



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

29. APRILA

ŠT. 18

DOM

Najponiženejše delo

To delo je vsakdanje čiščenje v hiši. V vsaki hiši dan na dan pometajo, brišejo prah, odstranjujejo pajčevine, pomivajo, drgnejo. Vsak dan urejujejo predale, snažijo šipe in pohištvo, dokler dom ni snažen in kot plačilo razširja povsod mir in zadovoljnost. — Toda ta mir in zadovoljnost si je mogoče pridobiti le s trudom.

Vsakdanje čiščenje zahteva res precej truda, vendar pa ni tako težavno, če je le dovolj pridnosti in dobre volje. V začetku je delo veselo ter prinaša neko spremembo. Pravi užitek občuti gospodinja, ko izprazni sobo, ko more osnažiti najskritejše koticke, ko najde stvari, ki so se zdele za vedno izgubljene. Prazna soba ji očita, da je preveč gledala le na navidezno enažnost in red.

Toda ta občutek jo le še vzpodbuja k delu. Niti najmanjša smet ne sme ostati, vsak prašek mora izginiti. Bori se z metlo in krpo, z vodo in milom, s krtačo in nohti, kajti sovražnik se trdovratno brani. Ta boj zahteva vse sile in vso vztrajnost.

Končno pa je soba le snažna in se blesti kakor dragulj. Sovražnik je premagan. — Premagan? Spravil se je na gospodinjjo. Lotil se je njene obleke, rok, čevljev. Zge v grlu in očeh.

Premagan? Že takoj naslednji dan se spet priplazi v sobo, iz katere je bil izgnan. Odkod je prišel? Če ga zapodiš skozi vrata, se vrne skozi okno. Nobenega upanja ni, da bi se ga za vedno iznebila.

Ali ni torej ta trud brezpomemben? Čemu tritati sile, ki bi jih mogle drugje bolje izkoristiti?

Ta sovražnik ima, čeprav tako droben in včasih skoraj neviden, zavratno moč, ki pokvari, razje in uniči vse, kamor prodra. Kljub zavesti, da bo treba delo kmalu znova začeti, ga ne smemo zanemarjati.

To delo pa tudi pretrga za nekaj časa veako duševno udejstvovanje in daje duhu možnost, da si odpočije.

Nasveti za dom

Snežnobelo perilo. — Katera gospodinja se ne veseli, če je njeno perilo snežnobelo? Poleti, kadar je dovolj sonca, je to prav

lahko, toda težje je pozimi in ob deževnem vremenu. Če hočeš, da bo tvoje perilo belo tudi takrat, ko ne bo sonca, primešaj zadnji vodi za izplakovanje deset gramov terpentinskega olja, ki perilo naredi belo, ne da bi mu škodovalo.

Mastne madeže spraviš iz knjige, če so še sveži, če potreseš madež z nestrano krečo, čez katero položiš pivnik in pritisneš nanj razgreto noževno konico ali vroč likalnik. Zaradi vročine se maščoba raztopi, pivnik pa jo popije.

Riž ostane suh in zrnat, če ga dobro opraneš streses v posodo vrele in osoljene vode. Kuhaš ga 10 minut. Nato ga precediš in poliješ najprej z mrzlo vodo, potem pa še z vrelo vodo. Ko se odteče, ga postaviš na mizo.

Presotljeno juho popraviš, ako deneš vanjo košček sladkorja ter jo nekaj časa kuhaš.

Čebula ne bo več tako huda, če jo za nekaj časa daš v mleko.

Beljake hitro stepeš v sneg, če jih postaviš v slani vodi na prepih.

Smrad po barvi odstraniš iz sobe, če pustiš v njej čez noč posodo z vodo ali pa če poliješ na razbeljeno ploščo štedilnika nekoliko kisa.

Moker dežnik postavi najprej na ročaj, da se voda odteče. Nato ga šele odpri, da se posuši. Če ga postavljaš na konicu, blago zgoraj kmalu preperi in se trga.



Stare nogavice

Kaj naj storimo s starimi nogavicami, ki jih ni mogoče več zašiti. Varčna gospodinja zna tudi te uporabiti. Debelim volnenim nogavicam odreže prelungjana stopala in splete nova. Takim nogavicam tudi odreže spodnji del, ki je raztrgan. Zgornji del pa razpara in ima tako prejšico, da lahko zašije druge nogavice. Tudi lahko razreže nogavice na ozke trakove in jih sešije skupaj, da dobi dolg trak, katerega navije v klobčič in z debelo leseno kvačko splete preprogo.



PERUTNINA



Podrožniški:

Vzroki neuspešnega valjenja

Razlikujemo naravno in umetno valjenje. Ker prihaja za kmečke razmere v poštev le valjenje z naravnimi kokljami, hočem o njem nekoliko obširneje napisati. V splošnem so neuspehi in izgube pri naravnem valjenju sorazmerno manjše ko pri umetnem, in eicer iz dveh razlogov: 1. pri naravnem valjenju prepuščamo poglavitno skrb koklji in se sami brigamo le v toliko, da koklja vsak dan redno ob določeni uri nakrmimo, ker opravi vse drugo žival sama; 2. ako se nasad ponesreči, izgubimo le en do eden in pol ducata jajc, medtem ko se nam pri umetnem valjenju pokvari naenkrat 200, 500 in celo 1000 jajc. Ako nasadimo koklji n. pr. 20 jajc, in jih pri prvem pregledu odstranimo morda 2 do 3, smemo z gotovostjo računati, da se nam bo izvalilo 15 do 16 piščancev. Ako je število izvaljenih piščancev manjše, znači, da ni bilo pri valjenju vse v redu. Če smo nasadili koklji samo prvovrstna jajca, kaj lahko dosežemo vzrok, ki je onemogočil uspešno izvalitev.

Koklja, ki namerava obsedeti, našopiri perje in obsedi v gnezdu, če se ji približamo; tudi se značilno oglasa. Iz previdnosti vzemimo rajši starejšo žival, ker mladice niso vedno zanesljive valilke. Večkrat nam muhaste mlade kokoši zapuste gnezdo, ko so že teden dni sedele na jajcih. Zato je najbolje, da kokljo preizkusimo, preden ji nasadimo valilna jajca. Podložimo ji 2 do 3 jajca in počakamo 2 do 3 dni, da se prepričamo, ako ima žival resen namen obsedeti. Šele nato ji nasadimo prava valilna jajca in odstranimo poskusna. Rodajlendke so v splošnem odlične valilke. Ker je rodajlendka velika, ji lahko podložimo 20 do 25 jajc. Žival je mirnega značaja in kot koklja zelo priporočljiva, medtem ko so plašljive in bolj divje kokoši kaj nezanesljive. Koklja, ki jo moramo vsakokrat po krmiljenju okrog loviti, da si zopet poišče gnezdo, skoraj gotovo ne bo srečno izvršila zaupane ji naloge.

Kdor hoče imeti pri valjenju uspeh, ne sme prav ničesar opustiti, kar vodi do nje. Valjenje lahko primerjamo z uro, ki ne teče, če ni vse kolesje popolnoma v redu. Valilni prostor mora biti primeren, predvsem miren in daleč od ropota in šuma. Najbolji je v pritličju. Biti mora zračen in bolj temen. Tla naj bodo — če le mogoče — prstena. V prostoru ne sme biti prepaha niti velikih toplotnih sprememb. Preden pripravimo gnezdo, prostor temeljito osnažimo in če je potrebno tudi prebelimo in razkužimo.

Ker lahko nadlegujejo kokljo pri njenem poslu miši, podgane in tudi mačke, poskrbimo, da zabranimo omenjenim živalim dostop v valilni prostor. Tudi odstranimo iz njeja vsa odvisna navlaka, ker se lahko v njej skriva razen mrčes. Gnezdo in kokljo moramo potresti s praškom proti mrčesu. V teku 21 dni, ko koklja vali, se navadno silno razmnože kurje pršice in uši, ki valilko noč in dan vzpemirajo, da slednjič predčasno zapusti gnezdo ter na ta način uniči ves nasad. Ako je valilni prostor večji, pripravimo koklji v njem tudi prašno kopel, za kar zadostuje nizek zaboj, napoljen s pepelom in suho mivko.

Gnezdo uredimo v kotu kar na tleh. Nasteljeno ga s kratko in čisto slamo 10—15 centimetrov visoko ter obdamo z zidaki. Ako so tla betonska ali lesena, se priporoča dati na dno travnatu rušo ali plast zemlje, nato še nekoliko praproti, ki odganja mrčes in povrh slamo ali seno. Jajca zložimo skupaj, eno k drugemu, da jih more valilka lepo pokriti. Število jajc je kaj različno (od 13 do 25) — po velikosti koklje. Poglavitno je, da jih koklja vse pokrije. Ako smo prejeli valilna jajca od drugod, jih pustimo 24 ur mirovati in šele nato podložimo.

Ko smo kokljo posadili na jajca, jo pustimo lepo v miru. Vsak dan jo ob določeni uri, najbolje opoldne, nakrmimo. Previdno se ji približamo, dvignemo z gnezda in odnesemo na prosto, kjer jo prav tako previdno položimo na tla. Brez skrbi jo lahko pustimo četrť ure, da se mirno naje in napije ter otrebi in okoplje. V tem času jo moramo nadzorovati, ker uporabi marsikatera koklja odmor le v to, da se koplje, hrane in pijače pa se še ne dotakne. Med valjenjem krmimo kokljo samo z zrnjem, najbolje s koruzo.

Šesti ali sedmi dan pregledamo jajca proti svetlobi, ali so oplojena ali ne. V ta namen si pripravimo tulec iz črne lepenke in skozi njega pogledamo vsako posamezno jajce proti zelo močni luči. Neoplojena jajca, ki se nam kažejo povsem prosojna, seveda odstranimo in lahko še trdo kuhana pokrmimo kuram. Pri oplojenih jajcih pa opazimo v sredi temno liso. Ako smo nasadili istočasno dvema kokljama in najdemo v obeh gnezdih večje število neoplojenih jajc, združimo oplojena pod eno kokljo, drugi pa nasadimo sveža. 15. dan presvetimo jajca vdruči, da se prepričamo, ali je v njih zarodek živ ali mrtev. Jajca z živim zarodkom opazimo temna, skoraj črna, jajca z mrtvim zarodki so v splošnem svetlejša. Večkrat nam koklja jajce v gnezdu zmasti in pomaže še druga. Onesnažena jajca obri-

Semo s suho krpo ali pa osnažimo v topli vodi s ščetko prav narahlo, tako da nesnaga ne zapre luknjic v lupini ter tako ne zapre dohoda zraku v notranjost. Ako je potrebno zamenjati še slamo, storimo tudi to. 20. odnosno 21. dan se začno piščanci valiti. Vsakih 6 ur pobereмо izvaljene piščance z gnezda ter položimo v škatlo ali lonec s perjem in odnesemo na toplo v kuhinjo. V 24 urah se navadno izležejo vsi. Kar se do takrat ne izleže, je navadno mrtvo. Nespatmetno je dotikati se jajc in jih odpirati, da bi nebogljenuku pomagali iz lupine. Ker se samo ne izleže, je navadno kilavo in brez moči. Iz kilavcev pa tudi pozneje ne bo nič prida. Ko koklja zapusti gnezdo, ji izročimo izvaljene piščance v varstvo in oskrbo.



Domači vrt



Kaj vemo o topinamburu ali krompirjevi sončni roži?

Mnogim že iz prejšnje svetovne vojne znan, krompirju nekoliko podoben sad splošno topinambur imenovan, je pridobitev iz Amerike. Ima latinsko ime *Helianthus tuberosus* in spada v vrsto sončnic. V splošnem so ga uporabljali kot izdatno živinsko krmo, ker vsebuje mnogo škroba. V Italiji ga nazivajo tartufi bianchi, Angleži pa ga prištevajo v vrsto artičok, ker mu pravijo jeruzalemska artičoka. Najbrž zaradi okusa, ki nekoliko spominja na to vrsto zelenjave.

Topinambur uspeva povsod, kjer krompir. Skoduje mu obilna vlaga, za sušo se pa ne meni. Nekaj dežja med rastjo mu da dovolj vlage za zgradbo gomoljev. Značilno za krompirjevo sončno rožo je, da pusti v zemlji še vedno kak gomolj — čeprav mislimo, da smo vse pobrali — in se torej kar sama seje. Gomolji namreč dobro prezimijo v zemlji in drugo leto ozelene. Ker korenine ne segajo globoko, zato so za krompirjevo sončno rožo najbolj primerna lahka, peščena, prodnata tla, docim na težkih, gostih tleh slabo uspeva. Prav zaradi tega, ker se, ko smo jo enkrat imeli na njivi, spet sama zaseje, ji ne menjamo letno prostora, pač pa ostane tudi 20 in več let na istem mestu. Za vmesni sadež izberemo okopavine ali kako rastlino, ki jo uporabljamo v krmilne namene, ter jo večkrat režemo.

Od gnojil ugaja krompirjevi sončni roži seveda najbolj hlevski gnoj. Dobro je tudi, če jo med rastjo zalijemo z gnojnico. Od umetnih gnojil ji postrežemo s solitrom ali pa z žveplenokislim amonijakom, tudi nekoliko Thomasove moke in 40 odstotne kalijeve soli ji dobro de.

Kar se tiče pridelovanja veljajo ista pravila ko za krompir. Gomolje sadimo na globoko zorano polje v vrste, ki so po 60 cm druga od druge, gomolj od gomolja po 30

Zdrobljene kosti - imenitna kokošja piča

Za perutnino so zdrobljene sveže kosti izredno važne. Ker se jih drže vedno ostanke mesa, torej beljakovine, imajo poleg rudninskih snovi še to odlično vrednost. Za krmiljenje perutnine uporabljamo lahko sveže ali pa prekuhanе kosti; seveda so sveže kosti več vredne. Na dan in glavo smemo pokrmili kokošim nesnicam 15—20 g kosti, ki jih zdrobimo z ušesom sekire, s kladivom ali pa v možnarju. Dobé se pa tudi nalašč za to pripravni drobilni strojčki. Perutnina zdrobljene kosti zelo rada žre. Dajemo jih pomešane v mehko krmo ali pa seme.

centimetrov, 6 do 8 cm globoko. Pri pomankanju semena, lahko gomolje prerežemo, če so uveli jih prej namočimo, da se napno, ker se tako dajo lažje rezati. Posadimo jih lahko spomladi ali pa že v jeseni. Enkratna setev navadno zadostuje za 4—5 let. Druga leta zemljo globoko okopljeemo. Zelenje je dobro uporabljivo za krmiljenje, vendar ga pred kimovcem ne smemo rezati, ker z njegovo odstranitvijo slabimo gomolje. Kdor zelenja ne potrebuje, pusti da se posuši. Ker gomolji dosežejo svojo polno hranilno vrednost šele spomladi, je najbolje, da jih šele takrat kopljeemo, zlasti ker tako najboljše prezimijo.

Po barvi se gomolji ločijo v bele, rumene in rdeče. Prvi dve dasta bogatejši pridelek, rdeči pa vsebujejo nekaj več beljakovin. Brez dvoma je krompirjeva sončna roža zlasti v teh časih za suha tla dragocena rastlina, s pomočjo katere bomo še marsikak neobdelan kos slovenske zemlje dobro izrabili.

Hribar C.

Za kuhinjo

Riž s krompirjem in korenjem. Par debelih krompirjev olupim in operem in zrežem na debele kose ter jih skuham v slani vodi. Ko je krompir kuhan, ga odcedim in krompirjevko pristavim nekaj pesti riža, naribam na riž en ostrgan in opran droben korenček in pustim dvajset minut vreti. Krompir zmečkam, primešam rižu, zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila z žlice masti ali žlice surovega masla z dodatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. Ko jed dobrih pet minut vre, je gotova. Po okusu jo lahko okisam ali pa tudi ne. Jed dam kot samostojno na mizo.

Pražen por. Por osnažim, operem in zrežem na 2 cm dolge kose. Kose prevrem v slani vodi. Prevrete odcedim, osvežim z mrzlo vodo in denem na razbeljeno mast,

v kateri sem zarumenila malo sladkorne sipe in žlice drobtin. Por pražim kakih 10 minut, nakar je pripravljen za na mizo.

Slanikova solata. Dva osnažena in namočena slanika zrežem na majhne kocke in jih zmešam z dvema kuhanima, na kocke zrezanima krompirjema in z dvemi tudi na majhne kocke zrezanimi jabolki. Zmes potresem z drobno seseklano čebulo, s poprom in polijem z oljem in kisom. Ko je dobro premešano, je pripravljeno za na mizo.

Dobra zabela. Košček loja zrežem prav na majhne kocke, jim pridenem par žlic na mleku pobrane smetane in par velikih kosov čebule. Razcvrto mast porabim lahko za vsako jed ali pa napravim prežganje, tudi za vsako jed. Ako zabelim jed z mastjo, pobrem kose čebule iz nje, ako pa na-

pravi prežganje, sesekljam čebulo. Še boljši kot loj je mozeg, ki ga na zgoraj opisani način pripravim.

Fižolica s krompirjem in kislim zeljem. Vsako jed skuham zase. Kuhano fižolico odcedim in pretlačim. Krompir, ki sem ga skuhala v slani vodi, odcedim in z vilicami dobro zmešam ter primešam fižolici. Nazadnje primešam še zelje in če treba, zalijem še s krompirjevko. Posebej napravim redko prežganje z dodatkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja, zabelim jed in pustim še 10 minut vreti.

Dušen riž. Nekaj pesti zbranega in opranega riža pristavim na krop, ki sem ga osolila in skuham do mehkega. Rižu, ki mora biti gost, primešam nazadnje kos surovega masla in dobro zmešam.

P E R I L O

Praktično in zdravo

Današnje žensko perilo je obenem praktično in zdravo. Praktično, ker je gladko sešito, brez velike nagubanosti in se lahko pere in lika, zdravo pa, ker se ozira tudi na krajšo vrhno obleko in razbremenjuje pas. Tako sta danes v navadi dva kosa perila ali kombineži, to je sestavljenki: krilna in hlačna kombineža. Prva nam nadomesti srajco in krilo druga srajco in hlače. Obe sta brez rokavov, kar je zlasti za poleti udobno in zmanjšuje potenje pod pazduho. Obe visita z naramnicami na rami in jih ni treba v pasu zadrževati. Zlasti za mlade deklice so take sestave kar najbolj primerne. Katera pa ne ljubi sestave srajce in krila, naj nosi hlače posebej, vendar ne premočno stisnjene v pasu. Brez hlač pa sodobna ženska ne more biti. Ne samo, da to že nujno zahteva spodobnost zaradi današnje krajše obleke, temveč tudi za zdravje. Marsikatera ženska si je kljub dolgim spodnjim krilom, toda brez hlač, neozdravljivo prehladila organe spodnjega telesa. Za hladno vreme so hlače nujno potrebne. Pozimi naj bodo volnene. Za revmatične so se zelo obnesle hlače iz angorske volne, vendar je angorska volna zaenkrat žal še zelo draga. Zimske hlače morajo segati do kolen, in naj se tesneje prilgajo telesu, letne so lahko krajše in široke.

Razen kombinež in hlač sta vsaki ženski še potrebna nadržek in pas za nogavice. Nadržek naj bo edini kos ženskega spodnjega perila, ki se res tesno prilga telesu, vendar pa pretesen tudi ne sme biti. Prav mladim deklicam, ki so pravilno raščene, pa je sploh nepotreben.

Še en kos spodnjega perila je treba omeniti, ki ga je včasih nosila malone vsa-

ka druga ženska, a ga dandanes le še prav izjemno nosijo. To je steznik. Včasih je bila taka nora moda, da je morala biti lepa ženska v pasu ozka kakor kakšna osa. Pas je moral biti tako ozek, da jo je že dobesedno preščipnil na dva dela. V pasu nimamo obrobnihih kosti kakor na primer zgoraj rebra in spodaj kolčne kosti, zato so se ob takem nenaravnem prevezovanju morali premakniti, notranji organi, ki jih je narava namestila v sredino telesa, ali navzgor ali navzdol. Najbolj so trpele ledvice in želodec. Taka ženska se nikoli ni mogla do dobrega nadihati in do stitega najesti. Če je pa koljičak več jedla, je dobila premočno utripanje srea in težko sapo ter občutek v želodcu, da jo bo razgnalo. Ledvice so izpremenile svojo lego in povzročale težke motnje. Želodec se je povisil pod pas ali pa stisnil nekam med rebra. A tudi spodnjim organom ni bilo prizaneseno. Porodi so bili mnogo težji in dostikrat je nastal zastoj krvi. Bledičnost in splošna nervoznost sta bili še najmanjši posledici. Morda bomo zato danes razumeeli, zakaj so nekaj ženske tako lahko in rade omedlevale.

Danes tak steznik le še malokatera nosi. Navadno taka, ki bi rada skrla svojo debelušnost. To pa je le s steznikom bolj težko mogoče.

Naravnost greh pa je stiskati v steznike mlada dekleta, ki so še v razvoju. Pa tudi če so morda nepravilno raščene. Če je to res potrebno, sme obliko in način steznika predpisati le zdravnik, ki tudi nadzoruje bolnico tako dolgo, dokler se ne popravi. Da pa preprečimo slab razvoj pri mladih deklicah in tudi dečkih, jih moramo navajati na pravilno držo. Mnogo tudi pomaga sodobna telovadba, ki jo goje po šolah.