



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1944

19. JULIJA

ST. 29

UZGOJA

Dana beseda

Kolikokrat slišimo danes očitek: »Dal mi je besedo, a je ni držal,« ali: »Sveto mi je obljubila, pa ni izpolnila svoje obljube.« Kaže, da je danes že kar vsem prešlo v navado obljubljeni in obljubljeni kar tjavdan, ne da bi se potem tudi spomnili, da je treba obljubljeni izpolniti. Nekdaj je človek, ki je snedel svojo besedo, veljal za brezčastnega, danes bi bilo potemtakem »brezčastnežev« nič koliko.

Za naše dede je bila ena največjih pohval, če je kdo dejal o njih: »Bil je mož beseda vedno in povsod.« Možno in slovesno so si tedaj ljudje segali v roke in s stiskom roke zapečatili dane obljube. Take obljube so se morale potem izpolniti tudi pod najtežjimi pogoji. Mnogi so žrtvovali svoje premoženje, da so mogli ostati mož beseda, mnogi so darovali v ta namen celo svoje življenje, ker jim ni dopustilo njihovo mišljenje o časti, da bi se izneverili. Iz zgodovine nam je mnogo takih primerov znano.

Zvestoba dani besedi je lepa, a včasih tudi težko dosegljiva čednost. Zato bi morali prav resno premisliti, preden obljubimo, ker pogosto prelamljanje besede kvari in slabi značaj, dočim ga vztrajanje pri dani besedi krepi in jači. Častno besedo dajemo torej le v resnih slučajih, kadar gre za kakšno posebno važno dejanje, ki je pomembno za tistega, ki besedo daje, kakor tudi za tistega, ki besedo prejme. Voljati mora tudi, če ni napisana in čeprav smo jo izrekli brez prič. Priče in pisana potrditev nam je samo v dokaz, kako smo že vsi postali nezanesljivi in slabi po značaju in po veri v svojega bližnjega.

Pa tudi v vsakdanjem življenju, pri naših navadnih opravkih vse preveč obljubljam. To nam je že kar prešlo v grdo razvado. Obljubimo nekaj, česar že takoj od početka nimamo namena in dostikrat tudi ne možnosti izpolniti. A obljubimo vendarle, samo da se iznebimo nadležnega prosilca ali da izvlečemo kakšno korist od svojega bližnjega. V enem samem razgovoru dveh ljudi bi včasih lahko naštel do deset ali še več obljub, ki pa so prav tako hitro pozabljene,

kakor so bile izrečene. Ali ne velja tudi za take ljudi opomin svetega pisma, ki pravi, da bo treba dati odgovor za vsako besedo?

Navaditi bi se morali, da dajemo čim manj obljub, bodisi sebi ali drugim. Kadar kdo le preveč sili v nas, da bi mu kaj obljubili, naj bodo naše besede kvečjemu: »Naredil bom, ako bo mogoče. S tem se sicer obveže, a ne obveže se brezpogojno.

Dobro je, ako se za samovzgojo navadimo držati obljube, ki jih dajemo sami sebi. Toda ne mnogo, naj bo najprej samo ena obljuba, ki naj traja recimo za en dan, n. pr.: danes ne bom kadil, pa tudi če mi kdo drug ponudi cigareto, je ne bom vzel. Navajenemu kadilecu bo kaj težko tudi en sam dan držati tako obljubo. A če bo zdržal en dan, bo zmogel tudi še drug dan. S takimi majhnimi vajami se naučimo krotiti samega sebe. Gospodinja si lahko obljubi jutraj: Danes se ne bom jezila, pa naj se zgodi kar koli. Naj bodo otroci še tako poredni in sitni, če bo zdržala, prvič, bo tudi drugič.

Posebno občutljivi so otroci za dane obljube, zlasti kadar jim obljubimo kaj dobrega in prijetnega. Kako bridko so razočarani, če jim potem ne ugodimo in nehote se njihovo spoštovanje do nas zmanjša. Pa tudi, ~~zato~~ naj jih učimo, da morajo oni sami držati svoje obljube, če jih mi odrasli njim ne bomo.

Od otrok ne zahtevamo težkih obljub, pa tudi ne dolgotrajnih, ker otrok hitro pozablja. Predvsem pa samo eno resno obljubo za en dan ali kvečjemu za en teden. Dobro je, če nam tako obljubo slovesno dajejo, vpričo vse družine. Če potem ne drže svoje besede, jim bo največja kazen, če jih ne bomo upoštevali pri domačih razgovorih, ali ne bomo hoteli poslušati njihovih mnenj, češ s takim, ki ne zna držati besede, nečemo imeti opravka. Sele, ko bo z izpolnitvijo nove obljube pokazal dobro voljo, ga sprejmimo spet kot razgovora vrednega. Saj otroci si vedno domišljajo, da znajo delati in misliti kot odrasli ljudje. Če jih ne upoštevamo kot take, jih huje kaznujemo kakor s kakršno koli telesno kaznijo.



Domači vrt



Pletev, okopavanje, zalivanje so opravila, ki jih mora vrtnar v mesecu juliju in avgustu zelo pogosto in skrbno ponavljati. Opraviti je pa treba prej še tudi nekatere setve in saditve.

Prvo endivijo ste morda sejali že v juniju. Zdaj je treba setev ponoviti. Dokler setev ne ozeleni, imej gredico pokrito z vejami. Presadimo štiri, pet tednov po setvi. Sadike morajo biti mlade in krepke; zunanje lističe jim prirežemo in sadike smejo le do vratu v zemljo. Nasad endivije skrbno zalivamo, ne močimo rastlinam srea in večkrat okopljimo. Širokolistno endivijo (eskarjotka) sadimo na gredici na razdaljo 40×30 cm. Sadike dorasteje za porabo približno v osmih tednih. Če jo sejemo naravnost na stalno mesto, pravočasno razredčimo.

V mesecu juliju presajamo na stalno mesto kodrasti kapus in listnati kapus za

pozno jesen in zimski čas. Nič pa ne presajamo kitajskega kapusa, ta se seje šele v juliju in avgustu, sicer rad uide v semu. Do srede julija lahko sadimo tudi grmičasti fižol, da bomo imeli mlado stročje v oktobru. Paradižnikom je treba ob pravem času iztrebiti listnike (nove poganjke iz listnih pazduh), dokler so še mladi. Vsaka rastlina naj ima ob koleu le po eno ali dve stebli, ob šparirju pa pustiš 3—5 stebel. V drugi polovici meseca julija ali pozneje, ko nastavi paradižnikova rastlina po stebelu že vsaj 5 cvetnih grozdov, odščitnimo tudi vrh rastline. Mladim kumaram ne smemo močiti listov. Zalivamo s postano mlačno vodo. Bolne plodove in usihajoče rastline takoj odstranimo, zlasti pa obravimo in sežgimo liste, ki začno rjaveti in se sušiti.

Gredice, koder bomo že pospravili rani krompir, takej spet obdelajmo in posadimo z novimi vrtninami. K. O.



PERUTNINA



Bela kužna griža med piščanci

To bolezen povzroča tako zvaní bacillus pullorum. Razvoj te bolezni je pri piščancih smrtno nevaren, lahko jo preprečimo s pokladanjem kislega mleka. S tem smo piščance sicer oteli bolezni, a ostali so še naprej nosilci bacilov. Ko dorastejo, se nahaja bacillus pullorum v krvi, ne da bi žival kazala kake posebne bolezenske znake. Bacil pa preide od okužene kokoši na zneseno jajce ter iz jajca na izvaljenega piščanca. Tako se v prihodnjem rodu spet pojavlja za piščance smrtna bolezen. Zanesljivega sredstva za popolno zatiranje te bolezni še ni. Vsem perutninarjem pa toplo priporočam krmljenje mladih piščancev s kislim mlekom, da se tako vsaj prepreči vidni pojav bolezni in neposredna škoda. Da se izključi vsaka možnost oddaje okuženega vojskega blaga (petelin, jartice, jajca za nasad) iz rejskih središč, je pred vojno bivša banska uprava odredila vsakoletno brezplačno krvno preiskavo vseh plemenskih živali na priznanih rejskih središčih, ki so dobavljala plemensko blago.

Z n a k i: Prvi znak te bolezni je driska. Piščanci se zmučeni, neveseli, povešajo peruti, s koraj zaprtimi očmi posedajo okrog in se ne zmenjajo za hrano. Perje je brez posebnega sijaja in razmršeno, trebuh je napet in velik. Odpadek je redek in bele ali zelenkaste barve ter lepi perje okoli zadnjice včasih tako močno, da jo zapre in je zaradi tega iztok nemogoč. Taki piščanci

so mršavi, zaostanejo v rasti in jih veliko pogine.

Da bolezni preprečimo, je treba v prvi vrsti mnogo snaga. Ker se prenaša bolezen z jajci, je treba paziti, da vzamemo jajca za nasad od zdravih kokoši, ker potem se nam ne bo treba bati, da bi se bolezen pojavila.

Zanesljivega zdravljenja bolezni do sedaj ni. Kakor jetika, prav tako se tudi ta bolezen zdravi na dva načina: 1. da vsako poginulo žival zakopljemo globoko v zemljo ali še bolje, jo sežgemo; 2. da tako v začetku bolezni izkoreninimo.

Vse živali je treba cepiti, in sicer se jim v podbradek vbrizga pulorine. Dovolj je, da vbrizgamo po dve kapljici pulorina. Ako po preteku 24 ur žival nima otekline na podbradku, je znamenje, da je žival zdrava. Nasprotno, ako podbradek oteče, je znak, da je žival bolna, in jo je treba z dvorišča odstraniti.

Poleg tega je potrebno, da vsaka gospodinja, katera ima količkaj več perutnine, napravi vsako leto zdravniški pregled vseh živali, zato pokliče živinozdravnika od katerega higienskega zavoda ali od okrajnega glavarstva.

Obolele živali nikakor niso za plemo, ampak samo za zakolj. Zato je treba vsa obolela piščeta zapreti v poseben prostor. Zadnjico osvobodimo perja na ta način, da jo izmivamo z vodo, kateri smo dodali na 1 liter vode 5 g karbola ali nekaj kapljic joda. Od vseh sredstev, katera se dajejo v pit-

no vodo piščancem, je najboljši Chinosol, brez katerega ne bi smel biti noben perutninar. Chinosol prepreči pri piščancih tudi razne driske in črevesne katarje. Med

pitno vodo denemo vsak dan eno tableto. Poleg dobre hrane je treba piščancem dajati kisló mleko, katero prepreči maraskatero bolezen.



Pazimo na higieno tudi v kuhinji

Ko govorimo o higieni v kuhinji, mislimo tukaj predvsem na snago, ki je povsod velike važnosti, a je v kuhinji še prav posebno potrebna. Brez dvoma mora gospodinja paziti prav povsod in zelo natančno na snago in red, vendar je to v kuhinji še posebno važnosti zaradi jedi, ki se v njej pripravljajo.

Nikomur ni treba šele dokazovati, kako nehigienska je kuhinja, kjer v poletnih mesecih posedajo celi roji muh in onesnažijo vsa živila. Najboljše sredstvo, da se te nadleže znebimo je, da silno natančno pazimo na snago in da nikjer ne puščamo nepokritih živil. Vendar pa je posebno na deželi, kjer so hlevi blizu stanovanjskih hiš, kljub vsej skrbnosti, nemogoče preprečiti, da bi muhe ne prihajale v kuhinjo. Razni muholovski pripomočki pomagajo le v neki meri. Zato pa bi bilo najbolje, če bi vsaj v poletnih mesecih pritrtili na kuhinjska okna tanko mrežo, ki bi ne branila dostopa svetlobi in zraku, paš pa se na ta način rešimo nadležnega mrčesa.

A samo to še ni dovolj. Treba je paziti na nešteto stvari, ki se zde nepomembne malenkosti, ki pa so v resnici zelo važne. Popoldne, posebno pa še zvečer, je treba kuhinjo temeljito pospraviti, tako da moramo zjutraj kvečjemu še pobrisati prah. Prav gotovo ni na mestu, da bi pomefali kuhinjo šele zjutraj, ko je treba že začeti s kuhanjem. Krp, ki jih rabimo pri pomivanju, za prijetanje lonec in za brisanje mize, ne smemo nikdar spravljati umazanih ali mokrih. Najbolje je, da jih vsak dan sproti operemo in posušimo. Krpe, ki jih rabimo pri pomivanju, operemo seveda takoj, ko smo pomile posodo. Poleg vodovoda naj vedno vstavi snažna brisača, ki jo moramo menjati vsaj dvakrat na teden.

Če pride človek v kuhinjo medtem, ko je gospodinja pri delu, si prav lahko ustvari sodbo o njej, predvsem o njenem čutu za red in snago. Po nekaterih kuhinjah je v tem času kot ob sodnem dnevu. Mize so polne živil in posode, po polkah in po tleh so razmetani umazani lonci, štedilnik je ves umazan in po tleh je vse polno odpadkov. Potem pa ni nič čudnega, če ima gospodinja skoraj ves popoldan dovolj posla s pospravljanjem. Mar ni mnogo bolje, da postaviš vsako stvar posebej takoj na njeno praviše mesto? Koliko dela si prihraniš, če posodo

vsaj deloma sproti pomiješ in pospraviš. Prav tako moraš štedilnik večkrat obrisati, da se nesnaga na njem ne prisuši, ker imaš potem toliko več truda s čiščenjem. Odpadke zelenjave, olupke in druge stvari, spravljal v pokrito vedro, ki ga moraš takoj, ko končaš kuhati, odnesti, da se ne začnejo odpadki kisati in razširjati po kuhinji smrad. Ko vedro spraznimo, ga moramo vsakokrat čisto umiti. Prav tako moramo odnesti po končanem kuhanju vsa preostala živila nazaj v shrambo ali v klet. V kuhinjski omari smejo ostati le majhne količine živil ali začimb (moka, sol, sladkor itd.). Na mizah ali policah pa ne sme ostati ničesar, če hočemo, da bo kuhinja zares snažna.

Kuhinjske posode in drugih stvari ne smemo nikdar postavljati na tla, ampak vedno na mizo ali na stol. Za večje posode pa imejmo nizke lesene podstavke; prav tako za vreče z moko in podobno. Nikdar ne smemo pozabiti, da so tla umazana, ker nanosimo nanje s čevlji vse polno nesnage; zato nikakor ni higienično, da bi postavljali posode na tla, pa čeprav umazano. Zelenjavo, ki je prinesemo z vrta, oznažimo že zunaj, da ne prinesemo v kuhinjo zemlje in odpadkov. S tem si prihranimo precej dela in tudi snaženje je mnogo lažje zunaj, kjer ni treba tako zelo paziti na snago.

Kadar odkrijemo lonec ali kozice, ne smemo nikdar položiti pokrovske tako, da bi bila notranja stran, ki pokriva posodo, spodaj. Vedno mora biti obrnjena navzgor, da se ne umaže. Prav tako ne smemo pustiti kühalnice in zajemalk, ki jih uporabljamo pri kuhanju, kar tako na mizi ali na štedilniku. Najbolje je, če imamo ob robu štedilnika lonec z vodo, v katerega postavljamo zajemalke, kühalnice in žlice. Če moramo jed pokusiti, nikdar ne smemo storiti tega z zajemalko ali s kühalnico, s katero mešamo. Imejmo zato posebno žlico, ki jo vsakokrat, ko kakšno jed pokusimo, umijemo.

Vsa živila je treba pred uporabo dobro oprati: tudi taka, ki jih moramo še olupiti. Vsa živila, ki čakajo na uporabo, naj bodo po možnosti pokrita; če so v posodi, jih pokrijemo s pokrovko, drugače pa s prtičem. Nikakor ni higienično, če prijemljemo vsa živila z roko. Kar je le mogoče, opravimo z žlico, zajemalko ali s drugim orodjem. Tudi sol in sladkor se navadimo meriti z žlico, ne z roko. Kadar čistimo zelenjavo, lupimo krompir ali delamo kako drugo stvar.

si vedno umijmo roke, če že ne z milom, s katerim moramo zdaj precej štediti, pa vsaj s toplo vodo.

Nobenega ostanka živil, pa naj bo še tako malenkosten, ne zavrzimo. Res se je v sedanjem času marsikatera gospodinja naučila štediti, ker so jo razmere prisilile. Toda dobra gospodinja bo znala štediti vedno, tudi v času blagostanja. Varčnost in snažnost sta najlepši odliki dobre gospodinjke.

Borovnice

Vsaka dobra gospodinja ne misli samo na to, kaj bo dala na mizo danes, ampak se v poletnih in jesenskih mesecih založi z vsem, kar ji je mogoče dobiti, da je družina tudi pozimi preskrbljena. Zelo važno je, da zna shranjevati (konzervirati) razno sadje in sočivje, da pozimi hrana ni preveč enolična.

Zdaj, ko je po gozdovih vse polno borovnic in si jih staro in mlado lahko privoščijo po mili volji, mora gospodinja misliti tudi za zimo in si jih oskrbeti zadostno množino. Z vkuhavanjem je zdaj precejšnja težava, ker racionirani sladkor komaj zadošča za vsakdanjo uporabo, za vkuhavanje bi ga bilo treba pa po več kilogramov. Kako naj si torej pomagamo?

Slučajno mi je prišlo v roke navodilo za vkuhavanje borovnic, ki je prav našemu času primerno. Zrele, izbrane in suhe borovnice pristavimo brez vsake primesi k ognju. Mešamo jih neprestano, dokler ne zavrejo. Ko so nekaj časa vrele, odstavimo posodo od ognja in napolnimo z borovnicami segrete steklenice ali kozarce. Vsebinsko moramo večkrat pretresti, da ne ostane vmes prazen prostor. Ko se je vsebina ohladila, steklenice zamašimo, zapečatimo in spravimo v klet. Če hočemo biti še bolj gotove, da se borovnice ne pokvarijo, vlijemo po vrhu nekoliko alkohola (žganja). Glavni pogoji, da se borovnice ne pokvarijo, pa je skrajna snaga pri pripravljanju.

Kadar hočemo mezgo uporabljati, jo vzamemo iz kozarca, dodamo primerno količino sladkorja ter nekoliko sadnega soka ali pa samo vode in pristavimo za nekaj minut k ognju. Nato jo lahko uporabljamo kot druge mezge. Ta način vkuhavanja ima pred drugim to prednost, da nam ni treba razpolagati z večjimi količinami sladkorja naenkrat.

Brez dvoma je uživanje svežih borovnic zelo zdravo. Posebno so priporočljive za slabokrvne in za ljudi, ki imajo slab želodec. Sveže borovnice so odvajalne, medtem ko so suhe najboljše sredstvo proti griži. Sveže borovnice so zelo uspešno sredstvo proti glistam. Sok iz borovnic pa uporabljamo proti boleznim v grlu. A ne samo jagode, tudi listi zelo zdravilni. Kdor hoče ostati zdrav, naj stalno pije čaj iz teh listov. Ta čaj je posebno priporočljiv za ljudi, ki bolelahajo za sladkorno boleznijo.

Zdravilna moč rastlin

Da je kamilica, brezpomembna poljska rastlina, izvrstno, vsesplošno zdravilo in da nam marsikdaj prihrani zdravnika, o tem vé že vsak otrok in nihče se več ne smejlja maloverno, če sliši o njej. Skozi vsa sto- in tisočletja so ljudje poznali in znali ceniti zdravilno moč raznih zelišč in tudi današnje zdravilstvo jih zelo upošteva.

Ob marsikateri bolezni, ob malih in velikih poškodbah si lahko najdemo uspešnih zdravilnih pripomočkov, ki nam jih je Bog dal v naravi. Včasih si lahko pomagamo kar s svežo rastlino. Če smo se na primer ranili in nam rana močno krvavi, denemo nanjo nekaj listov trpotca. Tudi za pike žuželk čudovito pomaga. A ne samo, da je tako vsesplošno koristen, tudi najdemo ga lahko povsod in nam je ob vsaki priliki pri roki. Trpotec ustavlja kri in vleče skupaj rano.

Prav za prav so bolj redke take rastline, ki jih lahko uporabljamo kar sveže. Večino moramo kuhati, kar pa nikakor ne predstavlja bogve kako velikega truda. Saj je v primeru potrebe tako hitro narejen čaj ali ovitek iz kuhanih listov. Pri krvavitvah, celo pri notranjih, uspešno uporabljamo koprive, hrastove liste, ivanjšičico ali kresnico, žajbelj, rman, krvomočnico in preslico.

To je samo eden izmed neštetihih primerov. A tudi ob mnogih drugih prilikah si lahko pomagamo brez zdravnika, ali vsaj olajšamo bolezen, dokler ta ne pride. Za vnetje v grlu ali če nas iz katerega koli drugega razloga boli v grlu, nam bo uspešno pomagale grgranje žajbljevega čaja.

Za pomirjenje živcev lahko uporabljamo poleg baldrijana tudi še kamilice, meliso in druge. Kamilice so zelo uspešno zdravilo proti želodčnim težavam. V istem primeru lahko uporabljamo tudi meto, tavžentrožo, cikorijo, encijan in še marsikatero drugo cvetlico in zel.

Bolne oči izpiramo v kamilični kopeli ali v zavrelci iz sladkega janeža. Saj je zdravilnih zelišč toliko, da jih ni mogoče tukaj vseh naštet. Navedli smo le nekaj primerov. Skoraj bi lahko trdili, da raste za vsako bolezen primerna zel. Umetnost pa je v tem, da odkrijemo, kje tiči zdravilna moč, ali v korenini ali v listih ali v cvetovih ali v semenu. Poznanje zdravilnih učinkov raznih zdravil zahteva obširnega znanja in mnogo izkušenj ter predstavlja pravo in resno znanost.

Nasveti za dom

Kuhalnice, prepojene z maščobo, očistimo, če jih denemo v vrelo vodo, zdrgnemo in oplaknemo.

Travnje madeže izperemo v mekuhanem mleku in izplaknemo v vodi.