



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

19. AVGUSTA

ŠT. 34

VZGOJA

Vzgoja k varčnosti in dobroti

Dobroti ima svojo senčno in sončno stran. Ali smo radodarni s svojo lastnino ali s lastnino, ki nam je dana le v varstvo in oskrbo. Med obema je velika razlika. Človek namreč mnogo težje da od onega, kar si sam s trudom prisluži, kakor pa od lastnine, ki jo le oskrbuje in sam ničesar pri tem ne izgubi, ko daje. Zato pa je zaslužnje v prvem primeru mnogo večje, kakor v drugem.

Kolikokrat mi pride na misel slika o dobrem otroku. Ob oglu sloni star berač in prosjači. Mimo prihaja mlada mati s otrokom. Otrok se obrača proti beraču in steguje ročico proti materi, ki pravkar odpira denarnico, da položi v otrokove roke dar za reveža.

Res, da na gornji način tudi naučimo otroka na sočutje in usmiljenost, ter ga opozarjamo, da ne sme iti brezčuten mimo tuje gorja, toda nekateri otroci le preradi ostanejo tudi v poznejšem življenju le usmiljeni posredniki, tem bolj skopuško pa držijo to, kar je res njihovega. Pred svetom veljajo za velike dobrotnike, a v resnici delijo le tuje imetje.

Tudi takih posrednikov je treba v življenju. Iz njih nastajajo dobrodelna društva, a včasih taki posamezni dobrodelniki preradi zaidejo na stranpota. Delavec deli iz lastnine svojega delodajalca, služkinja je kar na moč radodarna z dobrotami iz gospodinje shrambe, uradnik razsipa z državno imovino. Vse jih hvali, kako so dobri ljudje in kako bi ti »dobrotniki« zamerili, če bi jih kdo opozoril, da njihovo početje meji na — tatvino.

Otroka naučimo, da bo znal dati od tistega malega, kar ima sam. Revnejšemu tovarišu naj ponudi košček kruha, ki si ga sam pritrja od ust, naj osreči tovariša z enim izmed jabolk, ki jih je dobil za svojo malico, naj daruje beraču deset čentezimov, ki si jih je sam prislužil. To je otroku mnogo težje, kot pa biti le posrednik med dobrimi starši in revežem. Kajti le, kar človek sam s trudom pridobi, to ima za njega tudi pra-

vo ceneno in treba je res premagovanja, da od tega dela privoščiti še komu drugemu. V tem primeru bo tudi znal ločiti med tistim, ki je resnično potreben pomoči in onim, ki ga hoče le zlorabljeti.

Zakaj pravi pregovor: Oče skopuh, sin zapravljivec? Prav zaradi tega, ker je bogatih staršev otrok le navajen deliti imovino svojih staršev in ne ve njene prave cene, ker je ni sam pridobil. Verjame vsakemu laskaču, ki ga izkorišča, dokler je kaj dobiti, ko pa je vse zapravil, si ne ve pomagati, če se preje ni naučil ničesar. Prav za prav bi bilo bolje, ko bi otroci dobili za doto le primerno vzgojo, sposobnost in veselje do dela in zraven samo še toliko, kolikor nujno potrebujejo za začetek nove poti v življenje. Vse drugo je odveč. Preveliko bogastvo dela iz ljudi le slabiče in trdosrčne sebičneže. Otroku bi morali že v rani mladosti dopovedati, da denar ni višek življenjskih blagov, ampak le sredstvo, da se z njim pošteno preživimo in pomagamo tudi drugim.

Pomalen naj se otrok že zgodaj nauči, da je le s trudom prislužen kruh najbolj sladak. Naj se nauči dobrega in pravičnega gospodarjenja s svojo malo imovino. Ni prav če mu ne damo nikoli nič denarja v roke. Dobro je, če si za malenkostne izdatke sam zasluži. Kjerkoli je pri hiši kaj prostora in vrta, napravimo otrokom hlevčke za zajce ali vsaj za morske prašičke. Danes, ko se na splošno priporoča gojitev malih živali, lahko to zaupamo otrokom. Večji dečki si hlevčke pod nadzorstvom kakega starejšega člana družine lahko sami napravijo. Saj imajo otroci tako radi živali, da jih k temu ne bo treba siliti. Namesto pohajkovanja bodo imeli skrb, da dnevno nahranijo svoje oskrbovance. Seveda pa moramo paziti, da ne bodo pri nabiranju krme delali škode sosedom, ampak bodo nabirali res tam, kjer je revežu dovoljeno nabiranje, to je ob mejah in kraju gozda in o^h poteh, kjer bi se trava sicer pohodila. Če pa je pri hiši vrt, naj ga sami obdelujejo, kolikor potrebujejo krme za zajce. Njihov pa je potem tudi ves izkupiček pri prodaji živali. Tudi če se zajec zakolje doma, naj dobe kakšno malo odškodnino, da ne izgube veselja. Iz tega

izkupička naj si kupujejo vse malenkosti, ki so jim potrebne za šolo, n. pr. peresa, svinčnike, papir itd. S tem se bodo navadili, da bodo na svoje stvari bolj pazili, kakor če bi jim vse to kupili starši. In kar jim ostane, naj si spravljajo v poseben hranilnik ali vlagajo na knjižico v hranilnico.

Se velika je možnost takih malih zaslužkov, ki jih lahko pustimo otrokom. Tako spletanje velikonočnih butaric ali torbic iz

ličja in drugih takih drobnarij, s katerimi imajo otroci veselje.

Iz svojega hranilnika naj otrok prispeva, kadar je treba pomagati revnejšemu tovarišu ali kadar se pobira za pogorelce ali v kakšen drug dobrodelen namen. Tako mu je prešla v kri prava zavest dolžnosti do bližnjega in obenem se ne bo treba bati, da postane kdaj skopuh v svojo lastno škodo in v škodo potomcev.



PERUTNINA



Preperjanje ali misanje

Perutnina se navadno preperja v jeseni, t. j. v septembru in oktobru. Izjemoma pa se marsikatera kura »goli«² že v juliju in tudi šele v septembru. Preperjenje traja približno eden in pol do dva meseca. V tem času prenehajo kokoši nesti. Perutninar naj na vsak način poskrbi, da se kokoši čimprej preperi in začne zopet nesti. Preperjanje je povsem naraven vsakoleten pojav. Živalim izpade staro, obrabljeno in oguljeno perje, na istem mestu pa zraste spet novo. V tem času mora perutninar posvečati živalim vso skrb in nego, če noče utrpeti večje škode. Zavedati se mora, da zahteva žival zaradi tvorbe novega perja mnogo več življenjskih moči in snovi kot kdaj prej. Zdaj tudi lahko razumemo, zakaj prenehajo preperjajoče kokoši nesti. Ker se življenjska energija uporablja za novo perje, jo perutnina odzema ostalim telesnim organom. Misajoče se živali so zaradi tega oslABLJENE in manj odporne ter zato bolj dovzetne za prehlad in druge bolezni. Nevarnost prehlada nastopa zlasti tedaj, če se kokoši preperjajo v poznem jesenskem času, ko že nastopa hladnejše vreme, ko se vrstita dež in morda celo sneg; perutnina pa teka okrog na pol gola ali pa vsaj nezadostno zavarovana. Zato ne smemo spuščati kokoši na prosto pašo v deževnem ali vetrovnem vremenu. Imejmo jih raje v kurnici, ki pa mora biti zavarovana pred prepihom. Tudi skrbimo, da bo kurnica vedno dobro prezračena in čista. Snaga je v tem času važnejša kot kdaj prej. V zanikrnih in nesnažnih prostorih se glolazen (pršice in uši) zelo razmnože in povzročajo občutno škodo perutninarju. Večkrat se preperjanje zavleče prav zaradi neštetihih zajedalcev, ki nadlegujejo uboge živali. Še preden se začno kokoši goliti, je treba kurnico temeljito osnažiti in event. prebeliti z apnom ter vse lesene dele poribati z vročim lugom ali sodo. Slamo v gnezdihi je treba večkrat izmenjati in kokošim urediti prašno kopel.

Ker potrebuje žival za tvorbo novega perja mnogo hrane, zlasti beljakovin in raz-

nih rudninskih snovi, moramo krmiljenju posvečati še prav posebno pažnjo. Marsikdo si namreč misli, da kokoši ne potrebuje posebne hrane ko ne nese in jo zato slabše krmi. Pri nezadostni prehrani pa se kokoši zato le počasi in dolgo preperja. Ker pa vsakdo želi, da se žival čimprej preperi in začne spet nesti, jo mora seveda zato pravilno in zadostno krmiti. Hrana pa mora biti redilna in lahko prebavna. Ako smo prej krmili perutnino le dvakrat na dan, ji dajmo v času misanja kak priboljšek tudi opoldne. Tudi naj imajo živali vedno na razpolago svežo vodo in tudi apno (zdrobljen zidni omet, zdrobljene jajčje lupine itd.)

V času misanja krmimo kokoši predvsem s tistimi snovmi, ki pospešujejo tvorbo in rast novega perja. Kdor bi krmil kokoši le s krompirjem in s kuhinjskimi odpadki, naj bo pripravljen, da se bodo njegove živali le prav počasi in dolgo preperjale. V tem času tudi ne smemo skopariti z žitom. V mehko krmo zamešajmo na glavo in dan po 10—15 gr zdrobljenih svežih kosti, ki vsebujejo veliko beljakovin, apnenčevih spojin in tudi maščobe. Preperjanje pospešuje nadalje sončnično seme, deteljčni drobir, razna zelenjava, kakor regrat, ki ga na drobno zrezanega pomešamo med mehko krmo. Priporoča se nadalje pomešati med mehko krmo nekoliko žvepva v prahu, in sicer dvakrat na teden po eno malo žličko za 10—12 kokoši. Tudi opozarjam na odstranitev petelina v času misanja kokoši. Vsakdo bo kaj kmalu opazil, kdaj se pričnajo njegove kokoši goliti. V kurnici bo našel vedno več odpadlih peres, ki naj jih sak dan pobere in sežge. Kokoši ne nesejo več tako redno kot prej, nakar popolnoma prenehajo, imajo nasršeno perje, počepajo klavrne v kotu in ne kažejo več prejšnje splošne živahnosti. Ker ni meso kokoši v času misanja posebno okusno, jih ne kaže tokrat pobijati. V letošnji spomladi izvaljene jarcice se v jeseni ne preperjajo, ampak začno navadno v oktobru nesti. Zelo zgodaj izvaljene (n. pr. v februarju) pa se delno misajo tudi že letošnji jesen.



Tudi v jesenskem času, ko glavne pridelke že pospravimo, naj grede ne ostanejo prazne. Napolnimo jih z za mráz odpornejšimi setvami in saditvami.

Špinačo sejemo podobno, kakor smo jo sejali spomladi. Po pet vrst dobro preštihamo ter s kompostom pognojimo gredo. Najboljša jesenska vrsta je Viking, ki je zelo primerna za konzerviranje. Lahko sejemo tudi vrsti Matador in Eskimo.

Ze zdaj mislamo na pridelek prihodnjega leta. Zlasti debule takole na pomlad že kar manjka. Zato vsejmo v vrste zgodnjo belo pomladansko čebulo. Ker je ta setev občutljiva za pripeko, jo na vsak način zasencimo. Konec kimovca presajamo sadike na stalno mesto. Ko pritisne mráz, jih pokrijemo z vejevjem, da ne pozebejo. Maja, junija meseca se že veselimo lepe čebule.

Za jesensko setev je domači motovilec najprimernejši, ker je odporen proti mrazu. Ima pa manjše liste kot holandski širokolistni. Klitju semena škodi sončna pripeka, zato setev pokrijmo z vejami ali s papirjem. Tudi čez zimo pokrijmo motovilec z vejami, kar olajšuje zgodnje nabiranje in ga varuje pred pozebo. Sejemo še tudi zimsko endivijo.

V vrste sejemo tudi zimsko solato. Proti mrazu najbolj odporna je zimska rjavka, ki ima rjavo pegaste liste. Manj odporni, a tudi dobri in priporočeni vrsti sta še rumena zimska maslenka in Nansen ali severni tečaj. Ko je solata dovolj razvita, je najbolje, da jo sadimo v majhne, do 5 cm globoke jarke, ki so obrnjeni tako, da zimsko ali zgodnje pomladansko sonce ne sije vanje. To obvaruje solato pozebe. Zdjaj je zadnji čas, da paradiznikom porežemo vrhove. To pospeši zorenje že nastavljenih plodov.

Kitajski kapuse je po naših vrtovih še razmeroma malo znana in redko pridelovana vrsta zelenjadi. Je pa v kuhinji zelo uporabljiva in bi bilo škoda, če ga ne bi sejali. Prav zdaj je primeren čas za to. V razdaljah po 30 cm vsakebi vtaknemo po tri semenska zrna. Presajanja to zelje ne prenece dobro, ker presajeno kmalu uide v cvet. Dozori vinotoka, listopada ter je zelo primeren za zimsko shranjevanje. Uživamo ga lahko pripravljene kot solato ali pa naredimo iz njega omako, ki je glede okusa boljša od omake sladkega zelja.

Priskrbimo si tudi sadik kodrastega kapusa, ki zelo dobro prezimi na planem in ga celo izpod snega lahko nabiramo. Sadimo ga v razdaljah po 40 cm. Priporočeni sorti sta nizki, drobnokodrasti in polvisoki kodrasti kapusa.

Dobro prezimi na prostem tudi glavščasti ohrovt ali popčar, ki ga sadimo v razdaljah po 50 cm vsakebi. Za vsakim

listom na stebelu se naredi glavica, katere tudi v zimskem času lahko obiramo ter jih v slani vodi kuhane in z drobtinami zabeležene nudimo domačim kot poslastico. Herkul je priporočena nizka vrsta.

Crni koren morda dela cvetove. Če ne bomo pridelovali njegovga semena, cvetove porežimo, da po nepotrebnem ne slabijo korenin. Za dvoletno pridelovanje lahko sejemo še zdaj črni koren v vrste. Ta setev prezimi zunaj in dá prihodnje leto zgoden pridelek.

Za zgodnji pridelek lahko še sejemo tudi mangold v vrste. Sadike prezimijo na prostem in se spomladi takoj razrastejo. Pri obiranju ližola pazimo na to, da ga kako ne poškodujemo. Obirajmo ga vedno ob subem vremenu, če ne dobijo listi zaradi dotikov rjave pege in začno polagoma odpadati. Stročje trgažimo previdno, da ne polomimo cvetov in nastavkov strokov. Z neprevidnim ravnanjem pri obiranju lahko zmanjšamo pridelek več kot za polovico.

Kumare napadajo ta čas razne bolezni, zlasti atrupena rosa (peronospora) in pepelnata plesen, ki zelo zmanjšajo pridelek. Skropimo jih z enoodstotno modro galico. Uspešno je tekoče gnojenje s superfosfatom (na 100 litrov vode 2 kg superfosfata) ali pa z gnojnico po dežju.

Marsikdo bo letos raje sam pridelal seme, kot da bi bil spomladi spet v taki stiski zanj. Ko smo v času semenskega zorenja, je prav, če iz semenogojstva ponovimo glavne točke.

Prednost lastnega pridelovanja semena je zlasti v tem, da pridelek poznamo in natančno vemo, od kakšnih raelin je — dočim je kupljeno blago večkrat zelo varljivo. Ker se vse lastnosti materine rastline dedujejo na potomstvo, je že izbira semenic izredno velike, da, največje važnosti. In prav tega, od kakšne raeline je, pri kupljenem semenu ne moremo ugotoviti, razen če ga kupimo neposredno od pridelovalca in je ta iskren s svojimi izjavami. Za vzgojo semena pustimo torej najmočnejše in najlepše razvite raeline. Zaznamujemo jih s palčko, da jih pomotoma kdo ne odstrani. Ti izbranci ne potrebujejo nobene posebne nege do časa, ko začno razvijati seme. Ko razvijajo semensko steblo, ga privežemo h količku, da ga veter ne zlomi. Zelo vpliva na razvoj, zorenje in torej tudi na kakovost semena vreme. Večkrat hladno vreme ne pusti semena popolnoma dozoreti. V tem primeru seme porežemo s stebela ter ga položimo na podstrežje, da dozori. To storimo tudi, če je nenakomerno dozorelo ter nekatero že izpada, dočim je drugo še nezrelo in bi imeli preveč izgube, če bi ga pustili na gredi zoreti. Seveda pa tako, po sili dozoreno seme zaostaja v kvaliteti. Mnogo škode naredi tudi pliči

Sadni kis

Odpadlo in manj vredno sadje operemo, ragnito in piškavo odstranimo, zdrobimo ali razrežemo ter denemo v leseno, stekleno ali lončeno posodo. Nato dolijemo le toliko mlačne vode, da pokriva zmes. Cim manj vode dodamo, tem boljši bo kis. Posodo postavimo 2—3 dni na toplo. Po tem času iztisnemo sok skozi platneno cunjo ter ga nalijemo v prazno posodo in pustimo na toplem (20—25 stopinj C), da povre. Po 2—3 tednih odlijemo čisti sok od kalne gošče, ki ostane na dnu. Sok denemo zopet v umito posodo in prilijemo nekoliko vinskega ali sadnega kisa. Lahko pa denemo vanj »ocetni klobuk«, nikdar pa ne smemo dodati očetne kisline ali esenc. Posodo postavimo še za par tednov na prejšnje mesto (najbolje v kuhinjo k štedilniku), da se tekočina popolnoma skisa. Šele nato natočimo kis v steklenice, ki jih trdno zamašimo in spravimo ležeče v suhem, temnem in hladnem prostoru.

Tako pripravljen sadni kis je prvovrsten. Uporaben je sicer že po par mesecih, vendar se priporoča počakati nekoliko dlje, ker čim starejši je, tem boljši in močnejši postane. Čez leto dni je že tako huda, da ga moramo pred uporabo razredčiti z vodo. Za dober kis uporabimo lahko hruške in ne prekisla jabolka. Čim sladkejša so jabolka, tem boljši je kis. Sadni sladkor namreč pretvori v kvasne glivice v alkohol, nakar ga šele očetne glivice spremene v kis. Posoda

z obiranjem semena. Zelo primerno je, da proti tej nadlegi obdamo zoreče semenice s papirjem, v katerega navrtamo nekaj lukenj, da ima zrak dostop do semena. Papir privežemo pod semenskim kobuljem k stebelu. To tudi varuje seme pred izpadanjem na tla. Najskrbneje pridelano in najboljšo seme pa lahko izgubi mnogo svoje vrednosti, če ni pravilno shranjeno. Kraj za shranjevanje očiščenega semena mora biti suh, zračen. Preprij mu škoduje, ker ga preveč izsuši.

So nekatere zelenjadne vrste, ki šele v drugem letu svoje rasti naredo semensko steblo. To so n. pr. zeljnice, čebulnice itd. Od teh moramo seveda najlepše rastline s koreninami vred shraniti čez zimo na dovolj toplem, suhem prostoru, da ne zmrznejo in ne zginejo. Za to primerna je topla greda ali klet.

Znaki dobrega semena so tle: lep lesk, zdrava barva. Dobro seme ima tudi prijeten vonj in je debelo, težko. Zlasti je kvaliteta semena odvisna od starosti, kar se pa vsekakor ne dá vedno na zunanjo spoznati. Najbolj se pač lahko zanesemo na lasten pridelek!

Hribar Cita.

v kateri pripravljamo kis, mora biti odprta, da more zrak vanjo. Pokrijemo jo lahko s preluknjanim papirjem ali pa s tančico, da ne pade vanjo prah odnosno kaka živalca. Steklenico s pripravljenim kisom pa moramo dobro zamašiti, ker bi nam sicer glivice pretvorile kis v — vodo.

Nasveti za dom

Tla odrgni z enim delom žganega apna in treh delov belega peska. V to zmes pomoči vlažno krtačo in z njo drgneš po podu, nato pa splakneš. To sredstvo je zelo priporočljivo posebno zdaj, ko je milo racijonirano. Tudi postanejo tla na ta način bolj bela in je delo hitreje opravljeno.

Mlinček za kavo očistiš na ta način, da izvlečeš predalček, preliješ mlinček z vročo vodo in naglo vrtilš kljukico; vsa umazanija izteče. Nato ga posušiš na štedilniku.

Stare košare postanejo zopet snažne in bele, če jih skrtaiš s slabo vodo. Tudi slamnate preproge osnažiš z vročo slano vodo.

V skrinje za obleko in perilo v vlažnih stanovanjih postavi v nepokriti skatliji kos neugašenega apna, ki vpije vso vlago in tako obleka ne plesni in skrinja ne smrdi po plesnobi.

Muhe se izogibajo modre barve, zato je priporočljivo, da so stene v kuhinji modre barve.

Pličče na štedilniku in železne peči se zopet svetijo, če jih natreš z gostim zvretkom iz kuhanih suhih češpelj.

Da se črnilo ne posuši mu dodaj nekaj kapljic čistega glicerina, ki črnilo prav nič ne škoduje.

Navaden papir namaži s kolodijem in ko se je posušil, ga namaži še enkrat. Tak papir nadomešča pergamentni papir.

Vrv za obešanje perila namoči in nagni na soncu. Tako se zopet obeli in ne umaže perila.

Pred slikanjem ali zidarskim deli potresi tla na debelo z žaganjem. Po končanem delu žaganje pometiš in tla ostanejo snažna, brez barvnih madežev.

Pri strganju krompirja in korenja se roke ne umažejo, če jih prej natreš s citronovim sokom.

Jajca pri kuhanju ne pokajo, če jih umiješ z vročo vodo in počasi polagaš v posodo, kjer se bodo kuhala. Vložena jajca pa prebodi na koncu z iglo.

Aluminijasto začrnelo posodo zloži v velik lonec vode in pareži vanjo citrone. Posodo moraš zelo dolgo kuhati, a je potem kakor nova.

Zeblje lažje zabiješ, če jih namažeš z milom.