



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

13. MAJA

ŠT. 20

UZGOJA

Otrok je nepotrpežljiv

•Nepotrpežljiv kakor otrok.• Kolikokrat v vsakdanjem življenju tako pravimo! — In vendar so otroci nemalokrat tako angelsko potrpežljivi, da vzbujajo kar občudovanje.

Marsikatera mati ima navado, kadar hoče oditi z otroki od doma, da najprej obleče otroke, nato pa šele začne urejevati stanovanje in se sama pripravljati. Otroci pa morajo medtem potrpežljivo čakati, morda celo uro. Nikamor se ne smejo ganiti in paziti morajo, da se ne umažejo. — Ali pa jih pokliče h kosilu, pa morajo mirno sedeti pri mizi cele četrt ure ali še več, pred praznimi krožniki.

Ali niso otroci res občudovanja vredni ob takih in nešteti podobnih prilikah? Ali je kaj čudnega, če jih mine potrpljenje in trpi pri tem obleka in posoda? In tako se potem matere razburjajo; a ne pomislijo, da so temu same krive.

Otrok je res angelsko potrpežljiv; toda vsaka stvar ima svoje meje. Mati te potrpežljivosti ne sme zlorabljati. Še manj pa sme ravnati nepremišljeno. — Če otrok po njeni krivdi izgubi potrpljenje, ni prav, da ga potem kara, kajti s tem bo dosegla ravno nasprotno.

Dete spi

Dete potrebuje mnogo spanja. V spanju počivajo mozeg, mišice in čuti. Kadar dete trdno spi, ga ne zdrami niti hrup, niti svetloba. Ne gane se, tudi če ga primeš. Moreš ga celo previti, ne da bi se zbudilo. Čim dalje traja spanje, toliko bolj rahlo postaja, in dete se zbudi že ob najmanjšem ropotu. Če je zdravo, je po dolgem spanju sveže in nasmejano. Koliko časa naj dojenček spi? Novorojenček spi ves dan in se prebudi le toliko, kolikor je treba, da se ohrani. Pozneje potrebuje manj spanja. Treba je otroka že takoj v začetku navaditi na red, da se ponoči ne budi. Napačno bi bilo, če bi ga mati navadila na to, da bi ga morala po-

noči hraniti. Tudi če se ponoči prebudi, bo kmalu zopet zaspal, če se mu ne odzoveš. Če pa se mu približaš, se bo popolnoma prebudil.

Dete spi ob koncu prvega leta 14 ur in še več na dan. V drugem letu 12 ur. Nikoli mu ne brani, če boče spati. Nikar pa ga ne sili k spanju. Spanec bo prišel sam, kadar bo treba, če je dete zdravo, pravilno negovano in hranjeno. V sobi, kjer otrok spi, mora biti mir. Najbolje je, če ostane v sobi sam, dokler spi, ker g prisotnost ljudi vznemirja.

Nauči dojenčka že takoj v prvih dneh, da spi sam v svoji postelji. Ni mu treba prepevati. Pazi rajši, da ga nič ne bo tiščalo, da bo udobno ležal, da ga ne bo zeblo ali da mu ne bo prevroče. Ne sili ga k spanju, če sam tega noče. Polagaj ga k počitku vedno ob isti uri. Nikar ga ne skušaj umetno uspavati. Pravi zločin bi bil, če bi ga skušala uspavati s kakšnim mamilom. Skrbna nega, red v prehrani, snaga, zdravje, to so pogoji, da more dete dobro spati in tako tudi dobro uspevati. Če dete ni bolno, je slabo spanje navadno znak slabe ali nepravilne nege.

Nasveti za zdravje

Nabirajmo zdravilna zelišča! V vinogradih, na prodih in kraj potokov raste lapuh, ki prav zdaj cvete. Lapuhovo rumeno cvetje nabiramo brez pecljev in ga posušimo na peči.

Proti koncu maja cvete arnika. Tudi arnikovo cvetje nabiramo brez pecljev in ga posušimo na nepremočnem soncu. Mesnate korenine arnike operemo in posušimo na peči.

Lipovo cvetje obiramo samo v suhem vremenu ter posušimo v senci.

Bezgovno cvetje položimo na sonce le za kratek čas, nakar ga posušimo v senci. Tudi odstranimo glavni pecelj.





Kakršna setev — taka žetev

Veliki traven je mesec cvetja in petja. Prvi sadovi našega vrtnega dela so že očitni. Glavno skrb posevčemo od tega meseca naprej pletju in okopavanju in sicer vrstimo delo tako, da pridejo vse gredice pod mrtiko približno vsake tri tedne. Manj trdoživ plevel naj se na soncu dobro presuši, potem ga skompostiramo. Plevel, ki ima korenine do peklar, je pa najboljše sezgati.

Zemlja se je ogrela, pa tudi že nekoliko izsušila. Nujno je, da vsak večer zalivamo vsaj nekaj gredic, če vseh ne moremo. Zalivamo s postano, na soncu ogreto vodo. Za segrevanje te vode nam dobro služi kak sod ali bazen na vrtu. Tako segreta voda se zmehča in ne poškoduje listov zelenjadi. S trdo vodo zalivana zelenjad dobi na listih pikice in pege, rjo.

Na prosto sejemo kolerabice, ohrovt, kodrasto zelje. V prvi polovici meseca sadimo nizki fižol, v drugi pa že tudi prekrljarja. Zdaj je zadnji čas, da pripravimo grede za sajenje kumar in buč. V drugi polovici meseca sadimo predkaljene sadike na prosto. Da pa prostor ne bo ta čas neizrabljen, ko so kumare in buče še majhne, posadimo na gredo menjaje vrsto solate in vrsto kolerabice. Drugič ali morda že tretjič — kakor je kdo hitel — sejemo korenček, solato, špinacho, rdečo redkvico, črno redkev, da imamo te vrste zelenjadi vedno zadosti mlade in sočne.

Bele, rdeče in glavičasto zelje sadimo na dobro pognojeno zemljo v primernih razdaljah — 40 cm. Za boljšo izrabo prostora nasadimo vmes še glavnato solato ali pa posejemo redkvico.

Tudi zeleno lahko že sadimo na močno pognojeno zemljo. Od obeh vrst, ki ju poznamo, to sta gomoljasta in belušna zelena, je zadnja skorajda neznan, čeprav je izredno okusna. Uživamo jo lahko presno, pa tudi v kuhinji se da na več načinov prav dobro pripraviti. Na suhi, pečenji zemlji zelena slabo uspeva, pač pa ji ugaja gosta, močno humozna prst, ki zadržuje vlogo. Pri sajenju pazimo na to, da je ne posadimo pregloboko. Naj gleda še malo gomoljčka iz zemlje. Pregloboko sajena zelena naredi preveč korenin. Razdalja sadik naj bo 30—40 cm. Med rastjo ji pridno okopavamo in ob suši zalivamo (po dežju je zelo dobro zaliti z gnojnico). Proti koncu rasti, t. j. nekako velikega srpana, pa odberemo okrog rastlin zemljo, ter z ostrim nožem porežemo vse stranske rogovile, potem pa gomolje spet

zasujemo. Zrela je zelena šele listopada meseca. Belušno zeleno sadimo v do 20 cm globoke jarke, podobno kot por. Čez leto ji prisipavamo zemlje, ter nagibamo zunanje liste čez notranje. Da se lepše obeli, jo pri vrhu še zavežemo ter obsujemo z vseh strani z rahlo zemljo. Ubeljena zelena nima tako ostrega duha, kot neubeljena.

Kdor ima prostor, naj zaseje malo koruz; saj je mlada, pečena kuzuza kar sladica.

Pripravimo kole za paradižnike. Zabiljimo jih v razdaljah 80 cm v vrsti, vrsta od vrste po 100 cm. Paradižnik uspeva le na dobro gnojeni, topli zemlji. Sadimo ga v jamice, ki smo jih naredili na južni strani kola. V jamice denimo kompostno zemljo, vrh te vrtno zemljo, v to pa posadimo paradižnik. Paradižnik sadimo lahko precej globoko, ker se steblo v zemlji zakorenini tudi ob straneh.

Če smo pravočasno sadili zgodnji krompir, je zdaj čas, da ga obsujemo in okopljemo.

Gredico z vrtnimi jagodami potrosimo z gnojem ali s kompostom. Ker se prav na jagodah zelo rade pojavijo črne bolšice, potresemo vrh listov malo tobačnega prahu, da to preprečimo.

Prav pridno uničujmo hrošče, saj vemo, koliko škode naredijo. — Hribar C.

Fižol

Fižolu in vsem stročnicam (grahu, bobu) ugaja predvsem topla in nepretežka ter prejšnje leto pognojena zemlja. Stročnicam ne smemo nikdar gnojiti s svežim gnojem. Kdor uporablja umetna gnojila, naj le gnoji stročnicam s kalijem in fosforovo kislino, medtem ko dušičnato gnojilo lahko opusti, ker morejo bakterije, ki se naselijo na koreninah, nabirati dušik iz zraka.

Pridelek fižola pa zavisi tudi od izbire semena, saditve in obdelovanja. Seme je treba prebrati in posaditi res samo najboljše. Ker ljubi fižol toploto, ga smemo saditi šele, ko se zemlja ogreje. Nizki fižol sadimo proti koncu aprila, visokega pa ne smemo saditi v splošnem pred 10. majem, ker je znano, da je fižol zelo občutljiv za slano. Za prvo uporabo posadimo na vrt 40 cm vsaksebi nizki ali grmičasti stročji fižol in sicer v vrste po 30—40 cm narazen. V posamezne jamice posadimo 5—7 fižolov. Pozneje je treba fižol okopati in osuti. Nizki fižol obiramo 2—3 tedne prej kot prekrlar ali natiški

fižol, ki ga ne smemo — kot zgoraj rečeno — saditi pred 10. majem. Ako pa tedaj dežuje, je boljše še teden dni počakati, saj nam pozneje toliko hitreje raste in tudi kaj kmalu preraste zgodaj posajenega. Rastline, ki jih je mráz zalotil, si le težko opomorejo. Fižol sadi-mo plitvo in nikdar v mokro zemljo, pa tudi ne v času, ko je pričakovati daljšo deževno dobo. Ako po saditvi fižola dalj časa dežuje, fižol v zemlji sprhne in ne odžene. Preden posadimo fižol preklar, postavimo kole, da ne ranimo pozneje korenin, listov in poganjkov. Ker pa sadi-mo fižol plitvo, ga moramo pozneje osi-pati, ker se v vročem poletju zemlja

kmalu izsuši in začne zaradi tega fižol veneti. Največ greše vrtnarji v tem, da sade fižol preklar pregosto in skupaj v več vrstah. V tem primeru dobro obrode le zunanje rastline, v sredini pa je pri-delek navadno pičel zaradi pomanjkanja svetlobe, zraka in sonca. Tudi ga rade napadejo rja, pegavost in uši. Vrtnar je hotel pridelati veliko množino fižola, je pa ob bravi bridko razočaran. Zato je najboljše posaditi fižol preklar le v eni vrsti in če je le mogoče, od severa proti jugu. Na gredico pa lahko posadi poleg fižola ob strani drugo zelenjavo, n. pr. kolerabe, rožnj kapus, radič itd.



PERUTNINA



Snaga v kokošnjakih

Bolj ko pritiska vročina, silnejše na-pada perutnino mrčes, t. j. razne kurje pršice in uši. Golazen moramo začeti za-tirati pravočasno, ker se sicer v vročini strahovito razmnoži in perutnino slabi in večkrat popolnoma uniči. Kokošje pršice najrajši napadajo komaj izvaljene piščance. Kdor redi perutnino v zaprtem prostoru, naj ji priskrbi v posebnem niz-kem zaboju prašno kopeljo, kamor na-trosi suhe mivke, cestni prah in pepel, kjer se perutnina lahko okoplje in na ta način obvaruje mrčesa. Najboljše je po-tresti v to mešanico nekoliko tobakovega prahu, ki še najbolj zanesljivo obvaruje perjad pred to nadležno golaznijo. Pe-rutnina, ki ima prosto pašo, se v cestnem prahu ali v suhi zemlji, po mili volji lah-ko okoplje in tako otrese zajedalcev. Vsekakor pa moramo poskrbeti za snago v prenočišču. Vsak dan je treba postrgati kurjeke z deske za blato pod gredami in nanjo natresti pepela. Vsaj enkrat na te-den moramo kurnico temeljito osnažiti ter grede, na katerih živali prenočujejo, ostrgati blata, oprati z vrelo vodo ter po-sušene namazati s karbolinejem ali s pe-trolejem. Zlasti pa je treba paziti na za-reze, v katerih grede ležijo, ker se zlasti na teh mestih skriva podnevi mrčes, ki potem ponoči napada perjad in ji srka kri. Tudi nastilj je treba večkrat izme-njati. Vsaj enkrat na teden moramo po-brati slamo iz gnezd in s tal, slamo za-žgati, potem pa kurnico in gnezda nastla-ti s svežo slamo ali pa s praprotjo, ki še prav posebno odganja in odvrača mrčes. Kurjekov pa ne smemo metati na gnoji-šče, odnosno na kompost, ampak jih spravljajmo v čeber, napolnjen z vodo,

ter večkrat premešajmo. V nekoliko dne-vih gnoj povre in potem že lahko zali-vamo z gnojnico na vrtu. Uspeh v rasti posameznih rastlin je naravnost čudovit!

Piščanci v maju

V glavnem je čas valjenja že mimo. Po 15. maju izvaljeni piščanci ne dozore do zime in zato jarčice ne prenesejo pred nastopom mraza, medtem ko navadno prenesejo one, ki so se izvalile v marcu ali aprilu. Kdor si seveda želi piščancev za cvrtje, ta še vedno lahko nasaja kok-ljam, ki mu jih zdaj gotovo ne primanj-kuje. V maju tudi še lahko nasadimo koklji ali puri gosja in račja jajca. Zdaj imamo kokelji na pretek. Da pa nam bo začela koklja čimprej spet nesti, jo mo-ramo odvaditi kokati. Kokljo zapremo v kletko iz šat, kletko pa obesimo na dvo-rišču, odnosno tam, kjer se zadržujejo kokoši podnevi, na kako vejo 1 m visoko od tal. Kokljo hranimo samo z zelenjavo, oziroma z mešano hrano. Zrnja ji ne da-mo. V zaprti kletki bo koklji kmalu mi-nilo veselje še nadalje kokati. Medtem ko si ona hladi svojo vročo kri v gugajoči se kletki, imajo njene tovarišice prosto pašo in tudi boljšo hrano. Po 2-3 dnevih bo vsaka zaprta in še tako trmasta koklja nehala kokati in začela spet nesti.

4 tedne stare piščance že lahko ločimo po spolu. Nadštevilne petelinčke je naj-boljše opitati in čim prej prodati kot pi-ščance za cvrtje. Pri nas v splošnem ni bilo v navadi pitanje piščancev. Pitanja tudi letos ne bi bilo mogoče izvajati za-radi pomanjkanja žitnega zrnja. Zato bo-mo letos petelinčke čimprej odstranili, da bo ostalo kaj žitnega zrnja za bodoče ko-

Naša kuhinja

Slaniki s krompirjem. V kozici razgrejem malo olja ali malo surovega masla. Na razgreto maščobo naložim na rezine zrezanega kuhanega krompirja. Krompir pokrijem s koščki osušenih in namočenih slanikov, nato zopet krompir. Krompir menjam s slaniki toliko časa, da so snovi porabljeni. Površino polijem z mlekom, v katerem sem zgodljala en ali dva rumenjaka. Potem potresem površino še z drobtinicami, denem v precej vročo pečico in spečem. Pečenje preobrnem na plitev krožnik in podam na mizo.

Porova juha z rižem. — Dve stebelci pora osnažim, operem in zrežem na drobne rezance. Te rezance prepražim na surovem maslu ali na masti, potresem z žlico enotne moke in pustim, da moka malo zarumeni. Potem zalijem z osoljenim kropom in zakuham toliko pešti zbravnega in zbrisanega riža, kolikor imam ljudi pri kosilu. Juho pustim vreti pol ure, nakar jo dam na mizo.

Porova juha s krompirjem se napravi ravno tako, kot juha z rižem. Razloček je v tem, da namesto riža pridenem poru olupljen, opran in na koščke zrezan krompir. Za duh dodam juhi en lavorov list in vejico šatraja.

Omlet iz enotne moke. Najprej naredim sneg iz enega beljaka. V sneg pri-mešam žlico ali dve mleka, lahko tudi toliko mrzle vode, nekaj zra soli in pol žlice zribanega sladkorja. Nazadnje pri-mešam še žlico enotne moke. Ko je vse to narahlo zmešano, zlijem v ponev, ki je z mastjo namazana in spečem v precej vroči pečici. Omleto pečem 15 do 20 minut. Pečeno omleto namažem z mezgo, zapognem čez polovico in dam na mizo.

Ohrovtovo brstje v solati. Ohrovtovo brstje osnažim, operem in skuham v slani vodi. Kuhanu brstje odcedim in polijem z mešanico gorčice, olja in kisa.

Krompirjev pečenjak. Krompir skuham v oblicah. Ko je kuhan, ga odcedim, pustim, da se malo shladi, nakar ga olupim in zrežem na rezine. Te rezine stressem na razbeljeno mast ali na razbeljeno surovo maslo ter polijem z v mrzlem mleku dobro razmolanim jajcem. Posodo s krompirjem dam za dober četrt ure v precej vročo pečico. Krompirjev pečenjak dam na mizo kot močnato jed.

koši-nesnice. 4—6 tednov stare petelinčke lahko tudi kopunimo, kar pa tudi ne bo mogoče letos na veliko izvajati zaradi pomanjkanja žitnega zrnja. Vse odvišne petelinčke bomo zato čimprej odstranili.

Vprašanja in odgovori

Kako se izdeluje domač kvas ali drože? Z uporabo »feca« (testa od peke) postane kruh v poletnem času v nekaj dneh neužit. M. U. Obloke.

Odgovor: Kruh je napravljen s pomočjo kvasa iz vode in moke. Sol pridenemo kot začimbo. Če dodamo kruhu špiritov kvas, postane poleti kimalu slab in se potegne, z dodatkom domačih droži pa se temu izognemo, čeprav ima kruh kiselkast okus. Droži se pripravljajo iz vinskega ali sadnega mošta na ta način, da se mošt zameša med moko takrat, ko je v najbolj burnem vrenju — takrat vsebuje največ glivic. Iz nastalega testa se pripravijo hlebčki, ki se na zraku (ne na soncu) posušijo in nato shranijo. Večer pred peko namakamo drože, da se razpuste, pomešamo z moko, da je srednje gosto, pokrijemo in pustimo čez noč pri primerni temperaturi (18—20 stopinj Celzija). Zjutraj primešamo še slane mlačne vode in zamesimo ter pustimo, da vzhaja.

Kvas in droži vsebujejo glivice, ki se pri primerni toplini hitro množe — kvas vzhaja. Ko kvas ali drože primešamo testu, se glivice porazdele po testu in se pri primerni toplini tudi tu množe. Pri tem uporabljajo sladkor, ki se nahaja v moki in delajo iz njega alkohol in majhne mehurčke, ki so napolnjeni z ogljikovim dvokisom. Ti plini ne morejo ven, ker je povrhu skorja iz vlečca (vlečec je lepljiva snov, ki se nahaja v moki), testo se dvigne in kruh dobi luknjice. Vzhajano testo mora imeti najmanj še enkrat večji obseg kot nevzhajano. Če pustimo testo predolgo vzhajati, počijo prenapoljene luknjice, testo upade. Zlasti v zimskem času kruh rad premre, to pa takrat, če imamo testo na prehladnem prostoru in se glivice ne morejo razvijati.

Z dodatkom krompirja hranilno vrednost kruha zvišamo, ker smo nepopolni beljakovini moke dodali popolno beljakovino krompirja. Isto dosežemo v večji meri z dodatkom mleka. Zanimivo je, da je kruh, pečen v malih porcijah, bolj nasitljiv, kakor pa kruh iz istega testa, pečen v velikih hlebcih. — Kruh zamešan z otrobi, je za prebavila mnogo boljši, ker pospešujejo otrobi mehanično delo želodca in gibanje črev. Tak kruh vsebuje tudi mnogo rudninskih snovi, ki se nahajajo v otrobih.

Kruh hranimo v suhem hladnem prostoru. Če hočemo, da ostane kruh dalj časa voljan (da ne postane pust), dodamo testu nekaj kapljic olja ali masti. Z dodatkom kisa — če uporabljamo kupljen kvas — pa ostane kruh dalj časa svež.

Dobro sosodstvo je pogoj za pravilno in uspešno delo v naših občinah.