



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943-XX

31. MARCA

ŠT. 13

UZGOJA

SVOBODA IN POKORŠČINA

Zadnjič smo pisali v novem vzgojnem gibanju in pomislekih proti splošni svobodi. Danes hočemo ugotoviti, v koliko so take želje res upravičene.

Kakor smo omenili, je novo mišljenje prineslo nebroj zamotanosti in nejasnosti v vzgojeslovje, ker vzgojitelji niso ločili dveh bistvenih stvari v otroku. To dvoje sta zunanji in notranji »jaz«, ki oba stremita po samostojnosti in svobodi.

Zunanji »jaz« ali kakor ga vzgojeslovci nazivajo individualnost in ga bomo v našem jeziku imenovali svojskost, je tisti, ki vodi otroka bolj čutno, ki izvira iz njegove narave, prirojenih lastnosti, iz krvi in splošnih telesnih želj po ugodnosti, izživljanju in vnanjih uspehih. Notranji »jaz« ali osebnost pa je del duše, ki si tudi želi prave sproščenosti, toda v višjem smislu in ki doseže svoj smoter le, dokler ostane zunanji »jaz« povezan in skromno v svojih mejah. Oboje bi primerjali razbrzdanemu hudourniku in svetilniku na temnem morju. Hudournik le škoduje, če ni utesnjen v strugo, a svetilnik, čim višji je in čim jasneje in više njegova luč gori, tem koristnejši je vsem ubogim krmarjem, ki s svojimi ladjami blodijo skozi viharje in temo.

Zastopniki svobode v vzgoji so res pričeli s pravilnega stališča v mnenju, da prisiljena čednost in s palico privzgojene lastnosti niso kaj prida. Sina in neumestna strogost ter slepa pokorščina ne oblikujejo vselej otrokove osebnosti, pač pa ji lahko celo škodujejo, ker rode zakrnjenost, hinavščino ter skrit ali odkrit upor. Niso se pa zavedali, da prava človekova osebnost ne leži na njegovem površju, bodisi v naravi ali v hitrejšem ali počasnejšem pretakanju krvi in v zgolj čutnem zadovoljevanju, temveč je skrita v globini duševnega življenja ter se razvija le toliko bolj, kolikor bolj moremo pripomoči duši do njene nadvlade.

Do take osebnosti pa, žal, ni mogoče priti, če odstranimo le zunanje ovire, če otroka prepustimo samega sebi, ko še niti spoznal ni svojih notranjih vrednosti. In prav v tem spoznavanju je smisel višje svobode. Treba je otroka tako vzgojiti, da bo znal ceniti te

višje vrednote, da se bo svobodno, brez sile odločil in sprejel težko borbo med zunanjimi nagnjenji in notranjimi zmožnostmi. In otroka privedi do tega, da se prostovoljno bori, brez kričanja, brez palice, brez mrke strogoštil, vesel, pogumen in brez strahu, to je šele prava vzgojna umetnost in mora biti pravi globlji smisel nove svobode.

Pestalozzi, vzgojitelj, ki je tudi cenil svobodo, a v pravem smislu, ogorčeno vzklika: »Odkar je želodec človeku skoraj vse, kar ima, in denar vse, kar želi, ter brezdelnost skoraj vse, po čemer stremi, išče tudi samo svobode za svoj želodec, za svojo denarnico in za svojo igro.«

Saj svobode, imeti kremenit značaj, biti do dna pošten, se svojevoljno podvrči razumnejšemu vodniku, te svobode vendar nikomur nihče ne jemlje, a take svobode, ki je vsakomur na razpolago, za katero se je treba težko boriti in ki prinese le malo uspehov za želodec, žep in brezdclje, po taki se malokomu zahoče. In vendar le taka svoboda prinaša človekovi duši, njegovemu dostojanstvu prave koristi, tako njemu samemu kakor tudi bližnjemu in pravemu sožitju med vsemi, dočim neprava svoboda le škoduje posamezniku in celoti.

Pravo osebnost razvijemo tedaj s tem, da se zoperstavljamo golemu izživljanju in zadovoljevanju čutnim željam, kajti čim bolj slednjim pustimo, da se razmahnejo v nas, tem bolj mora nujno zakrniti naša osebnost. »Pšenično zrno ne zori, če prej ne umre,« pravi sveto pismo, ki nam s tem izrekom kaže pot k pravi kulturi osebnosti.

Svojskost mora umreti, če hoče vstati osebnost. Po lastnem svobodnem odločanju duše se mora prisiliti zunanji »jaz« k popolni vdaji, če naj pride prava osebnost do svobode in nadvlade. Sproščena svobodna svojskost pa vodi do izroditve vseh stvari, vseh dražljajev in nagonov. Človek postane suženj samega sebe in svoje okolice.

Če je še kdo v dvomu, katera svoboda je prava, naj v resnem trenutku vpraša svojo pamet. Navajeni smo v svoji sebičnosti gledati na dogajanje okoli nas s stališča večje ali manjše vrednosti. Katera svoboda nam tedaj prinaša trajnih koristi za ta in oni svet, za nas same, našo okolico in ves naš bodoči

rod. Ugodje bo reklo: »Čim večje izživiljanje svojskosti«, a pamet bo resno odkimala in se priznala za drugo, osebno, duševno svobodo. Izživiljanje po naravi in čutil škoduje ne le našemu zdravju, nas napravi otopele za vse dobro in lepo, ampak škoduje tudi bližnjemu, škoduje našim otrokom in otrok otrokom. Čednostno življenje, ki se pokorava zapovedim naše dobre notranjosti in dobremu vzgojitelju, pa ne more prinesiti zla nikomur. Čim popolnejše je, tem več notranjega, pravega in trajnega miru prinese nam samim in našemu rodu. Izživiljanja je brž preveč, čednosti nikoli.

Lahko primerjamo oba načina delu vrtnarja in kiparja. Vrtnar, ki je vsadil drevesce, ga brezbržno pusti rasti tjavdan, ne zakoliči ga, ne prizreduje mu vej, ne okopava zemlje okoli njega in mu ne gnoji, češ rasti, kakor je v tvoji naravi. Ali bo tako drevesce dalo več sadu kakor pa tisto, ki ga je skrbno gojil in prizrezoval? Kipar pa, ki je dobil nalogo, da izkleshe lep kip, vrže dieto v stran in trdi, da je neobdelan kamen lepši kakor bi bil kip in da bi bila njegova obdelava le kruto poseganje v naravo.

Ali bomo tudi z otroki tako ravnali kakor ta neopametni vrtnar ali kipar?



Domači vrt



Kaj dela vrtnar v malem travnu

Malega travna pridno nadaljujemo delo, ki smo ga prejšnji mesec začeli, to je, poskrbimo za setve in saditve. Še vedno je čas, da posejemo redkvico, repo, špinačo, redkev, berivko, ohrovt, kolerabice, cvetačo, belo in rdeče zelje, glavičasti ohrovt, mangold, rdečo peso, korenje in peteršilj. Tudi glavnatu solato lahko sejemo v vrste kar na prosto. Pozneje jo prepulimo. Sadike, ki ostanejo na mestu, globlje korenijo, zato bujnejše in lepše rastejo od onih, ki jih šele presajamo. So tudi odpornejše proti suši prav zato, ker globlje korenijo. Tudi grah še sadimo. Visokemu grahu, ki že zeleni, natakne mo večjeve.

Prav posebno skrb posvečamo zdaj toplim gredam. Treba je dosti zračiti in ob suhih, sončnih dneh zalivati in senčiti. Od časa do časa okna popolnoma odstranimo. Kdor hoče gojiti paprike in jajčevce, naj ju zdaj seje v tople grede.

Zdaj pa še nekaj drobnih pravil o setvah. Zlasti kadar sejemo drobno seme, se rado dogaja, da je setev mnogo pregosta. Ker pa moramo varčevati s semenom, si tako pomagamo, da semenu primešamo peska in ga tako posejemo. Semenu, ki potrebuje več časa za kalitev, primešamo hitro kaleče seme, ki zaznamuje vrste, n. pr. berivko, redkvico. Ta pridelek že pobereemo z gred, ko prvotna setev kali. Vendar pa nam je redkvica oziroma berivka zaznamovala vrste, da smo brez skrbi lahko med njimi pleli in okopavali.

Ne sej pregloboko! Seme naj bo z zemljo pokrito kvečjemu še enkrat tako visoko, kot je samo debelo. Po setvi mora priti seme v stik z zemeljsko vlago, zato je priporočljivo zemljo nekoliko potlačiti bodisi z valjem ali z desko.

Pri vseh pravilih najdemo izjeme, tako tudi glede setev v vrste. Špinača in redkvica se namreč bolje razvijata, če ju sejemo na široko,

To bi bilo torej o setvah. Vae drugo v domačem vrtu sadimo. Za to potrebujemo krepkih sadik, ki jih vzgojimo doma ali pa jih kupimo pri vrtnarju. Iz skušnje vemo, da vzgoja sadik zahteva mnogo znanja in potrpljenja, zato navadno doma vzgojene nikdar niso tako krepke, kakor od dobrega vrtnarja kupljene.

Ta mesec sadimo na prosto kolerabico, zelje, cvetačo, solato majniško kraljico in predkaljeni zgodnji krompir. Saditev sama se mora izvršiti z največjo skrbnostjo. Navadno grešimo s tem, da pri sajenju delamo premajhne luknje in se korenine zvihejo, ko jih tlačimo v zemljo. V lahkih tleh naredimo v zemljo luknjo kar z roko, za težka tla pa uporabljamo sadilni klin. Sadiko vsadimo do kličnih listov. Za paradiznike velja, čim več stebela pride v zemljo, tem več je korenin, ker se tudi po vsem stebelu delajo korenine. Zelena naj bo sajena čim bolj na površju, sicer ne napravi lepega gomolja, pač pa mnogo korenin. Zemljo pri koreninah z roko ali pa s sadilnim klinom pritisnemo, da ne ostane okrog korenin prazen prostor. Ne pritiskajmo rastlin, marveč le zemljo okrog korenin. Pri tem nastala vdolbina okrog rastline služi obenem kot lijak za vodo h koreninam. Od dobre, pravilne saditve je odvisno, ali se rastlina dobro prime in lepo uspeva. Posajene rastline prav pridno okopavamo, plevimo in zalivamo.

V vetru zelo izpostavljenih vrtovih naredimo zaščitni zid z visokega graha ali pa ližola na tisto stran, odkoder najbolj piha. Za to steno pa posadimo vrtnino, ki ljubi toploto, n. pr. kumare, paradiznik itd.

Tudi na sadike kumar, buč in melon mislimo. Zato posadimo seme v jajčne lupine ali zabojčke, napolnjene z žaganjem, kakor je bilo podrobno že lani opisano. Kdor ima toplo gredo in z vrtnarjenjem prav posebno veselje, posadi čez poletje melone v gredo, ki bi sicer ostala prazna.

Da bo pridelek stročjega fižola bolj zgođen, posadimo v cvetlične lončke ali jajčne lupine, napolnjene s kompostnico ali pa z žaganjem, po 5 fižolovih zrn, jih postavimo na toplo ter zmerno zalivamo, da vzka-li. Sredi majnika — ko se ni več bati pozne slane — presadimo sadike na prsto. Tako pohitim s pridelkom za nekaj tednov.

Tudi rožice ne pozabimo. Sejemo še vedno poletne cvetlice. Gladjole posadimo približno 10 cm globoko. Grede s trajnicami previdno prekopljemo — da pri tem ne

poškodujemo korenin — in zemljo okrog njih močno pognojimo. Zdrave in močne bodo rastline le tedaj, če bomo gnojili stalno tudi z apnom. V tem mescu sejemo tudi travo — saj se imenuje mali traven.

Sajenje in sejanje je najlepše delo v vrtu. Navadno posadimo poleg rastlin tudi mnogo upov. Zelje po dobrem pridelku se pa le tedaj izpolnijo, če že v naprej ugodimo vsem pogojem, ki prispevajo k razvoju sadik. Tudi v vrtnarstvu moramo stremiti le za skrbnim, načrtnim izboljšanjem dela in pridelkov.

DOM

Shranjevanje jajc

Sredstva in načini konzerviranja jajc so kaj različni. Nekatere gospodinje so preizkusile ta ali oni način. Ako so jim ostala jajca od poletja pa do naslednje pomladi dobra in nepokvarjena, tedaj so brez dvoma zadela na dober in zanesljiv način, katerega naj se drže tudi v bodoče. Vendar se sedaj zaradi vojne ne dobe vsa sredstva, ki so potrebna za vlaganje.

Onim gospodinjam, ki še niso vlagale jajc za daljšo dobo, navajamo nekaj navadnih nasvetov, ki so preprosti, ceneni in preizkušeni.

1. Jajca, ki morajo biti sveža in cela, položimo v vodo, v kateri raztopimo hipermangan, da je voda temno pobarvana. Majhna kavina žlička hipermangana zadostuje za 5 do 6 litrov vode, ki naj bo prevrta in ohlajena. V to raztopino vložimo jajca za 1 uro. Nato jih poberemo iz vode, posušimo in zbrišemo, da so popolnoma suha.

V pripravno posodo: star lončen lonec, steklen kozarec, zabojček itd. denemo plast presejanega pepela, na katerega posajamo jajca drugo poleg drugega s konico navzdol, da ne pade rumenjaki na lupino. Vrsto pokrijemo zopet s pepelom in postavljamo jajca v drugo vrsto, dokler ni posoda polna. Tako ohranimo jajca najmanj 8 mesecev sveža.

2. 10 do 20 dkg nagašenega apna in žilec soli raztopimo v 2,5 l prekuhanne vode. Raztopino dobro premešamo in pustimo 12 ur, da se apno zbere na dnu. V drugo posodo zložimo jajca tako, da je od zadnje vrste do roba najmanj 15 do 25 cm praznega prostora. Nato previdno odlijemo apneno vodo v posodo z jajci, ne da bi se primešala apnena usedlina. Posodo dobro zavežemo.

Jaje, vložena v apno, ne moremo kuhati v vreli vodi, ker lupine rade popokajo. Delno si tako pomagamo, da prilijemo vodi za kuhanje nekoliko kisa. Ščasoma dobe ta jajca tudi okus po apnu in soli in se njihov beljak ne da stepati v sneg. Zato je prvi način boljši.

3. Za krajšo dobo vlagamo jajca v žaganje, pepel, proso ali žitno zrnje. Lahko jih tudi namažemo s salom, mastjo ali pa jih prevlečemo s parafinom. S parafinom prevlečena jajca se drže 6 do 8 mesecev.

Pri shranjevanju jajc je glavno, da onemogočimo zraku dostop skozi lupino v jajce. Kitajci imajo navado, da vložijo jajca v pregneto ilovico, ki jo, ko se posuši in razpoka, znova zamažejo.

V splošnem se moramo držati teh navodil:

1. Za vlaganje pripravljena jajca naj bodo sveža in čista, zato jih pred shranjevanjem dobro umijmo.

2. Tekočina za vlaganje mora biti dovolj močna.

3. Ostala sredstva kot pepel, žaganje, proso itd. morajo biti dobro presušena.

4. Prostor, kamor postavimo vložena jajca, naj bo dovolj hladen, suh in temen.

5. Pred uporabo ubij jajce v posebno posodo, da se prepričaš, ali je užitno.

V bolnišnici ali doma

Rojstvo otroka nikakor ni kako bolezensko stanje, v katerem bi mati nujno morala v bolnišnico, pač pa skupno doživetje obeh zakoncev, ki bi jih moralo še tesneje navezati drug na drugega. Prav zato pa spada otrokovo rojstvo v domačo hišo. Doma ni določenih ur za obiske, ki bi jih morali upoštevati celo člani družine, zato morejo oče, bratci in sestrice nemoteno uživati veselje nad novorojenim članom njihove družine. Kako zelo radi v teh dneh vsi tekmujejo, kdo bi mogel več ljubeznivosti izkazati materi.

Res je včasih težko, ko je potrebna nujna zdravniška pomoč; toda v splošnem je takih primerov le majhen odstotek. Tudi glede stroškov je gotovo bolj umestno, če mati ostane doma.

Eden izmed razlogov, ki opravičuje, da se mati ob porodu oddalji iz domače hiše je ta, da se doma začne takoj zanimati za gospodinjstvo, kakor hitro se ji povrnejo nekoliko moči, medtem ko je v bolnišnici prisiljena počivati. Vendar pa nikakor ni rečeno, da bi takega miru doma ne mogla imeti. Treba je

le, da mati vse prej lepo uredi, da gospodinjstvo ne trpi zaradi tega, če se ona zanj ne briga. Najbolje je, če si more dobiti namestnico, naj si bo to mati ali sestra ali kaka druga zanesljiva ženska.

Če je vse že prej lepo pripravljeno in urejeno, se more mati mirno in popolnoma predati veselju nad novorojenim detetom in to veselje je toliko večje, ker je otročiček zagledal luč sveta v domači hiši, v družini.

Da nam molji ne bodo delali škode

»Letos nisem videla še nobenega molja. Brez dvoma jih še ni, zato se mi ne mudi, da bi spravila zimsko obleko na varno.« Tako govore neizkušene gospodinje, ki jih šele škoda, ki jim jo naredijo molji, izmodri, da se pravočasno zavarujejo pred njimi. Saj more že en sam molj narediti toliko škode, da je sploh ni mogoče več popraviti. Poleg raznih sredstev proti moljem, ki so se izkazala za zelo uspešna, kakor na primer naftalin, kafra, posušeni pomarančni olupki, rožmarin in časopisni papir, je zelo važno, da imamo skrinjo ali kak velik kovček, ki ga moremo zelo dobro zapreti. Obleko ali druge reči, ki jih hočemo spraviti na varno pred molji, moramo najprej temeljito izprašiti in skrbno osnažiti. Zelo dobro je, če že osnažene obleke pustimo čez noč na prepihu. Tako bo poginil zadnji molj, ki se je morda skrivil v kaki gubi.

Za spravljanje manjših predmetov lahko uporabimo kar kako škatlo, ki se da dobro zapreti. Začnemo jo pripravljati v ta namen. V notranjosti oblepimo z več plastmi časopisnega papirja vse štiri strani in dno. Isto storimo s pokrovom; a paziti moramo, da bo škatlo kljub temu mogoče dobro zapreti. Nato zložimo predmete, ki jih hočemo spraviti v škatlo, ter jo zapremo. Končno pa nalepimo pokrov od zunaj s papirnatim trakom, kakor tudi robove, kjer je škatla zlepljena. Tako je nemogoče, da bi vanjo prišli molji. Najbolj dragocene predmete moremo tako prav poceni spraviti na varno do prihodnje zime. Važno pa je predvsem, da ne čakamo predolgo in storimo to čimprej. Vsekakor pa smemo spraviti le skrbno osnažene predmete.

Kako likamo umetno svilo

Uporaba modernega blaga za perilo in obleke je prinesla v gospodinjstvo celo vrsto novih vprašanj. Predvsem je treba spremeniti prejšnji način pranja in likanja.

Tako na primer pri pranju umetne svile in drugega blaga ni treba tako močno drgniti kakor platno, kajti umetne tkanine ne vsebujejo vlage in maščobe, zato ostane umazanja le na površju in jo pri pranju z lahko odstranimo. Kar se tiče pranja teh tkanin, imamo dovolj navodil na raznih praških, ki se za pranje uporabljajo. Omejiti se ho-

čemo le na likanje umetne svile, kajti marsikatera ženska si je že pokvarila lepo svileno obleko, ker je ni znala prav likati.

Pri likanju umetne svile moramo paziti predvsem na dve stvari: nikdar je ne smemo likati, kadar je mokra, in nikdar ne smemo uporabljati vročega likalnika.

Ko je svileno perilo ali obleka oprano in smo ga dobro izplaknili, ga raztegemo po vrvi, da se posuši. Paziti moramo, da tkanina ni nagubana in da toplota ni previsoka. Torej svilenih stvari nikar ne sušimo blizu peči ali na soncu. Obleko iz umetne svile zavijemo še mokro v brisačo in iztisnemo vodo. Šele ko je skoraj posušena, jo raztegemo in obesimo na zrak. Najbolje je, če jo čez noč pustimo pri odprtem oknu. Malenkostna vlaga, ki še ostane v tkanini, zadošča za likanje. Nikakor pa ne smemo umetne svile pred likanjem zmočiti kakor drugo perilo, ali celo drgniti z mokro gobo. Na tkanini se delajo stekleni madeži in črte, ki jih ni mogoče več odstraniti. Samo v kemičnih čistilnicah morejo še odpomoči. Da se temu izognemo, moramo svilene tkanine likati vedno le suhe.

Prav tako lahko pokvarimo svileno obleko in perilo, če likamo s prevročim likalnikom. Umetna svila je zelo občutljiva, kar se tiče toplote. Toplota, ki je za drugo blago še dobra, more svileno tkanino uničiti ali vsaj pokvariti. Če je likalnik prevroč, tkanina spremeni obliko in barvo, postane trda, zgubi prožnost ter se na njej naredi madeži in črte, ki jih ni mogoče več odstraniti niti s pranjem niti s barvanjem, niti s kemičnim čiščenjem. Zato je najbolje, če likamo svilene tkanine nazadnje, ko smo vse drugo že zlikali in je likalnik le še malo topel.

Obleko in perilo iz umetne svile likamo, če je le mogoče na levi (notranji) strani. Za likanje uporabljajmo mehko podlogo in likajmo kar se da nalahko. Posebno je važno to za blago, ki ni popolnoma gladko. Likati je treba vedno le v eno smer.

Nasveti za dom

Cvetača ostane lepo bela, če jo tedaj, ko jo deneš v vrelo vodo, poliješ z mlekom. To mleko ni izgubljeno, ker porabiš vodo za juho, ki postane zaradi mleka še bolj okusna.

Da se duh po zelju ne razširi po vsej hiši, kadar ga kuhamo, razprostremo čez posodo, v kateri se kuha zelje, krpo, namočeno v kis in čez njo poveznemo pokrov.

Strošnice ne smemo med kuhanjem nikdar mešati, ker se rade prismođe.

Če kostanj prehitro pečemo, postane trd.

Rdeče zelje ne spremeni barve, če ga polijemo z nekaj žlicami kisa, preden ga kuhamo. Dušimo ga v ilovnati posodi. Razne začimbe pa dodamo šele, ko je že skoraj mehko.

Če se na nogaviceh utrga pentlja, namaži raztrgano mesto, s milom, da se pentlja ne bo spuščala naprej.