



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943

27. OKTOBRA

ŠT. 41

## VZGOJA

### Izbira poklica

(Konec.)

VIII.

#### Zenska v poklicu.

Neštetokrat smo že slišali javno mnenje, da ženska ne spada v javne poklice ampak v družino. Tako govore pač tisti, ki površno presojaajo sodobne razmere in ki bi radi ostro ločili med »ženskimi« in »moškimi« poklici. Malo pa je takih poklicev, ki so po svojem delu primerni le za en spol, vse druge pa lahko opravljata oba spola, glavno, da ima vsak veselje in sposobnost do njega.

Najprej je treba priznati, da je za žensko materinstvo res najbolj naraven poklic, a naj si bodo vzroki že kakršni koli, treba je vendar računati s tem, da ni vsaki ženski namenjeno, da postane gospodinja in mati. Pa tudi, če se poroči, nobeni ne bo škodovalo, če se je pred poroko udeleževala v nekem poklicu. Ne samo, da v novem gospodinjstvu dostikrat uspešno uporablja pridobljeno znanje in je možu boljša pomočnica in tovarišica pri delu, ampak v skrajni sili tudi kljub materinskim dolžnostim lahko vrši poklicno delo, da možu s tem pomaga vzdrževati družino. Plača marsikaterega poročenega moža je mnogo premajhna za vzdrževanje večje družine in dokler se javnost ne bo pobrigala za dostojnejše plače družinskim očetom, tako dolgo tudi nima pravice, odrekati ženski možnost, da opravlja nek javen poklic.

Ker pa je ženska v splošnem slabotnejša in občutljivejša od moža, je razumljivo, da ne more izbirati med poklici, ki zahtevajo velike telesne moči in telesne vztrajnosti, pač pa bo izbirala med poklici, ki so njenemu telesnemu ustroju bolj primerni. Kateri so ti poklici?

Nekateri, kakor poklic zdravnice, vzgojiteljice, otroške vrtnarice, zaščitne sestre in slični so naravnost idealni za žensko, kateri ni dano, da bi sprejela telesno materinstvo nase. Koliko dobrega more napraviti ženska v teh poklicih, koliko zgrešene vzgoje pravih mater ji je dano popraviti ali lajšati bolečine z materinsko skrbjo.

Razen gornjih poklicev je pa še cela vrsta drugih, ki so primerni za žensko. Na

primer voditeljice velikih gospodinjstev, sobarice po večjih hotelih, plačilne in navadne natakarike, šivilje, modistinje, prikrojevke po večjih modnih trgovinah, pletilke, prodajalke, strojepiske, tajnice v privatnih in javnih podjetjih, poštarice, gospodinske učiteljice in cela vrsta drugih takih poklicev, ki jih ne moremo vseh naštetih. Vsak od teh poklicev zahteva primerno izobrazbo. Tudi poklica sobaric in natakarike naj bi se oprijele le vsaj deloma primerno izobražene ženske, čeprav se to čudno sliši, češ, da je za to dobra vsaka. V večjih hotelih in penzjonih je promet s tujci, zato morajo poznati tuje jezike, drugič pa tudi, čim bolj bodo izobražene, tem bolj bodo pazile na svoj poklicni ponos, kajti poklica sobarice in natakarike sta danes žal na precej slabem glasu.

Prodajalke, strojepiske, tajnice morajo dovršiti vsaj trgovski tečaj s predhodno meščansko šolo, šivilje, modistinje, prikrojevke obrtno šolo ali pa morajo iti v uk k mojstricam, tiste pa, ki se posvete gospodinjiskim poklicem, morajo dovršiti gospodinjisko šolo.

Nešteto je tedaj možnosti, da se tudi ženska primerno izobrazi. Razumljivo je, če si želi tudi višje izobrazbe, kakor te, ki smo jih našli. Tudi v marsikateri ženski tiči velik talent, za katerega bi bilo škoda, če ga ne razvije. Saj danes so odprte ženam tudi vse visoke šole, kjer lahko dobi najvišje znanje in v plemenitem tekmovanju z moškimi postavlja svoje moči v dobrobit javnosti. Poklice zdravnice smo že omenili. Marsikatera ženska se v svoji sramežljivosti noče zaupati moškemu zdravniku in rajši umre na posledicah skrite bolezni, kakor da bi si poiskala pomoči. Prav za take je ženska zdravnica prava rešitev.

Pri vseh poklicih, ki se jih oprimejo naša dekleta, pa je treba prav tako skrbno presoje kakor smo to v začetku naše razprave omenili. Treba se je ozirati na telesne in duševne sposobnosti, na moralne vrednosti in splošne razmere.

**Sklep.** Kdor se želi še natančneje zanimati za vse vrste poklicev in presoditi za kakšen poklic je sposoben njegov otrok, temu pričujoča, razprava ne bo popolnoma

zadoščala. Manjka nam stalne pokliene posvetovalnice, ki bi zajela ves ustroj sedanjega gospodarstva in socialnih razmer in ki bi lahko dovolj proučila posameznike, ki bi se obrnili k njej po nasvet. Pred vojno se je sicer osnovala poklicna posvetovalnica, kamor se je že mnogo staršev zateklo po nasvet za svoje otroke, toda sedaj med vojno se ne more prav razviti. Morda bo po vojni s tem bolje. Za marsikatero poklice se lahko poizve tudi na borzi dela,

kdor pa hoče biti poučen o akademskih poklicih, naj si kupi knjigo: Dr. Lovro Sušnik, Akademski poklici, kjer pisatelj izčrpno podaja podrobnejša navodila za vse poklice, ki zahtevajo višje izobrazbe.

Končno, naj bo poklic že kakršen koli, vsak zahteva celega človeka in primerno priprave. Tudi kmetovalec, ki ostane na svoji grudi, da jo obdeluje, je dolžan, da se primerno izobrazbi sebi in svojemu narodu v korist in ugled.



## PERUTNINA



### Zakaj nesejo kokoši pozimi jajca z bledimi rumenjaki?

Dostikrat opazimo, da nesejo kokoši pozimi jajca z bledimi rumenjaki, ki so manj vredna zato, ker so manj redilna. Zaradi tega se gospodinja pritožuje, ker pečivo nima lepe rumene barve. Zato skrbimo, da bodo kokoši tudi pozimi nesla jajca z temnorumenimi rumenjaki, ki so okusnejša in tudi bogatejša na vitaminih.

Jajca imajo pozimi blede rumenjake, ker ne dobe kokoši v zimski hrani dovolj tistih snovi, ki jih nujno rabijo za tvorbo rumenjakov in jih poletijo najdejo na prosti paši v razni zelenjavi, črvih, glistah in drugih rudninskih snoveh. Nesnicam moramo pozimi poleg zrnja in mehke krme nuditi še drugih snovi, sočnih in hranilnih v čim večji meri. Posebno skrbimo, da dobijo kokoši dosti zelenjave (ohrovtja, zelja, korenja in drugo). Tudi ensilirana ali okisana krma je izvrsten nadomestek sveže zelenjave.

### Ensilirana krma tudi za kokoši.

Okisani krmi je treba posvečati več pozornosti. Ne smemo misliti, da je siljena krma samo za govejo živino in prašiče. Prav veliko vlogo igra tudi pri perutnini, posebno nesnicam je kaj koristna.

Ensilirana krma je prav zdrava hrana kokošim pozimi. Ima veliko vrednost v tem, ker vsebuje bogate redilne snovi, ki na cel organizem dobro vplivajo. V poletnem času dobe živalce za organizem potrebne snovi v sveži zeleni hrani, ker pa pozimi ni na prostem nobene zelenjave, jim priiskrbimo ensilirano krmo. Gospodinja bo prav kmalu opazila, da imajo rumenjaki od kokoši, ki dobivajo to krmo, lepo rumeno barvo, kokoši so zdrave, cel organizem se lepo razvija. S to krmo prihranimo tudi kaka druga krnila, n. pr. oves.

Gospodinja, poskusi krmiti perutnino s to sočno hrano. Naprosi svojega gospodarja, da tudi tebi napravi mali silos kje v bližini doma, da bo krma bolj pri roki. Seveda bo poskušnja imela uspeh le tedaj, če bo krma pravilno in dobro pripravljena.

Paziti moramo, da je zelena krma dobro in pravilno pripravljena. Paziti moramo, da je zelena krma dobro stlačena, da so rastline v pravilni rasti in da ni nikjer zraka, ki bi jo kvaril. Seveda je treba na ensiliranje misliti že spomladi in sejati veliko zanj primerne rastline. Sedaj v jeseni pa veliko zelenega porabimo prav za silos, da nam ne bo toliko šlo v izgubo, kakor opazimo pri marsikaterih gospodarstvih. Našim gospodinjam se zdi skoraj vsaka nova stvar preveč kapricasta, ker jim vzame čas in trud. Toda motiš se gospodinja. Če sedaj s pripravo in delom zamudiš nekaj časa, boš videla, da ti bodo vse to kokoške povrnilo pozimi s prirodnim nesenjem.

Namen kisanja krme je konzervirati zeleno krmo s najmanjšimi izgubami redilnih snovi. Ohranjuje jo mlečna kislina, ki uničuje vse bakterije, ki bi zeleno krmo na zraku kaj kmalu pokvarile. Mlečna kislina zdravju koristi. Nastane pa z vrenjem sladkorja, ki je v zeleni krmi in le v prostoru, kjer ni zraka. Stremeti moramo za tem, da se razvije v silosu le mlečna kislina. To je mogoče le tedaj:

1. če je rastlinska masa dovolj mokra;
2. če vsebuje dovolj sladkorja;
3. če zrak nima dostopa;
4. če znaša toplota v stlačeni krmi 8 do 55° C.

Ako pri pripravi ne pazimo na vse pogoje, se pojavljajo tudi druge bakterije kakor očetne, masle itd. Te nam krmo kvarijo in jo živali nočejo uživati. Če pa pazimo na vse pogoje pri ensilirani krmi, bomo imeli dobro, zdravo krmo, katero bodo živali prav rade uživale.

Zelena krma kisamo v svežem stanju. Zato lahko okisamo pozno jeseni vse sadeže, ki nam zaradi dežja gredo kolikor toliko v kvar: zelena koruza, koruzinje, otava, otavič, tretja ali četrta detelja itd. Silos se polni naenkrat in čimprej se napolni in zapre, tem bolje je. Brez strahu vložimo tudi od mraza osmojeno krmo. Sliši se, da nekateri kmetovalci zalivajo napolnjeni silos z vodo, češ saj kislilo zelje tudi zalivamo. Takšno ravnanje ni pravilno, je nesmiselno, ker se krma vselej pokvari in

smrdi po potu. Voda ne sme od nikoder v silos, niti od spodaj, niti od zgoraj! — Le rastlinski sok ima tukaj svoje mesto.

Ce pogledamo sosedne države, n. pr. Nemčijo, vidimo, da se mnogo krmi z en-

silirano krmo, in sicer ne samo goveji ži-vini, ampak tudi perutnini. Zato hitro na delo in ne zaostajajmo za drugimi država-mi. Imejmo več razumevanja in smisla za napredek!

## Gospodinja vzimuje krompir

Letos je bolj kot kdajkoli poprej krom-pir naš vsakdanji kruh in zato moramo prav posebno paziti, da ne izgubimo po ne-potrebnem nobenega gomolja. Paziti mo-ramo, da ga bomo shranili za zimo tako, da se nam bo čim lepše ohranil.

Pri nas shranjujejo krompir skoraj ved-no le v kleteh. Za večjo množino krompir-ja so pa zakopi varnejši in boljši; vendar ga v mnogih krajih ne moremo narediti in se ga za manjše množine, ki pribajajo zdaj v poštev, tudi ne izplača. Zato si oglejmo rajši, kakšna klet pride v poštev za vzino-vanje krompirja.

Klet naj bo predvsem suha, zračna in primerno topla, kjer je toplina vsaj kolikor toliko stalna. Krompir, ki ga shranjujemo, mora biti skrbno prebran in odporen in kar je glavno, dobro osušen. Kupi vzim-ljenega krompirja naj bodo visoki le do 1 m. Klet moramo večkrat temeljito pre-črčiti in krompir vsaj enkrat prebrati, da se odstranijo gnili, nagniti in bolni go-molji.

Pri izbiranju krompirja odstranimo vse obgrizene ali pri kopanju zasekane gomo-lje, dalje vse, ki so kakor koli obtolčeni, odrti in spraskani, napadeni od mokre gni-lobe, krompirjeve plesni, ki napravi vijoli-často rjave pege, in bele gnilobe. Preden spravimo zdrav krompir v klet, ga razgr-nemo, da se dobro presuši in se odloči od gomoljev vsa prst, šele nato ga znosimo v klet. Krompirja ne mečemo, tudi ga ne stresamo z viška na tla, marveč ga previd-no razgrnemo po določenem prostoru.

Ker so tudi gomolji živa bitja, dihaajo, porabljajo škrob, ki se pretvori in sladkor, ki ga gomolj pri dihanju oddaja in se za-radi tega razvija tudi toplota, ki spet po-spešuje dihanje in zrabljenje dragocenega škroba, obenem pa pospešuje tudi razvoj glivičastih bolezni, gnilobe in plesni. Zato je nujno potrebno, da ima zrak dostop do krompirja od vseh strani in da se klet red-no zrači. Krompirja ne stresemo kar na tla, ampak na poseben oder, ki stoji na opekah in je tudi od zidu za dobro ped odmaknjen. Ta naj bo zbit iz lat ali pa naj ima med posameznimi deskami presle-dek za zrak. Ce imamo bolj malo krompir-ja in ga shranjujemo v zabojih, postopamo prav tako, da odstranimo nekaj desk iz tal

in stranic. Kup pa naj bo vedno le 1 m visok!

Najidealnejše so kleti s stalno tempera-turo 3—7° C. Čim višja je toplota, tem bolj gnije krompir, ker se glivice hitro množe. Gomolji predčasno ožive in prično kaliti, kar je le v škodo krompirju, ker se porabi pri tem mnogo hranilnih snovi. Skoraj vse naše kleti so v jeseni pretople, zato ravno v jeseni zgnije največ krompirja in je pa-metno ter potrebno, da pred zimo krompir še enkrat skrbno preberemo.

## Kako sušimo volnene stvari

Za pranje volnenih jopic in drugih vol-nenih stvari je treba več truda in več paž-nje, kot za druga oblačila ali perilo. Če hočemo, da bo volneno oblačilo ostalo lepo, moramo posvetiti posebno pozornost po-sebno potem ko smo ga že oprali.

Ko je jopica skrbno oprana, jo navadno zavijemo v kak prt. Mnogo bolje pa je, če vzamemo kako debelejšo nočno jopico ali kaj podobnega in oblečemo mokro volneno bluzo ali jopico preko nje; seveda tudi ro-kave. Nato položimo vse skupaj na mizo, pregrnjeno s snažnim prtom. Ko je pod-laga že zelo mokra, jo odstranimo in pod-ložimo drugo. Zdaj je volneno oblačilo že toliko suho, da ga s podlago vred lahko obesimo na obešalnik. Ni se bati, da bi se jopica preveč raztegnila, ker je podložena. Obesimo jo na senčnatem, a zračnem kraju.

## Naše oči pozimi

Zimski čas je za oči najbolj neugoden. Ob slabem vremenu pogostokrat ves dan ni zadostne svetlobe. Poleg tega pa se zve-čer zelo zgodaj začne mračiti, kar je tudi za oči zelo škodljivo. V dolgih zimskih ve-čerih si moramo pomagati z umetno raz-svetljlavo, ki vid silno utrufa, posebno če je preslaba ali premočna. Marsikje, kjer imajo električno razsvetljlavo, uporabljajo slabe žarnice, ki porabijo malo elektrike, da s tem štedijo. Ne pomislijo pa, koliko škodujejo s tem svojim očem.

Kakor hitro se prične mračiti, moramo prižgati luč, ki pa ne sme biti preslaba, a še manj premočna. Kjer še uporabljajo pe-trolejske svetilke, naj gospodinja pazi, da je stekleni cilindar skrbno osnažen, ker ne-snažna na steklu ovira svetlobo, kar potem seveda čutijo oči.

Kadar delamo kako stvar, pojđimo čim bliže k oknu in ne napenjajmo oči brez potrebe.

Če moramo vedno paziti, da so okna čisto pomita, je to še prav posebno potrebno pozimi. Že čisto tanka plast prahu in nesnaga ovira svetlobo, ki je pozimi že tako mnogo slabša. Tudi dvojna okna so v tem oziru neprimerna, ker se na dveh šipah nabere še več prahu in tudi zato, ker se skozi dve šipi svetloba neenako lomi.

Priporočljivo je, da pozimi odstranimo zavese z oken, posebno temne, ali pa da jih vsaj odgrnemo pri šivanju, branju in podobno, da oči preveč ne trpijo.

Zelo škodljiva je razvada, ki pa je precej razširjena, da ljudje čitajo v postelji in to mnogokrat še pri slabi razsvetljavi. — Kdor ima dober vid, naj ga nikar ne zlorablja, češ da mu nič ne škoduje. Prej ali slej se bo zaradi tega brdsko kesal.

### Vitamini

Nobenega dvoma ni, da je naše življenje, če izvzamemo sedanje izjemno vojno stanje, v mnogih ozirih bolj zdravo, kot je bilo življenje naših prednikov. Zato se moramo zahvaliti znamenitim raziskovalcem in znanstvenikom, ki so vse svoje sposobnosti posvetili v korist celokupnega človeštva. A tudi posamezniki so se seznanili v vseh podrobnostih o kolorijah in vitaminih. Mnogi v tem oziru celo pretiravajo in kar obožujejo volna, ki se imenuje vitamin. Z matematično natančnostjo je preračunano, kaj in koliko mora jesti otrok. Strogo znanstveno ravnajo mlade matere z dojenčki in z ozirom na bodoče zdrave in utrjene odtegujejo detetu to, kar potrebuje ter se jezijo na trmasto staro mater, ki se ji dete smili in zato noče spoštovati modernih predpisov. Ko otrok dorašča mora biti pokorščina bogu-vitaminu še bolj brezpogojna. Mati je čitala ali slišala pri predavanjih, koliko hrane morajo dobivati otroci z ozirom na starost in telesno težo. Prepovedujejo jim marsikatero stvar, ki je bila včasih zdrava in priporočljiva; navajajo jih, da pazijo pri prehrani na sto malenkosti in se potem čudijo najrazličnejšim boleznim in težavam, ki pozneje nastopijo, kakor tudi temu, da nimajo otroci, ko dorastejo nobene duševne odpornosti.

Začudenje bi se kmalu spremenilo v razumevanje, če bi mogli taki ljudje spoznati, da posvečajo preveč pozornosti telesnim potrebam in da je njihovo gledanje na življenje preveč materialistično.

Kako so pomilovanja vredni tisti ljudje, ki se mučijo z uživanjem hrane, ki prav nič ne prija njihovem okusu, a ki je po znanstvenih predpisih zdrava in polna vitaminov. Nikakega dvoma ni, da bi jim bolj tehnika in bila za njihovo zdravje bolj koristna taka hrana, ki sicer nima toliko vitaminov, a je njihovem okusu bolj prikladna.

Nikakor nočemo reči s tem, da je treba zavreči vse ugotovitve znanstvenikov in vse predpise znamenitih zdravnikov, pač pa je treba tudi glede prehrane, kakor v vseh drugih stvareh, poznati pravo mejo. Predvsem pa je zelo nespametno, če se človek preveč bavi z vprašanjem prehrane, da mu postane središče vsega zanimanja. Ne živimo zato, da bi jedli, ampak jemo zato, da moramo živeti. Vitamini so torej važen faktor v naši prehrani, nikakor pa ne tako važen, da bi nam postali malik, ki je treba posvetiti vsi pozornost in ki se mu mora vse podvreči.

### Kako uporabljamo staro volno

Včasih je gospodinja podarila stare oguljene volnene jopice ali obleke revežem; če pa so bile preveč izdelane, jih je pa uporabljala kot cunje v gospodinjstvu. Zdaj, ko se volne ne dobi, pa si zna marsikatera gospodinja pomagati in iz starih oguljenih oblačil narediti nove. Le nekoliko spretnosti in potrpežljivosti je treba.

Najprej razparamo jopico po šivih, nato pa previdno razparamo posamezne kose. Volno navijemo narahlo na gladko deščico in nato prevežemo v manjše štrene. Če je volna kodrasta, jo med paranjem nekoliko ovlažimo. Ta vlaga se razširi po vsej volni, ki se lepo raztegne, še preden jo operemo. Štrene nato smamemo z deščice in previdno izpiramo v mlačni milnici. Paziti moramo, da se niti preveč ne zmešajo in ostanejo posamezne štrene zvezane. Izperemo jih v čisti mlačni vodi in nato obesimo na palico. Ko se volna posuši, jo navijemo kot novo. Če je volna še kodrasta, jo pri navijanju še nekoliko ovlažimo. Zelo kodrasto volno držimo v štrenah že pred pranjem nad paro.

## Nasveti za dom

Če hočemo ohraniti peteršilj za nekaj dni, ga ne smemo postaviti v vodo, ker postane rumen. Najbolj se ohrani med dvema krožnikoma.

Metle in krtače trajajo dalj časa, če jih od časa do časa operemo v mlačni vodi, ki smo ji dodali nekaj salmijaka.

Če se moška obleka sveti, položimo na dotično mesto mokro krpo in nato likamo, a ne toliko časa, da bi se krpa posušila. Nato isto mesto še skrtajemo.

Ura je zelo občutljiva za spremembo temperature, zato je ne smemo nikdar postaviti zvečer, ko jo vzamemo iz žepa ali z roke, na mrzlo nočno omarico, ker se bo ustavila ali vsaj zastajala. Celo poleti ji taka nagla sprememba škoduje. Najbolje je, da jo spravimo v škatljo, z blagom podloženo.

Kadar pereš barvane stvari, je zelo dobro, če dodaš vedno nekoliko kisa. Barve se na ta način ovesežijo in blago ne obledi.