



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943-XX

14. APRILA

ŠT. 15

UZGOJA

Svoboda in pokorščina

Svobodo v današnjem pomenu lahko tudi imenujemo pretirano samoljublje. Samoljublje pa je lastnost čutnega človeka.

Da taka svoboda in egojskost zadevata povsem le zunanja vprašanja človekovega bistva, nam je dokaz tudi dejstvo, da se splošno pripisuje danes pretiran pomen le tistim zaprekam, ki branijo razmah poedinčevim samoljubnim željam. Lahkomiselno je bilo tarnanje nekaterih svobodoljubnih vzgojiteljev, ki so skušali dokazati, da je šola uničevalka osebnosti in da se otrokom v suženstvu staršev in šole ubije vsa volja.

Če je kdo tako zelo slaboten po značaju, da ne prenese pokorščine, ta sploh nima nobene prave osebne moči v sebi. Prav družba, ki se ne zna upreti volji posameznikovi, je tista, ki najbolj preprečuje razvoj močnih značajev. Značaj raste le ob ovirah, kajti le omejitve in odpor naše okolice nas silita, da se varujemo prevelike razcepljenosti svojih moči in nas spodbujata, da svojo pravo moč še bolj razvijemo in okrepimo.

Sodobno dušeslovje jemlje za temelj novega vzgojnega postopka le vnanjo stran, to je otrokovo svojkost, njegov čutni jaz, kateremu hoče čimbolj utreti pravo pot, a v mnogih primerih bi se moral prav ta čutni jaz zatreti, kajti razvjen in raznežen otrok je lahko za vso bodočnost nesrečen. Pravična strogost krepi dušo in mlad človek potrebuje duševne okrepitve prav tako ko telesne, če ne še bolj. Saj je smisel vzgoje ta, da otrok ne sme ostati to, kar je, temveč se mora vzgojiti v nekoga, ki je večji, močnejši in pogumnejši, kakor je sam. To pa brez pokorščine ne gre. Le po vztrajni vaji in trdem boju s samoljubnostjo se vzbudivo tisto dobro, ki se skriva v vsakem človeku, le da ga je prt nem težje, pri drugem lažje odkriti. Če kmetovalec njuje vedno znova ne preorje in poseje, se mora nujno razbohotiti sam plevel. Le sem pa tja vzklije tudi kakšna koristna zel, ki pa jo plevel kmalu zaduši. To je podoba take svobodne vzgoje.

Ali smo mar danes kaj napredovali napram strogi vzgoji 18. stoletja in prejšnjih stoletij? Ali smo veliko bogatejši na sa-

mostojnih in s krepko voljo obdarjenih osebnosti? Poglejmo vendar! Odprimo oči! Dočim je iz stare šole izšlo mnogo klenih, samostojnih in z močno voljo obdarjenih značajev, pa nesprotno danes kar mrgoli neznačajnežev. Kako so včasih spoštovali dano besedo in obljubo. Tudi vse imetje, da, celo življenje so bili pripravljeni dati, da so jo mogli do konca držati. Danes pa je čisto dana beseda mehurček, napravljen iz milnice, ki se ob najrahlejšem dotiku razpoči. Breznačajna prilagoditev — ali obračanje po vetru — in pomanjkanje trdne volje sta pravcati boleznii današnje dobe. Zlasti nam to dokazuje mlajše pokolenje, ki je že docela vzgojeno v novem duhu. »Samo ničesar si odreči,« to je njihovo geslo.

Kar imenujemo danes voljo, je le čutno hotenje, ki se mu hoče vnanjih učinkov, uspehov, slave, oblasti in bogastva. Tako hotenje nikoli ni in ne bo doseglo veličine in vztrajnosti volje, ki jo more razviti oživljena človekova notranjost, ki vidi pred seboj višje cilje, kakor pa so trenutni uspehi in kratkotrajna slava. Prazne sanje so, kdor misli, da bo naš notranji boljši jaz brez veje v pokorščini in brez samoodpovedovanja zadosti svetel in krepak, da si bo mogel podvreči vse, kar je nizkotno. Prav tako zvana »individualna volja« je največja ovira za osebnost in samostojnost človekovo, ker je ravno ta volja v toliki meri odvisna od čutnih dražljajev in trenutnih domislekov.

Kdor pa se da voditi od slednjih, ta postane sprejemljiv tudi za vse tuje vplive. Noben človek ni tako zelo nesamostojen kakor prav tisti, ki se nikoli ni učil pokorščine. Tak je zamudil najboljše šolo osebne odpornosti nasproti lastnemu čutnemu jazu. Tak človek je najmanj sposoben prav presoditi tujo misel, ki se mu ponuja in jo čisto kar sprejme, samo če mu navidez obeta korist in udobje.

Komunizem na primer ni ideja, ki je nastala šele v današnjem veku. Je že zelo stara, a se nikoli ni mogla prav uveljaviti, ker so znali tudi preprosti ljudje treznejše premisliti in se upreti prvemu tujemu vplivu, ki je prišel nadnje.



Da bo vrt čim več donašal...

Ker je pomlad izredno suha, moramo zemljo močno zaliti. Zelo dosti vode zahteva špargelj, prav tako jagode zlasti v času cvetja. Brez vode ne daje vrt dobrih dohodkov. Ker nebesnih zatvornic ne urejemo sami, moramo pač z lastno močjo poskrbeti za zadostno vlago zemlje takrat, ko jo rastline najbolj rabijo. Prav iz tega razloga so ponekod naredili poljske naprave za dež. Po vsakem dežju in zalivanju zemljo takoj prekopljemo, da ostane vlaga v njej čim dalj. S prekopavanjem je pretrgana kapilarnost zemlje in voda ne more tako brž na površje, da bi tam izhlapela. Zelo priročni so v ta namen razni okopalniki, ki olajšajo delo in tudi niso dosti dražji od motik. Okopavanje torej mnogo izboljša pridelek in ga obogati. Jagode prekopljemo šele po sadu.

Donos vrta zviša tudi poletno gnojenje s tekočim ali pa s suhim gnojem. Razen kolerabice naj dobe vse zeljnice, zlasti še cvetača — ko so se dobro zarastle — vsakih štirinajet dni malo »močke«, dokler niso popolnoma razvite. Vsakokrat pa le majhno količino, približno 5 gramov na kvad. meter. To gnojenje izvršimo le oblačne dni in pazimo pri tem, da ne sipljemo gnojila na lište. Seveda je treba gnojilo takoj podkopati. Kot tako gnojilo pride v glavnem žveplenokisl amonijak v počev, tudi čilski soliter in kostna moka sta uporabna. Namesto umetnega gnojila lahko zalivamo z razredčeno gnojnico, a previdno ob deževju ali ko smo zemljo močno zalili, da ne osmudi gnojilo korenin. Da bo špargelj obilnejše rodil, ga rablo pognojimo z žveplenokisl amonijakom, ki ga vzamemo približno 7 gramov na rastlino; prav tako gnojimo rabarbaro.

Lahko je kdo izvrsten vrtnar, pa ga kljub dolgoletni praksi še kdaj polomi. Vsem in splošno je znan rek, da sonce vrtno zemljo poleti nikdar ne sme obsajati, kar pomeni: če si danes pobral sadež, takoj znova kaj posadi. Kajti škoda je vsakega hipa, ki gre brez haska v izgubo. Poleg tega pa pripeljajoč sonce izsuši zemljo ter jo naredi nerodovitno.

Vrhu tega, da mora biti vsaka izpraznjena greda takoj spet prekopana, pognojena in obsajena, je paziti tudi na to, da takoj nadomestimo vsako manjkajočo rastlino, ki jo je uničil kak zajedalec ali bolezen. V manjšem

vrtnu je pač lahko — in tudi dolžnost — vsako jutro pregledati grede in vsehle rastline dvigniti z lopato iz zemlje. Zemljo okrog korenin preiščemo in ko škodljivca najdemo, ga umorimo, rastlino pa najbolje da sezgremo. V nadomestek moramo seveda imeti vedno sveže rastlinski naraščaj na razpolago. Za izpolnjenje praznin pridejo v poštev sadike takih vrst, ki se hitro razvijajo in — četudi pozno poleti sajene — še dohite glavni sadež v rasti. Od zimske vrtnine sta tu prav za prav le dve, ki odgovarjata temu namenu: modra kolerabica »goljat« in podzemna kolerabica »Hoffmannova masleno-rumenaa«. Marsikdo bo pripomnil, da je koleraba poljski sadež. Je res, a na vrt sajena še lepše raste in je bolj mehka. Dobro pripravljena da pa sploh izvrstno prikuho. Tudi glavnata solata in zgodnja kolerabica sta za izpolnjenje praznin izvrstni za ranejši pridelek. Za poletje je seveda potrebna taka vrsta solate, ki dobro prenaša vročino. Najboljša od priporočenih vrst je naša domača »pariška«. Tudi »braziljanka« je odprna proti vročini.

Od kolerabice so vsekakor za izpolnitve praznin primernejše modre, ki bolje prenašajo vročino in mraz zaradi barvila, ki ga vsebuje olupek. Zato so tudi mehkejše in ne olezene tako kot zelene.

Da imamo sadike vedno na razpolago, je priporočljivo sejati od malega travna dalje vsake štiri tedne, in to od začetka velikega srpana. Ob koncu leta bomo začudeni, koliko več smo pridelali od lani, če bomo na ta način vrtnarili.

Opozorim naj še na morebitne napake pri obdelovanju. Često opažamo po vrstovih zeljne glave, kolerabico, redkvico in drugo vrsto vrtnine, ki gre v cvet. To pa zato, ker je predolgo ostala na mestu. Mnogi vrtnarji so namreč mnenja, da se vrtnina bolje ohrani, če je dalj v zemlji, torej boljše dozori. Seveda mora dozoreti, a ne preveč, kajti tako postane puhla in neokusna. Čez gotovo mero pa se rastlina tako ne more razviti in dati večjega pridelka. Važno je torej, da pospravimo vrtnino pravočasno z vrta; važno ne samo glede okusa, marveč tudi zaradi prostora, ki ga še enkrat obsadimo in dobimo torej še en pridelek.

Drugo, kar nam čisto hodi na pot je, da gotovim sadežem brez občutne škode ne smemo sveže gnojiti. Na močno gnojeno zemljo postane debula, redkev, korenje črvivo, grah pa razvije toliko zelenja, da že nima več časa in ne moči za tvorbo stročja.

S setvijo fižola pa navadno vedno preveč hitimo. Fižol potrebuje namreč precejšnjo mero toplote za kalitev in dobro rast v prvi dobi. Zelo je občutljiv za pozebo, in sicer v času, ko se poleg kličnih razvije še prvih

Čezmerno negovanje osebne svobode nas je torej tako daleč zavedlo, da bo treba še mnogo krvi in žrtev, preden bomo našli pravo pot.

par listov. Do tedaj se namreč hrani rastlina še iz rezervne hrane zrnja, ki je približno v tej dobi izčrpana. Če sadika v tej dobi trpi mraz — kar je pri zgodnji setvi skoraj vedno — se kljub zgodnji setvi pridelek mnogo zakasni. Nevarnost je tudi, da nam že posajene kolerabice ujame mraz. Pozeble namreč uidejo v cvet, ne da bi naredile gomolje. Zato naj jih oni, ki jih je že posadil, čez noč pokriva.

Spinača pa obratno žene v cvet zaradi prepozne setve v vročini. Zato je tem boljše

žimprej jo sejemo. Zelena, ki se črno obarva pri kuhanju, pove, da ji je bilo gnojeno preveč s svežim gnojem ali celo s straniščnikom.

Pa še o paradižnikovih sadikah. Le krepke sadike bodo res zadovoljile. Kdor jih vzgaja doma, naj jih torej pikira v dobro zemljo ter utrjuje. Nikakor pa pred 10. velikim travnom ali majnikom še ni čas za sajenje na prosto. Zato s tem še počakajmo, čeprav se nam ponuja že obilica paradižnikovih sadik.



PERUTNINA



Kako krmimo piščance

Komaj izvaljeni piščanci naj se 1—2 dni postijo. Nikar jim ne polagajmo hrane takoj, ko se izvale in posuše. Zelo nespametno delajo tisti, ki jim brž postržejo s sekljanim trdo kuhanim jajcem, češ da se bodo drobljančki okrepili. Paš nasprotno je res! Ker so trdo kuhana jajca težko prebavljiva, si nabaše piščanec s težko jedjo nežni želodeček in potem klavrno čepi pod kokljo, dokler ne pogine. Morda pa poroče kdo: »Ali naj piščanček 1—2 dni strada?« prav to je nujno potrebno, in sicer zato, da porabi in prebavi ostanek rumenjaka, ki ga je trenutek pred izvalitvijo vsrkal z vrečico vred skozi popkovo odprtino. Živalcam ne dajmo vsaj 36 ur po izvalitvi prav nobene hrane niti pijače. Šele po preteku enega dne in pol jim natrosimo najprej na obrobjeno desko nekoliko ostrega peska, ki ga piščanec nujno potrebuje, da lažje prebavlja.

S čim piščance najprej krmimo? Natresemo jim na obrobjeno leseno deščico suhega zribanega kruha, pomešanega s koruzno moko (vsakega polovico). Čez dve uri jim natresemo prosene kaše. Po nadaljnjih dveh urah jim zopet nudimo zribanega kruha in moke. Prvi in drugi dan jih izmenoma krmimo enkrat s kešo, drugič s suho zmesjo zribanega kruha in koruzne moke. V plitvo posodico jim nalijemo sveže pitne vode, ki jo večkrat na dan premenjamo. Hrane ne polagajmo nikoli na tla, ampak vedno le na obrobjeno deščico. Tudi jih prve dni ne spuščajmo na prosto, ker potrebujejo nežne živalce matrine toplote in miru. Naslednje dni pa že lahko primešamo v navedeno mešanico nekoliko ovsene moke in tudi zdrobljenega lesnega oglja, ki ga živalce potrebujejo za prebavo. Prav tako poskrbimo, da imajo piščanci vedno na razpolago dovolj ostrega rečnega peska. Od četrtega dne dalje pa jim že lahko zamesimo žgance iz krušnih drobtin, po eni tednu pa že žgance iz koruznega zdroba. Opozorjamo pa, da je treba zmes ovlažiti le toliko, da se žganci drobje. Na-

mesto z vodo, jih zamesimo s svežim posnetim ali pa kislim mlekom. Čez nekaj dni jim že lahko nudimo namesto kaše zmes suhega koruznega, ječmenovega, ovsenega, pšeničnega in ajdovega zdroba ter izmenoma žgance iz omenjenih vrst zdroba.

Ako je vreme sončno in mirno, jih teden dni stare že lahko spuščamo na prosto, kjer najdejo živalce tudi sane nekaj hrane (muželke, črve, polže in drugo). V mehko mešano hrano jim takoj spočetka na drobno zrežemo zelenja (radič, divji regrat, »kurja čreva« itd.). Seveda je treba ostanke mehko zamešane hrane čez pol ure odstraniti, ker se v poletnih mesecih rada skisa in potem drobljančkom škodi. Krmilne posode in napajalnike je treba vsakokrat temeljito osnažiti.

Po tretjem tednu jim že lahko primešamo med mehko hrano kuhanega krompirja in otrobov. V tej starosti jih krmimo petkrat na dan, štiri tedne stare štirikrat, potem pa samo trikrat. Pozneje jim damo lahko tudi že zdrobljeno zrnje, nato pa celo. S koruzo hranimo že povsem dorasle živali. Da ne bodo stare kure odjedale piščancem hrane, poveznimo nad krmilno koritce iz vrbja spleten koš. Dokler je trava rosna, jih ne puščajmo na pašo. Priporoča se zrezati vsaj svak četrti dan v mehko hrano strok česna, ki odlično razkužuje njih črevesje. Najbolje storimo, če pripravimo koklji in piščancem poseben prenosljiv hlevček, ki ga nasteljemo s praprotjo in ga prenašamo na pašo z živalcami. Hlevček lahko služi koklji in piščancem tudi za prenočišče. Hlevčku, ki ga kaj lahko napravimo iz primerno velikega zaboja, priključimo majhno ograjeno tekališče brez dna, ki ga zgradimo iz majhnih paličic ali pa obdamo z žičnato mrežo. Tako nam ni treba dosti skrbeti za živalce, ker so tako vedno na prostem, pa vendar ne more do njih nobena nevarna žival. Tako jih tudi koklja ne more voditi na nevarna mesta, k vodi in luži, kjer lahko utonejo.

Koklje vodi piščance 4—6 tednov, nakar spet prične nesti. Štiri do šest tednov stare

petelinčke lahko kopunimo ali pa jih za 2—3 tedne zapremo v manjše kletke ter pitamo z žganci iz koruznega zdroba, kuhanega krompirja in otrobov. Nadštevilne

petelinčke je danes najboljše čim prej odstraniti, da si tako prihranimo zrnje za kokoši-nesnice.

DOM

Tri kilometre brez potrebe

Na Danskem so skušali ugotoviti, koliko poti naredi gospodinja vsak dan pri svojih raznovrstnih gospodinjinskih opravkih. Ugotovitev je bila presenetljiva. V večjih gospodinjstvih naredi gospodinja vsak dan za 6—10 km poti samo doma. Vendar pa je bilo tudi dognano, da je mogoče to pot znatno skrajšati, in sicer za 3 km, s tem, da gospodinja uredi kuhinjsko opremo in vse potrebščine čimbolj smotrno. Štedilnik, vodovod in kuhinjska miza se dajo na primer tako namestiti, da jih gospodinja doseže, ne da bi se ji skoraj bilo treba premakniti. Če pomislimo na to, da se gospodinja najbolj pritožujejo nad tem, da morajo neprestano tekati po kuhinji, je nerazumljivo, zakaj si kuhinje ne uredijo tako, da bi si ta trud prihranile. Koliko truda bi si gospodinja prihranila tudi, če bi marsikatero delo opravila sede. Potem bi ji ne bilo treba tožiti, da jo noge bolijo.

Kako negujemo lase

Katera ženska si ne želi, da bi imela lepe lase? A tudi lase je treba skrbno negovati, če hočemo, da bodo lepi. Svetli lasje postanejo bleščeči in kakor zlati, če jih, potem ko smo jih oprali, splaknemo z vodo, ki smo ji dodale kamiličnega čaja. Lasje naj se nekaj časa močijo v tej vodi, nato pa jih osušimo na soncu. Lasje postanejo svetli tudi, če jih večkrat samo malo zmočimo, nato pa sušimo na soncu ter jih pti tem večkrat počesemo s snežnim glavnikom. Seveda ne smejo pri tem lasje biti mastni.

Zelo malo zaželjeni pa so sivi lasje. Redno umivanje z rumenjacom varuje lase pred prezgodnjim osivenjem. Tudi sivi lasje so lepi, če jih le znamo skrbno negovati. Umivanje z jajčnim rumenjacom mnogo pripomore k temu.

Skrajnosti v ženskem svetu

Največje število porok je na Japonskem: od 100 žensk, se jih poroči 62.

Največ oblek ima Amerikanka: vsako leto si kupi povprečno štiri nove obleke.

Amerikanka izda tudi največ denarja za lepoticenje: povprečno 45 dolarjev na leto, to je desetkrat več kakor Francozinja.

Japonska ima največ otrok: vsako leto pride na svet 2,190.000 Japoncev, medtem ko se Amerikancev rodi samo 2,150.000.

Najvišjo starost dočakajo ženske na Češkem: povprečna starost, ki jo dosežejo, je 49 let in 10 mesecev.

Znano je, da je Amerikanka dosegla rekord v ločitvah zakona: vsaka osma se loči od svojega moža, medtem ko pride v Franciji na vsakih 30 žensk ena ločitev, na Japonskem pa pride po ena ločitev na vsakih 1300 žensk.

Najdebelejše ženske so v Severni Afriki: povprečna teža poročene žene v Tunisu znaša 102 kg.

Najkrajša doba zaroke je v navadi v Argentini, kjer traja povprečno samo dva tedna.

Najbolj ljubijo kino ženske v kanadskih vlemestih, ki obiskujejo kino-predstave povprečno enkrat na teden. Italijanka v velikih mestih obiskuje gledališče povprečno dvakrat na mesec.

Najmanj možnosti za zakon imajo ženske na Letonskem, kjer pride na 100 moških 114 žensk. Najugodnejše v tem oziru pa je za ženske v Argentini, kjer more 87 žensk izbirati med 100 moškimi.

Nasveti za dom

Mast, ki smo jo že rabile, tako izčistimo, da vlijemo še vročo mast v posodo, kamor smo vlije enako količino tople vode. Maščoba ostane na vrhu, druge stvari, kakor moka, drobtine in podobno, pa se naberejo na dnu posode. Ko se maščoba ohladi, jo lahko odzvamemo. Nato jo denemo v globoko ponev in pristavimo k ognju, kjer jo pustimo toliko časa, dokler ne izpuhti vsa voda in mast ne cvrči več.

Zelenjava ostane več dni sveža, če jo denemo v lončeno posodo in pokrijemo z lesenim pokrovom ter postavimo v klet ali hladno šrambo. Posodo pa moramo od časa do časa skrbno osnažiti.

Motne steklenice postanejo zopet svetle, če denemo vanje nekaj nastrganega surovega krompirja in nato jih napolnimo z vodo. Čez nekaj časa steklenice temeljito stresemo in izplaknemo.

Mastne madeže spravimo iz tal z mešanico, ki smo jo pripravile iz 4 žlic salmijaka, 4 žlic žganja in ene žlice soli. V to mešanico namočimo volneno krpo in z njo zdrgnemo madež.

Perilo postane belo, ne da bi ga kuhale, če ga namakamo čez noč v vodi, ki smo ji dodale nekaj mila, pol žlice amonijaka in eno žlico terpentinovega olja. Ko bomo drugo jutro perilo oprale, se homo kar čudilo, kako sneznobelo bo. Perilo postane belo tudi, če denemo v vodo, ko perilo kuhamo, nekaj rezin limone,