



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943-XXI

26. MAJNIKA

ŠT. 21

## VZGOJA

### Pravi način

Ni ga bilo bolj živahnega dečka, kakor je bil sosedov desetletni Tonček. Imel pa je eno veliko napako, ki je materi in očetu delala hude skrbi. Bil je namreč od sile nevtrajen in vetrnjaški. Nikoli ni sam od sebe dovršil tega, kar je začel. S kaznimi in neprestanim priganjanjem so starši komaj dosegli, da se je kaj naučil. Drugače pa je bil deček že po naravi dobrončen, ljubezniv in hitro, da, še prehitro vnet za delo, ki ga je pravkar zanimalo. S toliko večjo vnetostjo se je vrgel na delo, kolikor hitreje ga je potem opustil, pa naj si je bila to že igra ali učenje.

Tako si je na primer nekega dne zamišljal, da si bo napravil ob potoku, ki je tekel mimo hiše, mlin. Z dedovo pomočjo je na najbolj plitvem kraju izkopal jarek in ga po ovinku spet speljal nazaj v strugo. Tudi jez je bil že narejen in treba je bilo le še mlinskega kolesca in držajev. Kolesce z loputnicami mu je izrezljal ded. Naslednje dni, ko ded ni imel prav nič časa za svojega vnuka, je Tončekov mlin zadela uroda, kot vse prejšnje njegove započette. Iz mlinskega kolesca je Tonček izlil loputnice in se lotil izrezovati druga kolesca, češ da si bo napravil majhen voziček. Toda čez par dni so tudi začetki vozička obležali nedodelani in zaprašeni v ropotarnici, jarek ob potoku je spet zasula voda, Tonček pa je zamišljal novo igračo.

»Kakšen bodoči gospodar bo to,« je grizlo očeta, »ko bo treba spomladi sejati žito, si bo pripravil plug in morda še žito, a naslednje jutro se bo premislil in začel spet kaj novega. Nič ne bo narejenega o pravem času, vse pojde rakovo pol, kar je zdaj z velikim trudom in znójem pridobil.«

»Opomini se vsi bob ob steno, kazni ne zaležejo več,« je tožila Tončkova mati, »kaj naj bi še poskusila?« Mislila je in mislila, a ni ji prišlo nič pravega na misel.

Služaj pa je hotel, da je prav tiste dni mati hudo zbolela, ko je bilo na polju največ dela. Smrtnonevarna bolezen sicer ni bila, a noge so ji tako zatekle, da ni mogla hoditi. Medtem, ko je morala biti v postelji, so ostali doma le stara dekla, ki je kuhala, in otroci. Razen Tončka sta bila še petletna

Lizika in triletni Francek. To je bilo v počitnicah, ko ni bilo šole. Ko je dekla odnesla zajtrk na polje, je tudi ostala nekaj ur tam, dokler se ni vrnila, da skuha kosilo. Kdo naj bi pazil medtem na otroke, ki so kot živo erebro in ne morejo biti ves dan pri materi v sobi. Kdo naj zjutraj obleče in nahrani mala dva, ki sta skoraj prav taka nepočakanka kakor Tonček? In kdo naj pazi nanju zunaj. Na eni strani hiše zunaj je potok, ki, čeprav ne posebno globok, ima nekaj tolmuinov, ki bi bili nevarni za Francka, vzdolž ob hiši pa se je vila glavna cesta, kjer so vozili vozovi in često dirkali avtomobili.

Mati je poklicala k sebi Tončka in mu dejala: »Glej, Tonček, kako lahko bi med mojo boleznijo pazil na Liziko in Francka. Velik si že in drugim takim dečkom že lahko starši zaupajo tako skrb, s teboj pa ni nič, ko si tak kot veter in bi komaj pol ure vzdržal pri njih. Pojdi po staro bajtarico Meto, da pride sem varovat brata in sestrico. Vem, da bom imela stroške zaradi nje, ker ona vse hoče imeti, kar vidi, a Bog pomagaj, ko pa moram imeti takega otroka za pokoro kot si ti. Lizika in Francek nista dosti boljša in kako bo vetrnjak varoval vetrnjake?«

In je bridko zajokala v blazino.

Tonček, užaljen v svojem ponosu zaradi materinega nezaupanja, po drugi strani ka zavedajoč se svoje krivde, je jel sveto obljubljeni, da tokrat matere ne bo razočaral in naj vsaj danes še ne kliče stare Mete in naj poskusi z njim.

»Naj bo, Tonček, če tudi tokrat napraviš kakšno neumnost, vedi, da ti nikoli, pa prav nikoli več ne bom zaupala. Kaznovala pa te ne bom več, ker bi bilo itak zaman.«

Moral ji je seči v roke in ji dati častno besedo, kot mož, ki se zaveda, kako težko odgovornost prevzema.

Ko je v rešnici zdržal dva dni in ga je mati pohvalila, se je ob novi nalogi kar prenovil in je zdržal ves mesec, dokler so bili domači ves dan na polju. Zjutraj je mala dva oblekel, jima dal zajtrk in ju potem ves dan ni pustil sama. Strašno mu je ugajalo, da ga mati ima za odraslega in mu zaupa.

Tako je mati spoznala, kako bo odsljej vzgajala svojega Tončka. Za plačilo je dobil

malega zajčka, ki ga je moral sam oekrbovati. In ga tudi res nikoli ni pustil lačnega. Pa tudi v vsem ostalem se je sčasoma boljšal.

»Kjer ne zaleže ne opomin ne kazni ne mnogo besed, je dobro izbiti klin s klinom.« je dejal vzgojitelj nekega deškega zavoda. Na nič bolj niso dečki ponosni kot na to, če jih imamo za odrasle in jim damo odstranjevati pri drugih tiste napake, ki jih imajo sami v največji meri.

Tako je opazil, da so se njegovi gojenci v njegovi odsotnosti navadili, obkladati se z najgršimi priimki in da se je tudi drugače grdo govorjenje razpaslo pri njih. Kaj je napravil? Poklical je k sebi v sobo največje fante, ki so bili obenem tudi največji krivci in ga do sedaj niso hoteli ubogati. Omenil jim je, da upošteva, da so oni že veliki dečki

in da pri grdih izrazih, ki so jih kje na cesti mimogrede pobrali, gotovo nič hudega ne mislijo, ampak jim le ugaja krépek naglas ali nenavadnost izraza, toda njih sošoleci se takih besedi ne smejo naučiti. Lahko bi jih napadno razumeli in se navadili povsed tako govoriti. Zato on, njihov vzgojitelj, prosil nje, svoje vrle dečke, naj mu pomagajo zatirati tako govorjenje, ker on ne more biti povsed zraven. Ve, da so sposobni za kaj takega in ima zaupanje vanje.

In se je posrečilo. Cesar prej z veemi kaznimi in opomini ni mogel doseči, to je zdaj dosegel s par besedami. Dečki so se, veseli tolikega zaupanja, s tako vneto vrgli na delo, da je v enem mesecu grdim izrazom in kletvicam v tistem zavodu popolnoma odklenkalo.



## Domači vrt



### Vrtni škodljivci so že tu

Na vrtu imam zelo lepo rastoče cvetače, žal pa skoraj vsak dan opazim, da katera vene. Če bi šlo še kaj časa tako naprej, ne bo niti ena dorasla in naredila cveta. »Temu mora biti konec,« sem si mislila in dvignila rastlino z lopatico iz zemlje, tako da sem obenem dvignila tudi vso kepo zemlje okrog korenin. In ko sem prebrskala zemljo, sem našla dva debela, svetlorjava, breznoga črva. Ko sem ju hotela zmastiti, sem videla, da ni kar tako lahko; trda sta bila kot žica. Torej imam letos spet opravka s strunami.

Strune so ličinke brzcev, onih malih, urnih hroščkov z na soncu izpreminjajočimi in svetlikajočimi se krili. Hroščkov — brzcev je kakih 130 vrst, od katerih pa je za rastlinstvo le 7 škodljivih in od teh posebej vrtnim rastlinam škodujejo le štiri.

Ob sončnem vremenu najdemo hroščke, ki so dnevne živali, na listju in cvetju rastlin, dočim se ob deževju in ob oblačnem vremenu zadržujejo v luknjah med kamenjem ali v grmovju. Poleti ležejo samice jajčka plitvo v zemljo, in sicer v kepcah po 2 do 50 skupaj. Iz teh se razvijejo požrešne ličinke, ki se spočetka hranijo z gnojem, pozneje pa s sadikami. V teku 3—6 letne dobe ličink, se iste vsako pomlad oziroma jesen levijo. Na koncu 3—6 let se zabubijo spomladi v podolžno ovalno bubo, ki jo položijo 30 cm globoko v zemljo. Jeseni izlezejo iz bub hroščki, ki si poiščejo zimaka skrivališča globoko v zemlji.

Važno je, kako uničujemo tega škodljivca. Ker struna lahko tudi dve leti ostane pri življenju brez rastlinske hrane, jo torej izstradati ni mogoče. Med tem se hrani z gnojem in žre tudi lastne sovratnike. Zelo občutljiva pa je za vročino in sušo. Zato na taki

zemlji, ki so na njej strune v večji množini, sadimo vrtnino onih vrst, ki zgodaj dozori. Nato pa grede globoko prekopljimo in pustimo zemljo v kepah, da se dobro izsuši. Škodljivci sonca in suše ne prenesejo, zato poginejo; tudi ptiči jih na prazni zemlji brž opazijo in zelo radi pohrustajoč. Sploh je večkratno prekopavanje in obračanje zemlje najboljšo uničevalno sredstvo.

Mnogi svetujejo posipanje zemlje, ki je napadena od strun, z živim apnom in s kalijem. Vendar ta jedka sredstva preženejo črva večinoma le v globino. Bolje deluje apneni dušik, ki pri razpadanju dela v zemlji strupene pline. Zelo dobri so tudi apneni dušik, kainit in železna galica tudi zato, ker uničujejo plevel.

V manjših množinah lahko polivamo zemljo z ogljikovim žveplencem, terom, bencinom, karbolinjem, petrolejem — le da so ta sredstva za uporabo v večjem predragi. Bolje je, da nastavljamo vabe. V ta namen narežemo krompir na reznje, ki jih natakne mo na palčke in jih potakne mo v zemljo do 10 cm globoko, ali pa položimo krompir le z odrezano stranjo na zemljo. Oddaljenost koščkov se ravna po številu strun, ki so v zemlji. Pozneje potegnemo reznje s palčko iz zemlje in pobremo strune iz njih. Še bolje je, če jih kar sežgemo. Z zastрупljenimi reznji krompirja ne bomo imeli mnogo uspeha, ker jih strune nerade objedajo.

Hroščki brzci se kažejo v večjih množinah tam, kjer so kupi gnoja dolgo nerastreseni. Zato raztresemo gnoj takoj, ko ga dobimo, kar je dobro tudi zaradi boljše izrabe gnojila. Večkrat se z gozdnim nastiljem in z gozdnjo zemljo prenesejo jajčka na vrtno zemljo, ker tudi v gozdu samice brzcev ležejo jajčka.

Na kratko naj ponovim uspešne načine uničevanja strun:

Gnoj podkopljivo čimprej. Obdelujemo in prekopavamo zemljo temeljito, zlasti v vročih poletnih dneh. S strunami napadeno zemljišče gnojimo z živim apnom, kalcinitom in apnenim dušikom. Zalivajmo z gnojnico, kateri primešamo petrolej; ali pa železno galico. Predvsem pa ščitimo naravne sovražnike strun: ptiče, krte in ježe.

Poleg požrešnih strun napadajo vrtnino še različne gosenice, mušice, ki se kažejo na zelju, na korenju in čebuli. Gosenice je najbolje obirati, ker jim malokatero škropilno sredstvo škoduje, ne da bi uničilo tudi vrtnino. Mušice pa pokončujemo s tem, da posipjemo vrtnino z drobnim peskom (mivko), ki mu primešamo lizol ali pa kako drugo ostro razkuževalno sredstvo. Tudi saje in apno lahko potresamo po listih, seveda ne ob sončnem vremenu.

## DOM

### Kako ohraniš živila brez hladilnika

Ni dvoma, da bi bila vsaka gospodinja vesela, če bi si mogla privoščiti moderen hladilnik, posebno še, če nima hladne kleti, kjer bi lahko spravljala poleti jedila, da se ne pokvarijo. Zal pa so hladilniki tako dragi, da si jih le malokdo more kupiti. Toda razumna gospodinja zaradi tega nikakor ni v zadregi in si zna drugače pomagati.

Živila se ne pokvarijo, tudi če sonce še tako pripeka in tudi če sta kuhinja in shramba na južni strani hiše. Pogoj za to pa je, da znamo z živili pravilno ravnati. Da se nam v kuhinji in shrambi ne naselijo muhe, moramo imeti vsa živila pokrita. Mleko nemudoma prekuhamo in vlijemo v posodo, katero tesno zapremo. Lahko pa ga denemo v lončeno posodo, ki jo potem postavimo v večjo posodo z vodo. Razume se, da je treba vodo od časa do časa premenjati; ta trud pa se splača, kajti mleko se ne pokvari, tudi če je ozračje še tako soparno.

Sveže maslo denemo v stekleno posodo, ki naj bo dobro zaprta. To posodo postavimo v llovnat lonec, napolnjen z vodo. Nato ga pokritega denemo v kako večjo posodo, ki je tudi polna sveže vode. Vodo v večji posodi moramo enkrat ali dvakrat na dan premenjati. Tako shranjeno maslo se dolgo časa ne bo pokvarilo.

V zelo vročih dneh pa je le potrebno, da si poskrbimo za ohlajenje pijače nekoliko ledu. Led razdrobimo na več kosov, ki jih potresemo z živinsko soljo, nato pa pokrijemo z volneno krpo. Tako ohranimo led ves dan. V to posodo z ledom postavimo steklenice, meso in druga živila.

Če imamo le eno steklenico in ne moremo dobiti ledu, si lahko pomagamo z llovnatim loncem. Napolnimo ga z vodo, ovijemo okrog steklenice mokro krpo, jo postavimo v lonec in tega denemo v večjo posodo, ki je prav

Zdaj leta okrog špargljev hrošč, ki odlaga jajčeca v špargljeva stebela. Njemu nastavimo s smolo ali z mušjim klejem namazane palčke, na katere se ujam.

Vsekakor pa pomnimo, da zeljni štori ne spadajo na kompostni kup, marveč morajo biti sežgani, ker so leglo najrazličnejših bolezni in škodljivcev. Proti polžem posipajmo okrog rastlin živo apno, ki polže razžre. Vsekakor pa polže prav skrbno pobirajmo.

Listne uši uničujemo s škropitjem s tobačnim izvlečkom ali z raztopino iz kvasja. Na sejalcih se rade kažejo črne listne uši. Ker jim vlaga zelo škoduje, imejmo grede stalno vlažne.

Potresajmo zemljo s sajami, ki gnójiijo, grejejo zemljo in škodujejo ušem.

tako napolnjena z vodo. Če vse skupaj postavimo še na preprih, tedaj postane pijača čudovito mrzla. Tudi mleko moremo tako hraniti.

Zelo dober hladilnik je tudi naša predraga peč. Ko smo iz nje oseranili pepel, ovijemo posodo z živili z vlažno krpo in jo postavimo v peč. Parkrat krpo med dnevom znova namočimo.

### Ostanki jedil

Za urejenost v gospodinjstvu ni dovolj, da si uredimo delo in si oskrbimo vso pripravo, ki nam more olajšati delo. Gospodinja se mora tudi navaditi, da vsa živila, ki jih rabi za pripravljane kosila ali večerje, natančno slehta ali zmeri. Ni dovolj, da zna sestaviti jedilni list tako, da ne nudi enkrat svojcem vsega v izobilju, drugič pa morajo lačni od mize. Tudi še ne zadošča, da zna pripraviti okusno in izdatno hrano. Prava umetnost je v tem, da zna gospodinja vsa živila tako preračunati, da pri mizi ne zmanjka, a tudi da jedila ne ostanejo. Posebno poleti se ostanki jedil kmalu pokvarijo, posebno če nimamo hladnega prostora, kamor bi jih shranili. Le malo jedil ohrani svojo okusnost, če stoji dalj časa ali če jih znova pogrejemo. Ta način uporabljanja je le pomoč v sili. Vendar pa smo se že kar privadili temu, da gospodinja znajo z ostanki pripravljati zelo okusne jedi.

Pogostokrat niti ne pomislimo na to, da dvakratna predelava jedil ne zahteva samo dvojnega dela in časa, pač pa tudi več kurjave in več maščob. Tudi pridejo na ta način mnogokrat na mizo jedi, ki nikakor ne spadajo skupaj. Naj ostanke porabimo že kakor koli, nikakor nimajo iste vrednosti kakor sveže pripravljena jedila.

V gospodinjstvih, kjer so sredstva omejena, posebno v današnjih časih, ko so skoraj vsa najnujnejša živila racionirana, je zelo važno, če si zna gospodinja kaj prihraniti.

Zato je potrebno, da zna preračunati vsa živila, ki jih za kuho uporablja. Zaradi tega je v kuhinji nujno potrebna tehtnica in posoda z merilom. Tudi tekočine je treba izmeriti. Da si prihranimo delo, lahko uporabljamo za merjenje skodelico, ki smo jo prej preizkusili in posamezne podatke napisali na posebno razpredelnico. Točno merjenje in tehtanje ne vzame nič več časa, kakor če moramo pozneje razne primere dodajati in jedi izboljševati. Posebno dekleta, ki se šele uče gospodinjstva, je prav, da se navadijo merjenja. Koliko težav in skrbi jim bo prihranjenih s tem.

## Tudi perilo ima svojo modo

Ze v srednjem veku je omara s perilom bila najvažnejši del nevestine baše in največji ponos gospodinje. Navadno se je presojalo dekletovo premoženje po tem, ali je imela mnogo perila; nakit in druga oprema je bila šele na drugem mestu. Še naše matere in stare matere so imele v omarah nakopičene cele skladownice posteljnega in telesnega perila, na katero so bile silno ponosne. Marsikatera nevesta si v prvih tednih po poroki niti ni mogla zapomniti, koliko ima rjuh, prtov in drugih reči.

Moda pa se spreminja. Ne spreminja se samo za obleke, ampak tudi za perilo. Posebno okus za posteljno in telesno perilo se je temeljito spremenil. Zdaj ne kopičimo več celih grmad perila v omarah in tudi ne kupujemo reči, ki bi jih morali nositi vse življenje. To pa nikakor ni priznanje, da imamo veselje za manjvrednimi predmeti, pač pa si bolj želimo spremembe.

Temeljna oblika posteljnega perila je bistveno ostala nespremenjena. Pač pa je moda pri posteljnem perilu odpravila vse nepotrebne čipke in okraske, ker je tako perilo težko likati, ker ni praktično in je manj trpežno.

Pri telesnem perilu pa ženska lahko sprosti svojo fantazijo glede barve, oblik in okrasov. Brez dvoma pa tudi pri tem perilu velja: Čim bolj preprosto je, tem bolj praktično je.

## Jeza škoduje prebavi

Skoraj pri vsakem človeku vplivajo motnje živčnega sestava na kakršen koli način na prebavo. Posebno ženske so zelo podvržene tem težavam. Neprijetna novica, prepir, kaka nezgoda ali kakršen koli neprijeten doživljaj, pa že občutijo motnje v prebavilih. Te motnje so pri nekaterih močnejše, pri drugih lažje. Navadno so take motnje opozorilo živčnega središča, da je treba nadaljnje razburjenje preprečiti.

Pri ženski se vpliv duševnosti na telesni ustroj najbolj jasno kaže na prebavilih. Važno je, da tako preprosto živčno motnjo z njenimi posledicami ne spreminimo v kronično bolezen. Mnogo lažje je zaiti v kako bolezen, kakor pa se potem iz nje rešiti.

Dobro nam je znana prikazen nervozne ženske, ki se vsega loti, ki vse začne, a ničesar ne dovede do konca. Če jo sprašujemo, kaj ji je, tedaj začne tožiti, da slabo spe in ima vedno neke čudne bolečine v želodcu. Navadno se ji mnogo sanja in se ponoči zbudi z osušenimi usti. Tudi je vedno utrujena. Več krivdo za te neprijetnosti vali na nepravno prehrano. A v skoraj vseh primerih je razlog čisto drugje. Tako stanje nikakor ne sme trajati leta in leta. V mnogih primerih zunanji pojavi niso bog ve kako budi in zato niti ne mislimo na to, da bi se zatekli k zdravniku in se za vse te pojave ne zmemimo. To pa nikakor ni prav, ker dober živčni zdravnik lahko spravi živčni sestav v red. Tako bi tudi izginile po večini vse težave, ki so v zvezi s prebavo. Ponavljamo, da so v mnogih primerih vzrok težavam v prebavilih edinole živci.

## Pri pomivanju

ni nujno, da bi gospodinja morala vedno stati. Ker mora ves dan delati, je popolnoma naravno, da je utrujena in zato si lahko vsaj včasih poskrbi za udobnost. Treba je le, da veo posodo spravi v bližino, tako da jo more doseči sede.

Jedilnega pribora ne smemo pomivati v prevroči vodi, ker postanejo noži topi in se tudi polagoma razpusti tvarina, s katero so zlepljeni posamezni deli nožev in vilic.

Zelezne ponve zdrgnemo po uporabi s papirjem in soljo, da se svetijo. Če jih bomo od časa do časa temeljito osnažili, denemo vanje nekoliko kisa in soli ter pristavimo k ognju toliko časa, dokler ponev ne postane popolnoma čista. Nato jo izplaknemo z vodo in dobro zbršemo.

## Nasveti za dom

Če ima mast ali maslo slab okus ali če smo jo že uporabljali, bo postala zopet snažna in bo izgubila vsak neprijeten okus, če ji dodajš nekaj mleka in jo kuhaš tako dolgo, dokler se mleko ne uleže na dno, nakar maščobo precediš.

Citrone se najbolje ohranijo v lončenih posodah, napoljenih s soljo. Celo prerezane citrone lahko tako nekaj časa ohranimo.

Glavnata solata ostane nekaj dni sveža, če jo zavijemo v vlažen papir ali pa če jo postavimo v posodo, kjer je na dnu nekoliko vode. Listi pa ne smejo biti v vodi, ker začnejo gniti.

Da podplati dalj časa trajajo, jih od časa do časa namažemo z ricinovim oljem ali pa s kuhanim mizarškim klejem. Najprej dobro namažemo podplate s klejem, nato jih posušimo tako, da jih obesimo na zrak, potem jih pa še enkrat namažemo. Podplati otroških čevljev postanejo še bolj trpežni, če jih, potem ko smo jih namazali s klejem, pritisnemo na papir, na katerega smo natresli nekoliko peska, tako da ostane pesek na podplatu.