



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

30. SEPTEMBRA

ŠT. 40.

## UZGOJA

### Prva pot v šolo

Prva pot v šolo je za vaskega otroka važen dogodek. Mati, ki je do tedaj svojega otroka skrbno varovala in nadzirala, občuti, da ga mora zdaj deloma prepustiti tujim rokam. Zaveda se, da bo njen otrok slednji dan vsaj nekoliko ur odtujen njenemu vplivu in varstvu. Že s prvim vstopom v šolo opažamo v otrokovem izvljenju spremembo. Novi sošolci, učitelji, ulica vplivajo nanj močneje kot si navadno predstavljamo. Z vstopom v šolo se naenkrat zapro vrata prejšnjega otrokovega brezskrbnega raja in se začenja doba resnega očenja. Novince-prvčka čakajo težke naloge, ki jih bo moral izvršiti že v prvem šolskem letu. Čaka ga polna mera dela in dolžnosti. Starši, ki se tega zavedajo, poskrbe že sami za to, da vstopi njih otrok v šolo »zrel« t. j. telesno in dušeyno tako razvit, da ga more učitelj sprejeti. Ako pa starši menijo, da je njih otrok prešibak in ne bo mogel uspešno slediti pouku, ker bo dopolnil šest let šele do 31. decembra t. l., storé veliko bolje, da ga peljejo k zdravniku, ki izda tozadevno potrdilo, ki ga starši nato predložé šol. upravitelju, ki lahko potem odredi, da ostane otrok doma še eno leto. S tem izkažejo dragoceno uslugo otroku in učitelju, sebi pa prihranijo največkrat bridko razočaranje.

Kako naj pripravi mati otroka na šolo?

Najboljša priprava za šolo je obisk šolskega vrtca, ki izpolnjuje dvojno nalogo. Vrtec primerno zaposli otroka po nekaj ur dnevno, s tem razbremeni mater; prevzame pa tudi skrb za njegov duševni razvoj. V otroškem vrtcu se otrok uči pravilno govoriti, vrtarica mu vadi ročice pri raznem rokotvornem pouku, v vrtcu spozna otrok razne igre, tu dobi pobude za razvoj duha in fantazije. V vrtcu se otrok navadi reda in poslušnosti. Po dokončani igri morajo malčki sami pospraviti svoje igrače, v njem se morajo hočeš-nočeš podrediti skupnosti. V njem se navajajo na solidarnost in tovarštvo. Nedvomno nudí otroški vrtcu važno pripravo za vstop v ljudsko šolo.

Vem, da mi bo marsikatera mati odgovorila, da ima vrtec tudi temne strani. Otroci

se tam naleže ošpic ali oslovskega kašlja, se nauči na poti v šolo grdih razvad in nedostojnih izrazov; mora na cesto, kjer mu pretijo razne nevarnosti itd. Nalezljivo otroško bolezen ujame vsak otrok, ta prej, oni pozneje. Temu se ne more izogniti najprevidnejša mati. Isto velja tudi kar se tiče »krepkih« izrazov. Vsaka mati se mora s tem sprijazniti, saj jih čuje otrok tudi v ljudski šoli, kjer se znajdejo otroci skupaj iz vseh mogočih dobrih in slabih družin. Tudi nevarnostim, ki mu pretijo na cesti, se ne bo mogel vedno izogniti. Le preboječa mati bo iz navedenih razlogov obdržala otroka doma. Prav tiste matere, ki svojih otrok ne zaupajo vrtarici, uberejo največkrat napačno pot, ko pripravljajo same otroka za vstop v ljudsko šolo. Doma ga uče brati in pisati, šteti do 100, računati itd. Nič ne pomislijo, da se bo njih otrok potem v šoli dolgočasil, saj bo menil, da vse to že zna in ve. Ker si misli, da mu ni treba v šoli paziti, začne motiti druge součence in ves pouk. Takšni otroci so v šoli najmanj zaželjeni, ker povzročajo učitelju več dela kot vsi drugi, katerim je učna snov povsem nova in zato privlačnejša. Poglavitno je, da pride novinec v šolo normalno duševno in telesno razvit, potem se pravočasno nauči vsega, kar se mora naučiti v prvem šolskem letu.

Matere, ki želite svojim otrokom izravnati pot v šolo, razvijajte v njem raje vrline njegovega značaja, ki morajo odlikovati vsakega pravega učenca. Občutljivim in preobčutljivim maminim »scartančkom« tovariši v razredu kaj radi nagajajo. Deček, ki se potuhne, ko napravi kaj nepravilnega ali pa drzno zvrne krivdo na drugega, ne bo nikdar priljubljen pri sošolcih. Vedno in povsod bo svojim staršem povzročal neprijetnosti in kaj pogosto tudi zdražbe med starši součencev. Otroci, ki imajo doma vse, kar si žele, se bodo le težko in neradi vklonili in podredili šolski skupnosti in disciplini. Pa tudi njegovi sošolci ne bodo slušali njegovih povelj in se pokorili njegovim ukazom. Zastonj se bo zaletaval vanje, obrnili mu bodo hrbet za vedno.

Sola in vse, kar je z njo v zvezi, zastavlja materi marsikatero težko nalogo.



## O shranjevanju semenic

V enem prejšnjih člankov je bilo omenjeno, da one vrste rastlin, ki šele drugo leto svoje rasti tvorijo seme, shranimo čez zimo v primernem prostoru. Primeren prostor je lahko klet, topla greda ali pa zasipnica. Najlepše raslo in lepo oblikovano povrtnino odberemo od ostale, ter jo njeni sorti primerno shranimo.

Za semenice belega in rdečega zelja ter ohrovtva izkopljemo najlepše oblikovane, sorti odgovarajoče glave. Shranimo jih v zasipnici tako, da jih posadimo globoko v zemljo. Liste lahko oberemo, kajti cvetna stebela požejo izza listnih pazduh. Ponekod puščajo za seme same šture, kar tudi ni napak.

**Nadzemna kolerabica:** za semensko vzgojo posadimo kolerabice malega arpana v razdaljah 20—25 cm. Koncem vinotoka odberemo najlepše oblikovane rastline; ni potrebno da so veliki gomolji le prava oblika naj bo! Najboljše so one kolerabice z majhnimi listi in drobnimi listnimi stebli. Odstranimo jim stranske liste, le osrčje pustimo. Vsadimo jih v zasipnico kot zelje.

Predvsem skrbimo za korenjevo seme. Korenja pri nas sploh premalo uživamo. Zlasti otrokom ga v teh časih nikoli ne bi smelo manjkati. Zato ga naj vsakdo, ki ima toplo gredo, tudi vanjo seje, da bo tega sočnega prigrizka vedno dovolj pri hiši. Po obliki sorti najbolj odgovarjajoče, lepo razvito korenje odberemo. Porežemo mu liste tako, da pustimo še kakih 5 cm stebel nad korenem. Vložimo ga med pesek v kleti. Sušca meseca ga posadimo v razdalji 40 cm na gredo. Seme je zrelo v kimovcu.

Semenice peteršilja in zelene obrtgamo stranskih listov — le srce naj ostane — ter jih vsadimo v zasipnico. Spomladi jih posadimo v istih razdaljah kot korenje.

Kako težko je bilo letošnje pomlad dobiti seme rdeče pese je še vsem vrtnarjem dobro v spominu. Zato se skušamo tudi na tem področju osamosvojiti. Rdeči pesi, ki je pravilno in lepo razvita, obrežemo liste. Pri tem pustimo 5—7 cm dolge peclje. Shranimo jo v pesku kot korenje. Malega travna jo presadimo na zato določeno gredo v razdalji 50—60 cm.

Kako pa pridelamo doma seme plodovki kumar, buč in paradižnika? Cisto preprosto. Za seme namenjene plodove pustimo močno dozoreti. Zrelost kumar in buč spoznamo po rmeni barvi, plod paradižnika pa je

močno mehak. Kumare razpolovimo, ter z žlico izbezamo sončno sredino v kateri so peške. Sluz, ki peške obdaja, speremo z vodo skozi sito ter razgrnemo peške na papir, ki ga položimo na sonce, da se peške posuše. Enako ravnamo z bučnim in s paradižnikovim semenom.

Pa še kaj za tiste, ki imajo toplo gredo. Nikakor je ne smemo pustiti prazne. V njo prav uspešno spravimo vrtnino čez zimo. Če pa še kaj prostora ostane ga pripravimo za setev korenčka, berivke, špinaca, redkvice, kumar, ter za saditev kolerabic za zimsko porabo. V ta namen pripravimo toplo gredo koncem kimovca ali začetkom vinotoka. Staro zemljo zmečemo ven, ter na njeno mesto damo suh, slamat gnoj, ki ga dobro stlačimo. Povrhu nasujemo za približno 15 do 20 cm dobre presejane kompostne zemlje. Prostor med zemljo in okni naj ne bo večji kot kvečjemu 10 cm, da svetloba razstlinam ni preoddačena. Pripeke skozi stekla se v zimskem času tako ni bati. Pred setvijo zemljo zalijemo — toda ne preveč — z vodo, ki ima isto toplino kot zrak t. j. s postano vodo. Če bi preveč zalili bi vzela odvišna vlaga mnogo toplote, ki pa je prepotrebna semenu, da vzklije. Okna, ki se ne prilegajo tesno v okvir toplote grede zabašemo s slamo, mahom ali krpami tam, kjer puščajo špranje. Ko je poskrbljeno za varen domek rastlinam, šele sejemo. Najbolj primerna je setev v vrste. Do kalitve ostane greda zaprta. Pazimo le na to, da se zemlja preveč ne posuši. Opozorjam pa tudi na to, da se preveč zalivana zemlja rada skisa in plesni. V taki zemlji seveda ne raste nič. Vešč vrtnar že kar skozi stekla opazi pravičnost vlage v zemlji. Kdor pa še ni s takim delom imel mnogo opravka, pa kar z roko potipa zemljo in ve — »Aha, zaliti bo treba!« Tudi zalivamo ob oblačnem vremenu manj, kot ob sončnem, kljub temu, da je zemlja v prvem primeru prav tako suha, kot v drugem. Priporočljivo je zalivati s toplo (ne vročo!) vodo, ker se s tem viša toplota zemlje. Čez noč je v zimskih mesecih seveda treba pokrivati s slamnjačo in z deskami. Zračimo šele, ko so se rastlinice že dobro zakoreninile in še to le ob vedrem, sončnem vremenu v popoldanskem času. — Hribar Cita.

## Za kuhinjo

**Riž s korenčkom in kolerabo.** Pol kilograma riža zbrščem in denem na razbeljeno mast ali na maslo, v katerem sem zarumenila eno celo čebulo. Ko je riž prav malo pražen, ga zalijem s kropom, v katerem sem skuhala par pesti zelene, olupljene in na kocke prerezane kolerabe in dobro pest

Vedno in povsod pa se bo znašla le tista uvidevna mati, ki se bo trudila, doobra spoznati svojega otroka. P. L.

na tanke rezine zrezanega rumenega korenčka. Posodo z rižem pokrijem in pustim pol ure vreti. Če treba med kuhanjem še zaliti, zalijem s kropom in osolim. Jed rabim lahko kot juho, tedaj razredčeno, ali kot samostojno, takrat pa zgoščeno in s parmezanom potreseno.

**Pečene kumare.** Kumare olupim in zrežem na mezine debele rezine. Rezine povajlam v raztepenem jajcu in v moki ter spečem na razbeljenem maslu ali na masti.

**Korzuzni zдроб.** Večkrat se zgodi, da je zдроб grenek ali kisel ali pa oboje. Tak zдроб razdelim po papirju ali večji leseni posodi, kakor perivnik ter denem za 3 do 4 dni na sonce. Med sušenjem zдроб večkrat pomešam. Sonce zдроб osuši in mu odvzame kislino in grenkobo.

**Nadevan krompir.** Karih 8 srednje debelih krompirjev spečem neolupljene v pečici. Ko so pečeni ih malo ohlajeni, jih razpolovim in jim izdolbem sredino. Izdolbeno dobro sesekljam, pomešan s papriko, soljo in z drobno seseklanim timijanom. S to zmesjo napolnim razpolovljene krompirje, jih zložim skupaj in naložim v kozico. Na vsak krompir danem prav majhen odrezek

surovega masla ter denem za 10 minut v pečico, da se speče. Na mizo podam s solato ali s kislim zeljem ali s posiljenim zeljem ali s kisljo repo.

**Zelenjadin ragù.** Za zelenjadin ragù potrebujem krompir, zeleno kolerabo, korenček, jabolka in rdečo peso. Krompir, kolerabe in korenček zrežem na kocke in skuham v slani vodi. Peso skuham celo. Kuhane zrežem na tanke rezine. Jabolka olupim in zalijem s kropom ter kuham toliko časa, da so razkuhana. Na razkuhana jabolka stresem krompir, kolerabe, korenček in peso, zabelim s prežganjem, v katerem sem zarumenila precej čebule. Jed pustim dobro prevreti, nakar podam na mizo.

**Polenta.** En četrť kilograma koruznega zdroba pristavim z vrelim osoljenim kropom. Med kuhanjem prilijem malo mleka, osolim in med večkratnim mešanjem kuham 20 minut. Nato primešam polenti dve žlici zribanega sira, dobro zmešam, zajemam z žlico debele kaše, jih zložim na krožnik in zabelim z v masti ali surovem maslu zarumenelo na debelo zrezano čebulo. Poletno serviram kot močnato jed.

## DOM

### Varčuj z milom pri pranju

Za izdelavo mila je predvsem potrebna maščoba. Ker pa je maščoba hranilo, ki ga je izmed vseh najtežje dobiti, zato si mora vsaka razumna gospodinja prizadevati, da bo pri milu čimbolj varčevala. Za pranje perila je seveda milo neobhodno potrebno, ne smemo ga pa uporabljati za snaženje drugih stvari, kjer lahko milo nadomestimo z drugimi sredstvi, na primer za ribanje poda in podobno.

Če hočeš porabiti čim manj mila, moraš paziti, da je popolnoma suho. Sveže milo se prehitro porabi. Precej mila je mogoče prihraniti, če vsi člani družine pazijo na obleko in perilo, tako da čim manj umažejo. S tem prihranijo tudi gospodinjini mnogo truda. Bolj umazana oblačila, posebno otroške obleke in predpasnike, dobro izpraši in skrtači, preden jih namočiš. Izkušena gospodinja ne bo nikdar prala telesnega perila skupaj z ostalim, posebno ne s kuhinjskimi brisačami. Za različne madeže je treba različnih postopkov. Nekatere madeže je mogoče odstraniti z mrzlo vodo, druge le s toplo. Beljakovina na primer se popolnoma raztopi v mrzli vodi, v vreli vodi pa se strdi, tako da jo je težko odstraniti.

Če je perilo dobro namočeno, se tkanina zrahlja in velik del umazanje se z lahkoto izloči. Če je perilo zelo umazano, je prav, da vodo za namakanje premenjaš. Ko perilo pereš, imej kar mogoče toplo vodo. Umazana mesta krepko drgni z roko;

samo drgnjenje z milom še ne zadošča. Preden perilo kuhaš, ga dobro izplakni.

Namiljenje perila pred kuhanjem ima le takrat pomen, če lahko tako namiljeno leži dalj časa. Če perilo prej namiliš, ti ni treba dati toliko mila v vodo za kuhanje.

Pri kuhanju tkanina največ trpi, zato je treba paziti, da kuhanje ne traja več, kakor je nujno potrebno. Izkušnja uči, da je najprimernejša temperatura luža 80 stopinj Celzija. Samo kuhinjske brisače in podobno je treba dalj časa kuhati.

Pri pranju je velike važnosti vprašanje, kakšno vodo uporabljamo. Deževnica je najboljša in najprimernejša voda za pranje. Tekoča voda je nasičena z apnenecem, ki uničuje milo. Če pripraviš lug s 60 litri srednje trde vode, ki si ji dodala 250 gramov mila, apnenec uniči 100 do 120 gramov mila. Apnenca ni mogoče odstraniti iz vode; njegov učinek pa je mogoče omiliti s sodo. Za pripravo dobrega luga je treba na 60 litrov vode 250 gr mila in 200 gr sode. Vodo najprej segrej na 40 stopinj Celzija. Sodo raztopi v vreli vodi ter jo prilij vodi za lug. Milo dodaj šele čez deset minut, ko je soda vodi že odvzela njeno trdoto. Tudi vodi za namakanje je treba dodati sodo, da ji odvzame trdoto. Če voda stoji dva do tri dni pred uporabo, ji je treba dodati manj sode.

Najboljša za pranje je deževnica, ker nima apnenca. Tudi za kuhanje perila je najbolj primerna, ker ne uniči mila in ker taki vodi ni treba dodajati toliko sode.

Kdor hoče varčevati z milom in ohraniti perilo čim dalj časa, naj si ob deževnem vremenu napolni vso razpoložljivo posodo z deževnico.

Poleg deževnice pa poznamo še eno naravno sredstvo, namreč pepel iz drv. Nekatere gospodinje domnevajo, da je mogoče uporabljati lug iz pepela samo za temna oblačila in za grobo perilo. V resnici je mnogo manj škodljiv, kakor kakršen koli kemični preparat. Najboljši je pepel iz bukovega ali jelovega lesa. Lug iz hrastovega pepela pa je rdečkast in lahko pohvari vse perilo.

Pepel, ki ga rabimo za lug, mora biti vsaj nekaj dni star, skrbno presejan in ne sme biti v njem nobene primesi premočnega pepela ali kaj drugega. Pepel polijemo z vrel vodo ali pa ga kuhamo. Nato pustimo nekaj časa in odlijemo čisti lug. Da bo perilo res lepo, ni dovolj, da ga kuhamo. Važno je, da je prej dobro namočeno in temeljito oprano. Samo kuhanje pa ne zadostja.

## Deset zapovedi za matere

1. Ljubi svojega otroka bolj ko samega sebe, vendar ljubi ga po pameti!

2. Tvoj otrok naj postane boljši od Tebe. Zato skrbi, da ne opazi Tvojih napak!

3. Navajaj svojega otroka, da Te bo spoštoval. Vedi, da sta Tvoje zadržanje in dober vzgled najboljša vzgojna in učna pripomočka.

4. Skušaj izravnati pomanjkljivosti svojega otroka, vendar ne naenkrat in pristrogo. Vedi, da so mnogi pregreški in razvade prirojene in jih moreš odpraviti le s potrpežljivostjo in ljubeznijo.

5. Premisli, da ni otrok izključno samo Tvoj, marveč tudi svoj in občestven.

6. Bodi mu vedno pravična, ker tudi otrok kaj težko pozabi storjeno mu krivico. Ako dvomiš, da je zagrešil kaj hudega, dobro premisli, preden ga kaznuješ, da ne bo trpel po krivem.

7. Če kdaj svojega otroka ne razumeš, pomisli na svojo mladost in skušaj uživetel se v njegov položaj. Starši in otroci sta dva rodova. Prepada med obema premostimo najlažje tako, da nudimo starejši mlajšim roko. Starejšemu človeku je lažje postati otrok; nikoli pa se ne more otrok uživetel v vlogo starčka.

8. Ne vzgajaj svojega otroka tako, da bo mislil, da je izmed vseh najboljši. Prav tako pa tudi ne sme vedno slišati, da je slabši od vseh drugih.

9. Ne zahtevaj od svojega otroka, da bi bil popolnejši od Tebe. Pravo pot mora najprej sam najti. Tvoja naloga in dolžnost je v tem, da ga po njej vodiš, dokler ni toliko samostojen, da jo sam lahko nadaljuje.

10. Ako je seme dobro, tedaj bo z božjo pomočjo tudi sad dober in žetev obilna. Ko

doraste in stopi samostojno na pol življenja ter Te naenkrat zapusti samega, ne huđuj se nad usodo, marveč bodi ponosna in vesela, da si dopolnila svojo odlično vzgojno nalogo.

## Nasveti za dom

Da obvaruješ likalnik ga po uporabi, dokler je še topel, namaži z voskom po spodnji plati in ga zavij v krpo. Lahko uporabiš za to staro nogavico.

Stročnice ostanejo trde če jih kuhamo v trdi vodi, kajti beljakovina stročnic se združi z apnencem ter tvori neraztopljivo in neprebavljivo maso. Zato dodaj v vrelo vodo v kateri boš kuhala stročnice, nek-liko jedilne sode.

Če se ti jed prismođi, postavi takoj dobro pokrito posodo v mrzlo vodo. Na ta način se hlapovi, ki prihajajo od spodaj zađuše in zgornji del jedi ne dobi okusa po prismođenem.

Vezalke na čevljih, ki so izgubile kovinaste konice, je težko uporabljati. Ovij jih z nitko ali pa naredi konico s pečatnim voskom.

Da osnažiš močno zarjavele nože in škarje, jih namaži z glicerinom. Čez nekaj ur pa jih z lahkoto osnažiš s smirkovim papirjem.

Jabolka z lahkoto olupiš, če jih poliješ z vrel vodo. Tudi pomaranče se na ta način lažje olupijo.

Kavi izboljšaš okus, če ji dodaš nekoliko soli ali jedilne sode.

Posušeno sadje je mnogo bolj okusno, če ga kuhaš v pečici, namesto na štedilniku.

Iz citrone spraviš več soka, če jo deneš za nekaj trenutkov v vrelo vodo ali pa če jo krepko valjaš po mizi.

Prerezana citrona se ne posuši in ne splesni, če jo s prerezano stranjo položiš v kis.

Denar za gospodinjstvo. Vprašanje denarja za vzdrževanje gospodinjstva je nevarna reč v marsikaterem zakonu. S pametno ureditvijo pa je mogoče vse te nevarnosti že vnaprej odstraniti. Kaj je bolj ponižujoče, kakor če mora žena vsak dan podajati možu obračun za vsako malenkost, ki jo je porabila. Mož bi moral imeti do žene, ki si jo je izbral za svojo življenjsko tovarišico in za mater svojih otrok toliko zaupanja, da bi kaj takega nikdar ne zahteval. Moral bi ji mesečno ali tedensko dati toliko denarja, kolikor pač ve, da lahko prispeva za gospodinjstvo, žena pa naj z njim upravlja po lastni uvidevnosti. Tudi ni prav, da bi kmetska gospodinja morala podajati možu obračun posebej za vsako jajce, ki ga je prodala. Seveda je nujno potrebno, da se mož in žena o vsem pogovorita in posvetujeta. Brez dvoma pa ni v korist zakonski slogi in srečnemu družinskemu življenju, če je mož zgolj nadzornik in diktator.