



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

16. SEPTEMBRA

ŠT. 38

## UZGOJA

### Prevzetnost — ponos

Jakec, Janezek in Tonček so se igrali pred vasjo na travniku. Vsi živahni in vročekrvni so se brž skregali.

»Naš ata je pa župan, tvoj pa ni,« je vrgel Jakec Janezku v obraz.

»Mi imamo pa lepšo hišo in več krav ko vi,« mu hitro vrne Janezek.

In ko ju je hotel Tonček nekaj miriti, sta se oba zakadila v njega: »Ti si pa berač in bodi tiho. Tvoj oče še bajtar ni, samo gostač je in vsi beračite.«

V nedeljo so se pripeljali oddaljeni kmetje z večjih kmetij v kolesljih pred cerkev. Bahavo nališpane kmetice so pokazale, »da kaj imajo« in marsikatera od njih se še ozrla ni po kočaricah, da bi jim odzdravila na pozdrav. Prav tako bahavo so stopili po maši kmetje v bližnjo gostilno in metali bankovce na mizo, medtem ko so revnejši ponižno oprezali, kdaj jih bo tak-le mogotec povabil na kozarec vina...

Kakor pojejo stari, tako čivkajo mladi.

Vse gleda le na videz, na zunanost, vse premalo pa vidimo pravega, notranjega človeka.

Materi so prevzetne, če imajo lepe hčere in krepke sinove. Če so gruntarski, jim že zgodaj vbijejo v glavo, da so mnogo več kakor bajtarski in gostaški. Ze kot otroci se obmetavajo med seboj z očitki, ko so večji, so tudi nesoglasja in prepiri večji. Ali pa tudi večja bridkost. Posestnikova sin in hči si ne smeta za bodoče življenje poiskati druga ali družico v revni koči, kajti prevzetnosti mora biti zadoščeno. Ni glavno pridne roke in zvesto srce, ampak glavno je, da je dota velika, da je dovolj živine, dovolj njiv in travnikov. Koliko solza je že bilo pretočenih, koliko nesrečnih zakonov sklenjenih zaradi pogubne prevzetnosti. In koliko otrok zaradi tega slabo vzgojenih. Denar je mrzel, denar nima duše.

Ni vsak revež kriv svoje revščine. Pаметen človek bo hitro ločil lenuha od človeka, ki kljub vsej pridnosti ne more

priti na zeleno vejo, ker ga razmere pritiskajo, da si ne more pomagati. Drugi ima pa vsega dosti le zato, ker je tekla njegova zibel v hiši bogatih staršev.

Ali je zato revež manj vreden, da bi ga imeli za sebi enakega. Ali ni prav tako sposoben, da izrazi svoje mnenje, ali nima prav tako lahko bistre pameti in še boljšega značaja kakor bogat sovrstnik.

Koliko pretirane prevzetnosti je med nami in kakšni bodo naši otroci? In koliko premalo ponosa! Saj poznate pregovor o »praznem klasu«.

Med prevzetnostjo in ponosom je velikanska razlika. Bistven znak prevzetneža je bahavost in samopoveličevanje. Pred nižjimi se bo napihnil kot pisan balon. Domišljavo govori o svojem premoženju, o svojih junaštvih, o svojih prednikih, a pred višjimi bo klečeplazil, se prodajal za malo priznanja. Vsa veličina takega balona mahoma razpade v nič, kadar pride nevarnosti. »Junak« strahopetno zbeži in si ne upa postaviti se v bran z licem v lice, kvečjemu se bo maščeval zahrbtno, kadar bo nasprotnik najmanj slutil.

Prav nasprotno pa stori v resnici ponosen človek. Skromen je in ne izziva. Ne s svojim premoženjem, ne s svojim znanjem. Ve, da premoženje lahko zgubi, a znanje je vsekdar nepopolno, če prav bi bil eden največjih učenjakov. Pridno si gradi svoj značaj, v vseh položajih življenja si ohrani svoje človeško dostojanstvo. V trdem delu, poštenem mišljenju se nauči priznavati višjega od sebe in se mu pokoriti, toda ne zasužnji se mu. Kadar bo pa res sila, tedaj se bo vselej odločno postavil v bran za svojo vero, svoja načela, svoj rod. Čast in poštenje je težje varovati s previdnostjo in razumom, kakor pa z izzivanjem in nožem.

Koliko je prevzetnežev, ki se na višjih položajih sramujejo svojih revnih kmetijskih staršev in se jim ognejo na cesti. Tega ponosen človek ne bo storil. Zavedal se bo, da so mu boljši položaj omožgčili žalji očetovi, žrtve materine. S hva-

ležnostjo jim bo povračal, z veseljem jih bo sprejemal v svojo hišo in globoko spoštoval na stara leta.

Kaj de, če smo potomci maloštevilnega rodu, če našemu narodu še mnogo manjka od tiste veličine in skupne povezanosti, do katere so se dvignili že drugi narodi. Od nas in naših otrok bo odvisno,

da bodo tudi veliki narodi znali spoštovati naš narodič in ga vpoštevati kot sebi enakega. Tuje narode spoštujemo in se učimo od njih, kar imajo boljšega, a svoj nazor ljubimo in izpopolnjujemo.

Od vas, staršev, je odvisen bodoči rod. Ali boste vzgojili pisane balone ali ponosne, kremenite značaje.



## Domači vrt



### Jesen v vrtu

Jesen je priprava na prihodnje leto. Je čas zbiranja in shranjevanja semen, čas priprave zemlje na zimski počitek. Oni, ki pravilno vrtnari, ima že v jeseni v mislih, kako bo gospodaril prihodnje leto na podlagi letošnjih izkušenj. To ali ono, ki se na tem senčnem prostoru ni obneslo, bo sadil na sončno stran in obratno. Kratkotermalo — načrta za prihodnje leto ima vrtnar omišljen že, ko še letošnji pridelki niso pospravljeni z vrta. Je pa to tudi pravilno, kajti kdaj pač bolje lahko presojamu kraj in način sajenja, če ne zdaj, ko točno vidimo, kakšen je letošnji uspeh. Tudi gnojili bomo pri šitvanju zemlje tu bolj tam manj, kar pač kje menimo posaditi. Za nas, ki imamo košček zemlje, katero obdelujemo, je torej začetek novega leta pravzaprav že jesen!

Zdaj je čas kopanja in priprave jam za sajenje grmičja in drevia, tako lepoticnega kot sadnega. Za lepo rast posajene rastline je to večje važnosti, kot saditev sama. Jama naj ima dovolj velik premer, kajti čim več zrahljane zemlje je okrog korenin, tembolje se iste lahko razvijajo. In čim več je korenin, tem krepkejši so tudi nadzemni deli.

V zemljo je treba spraviti tudi vse polno čebulic pomladanske flore: tulipanov, narcis, unula ali pomladanskega žafrana, hijacint, joulavil, irisov itd. Pri tem delu pazimo na to, da obrnemo pravi del v zemljo, da ne bo oni del čebulice, ki požene korenine, obrnjen kvišku. Zdaj tudi delimo in presajamo dvoletnice in trajnice.

Zgodnje slane nam večkrat prinašajo ne-ljuba presenečenja, zato se zavarujemo proti njim. Pripravimo vse potrebno za pokrivanje papir, žakljevine, smrečje.

Pravzaprav res ne vem, kdaj mi je moj vrt bolj všeč: ali takrat, ko v njem vse žari pestrega cvetja, ali poleti, ko se koplje v soncu, ali jeseni, ko s hvaležno ljubeznijo pobiram njega sadove — morda pa mi je še najbolj všeč takrat, ko pod težko snežno odejo počiva! Na to pač prav res ne vem točnega odgovora, vem samo to, da me moj vrtiček razveseljuje vsak čas. To je kraj,

ki v njem nemoteno odkrivam vse svoje dobre gospodinske in gospodarske lastnosti. Če se kdaj zmotim, me nikdar ne graja, marveč me lepo pouči: »V prihodnjem ravnaj tako in tako, pa bo dobro!« V njem imam najboljšega, nesebičnega prijatelja ter z njim tudi tako nesebično prijateljsko ravnaj. Nikdar mi kapelj potu, ki ga pomočijo, ni žal. Nasprotno! Prav te kaplje potu so ona vez, ki naju tako prijateljsko družijo. Mar vas tudi vežejo na vaš vrt prijateljske vezi? Ali pa ga gledate kot mučileca, nepotrebno zlo, ki vam krati vsaj prosti čas? Če je tako, potem se ne čudite, da menim vse, kar v zemljo »vtaknem«, tako bogato obroditi. Če letos niste posvetili vrtu toliko časa in ljubezni, kot je potrebuje, pa sklenite za prihodnje leto popboljšati se. Verjemite, ne bo vam žal!

Lepo sončno vreme vam nudi priliko, da pripravite klet za shranjevanje zimskih zalog. Marsikaka plesen ali gniloba se je nabrala na tleh, po stenah, povsod in to je treba brezpogojno odstraniti, preden klet znova napolnimo. Zato je priporočljivo klet zažvepljati. Žveplo je hud strup, ki zamori vse plesnive in gnilobne klice. Za žveplanje je najbolj primerno žveplo v palčkah, ki ga kupimo v drogeriji. Izvedemo pa to delo takole: vrata in okna kleti dobro zapremo. Prav je, če jih zabašemo še s papirjem ali krpami, da smrad ne uhaja. Vse predmete, ki jih menimo razkužiti, kot so n. pr. kadi in palice, pustimo v kleti, vse ostalo pa iz nje odstranimo. V posodico, ki je ni škoda (star lonec ali podobno) damo žveplo ter ga zažgemo. Lonec postavimo sredi kleti, vrata dobro zapremo ter pustimo prostor v žvepleni pari 2 dni. Zdaj vse križem odpremo, da se temeljito prezračijo. Ko je to opravljeno, kupimo za par lir apna, se preoblečemo v ozidarjac ter klet lepo prebelimo. Ni šment, da se v tako pripravljene kleti živila ne bodo sijajno ohranila. Če je klet dovolj prostorna, nanosimo v en del peska, iz katerega bomo naredili gredico, ter vanj sadili zelenjad za čez zimo.

Za boljšo dozorev semena je prav, če podložimo pod plodove kumar in buč škri-ljaste ploščice. V zavetne in tudi v zim-



# PERUTNINA



## Pure, race, gosi

Pure se spleča rediti le tam, kjer imajo veliko pašo. Pure so namreč izrazite rastlinojedke in se največ hranijo z zelenjem, pobirajo pa tudi žuželke, črve in polže. Zdaj, ko so pure že povsem utrjene, jih lahko ob vsakem vremenu spuščamo na pašo. Same si bodo našle dovolj hrane na prostem. S tem, da pobirajo škodljivi mrčes, nam še celo koristijo. Le zvečer jim natrosimo nekoliko zrnja. Na vsaki kmetiji bi morali rediti vsaj nekaj pur, ki jih zgodaj spomladi lahko uporabljamo za valjenje, saj nam takrat zelo primanjkuje zanesljivih kokelji. Puro pa lahko vsak čas prisilimo k valjenju. Njeno meso je odlično in izmed vseh vrst perutnine najbolj cenjeno.

Race. 10–12 tednov stare račice iz prvih spomladanskih gnezd so zdaj godne za zakol. Nadalje se jih ne spleča rediti, ker pridobivajo od tretjega meseca dalje

na teži prav malo. Tudi se začenjajo po tem času preperjati in jih potem le težko skubimo. Račjereja se izplača le tam, kjer imajo živali na razpolago vodno pašo. Raca raje pod vodo po blatu in si najde sama največ hrane. Za uspešno račjerejo sta namreč mesna hrana in voda poglavitna pogoja. Race imajo zelo rade polže. Naberimo jih ter pokrmimo racam. Odrasla raca pospravi na dan tudi do 20 polžev. Racam, ki smo jih določili za pleme, dajajmo čim več zelenjave. Race imejmo v posebni kurnici, ločeno od druge perutnine. Račnjak pa bodi suh in toplo nastlan. Zvečer natrosimo racam nekoliko zrnja.

Gosi. 10–12 tednov stare goske zakoljemo neopitane. V tem času nam dajo najfinejšo pečenko. Živali, ki smo jih določili za pleme, spuščajmo redno na prosto pašo, kjer najdejo dovolj sočne trave. Zvečer jim dajmo nekoliko zrnja ali pa kuhan krompir, pomešan z otrobi ali s koruznim zdrobom.

## DOM

### Pletena otroška obleka

Za izdelavo je treba 25–30 dkg volne. Zaneč delati na spodnjem robu. Nasnuj 309 petelj. Prva vrsta: 35 desnih, dvakrat 3 leve in 3 desne, potem še tri leve, 38 desnih, znova trikrat 3 leve in 3 desne, še 3 leve in 35 desnih. Isto ponovi še enkrat vse do konca vrste. Druga vrsta: 38 levih, dvakrat 3 desne in 3 leve, še 3 desne, 44 levih, dvakrat 3 desne in 3 leve, potem še 3 desne, 38 levih. Isto ponovi še enkrat do konca. Tretja vrsta kakor prva. Četrta vrsta kakor druga. Peta vrsta kakor prva. Šesta vrsta: 3 leve, 32 desnih, trikrat 3 leve in 3 desne, potem še 3 leve, 38 desnih, trikrat 3 leve in 3 desne, še 3 leve, 32 desnih, 3 leve. Potem ponovi vse še enkrat do konca. Sedma vrsta kakor prva. Osmo vrsta kakor šesta. Deveta vrsta kakor prva. Deseta vrsta: 3 leve, 14 desnih, 3 leve. Še enkrat do konca. Enajsta vrsta: 35 desnih, 21 levih, 38 desnih, 21 levih, 35 desnih. Ponovi še enkrat. Dvanajsta vrsta kakor šesta. Trinajsta vrsta kakor prva. Štirinajsta vrsta kakor dvanajsta. Petnajsta vrsta kakor prva. Šestnajsta vrsta kakor štirinajsta. Sedemnajsta vrsta kakor prva. Osemnajsta vrsta kakor deseta. Devetnajsta vrsta kakor enajsta. Od dvanajste vrste dalje se vzorec ponavlja. V štiri in štiri desetih vrstah snemaš: 3 leve, 1 snemaš, ne da bi pletla, 3 desno. Preko te potegnesh prejšnjo petljo, ki

jo samo snela, 30 desnih, trikrat 3 leve in 3 desne, potem še 3 leve, 1 snemaš, 1 pletesh desno in potegnesh preko nje prejšnjo, 34 desnih,



škem času dostopne lege sade zamudniki še lahko glavčasti in kodrasti kapus ter solato zimsko rjavko. Ker je rast fižola prekinila suša, obtrgamo popolnoma dozorelo suho stročje, ostalo pa pustimo, da na rast lini dozori.  
Hribar Čita.

2 desni združiš v eno, trikrat 3 levo in 3 desno, še 3 leve, 30 desnih, 2 desni združiš v eno, 3 leve. Vse ponovi še enkrat, V 57. vrsti snemas na istem mestu, kakor v 44. Potem nastavljuješ z vzorcem. Snemas pa na istem mestu kakor v 44. vrsti v naslednjih vrstah: 65, 77, 87, 101, 107, 119, 123, 127, 129, 130. vrsta: 3 leve, 1 snames, 1 desna, prejšnjo potegnesh preko te, 2 desni, naslednji dve desni združiš v eno, 2 desni, 2 desni združiš v eno, 2 desni, 2 desni združiš v eno, 3 desne, 21 desnih, 1 snames, 1 desno, prejšnjo potegnesh preko nje, 12 desnih, 2 desni združiš v eno, 21 desnih, 3 desne, 2 desni združiš v eno, 2 desni, 2 desni združiš skupaj, 2 desni, 2 desni združiš skupaj, 3 leva. Potem ponoviš vse še enkrat do konca. 131. vrsta: levo. Ostalo je še 188 petelj. Tu se sprejdi in zadnji del bošita. Vsak del ima po 24 petelj, 132. vrsta: prve 4 petlje zaključiš, potem pleteš 15 desnih, trikrat 3 levo in 3 desne, sledijo 3 leve, 14 desnih, trikrat 3 leve in 3 desno, še 3 leve, 16 desnih, 3 leve. V naslednji vrsti zaključiš prve 4 petlje, ostale pleteš desno desno, leve levo. V naslednjih 2 vrstah zaključiš v začetku po 3 petlje, ostale pa pleteš, kakor se vidi. V začetku naslednjih dveh vrst zaključiš po dve petlji. V 170. vrsti zaključiš srednjih 14 petelj, za izrez pri vratu. V naslednjih vrstah snemas po dve petlji za izrez pri vratu. Zadnji del pleteš kakor prednji, le brez izreza pri vratu. Pač pa razdeliš zadnji del pri 132. vrsti in pleteš vsak kos posebej. Levi polovici dodaš na sredini šest petelj za podlogo, kamor boš pozneje priložil gumba. — Na drugi polovici pa narediš gumbalce.

Za rokave nasnuješ 61 petelj. Prve 4 vrste pleteš same desno. V naslednjih vrstah pleteš: 23 desnih, naslednjih 15 petelj izmenoma po 3 leve in 3 desne, zadnjih 23 petelj pa spet desno. V naslednjih 18 vrstah nasnuješ enako-merno razdeljeno na vsaki strani po 5 novih petelj. V začetku 23. in 24. vrste zaključiš po 3 petlje. V naslednjih 30 vrstah po 2, potem pa zaključiš preostale.

Za vsako polovico ovratnika nasnuješ s svetlejšo barvo 28 petelj, 15 vrst petelj eno vrsto levo, drugo desno, izmenoma, le prve 3 petlje na obeh koncih pleteš vedno desno. Na notranji strani roba, ki tako nastane, nasnuješ na vsaki strani in v vsaki vrsti po eno novo petljo. Za zaključek pleteš 1 vrsto same desne. Končane dele sešijes skupaj. Iz 6 nitk, 20 cm dolgih, narediš vrstico, ki jo pretakneš spredaj, kakor vidiš na sliki.

## Otrokova telesna nega

Kakor je za dojenčka snažnost predpogoj zdravja, velja isto za otroka po prvem letu starosti. Predvsem je treba paziti, da je otrokova koža čista. Koža ne pokriva samo telesa, ampak ima tudi druge zelo važne naloge. Če koža ni zdrava, tudi telo ni zdravo. V koži je mnogo žlez, ki izločajo znoj in druge tvarine. Če ne paziš na snažnost, nastanejo na koži razne bolezni. Najboljše sredstvo, da to preprečiš, je kopanje in univanje.

Tudi ko otrok dopolni eno leto, ga moraš vsak dan kopati. Mnogo mater meni, ko je dete odraslo, da ne potrebuje več vsakdanjega kopanja; a s tem mnogo greše. Marsikatera mati celo trdi, da s pogostim kopanjem dete oslabi. Otrok, ki že začenja kobatiti ali hoditi, je kopanja še bolj potreben, kakor pa dojenček, ki leži vedno le v svoji postelji. Najbolje je, če otroka skopliš zvečer, preden ga spraviš v posteljo. Um-

vati pa moraš posebno roke in obraz vsakokrat, ko se umažejo. Pogostokrat mu tudi očistiš nohte. Kopanje ne sme trajati predolgo. Zadošča nekaj minut. Voda naj ne bo pretopla; najbolj primerna je, če ima 33 do 34 stopinj Celzija.

S tem, da mati skrbi za otrokovo snago, najbolj skrbi za njegovo zdravje.

## Nasveti za dom

Sol povsod pomaga. Sol ni samo neobhodno potrebna za pripravljanje skoraj vseh živil, ampak jo je mogoče uporabljati zelo koristno tudi v druge namene. Kako važno in pomembno vlogo igra sol, je mogoče spoznati že iz tega, da se v ljudski govorici izraz sol rabi namesto izraza pamet: »Ima mnogo soli v glavi«. Sol se lahko rabi za najrazličnejše stvari. Zelo važna je za ohranjanje živil, da se ne pokvarijo. Osoljeno meso ostane neprimerno dalj časa užitno. Če imaš na prtičku ali kjer koli svež madež od sadja ali celo od rdečega vina, potresi nanj sol in lahko ga boš izprala. Zelo koristna je sol tudi v zdravilstvu. Slane nožne kopeli so zelo priporočljive. Odvzamejo trudnost ter okrepijo noge in kožo. Tudi celotna kopel v slani vodi je zelo priporočljiva, (za celotno kopel je treba 1 do 2 in pol kilograma), posebno če je človek živčno zelo utrujen. Taka kopel krepi živce. Če koga grlo boli, naj grgrta slano vodo.

Parmezan ostane dolgo časa svež, če ga zgrebeš v sol.

Bledo goveje juho popraviš na ta način, da ji dodaš kosček cikorije. Tako dobi juha temnejšo barvo, ne da bi se okus spremenil.

Da sol ne postane vlažna, zmešaj vanjo nekoliko zrn riža ali pa nekaj koruzne moke.

Blago, skozi katerega nameravaš precejati sadne sokove ali podobno, najprej namoči v mrzli vodi in izžemi. Tako ne vpije soka.

Zivila se v vlažni kleti ne pokvarijo, če jih spraviš v omaro ali shrambo, kamor postaviš tudi zaboj z neugašenim apnom.

Kruh ostane dalj časa svež, če v škatlo, kje rga hraniš, deneš nekaj razrezanih jabolk. Kruh dobi tudi boljši okus.

Če prekipi mleko, juha ali kaka druga jed, potresi štedilnik s soljo in ves smrad izgine.

Svilenih nogavic ne smeš prati v topli vodi in z milom. Položi jih v mrzlo vodo, v katero si dala nekoliko boraksa in pustij jih v njej dve uri. Nato jih iztleni in izperij v mlačni vodi, kateri si dodala malo salmijaka. Suši jih v senči, a ne popolnoma. Zlikaj jih, ko so še vlažne, tako da položiš nanje krpo.

Okna ostanejo čista, če vsak dan drgneš šipe s čašopisnim papirjem. Tako ti jih ni treba tako pogosto pomivati.