanovanje in se odseliti zaradi razlogov, ki jih je zakrivil sin — prevzemnik ali pa kak član njegove, pod isto streho bivajoče družine. Če sta pa mati in sin se dogovorila, da se bo mati odselila in da ji bo sin dajal potrebna živila v naravi, je tak dogovor obvezen za obe stranki in ga sin ne more enostransko preklcati.

Njive Amerikanca. F. E. S. S. — Doslej ste skozi več let imeli v najemu njive amerikanskega državljana, ki ima tukaj svojega oskrbnika in je ta 3 leta na dražbi oddajal njive v zakup. Letos pa noče napraviti dražbe, pač pa hoče vse njive sam obdržati in obdelati. Vprašate, če vam more oskrbnik vzeti zemljo v teh težkih časih. — Amerikanec ima svojega pooblaščenca — oskrbnika in ta lahko upravlja z njegovo tukajšnjo imovino, dokler mu gospodar ne prekliče pooblastila ali pa drugače ne ukrene. Oskrbnika ne morete prisiliti, da bi tudi letos dajal njive na dražbi v zakup. Morda bi uspeli, če se naravnost pisмено obrnete na gospodarja v Ameriki, vendar bi zaradi vojnih razmer morali pisati preko neke nevtralne države, ker z Ameriko je Italija v vojnem stanju in neposredne pošne zveze ni.

Begunka. M. S. B. — Če ste bivali kot italijanska državljanica s pravilnimi listinami v mestu, ki je sedaj zasedeno od Nemcev in ste pri zasedbi morali nenadoma zapustiti svoje lepo opremljeno stanovanje in ste pri tem izgubila vse svoje prihranke, smo mnenja, da lahko uveljavite svoje odškodninske zahtevke potom naše oblasti pri nemški zasedbeni oblasti. Vam povzročena škoda se bo verjetno poračunala z zahtevki nemških preseeljencev. Vaš primer je pač osamljen in zato morate vi sami pri vašem pristojnem oblastvu (prefektu) pokreniti postopek za odškodnino. — Glede zaposlitve se pa obrnite na pristojni urad za posredovanje dela.

Nevarna grožnja. L. F. D. — Če vam kdo grozi, da vas bo strpan spraviti, če vam po drugih osebah pošilja naročila, da se pripravite na smrt, da ste itak že zaznamovan, so vse to nevarne grožnje, ki so kaznjive. Če nočete storilca prijaviti na orožniški postaji, lahko prijavo napišete in pošljete na sodišče ali pa državnemu tožilcu. V prijavi morate tudi navesti osebo kot priče, ki so tako nevarno grožnjo slišale in so jo tudi smatrale za povsem resno mišljeno. Kazen je zapor do enega leta ali pa v denarju do 3800 lir.