



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943

13. OKTOBRA

ŠT. 39

## VZGOJA

### Izbira poklica

VII.

#### 3. Socialne razmere.

V revnih družinah se česče rodi velik talent, kakor v bogatih. Pomanjkanje denarja in brezbržnost staršev, je vzrok, da taki talenti zakrnejo v vsakdanjem boju za obstanek. Posebno po kmetih, kjer je daleč od mesta in nimajo nobene strokovne šole.

Kako bi temu odpomogli?

Predvsem naj bi starši pomislili, da ni glavno, koliko denarja zapuste svojim otrokom. Izučen poklic je, kakor smo že zadnjič enkrat dejali, najboljša dota. To je kapital, ki daje neprestano obresti. Ta kapital ne uniči ne požar, ne konkurz banke, ne vojna. Čim večji kapital, tem večje vsote se dodajajo. Te vsote so spretnost in vaja, ki se z leti stopnjujeta, kljub temu, da telesne moči popuščajo. Izučen poklic je takorekoč predpogoj življenjske varnosti.

Nek oče, delavec, je ob rojstvu vsakega otroka vložil na hranilno knjižico majhno vsoto, kamor je vsak mesec plačeval malenkostne zneske, kolikor je pač zmogel. Odpovedal se je kajenju in vinu in ko so otroci odrasli ljudski šoli, jih je poslal v višje šole. Najel jim je v mestu preprosto stanovanje, ga z najpotrebnejšim opremil in neka stara sorodnica je otrokom kuhala in jih nadzorovala. Vsi so se izučili v poklicu, ki so si ga želeli. Seveda je denar, ki je bil naložen v hranilnici hitro skopnel in treba je bilo mnogo dobre volje in pomanjkanja, a šlo je.

Ali ne bi marsikateri starši zmogli tudi nekaj takega. Velika revščina je pogostokrat namerna, to se pravi, da so starši preveč brezbržni, da bi se res potrudili bodisi z delom, bodisi z varčevanjem. Zlasti se dogaja to v nekaterih delavskih družinah. Kadar je denar, gre vse samo za živila, dostikrat boljša, kot jih ima na mizi premožnejša družina, a drugič ko ni denarja, vsi od očeta do otrok postopajo in ne marajo priložnostnega zaslužka. Seveda govorimo le o normalnih razmerah, sedaj v vojni je pač vse drugače.

Razen staršev bi se morala pobrigati občina, da nudi podporo najrevnejšim, a na-

darjenim otrokom. Marsikatero občino po deželi so bogate, t. j. imajo mnogo večjih posestnikov, ki bi lahko dajali nekaj letni prispevek v fond, ki bi se uporabil za študiranje revnejših. Zato pa naj bi se le-ti, ko so izučeni, oddolžili na kak način občini, s svojim znanjem, bodisi kot zdravniki, inženjerji, stavbeniki itd. Inženjer bi zastonj napravil načrte za občinski vodovod, stavbenik bi ceneje zidal domačo šolo, obrtnik bi jo po zmernejših cenah opremil in slično. Treba je le med ljudmi več družabnega čuta. Lahko bi pa občina dajala iz takega fonda tudi le posojila, ki bi jih moral podpiranec vrniti, ko pride do svojega večjega zaslužka.

Tudi imamo v Ljubljani na primer zavode, ki po zmerni ceni sprejemajo otroke iz dežele, ki prihajajo bodisi v srednje šole ali v uk obrtnikom ali kot vajenci v trgovine. Imamo Salezijanski zavod, Marijanišče in Rokodelski dom, kjer dajejo mladim ljudem ne samo prenočišče in hrano ampak tudi duševno razvedrilo, ki ga mlad človek potrebuje, da ga ne išče tam, kjer si lahko pogubi dušo in telo.

#### 4. Splošno gospodarsko stanje.

Vsa prizadevanja, ki smo jih dosedaj opisali ne pomagajo, če se ne oziramo tudi na splošno gospodarsko stanje. Kaj pomaga mlademu človeku, ki je z najboljšim uspehom dovršil svojo izobrazbo ali postal mojster v neki obrti, če pa mora potem leta in leta čakati na službo ali primerno mesto, da se izprazni.

Treba je torej vplogeda, kateri poklici so najmanj napolnjeni ali v katerih strokah javnega dela bo v bližnji prihodnosti potrebno mnogo mladih moči. Po vojni na primer vselej nastane trenutno pomanjkanje denarja, toda v par letih, ko si gospodarstvo nekoliko opomore, se začne spet graditi. Tako bo tudi sedaj. Koliko porušenih mest bo treba spet zgraditi, koliko vasi skoro docela na novo postaviti. Bližnja prihodnost bo tedaj rabila mnogo stavbenikov, elektrotehnikov, strokovnjakov za vodne naprave, tesarjev, mizarjev in drugih, ki pridejo v poštev pri novem obnavljanju vasi in mest.

Slabši izgled je za zdravniške in uradniške poklice. V vojni se rabi več zdravnikov

kot v normalnih časih, a vsa mesta so danes zasedena, zato tudi po vojni ne bo praznih zdravniških mest. Koliko uradnikov je danes brez službe. Po vojni bodo v prvi vrsti le-ti zopet nastavljeni. Boljši je torej izgled za svobodne obrtniške in tehniške poklice. Žal nimamo potrebnih statistik, ki bi nam povedale, v katerem poklicu se rabi največ novih moči, a če čitamo dnevno časopisje, če razumno premostimo sedanje gospodarsko stanje in morda še povprašamo na borzi dela, potem bomo o tem vsaj deloma poučeni.

Kjer se razširjajo novi mestni predeli in nastajajo nove skupine hiš, tam bodo potrebne tudi nove lekarne, nove drogerije,

irgovine, obrtne delavnice. Povsod tukaj bodo potrebni strokovno izučeni ljudje, ki bodo začeli z delom v takih novonastalih krajih. Čevljarji, krojači, šivilje si bodo tu poiskali nov krog strank, kovači ključavničarji, tapetniki in drugi bodo lahko odprli svoje delavnice. Razgledan in podjeten človek, ki se je izučil primerno svoji sposobnosti in primerno gospodarskemu položaju, ne bo mogel propasti.

Sicer je pa še nešteto novih poklicev, ki nastajajo ob drugačnih življenjskih razmerah in ki jih preprost človek še ne pozna. Zato je dobro, če se starši obrnejo na borzo dela, ki si zapisuje vse poklice, predno nasvetujejo otroku primeren poklic.



## Domači vrt



### Vinotok

Ko zvezeto prve jesenske astre, vemo, da je prava jesen tu. Občudujemo jih v njih belcm, rožnatem in modrem cvetju ter prislušujemo brenčanju čebelic, ki jih obletavajo. Teh vrtnih krasotic se upravičeno veselimo, kajti njih zvezdnati cvetovi niso le okras vrtu, marveč so zelo lepe tudi v vazah.

Listje drevja in grmičja se je pobarvalo z jesenskimi barvami. Kako lepa je uta, obrasla z divjo trto. Med toplo rudečo barvo listov se kažejo modre jagode, ki so v hrano tičem. Brez dvoma — čas, ko moramo misliti na to, kako bomo vrtno pridelke najboljše vzimili, je zopet tu. Pripravimo torej zaspnico, podpisnice in kletli na način, kot je bilo lani na tem mestu opisano.

Prazne vrtno grede preštihajmo, pognojimo s kompostom ter zasadimo z adventnim ohrovtom, zimsko glavno solato »nansenc« in kodrastim kapusom. Adventni ohrovt in solata »nansenc« dobro prezimita na prostem pod snegom. Če pa pade zelo malo snega, ju je priporočljivo pokriti s smrečjem, slamo ali kako drugo rahlo snovjo, ki ne gnije. To odejo seveda takoj začetkom sušca odvezamo, da rastline

zeleno in rastejo. Malega travna imamo nato že glavno solato in ohrovt.

Tudi vaši paradižniki so verjetno še polni zelenih sadov. Zlasti pozimi se prileže kaj svežega, zato si pripravimo paradižnike tako, da bodo sveži vzdržali tja do Božiča. V ta namen skrbno odberemo zelene paradižnike, ki naj bodo brez vsakih poškodb. Sadove obrišemo s svežo, suho krpo ter jih vlagamo v košare ali zaboje. Na dno posode damo plast šote, nato vrsto paradižnikov, tako da se ne dotikajo drug drugega. Pokrijemo jih s šoto. Vrh šote položimo časopisni papir. Nanj spet plast šote, paradižnik — šota — papir. To ponavljamo kvečjemu 6—8 vrst visoko. Zaboj ali košaro pokrijemo s pokrovom ter vse skupaj postavimo v hladnejši prostor, kjer ne zmrzuje. Če pa hočemo kmalu zrele sadove, postavimo zaboj v kak toplejši prostor, n. pr. v kuhinjo.

Namesto šote lahko uporabljamo tudi žaganje ali pa lesno volno, le da je šota najboljše. Časopisni papir ima namen, različno ločiti plasti eno od druge, kar je zelo pripravno pri uporabi. Papir greje in suši.

Za uživanje svežih plodov je priporočljivo sadove prej ohladiti, če so bili zaradi hitrejše dozoritve preveč na toplo postavljeni.



## PERUTNINA



### Odstranite odvišne peteline

Velikokrat slišimo govoriti, da spada v vsako kokoško družino tudi petelin. To naziranje je zastarelo in napačno, saj rede tu in tam veliko kokoši brez petelina, ne da bi kokoši zaradi tega manj nesle. Še celo dokazano je, da je nesnost kokoši višja tam, kjer jih ne vznemirja vroč petelin.

Petelin je le tam potreben, kjer se peča kokošjerejec z vzrejo piščancev. Zato ni potrebno rediti petelina kar tako zaradi lepšega, zlasti v današnjih časih, ko tako primanjkuje žitnega zrna. Marsikatera gospodinja bo pri tem kaj čudno pogledala in bo zato čim prej odstranila požrešne peteline. Na kmečkih dvoriščih je vse preveč petelinov v razmerju s kokošmi. Pri lahkkih

pasmah zadostuje 1 petelin za 20 do 25 kokoši, pri srednje težkih, n. pr. štajerkah, za 15 do 20 kokoši in pri težkih pasmah 1 petelin za 10 do 12 kokoši.

Nesmiselno je tudi držati na kmečkih dvoriščih za večje število kokoši več petelinov, saj jemljemo jajca za nasad navadno le od odbranih kokoši, ki jih zgodaj spomladi ločimo in sestavimo v posebno plemensko rodbino v posebni kurnici, sredi ograjenega velikega in z zelenjem poraslega tekališča, kamor ne pride drug petelin.

Marsikatera gospodinja lahko brez škode odstrani petelina ter s tem prihrani dosti dragocenega zrnja, ki ga lahko koristneje uporabi v druge svrhe.

## Shranjevanje jajc za zimo

Varčna gospodinja bo shranila jajca za zimo zato, ker jih je spomladi, ko so najcenejša, škoda prodajati. Zato bo gospodinja hranila jajca jeseni za zimo ter bo sveža, pozimi nesena jajca, raje prodajala, ko je cena tako visoka. Pri konzerviranju je glavno to, da zabranimo dostop zraka v jajce skozi lupino, ker s tem preprečimo dostop glivicam. Najvažnejše je pa to, da vlagamo popolnoma sveža in čista jajca.

Če dvomimo o svežosti jajc, jih preizkusimo. V ta namen vzamemo 12 dkg soli, ki jo raztopimo v 1 litru vode. V to solno raztopino vlagamo jajca. Ona, ki padejo na dno, so sveža in jih brez skrbi lahko vložimo. Tista pa, ki plavajo na vrhu tekočine, sproti uporabimo v kuhinji, ker niso dobra za vlaganje.

## Shranjevanje jaj v apnu

Staro, vsaj eno leto gašeno apno razredčimo z vodo v apneno mleko ali apneno kašo.

1. Ko vzamemo apneno kašo, naj bo ta toliko gosta, da lahko vanjo vlagamo jajca. Na dno kake stare čiste posode, n. pr. lonec, škaf, vedro, denemo za dobre tri prste apnene kaše. Nanjo polagamo jajca enega poleg drugega. To plast zalijemo z apneno kašo, na katero zopet naložimo jajca. To nadaljujemo toliko časa, dokler ne vložimo vseh jajc. Na vrhu denemo za tri prste apnene kaše, pokrijemo in postavimo v miren in hladen prostor (ne sme zmrzniti).

2. Apno razredčimo z vodo v apneno mleko. Jajca naložimo v pripravljeno posodo, zalijemo z apnenim mlekom tako, da stoji tri prste nad jajci.

## Konzerviranje jaj z vodotopnim steklom

Na 1 liter vodotopnega stekla, ki ga kupiš v drogeriji, vzameš 10 litrov vode in vse dobro zmešaš. S to množino lahko konzerviraš približno 200 jajc.

Sveža, čista jajca naložimo v čisto posodo, zalijemo z razredčenim vodotopnim

steklom tako, da stoji 3 do 4 prste nad jajci. Pokrijemo in hranimo na primernem hladnem prostoru.

## Jajca v garantolu

Garantol je prah, ki ga kupimo v drogeriji. Navodilo, kako se prah razredči z vodo in drugo, je napisano na zavitku paketa.

Vodotopno steklo in garantol so sredstva, ki nam konzervirajo jajca za leto dni.

V ta sredstva vlagamo jajca takrat, kadar so najcenejša, to je že spomladi. Jajca se nam prav dobro hranijo čez vroče poletje ter jih uporabljamo pozimi, ko so najdražja.

Če pa želimo konzervirati jajca jeseni za zimo, pa je dobro, ako jih vložimo v kako drobno žito, pesek, pepel ali slično. Jajca morajo biti sveža in čista ter jih vlagamo čim globlje v imenovana sredstva. Bistvo tega konzerviranja je, da z globokim vlaganjem v drobne snovi zapremo zraku dostop do jajc. Hranimo jih v zelo hladnem prostoru.

Tudi v nasičeni solni raztopini olja, voska, in hipermanganovi raztopini namočena, posušena jajca in v zabožčke vložena, se prav dobro drže.

Hipermangan je za manjši obseg in krajšo dobo približno 6 mesecev dobro sredstvo. Jajca namočimo v raztopini hipermangana, kateremu pridenemo malo soli in pustimo v tej raztopini precej časa, da se luknjice zamaže. Hipermangan konzervira in sol zamaši pore. Namočena jajca dobro posušimo tako, da jih denemo v suho mivko ali jih čez poč pustimo na flanelasti krpi. Med sušenjem jih obračamo. Dobro je, če vsako jajce posebej zavijemo v časopisni papir in vlagamo v drobna zrna (ajda, kaša, proso).

## Nasveti za dom

Lesne volne ne smemo, kakor njene starejše sestre, prave volne, nikdar drgniti pri pranju. Smemo jo le narahlo gnesti in stiskati, kajti ko je mokra, zgubi precej svoje trpežnosti in se prav rada raztegne, kar je pozneje nemogoče popraviti. V nasprotju s pravo volno pa prenese tudi nekoliko toplejšo vodo (do 60 stopinj) in nekoliko sode. Ko smo jo oprali, jo moramo izplakniti s čisto vodo, ki smo jo zmeščali z nekoliko salmijaka. Sušiti je ne smemo nikdar ob ognju ali na soncu. Ko se je posušila, jo likamo z ne preveč vročim likalnikom.

Iz omare pa odstranimo duh po potu, če vanjo postavimo posodico vrele vode, ki smo ji dodali nekoliko kisa in kolonjske vode.

Zelo fine negavice zašijemo tako, da se šivi ne vidijo, če jih zašijemo z lasom, namesto z nitjo.





## Otroška ohromelost — strah mater

Otroška ohromelost! Ta beseda vzbuja grozo materam, kajti ta bolezen je ena najstrašnejših otroških bolezni, kar jih poznamo. Toda prav zato je tudi boj proti njej zelo odločen in leto za letom napreduje zdravniška znanost na tem področju in si prizadeva, da bi popolnoma odstranila to šibo.

Otroci, ki so se zvečer še veselo igrali s tovariši in tekali okrog, se zbudijo zjutraj po nemirnem spanju — hromi. Največkrat se ta bolezen prime otrok do četrtega leta, vendar pa zbolijo večkrat tudi starejši otroci in včasih celo odrasli ljudje. Dečki so tej bolezni bolj podvrženi kot deklice.

Kakšni so zunanji znaki te bolezni? Preden bolezen bruhne na dan, se že nekaj dni nekako pripravlja. Otrok postane potr, dobi vročino, večkrat tudi vnetje v grlu ali drisko. Ob takih znakih mati sodi, da ima otrok hripo. Vendar pa je opaziti še drug znak, ki ga pri hripi ni. Otrok namreč čuti močne bolečine v udih in hrbtnici. Ohromelost nastopi potem kar nenadoma, ko si je morda otrok že opomogel od drugih nevšččnosti. — Največkrat ohromi ena roka ali noga ali roka in noga. Večkrat ohromijo tudi mišice v prsih ali celo v glavi.

K sreči pa se ohromelost kmalu zmanjša, vendar pa delno vedno ostane. Del mišic ne oživi več in zdravnik mora poseči tu z operacijo. Vendar pa so primeri obolenja tako zelo različni, da more zdravnik presojati le o vsakem primeru posebej.

Matere se skirbo vprašujejo, kako nastane ta bolezen in kako naj obvarujejo pred njo svoje ljubljence. Znano je, da je ta bolezen nalezljiva in da jo prenašajo ljudje. Bacil je mikroskopično majhen. Najbolje se brani proti njemu narava sama. Zdravniki so ugotovili, da je več sto otrok zbolelo za to boleznijo, ne da bi vedeli za to. Nastopila je v tako mili obliki, da je nihče ni opazil. Važno je, da se bolezen ne povrne in da so otroci, ki so jo enkrat dobili, čeprav v še tako neopazni obliki, za vedno varni pred njo. —

Kako se borimo proti tej bolezni? Ko se pojavljajo prvi znaki, torej še pred ohromenjem, vbrizgne zdravnik otroku nek serum, ki je sestavljen iz krvi ljudi, ki so že preboleli to bolezen. V največ primerih se ohromelost sploh ne pojavi in otrok popolnoma ozdravi.

## Kaj naj človek je med 40. in

### 60. letom

V zadnjih 10 letih se je mnogo govorilo in pisalo o pravilni človeški prehrani. Matere so dobivale obširna navodila, kako morajo hraniti otroke v najnežnejših letih in

doraščajočo mladino. O prehrani starejših ljudi pa je bilo le malo povedano. Dognano pa je, da dočakajo višjo starost tisti ljudje, ki so bili v prehrani vedno bolj skromni.

Zmernost v prehrani je posebno važna takrat, ko preneha razvoj telesa in možganov. Tedaj ni treba več hrane, ki bi pospeševala rast, ampak samo za dopolnjevanje porabljenih energij. Kdor si v tej dobi preobremenjuje želodec s preobilno hrano, spravlja sam sebe v veliko nevarnost; prav tako in še bolj kakor tisti, ki je preveč obremenjen z delom.

Posebno za ženske je po 40 letu silno važno, da pazijo na prehrano, kajti pri ženski se hrana mnogo hitreje pretvori v maščobo. V poznejših letih je preveliko debelost težko odpraviti.

Največ moči za rast potrebuje otrok od 5 do 6 leta. Nato potreba po hrani polagoma pojemaa. Človek rabi pri 80 letih 40 % manj hrane kot pri 40 letih. Če se na to ne ozira, se začne debeliti, kar je posebno pri ženski po 40 letu nemalokrat zelo nevarno, kajti v takem stanju je podvržena vsakovrstnim boleznim.

Po 40 letu prihajajo za prehrano v poštev predvsem jajca, mleko, sveže sočivje in sadje. Maščoba pa nikakor ni priporočljiva. Izgibati se je treba tudi takih hranil, ki razvijajo pline v telesu in tudi vseh tistih stvari, ki posamezniku ne prijajo iz zdravstvenih razlogov.

## Margarina

Margarino ali umetno maslo so v nekaterih deželah, posebno v Nemčiji in Franciji izdelovali in uporabljali že dolgo časa.

Prvi poskusi za izdelavo dobrega umetnega masla izhajajo že iz l. 1869. Delal jih je francoski kemik Mège-Mouriés.

Surovina iz katere se pripravlja margarina, je popolnoma svež goveji loj, iz katerega odstranijo najprej vsa vlakna.

Nato izločijo steerin in palmitin, da ostane samo olein in margarin, ki jih temeljito premešajo s svežim mlekom. Da se margarina ne pokvari, ji dodaj tudi še nekoliko soli. Večkrat dodajajo margarini tudi rastlinske maščobe. Prava margarina se po okusu skoraj nič ne razlikuje od naravnega presnega masla. V deželah, kjer se izdeluje v veliki množini, imajo stroge postave, ki naj preprečijo ponarejanje.

## Nikari ne suši na gorkem

Svilenih nogavic ne smemo nikdar sušiti ob ognju ali na soncu, ker se zaradi vročine svilene niti preveč osuše, nato pa se skrčijo in postanejo krhke. Kadar sušiš svilene nogavice, jih razlegni vedno na senčnem in zravnem prostoru,