



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943

29. SEPTEMBRA

ŠT. 37

## UZGOJA

### Izbira poklica

VL

#### 2. Moralne vrednosti.

Določiti pravi poklic za tiste, ki jim manjkajo posamezne moralne vrline, je čisto še mnogo težje kot za one s telesnimi ali lažjimi duševnimi pomanjkljivostmi.

Kaj so moralne vrline. To so vse tiste lastnosti, ki jih pripisujemo dobremu, lepemu značaju nekega človeka. Vseh teh lastnosti ne moremo naštetih, pač pa bomo tukaj navedli nekatere najvažnejše. In te so: poštenost, vestnost, pridnost, zdržnost, čustva, pravičnosti in prave družabnosti, smisel za pravilno urejenost pri posamezniku in narodni celoti, pa tudi pravo stanovsko in narodno zavednost.

Cim več moralnih vrlin ima posameznik, tem lepše in trajnejše uspehe bo dosegel ob primerni izobrazbi in sposobnosti. In čim več moralnih vrlin ima narod kot celota, tem uspešnejše se uveljavlja med drugimi narodi. Kajti posameznikov kakor tudi narodov ne cenimo le po njihovi kulturi, ki je lahko visoka, a gnila, ampak še bolj po moralnih vrlinah, ki dajo kulturi šele tisto končno vrednost, da res zasluži ime: kultura.

Moralne vrline so včasih že prirrojene. Zgodí se, da otroci pokvarjenih in nepoštenih staršev postanejo dobri in koristni člani človeške družbe. A to so bolj izjeme. Moralne vrline se prav tako dajo z nekaj truda in vztrajnosti pridobiti. Zlasti otroci dobrih, poštenih, krščanskih staršev postanejo ob količkaj vestni vzgoji tudi sami dobri in pošteni.

Kajkrat pa se zgodí, da otroci niso imeli dobre vzgoje, bodisi, da so bili pod trajnim vplivom slabih zgledov ali so bili kot sirote vzgojeni pri tujih ljudeh, ki se niso mnogo brigali zanje, so zašli v slabo družbo, ki jih je pokvarila, ali pa imajo kljub skrbni vzgoji tako močno nagnjenje k slabemu, da jim teh kalí najboljša volja staršev ni mogla izruvati.

Tudi taki nesrečniki morajo živeti, si morajo v življenju izbrati neko delo, nek poklic. Če so ob svojih slabih nagnjenjih sposobni in spretni, lahko silno škodujejo svoji

okolici. Kajti nadarjen in izobražen človek s slabim značajem se bo spretno izognil postavi in ne kaznovan škodoval dalje, dočim bo nerodnega in manj sposobnega čakal zapor.

Vzemimo med nepoštenimi najprej tiste, ki ne razlikujejo, kaj je moje in kaj tvoje. Takim ne smemo izbrati poklica, kjer imajo opravka z denarjem in tujo imovino, ker bi jih s tem nalašč izpostavljali skušnjavi. Ne smejo postati blagajniki, bančni uradniki, ne upravitelji katerih koli gospodarstev, denarnih in dobredelnih ustanov. Za take je le primerno delo, kjer so vedno pod nadzorstvom, da jih ne premami skušnjava, če pa se že to zgodí, da ne morejo napraviti prevelike škode. Sicer pa življenje marsikoga izmed njih izmodri in spametuje.

S pomanjkljivo vestnostjo in pomanjkanjem reda ne smejo postati vzgojitelji, bolniški strežniki, otroške varuhinje, zdravniki, stavbeniki, prodajalci živil i. dr. Vsi taki poklici niso zanje, kjer bi morali biti odgovorni za sočloveka, bodisi za njegovo varnost, zdravje in vzgojo. Seveda se na splošno ne more to docela prepričati, prav je pa le, če se pri izbiri poklica oziramo tudi na to, da preprečimo morebitno škodo, ki bi lahko nastala. Nevesten zdravnik bi na primer površno preiskal bolnika in bi mu predpisal napačna zdravila in s tem pospešil njegovo smrt, stavbenik bi naredil hišo iz slabega materiala, ki bi se ob večjem viharju ali uporabi porušila, prodajalec bi med važna živila mešal zdravju škodljive snovi, da bi hitreje kopicil denar, varuhinja bi otroka pustila v nemar in šla klepetat s prijateljico in še polno drugih takih posledic nevestnosti bi lahko našeli.

Ljudje, ki ne poznajo zdržnosti v alkoholu, je tudi ne poznajo pri drugih slabih nagnjenjih. Nikjer se ne drže prave mere in zato se tudi ti ne smejo postavljati na vidna mesta in v odgovorne poklice.

Se huje pa je, če se povzpnejo do višjih uradnikov, ljudskih vzgojiteljev in voditeljev taki, ki nimajo čuta pravičnosti, čuta časti in zdrave narodne zavesti. Ti lahko potegnejo ves narod za seboj v propast. Zato bi ljudstvo, preden da komu svoj glas, moralo dobro poznati tudi moralne vrline tistega, ki si ga izbere za svojega vodnika,

Starši, ki jim je do sreče otrok, ki se vedajo, da so sami, kakor tudi njihovi otroci le del skupnosti, ki se imenuje človeštvo in da je od kakovosti dela odvisna kakovost celote, bi morali na moralne lastnosti svojih otrok prav tako, če ne še bolj paziti, kot pa na njihovo umsko izobrazbo. Človek z moralnimi vrlinami brez strokovne izobrazbe še vedno lažje postane polnovreden član

človeške družbe, kakor pa izobražen človek brez moralnih vrednosti.

Zaradi nekaj alabih predstavnikov določenega poklica lahko vsi, ki vršijo isti poklic, pridejo na slab glas. Kolikvega pomena je tedaj, da se oprimejo poklicev zares zavredni, sposobni in z moralnimi vrlinami bogati ljudje.



## PERUTNINA



### Odbiranje perutnine

Kakor pri veliki živini odbiramo živali za pleme, prav tako storimo tudi pri perutnini. Vse živali niso povsem enake. Vedno opazimo razliko po barvi, velikosti, obliki itd. Vsak skrben živinorejec mora odstraniti manjvredne živali, ki mu ne donajajo nikakih koristi, obdržati pa mora najlepše živali. Če pride kupninar (nakupovalec perutnine), odbere dobro razvite, zgodnje spomladanske piščance, pusti pa zaostale, slabotne in pozne. Tu mora imeti besedo gospodinja in ne kupninar. Ti, gospodinja, že preje odberi slabe piščance, jih zapri v posebno kletko in prodaj kot pride kupninar ponje. Če bomo delali pri perutninarstvu take napake, ne pridemo nikdar na zeleno vejo. Slučajno pride kak obisk ali bolezen v hišo, gospodinja zopet zakolje najlepšega piščanca ali živahno nesno kokoš. Tako ne gre, draga gospodinja, le pomisli, da s tem uničiš najboljšo mlado nesnico ali najlepšega piščanca, medtem ko ostanejo doma slabe stare kokoši in slabi piščanci. Ta postopek je škodljiv in splošno razširjen, zato ni čuda, da smo pri kurjereji tako zaostali.

Pomni dobro: Ob vsaki priliki ko prodaš ali uporabljaš za sebe kako žival, vzemi vedno najslabšo — za pleme pa ohrani vedno najlepše živali.

Odbiranje se prične že pri piščancih. Med mladino je navadno dobra polovica petelinčkov. Ker ne smemo za pleme uporabljati domačih petelinčkov, je veliko petelinčkov odveč, zato jih prodamo, zamenjamo ali kopunimo. Petelinčke zapremo po dovršenem 4 tednu posebej v kletko, jih opitamo in prodamo. Če imamo dovolj krme lahko nekaj petelinčkov vnovčimo na ta način, da jih kopunimo. Kopunimo 5-6 tednov stare petelinčke, — čim mlajša žival, tem finejša bo meso. Kopuni se nam prav dobro redijo, imajo fino meso, postanejo precej težki in se dobro prodajo.

Jarkice je treba prebirati. Vedno je nekaj slabičev ali živali z napakami. Te je treba sproti odpraviti. Zlasti moramo zaklati vsakega piščanca, ki zbolí. Zdravljenje se ne izplača, ker bi vzgojili le mani vredno žival. Lahko pa bi bila taka žival

nosilka bolezenskih kali, ki bi jih prenašala na druge živali, ali na svoje potomstvo. Zato: brez usmiljenja, proč z bolehnimi ali zaostalimi piščanci.

Slabo razvite jarkice, ki kažejo pasemske napake, zapremo v posebno kletko, jih 14 dni dobro krmimo in nato prodamo.

Končno odbiramo jarkice jeseni, najkasneje koncem oktobra. Takrat vzamemo vsako posamezno žival v roke in jo vsestransko presodimo. Čez zimo, ko se krma težko dobi in je draga, sme ostati samo ono kar je v resnici za pleme sposobno. Odstranimo slabo razvite živali, ki so prelahke, šibkega telesa ali na visokih nogah. Odrasla jarkica mora tehtati 1.70 kg: vse lažje živali odstranimo. Prav tako prodamo ali zakoljemo jarkice s pasemskimi napakami n. pr. rožnat greben, rumen kljun, rumene noge, pet prstov, perje na nogah. Onim jarkicam, ki so bile pregledane in ki jih bomo obdržali za pleme, damo na nogo barvast obroček.

Vsako jesen damo za pleme odločenim jarkicam na nogo obroček in sicer uporabljamo vsako leto drugo barvo. Tako spoznamo pri kokoših na prvi pogled enoletne, dvoletne in triletno kokoši. Kaj pravite ali je to potrebno? Seveda je, posebno zato, ker pojema nesnost kokoši s starostjo vedno bolj. V prvem in drugem letu nesejo kokoši najbolj. V tretjem letu že popuščajo, vendar nesejo že toliko, da jih lahko obdržimo. V četrtem letu pa pada nesnost tako zelo, da nam jajca ne plačajo več krme. Leta nesnosti računamo vedno tako, da pričenja prvo nesno leto s prvim novembrom onega leta v katerem so se jarkice zvalile in neha z 31. oktobrom naslednjega leta. V mladostni dobi, to je pred prvim novembrom, znesenih jajc ne štejemo. Če bi dobro nesnico nadzirali vse življenje in zaporedoma zapisovali število jajc, katero nam je dala v nesnih letih, bi dobili približno naslednje številke:

Dobiček		Izguba				
		število jajec :				
180	172	132	71	30	11	0
		leto nesnosti:				
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

Vidimo torej, da je kokoš dobičkanosna tri nesna leta, v četrtem nam plača krmo, pozneje pa povzroča samo izgubo; v poznejših letih sploh nič več ne nese in je krma zavržena. Ta havedeni primer od dobre nesnice. Če pa vzamemo povprečno nesnico, bomo dobili še slabši vrstni red.

Iz vsakega navedenega vidimo, da moramo vsako kokoš koncem tretjega leta nesnosti odstraniti. Na kokošjem telesu ne vidimo znakov starosti, zato je potrebno, da vsak letnik označimo s posebnim barvastim obročkom. Gotovo imajo na vseh kmečkih domačijah nekaj starih kokoši, ki nič ali pa prav malo nesejo. Od teh kokoši imamo samo izgubo, zato moramo uvesti po vseh kmetijah obročkaње kokoši. En obroček stane 0.50 lir, to vendar ni takšna vsota, ki jo ne bi mogli pogrešati. Obročke dobimo pri društvu »Malih živalic« v Ljubljani.

Torej pomnimo prav dobro: ko pričnemo s prvim novembrom novo leto nesnosti, ne sme ostati niti ena stara kokoš. Gospodinje pridno na delo, kajti prvi november se bliža.

Kakor vse druge lastnosti, se tudi teža jajc podeduje na zarod. Torej v naših rokah je, da vzgojimo z večletnim nasanjem debelih jajc polagoma tak rod kokoši, ki nese sama velika jajca. Ne nasadimo jajc izpod 56 gr. in ne nad 60—62 gr. teže. Ako nimate tehničnice, ki stane okoli 30 lir, prosite sreskega kmetijskega referenta, da vam jajca enkrat stehla, nato si na karton izrišete in zrežite oblike po teži jajc:

62 0      60 0      56 0

Če po zunanjih znakih odbiramo živali, smo že veliko storili. Nismo pa še vse storili. Živali prihajajo od leta do leta vedno bolj v sorodstvo. Pri tem je nevarno, da se slabe lastnosti in oslabelelost stonjuje. Tudi če skrbno upoštevamo vsa podana navodila, vendar brez zaklopnih gnezd ne dosežemo dosti višje nesnosti od kakih 120 jajc na leto. Tudi če smo plemensko blago nabavili iz rejskega središča, ki je jamčilo za nesnost 160 jajc, ne moremo te visoke nesnosti ohraniti brez stalnega nadzorstva z zaklopnimi gnezdi. Živali se izrodijo, kakor se izrodi seme, če ga ne menjate. To so razlogi, ki zahtevajo, da od časa do časa osvežite kri. Sveže plemensko blago si nabavite iz rejskega središča, ki je od oblasti priznано. Naj velja pravilo, da ne uporabljajte doma vzrejenega petelina nikdar za pleme, temveč si ga vsako drugo leto nabavite ali zamenjate s svežim, enkrat iz enega drugič iz drugega rejskega središča. Če pa opazite, da so se živali zelo izrodile, ali pa če sploh nimate čistih štajerk je potrebno, da si spomladi oskrbite valilna jajca iz kakega rejskega središča. Pri nabavi plemenskega blaga vam je brezplačen svetovalec sreski kmetijski referent. Torej pomnimo: Zaradi osveženja krvi in izboljšanja nesnosti si kupite vsako drugo ali vsaj vsako tretje leto odbranega štajerskega petelina iz rejskega središča. Začetniki pa si kupite spomladi jajca za nasad pri od oblasti priznanih perutninarskih farmah ali postajah.



### Če žuželka piči

Poletje je sicer že minilo, vendar pa vsekakor ne manjka mušic in drugih žuželk, ki so nam včasih silno neprijetne. Če nas piči kaka čebela, osa ali kaka druga žival, to sicer še ni bog ve kako hudo, vendar pa ni prav, da se za take pike prav nič ne zmenimo. Nikakor ne smemo misliti, da bi že vsak pik predstavljal smrtno nevarnost, a pomisliti moramo, da so morda živali, ki so nas ugriznile ali pičile, prej morda sedele na kakih gnijočih odpadkih ali pa na kakem okuženem predmetu. Pik na vratu ali v ustih je včasih tako hud, da nastopi nevarnost zadušitve, če ni takoj na mestu zdravniška pomoč. Do zdravnikovega prihoda si je treba pomagati z ledenomrzlimi obkladki.

Zelo nevarno je, če človeka napade cel roj čebel ali os. Vsa žela je treba skrbno odstraniti, nato pa prizadeta mesta namažati s salmijakom. Tudi mrzli obkladki pomagajo. Posebno majhne otroke je treba

čuvati pred piki, ker so zelo občutljivi za strup žuželk.

V lekarnah imajo posebna mazila, s katerimi natremo kožo, da se ubranimo žuželk. Ta mazila pa dražijo kožo in zato jih ljudje, ki imajo zelo občutljivo kožo, ne smejo uporabljati. Neprijetno je pa to, da so prav taki ljudje posebno občutljivi tudi za pike žuželk.

Če nas piči kaka žival, si takoj oglejmo prizadeto mesto. Če je v njem zelo, ga odstranimo in nato namočimo rano s salmijakom. Vedeti pa moramo, da salmijak pomaga le takoj po piku.

Zelo nevarna je navada, da si ljudje skušajo pregnati bolečino po piku s tem, da polagajo na pičeno mesto vlažno zemljo. Prav lahko na ta način pride do zastrupljenja krvi (omrtvični krč, tetanus). Zgodilo se je že, da se je z bananami prenesla v Evropo gobavost, zato ravnajo nespametno tisti, ki si z olupki tega sadja skušajo lajšati bolečino. Tudi pri drugih hladilnih sredstvih je



treba paziti predvsem, da ni nevarnosti kakoga okuženja.

Da se ubranimo nadležnih mušic, moramo zvečer zapreti okna preden prižgemo luč. Pik žuželk ni brez nevarnosti tudi zato, ker nekatere prenašajo tudi nalezljive bolezni. V tem oziru pa so nevarne tudi muhe, ki lahko okužijo predvsem živila. Zato pazimo predvsem na snago.

## Kako ravnamo z jajci

Jajca so za našo prehrano zelo važna. Ker vsebujejo mnogo beljakovine, zelo uspešno nadomeščajo mesno hrano. Popolnoma ežež rumenjaki vsebuje tudi vitamine in železo, zato je zelo priporočljivo hranilo za slabokrvne in otroke. V novejšem času uporabljajo rumenjake z zelo povoljnimi uspehom za prehrano dojenčkov.

Ce bi uživali samo jajca in v večji množini, bi jih naš organizem ne prenesel; zato jih jemo s sočivjem, solato in dr. Jajca je mogoče pripravljati na raznovrstne načine.

Jajca so najbolj prebavljiva surova ali pa mehko kuhana. Cim dalje jih kuhamo ali cvremo, toliko težje prebavljiva postanejo.

Ne uporabljamo jih pa samo za hranilo, ampak nam v kuhinji lahko koristijo ob neštetihi prilikah.

Ker je ena izmed njihovih lastnosti, da vežejo tekočine, jih uporabljamo za razne juhe, omake in kreme.

Sneg iz jajčnih beljakov uporabljamo za razne močnate jedi ali da naredimo testo bolj mehko. Beljak je tudi izvrstno sredstvo za čiščenje sladkorja pri vkuhanju sadja.

Jajca hranimo na hladnem prostoru. Prav je, da jih vsak drugi dan obrnemo, da se rumenjaki ne prilepi na lupino.

Jajčne jedi je treba vedno hitro pripraviti. Ni prav, da stojijo predolgo in postanejo trde. Najbolje je, če jih pripravimo zadnji hip pred serviranjem.

Ce pripravljamo jajčne jedi v železni posodi, ima jed navadno okus po posodi, zato je priporočljivo, da jo pripravljamo v emajlirani posodi. Ce pa hočemo uporabiti železno ponev, jo pred uporabo zdrgnemo s soljo in nato obrišemo s snažno in suho krpo.

## Kdaj so jabolka najboljša

Mnogi ljudje so mnenja, da so jabolka zrela za uživanje toliko časa, kolikor dolgo ostanejo zdrava. Vendar pa to ni vedno res. Pravimo, da je kako sadje zrelo za uživanje, kadar je najbolj okusno, ko je na drevesu ali v shrambi popolnoma dozorelo, da pa še ni začelo gniti ali postajati trho.

Nekatere vrste sadja so zrele že na drevesu in takoj primerne za uživanje. Druge, predvsem jabolka in hruške, pa moramo spraviti v shrambo ali klet in jih uživamo šele čez več tednov ali mesecev. Velika večina takega sadja ne vzdrži več dolgo, potem ko postane zrelo za uživanje, ko postane najbolj okusno. So pa na primer nekatere vrste

jabolk, ki ostanejo na zunaj zelo dolgo lepa in zdrava, čeprav so že popolnoma izgubila dober okus ter so v notranjosti gnila, polna rjavih madežev in nekako trhla.

Važno je torej, da vemo, kdaj so posamezne vrste sadja najboljše, da ne porabimo prezgodaj tistih, ki zdržijo dolgo. Prav tako pa moramo paziti, da ne hranimo predolgo tistih, ki ostanejo lepa le na zunaj.

## Kako vkuhamo paradižnike

**Vkuhanje.** Velike paradižnike razrežemo na štiri dele, manjše na polovico. Dodamo nekoliko soli in nekaj žlic vode. Pristavimo k ognju in ko je vsebina vrela, napolnimo kozarce in jih dobro zapremo.

**Sterilizacija.** Za sterilizacijo uporabljamo trde in meenate paradižnike. Manjše sadeže vložimo v kozarce cele, večje prerežemo na polovico. Kozarce napolnimo do dve tretjini z mrzlo slano vodo in kuhamo v sopari (steriliziramo) 20 minut ob temperaturi 85°.

**Drug način vkuhanja.** Mehke, a zdrave paradižnike razrežemo na kose in jih skuhamo v lastnem soku, brez soli in vode. Nato jih stresemo na prtici in odcedimo vso vodo. Ko se je vsa voda odcedila, jih pretlačimo skozi sito, nekoliko osolimo in zopet pristavimo k ognju. Še vrelo vsebino napolnimo v steklenice, ki jih moramo dobro zapreti. Paradižnikov vodo, ki smo jo odcedili, lahko še enkrat prekuhamo brez dodatkov ter še vrelo vlijemo v steklenice in dobro zapremo. Ta sok uporabljamo za juhe in omake.

## Kaj je moškim najbolj všeč

Znano je, da se Amerikanci zanimajo za najraznovrstnejše poskuse in statistike; posebno kadar gre za to, da ugotovijo razna psihološka dejstva.

Nek filadelfijski profesor je hotel ugotoviti, kaj moškim vzbuja največje zanimanje pri ženski in kaj se jim zdi najbolj važno. Petsto mož v starosti od trideset do štirideset let je odgovorilo na to psihološko težko, a zanimivo vprašanje. 39% odgovorov se je glasilo, da je najvažnejši celotni pojav, torej najprej postava. Ta vzbuja pri njih simpatijo ali odpor. Na lep ali nelep obraz ne polagajo mnogo važnosti, le da poteze na obrazu niso preveč odbijajoče. 32% tistih, ki so odgovorili, polaga največjo pozornost na lep in prijeten glas. Nobena stvar tako ne razkriva ženske narave in značaja, kot prav glas; tako vsaj trdijo ti možje. Res lahko večkrat ugotovimo, kako nesimpatičen glas škoduje tudi še tako lepemu obrazu. Kdor zna prav poslušati, že po nekaj besedah ugotovi, če ima opravka z nežno ali robato, vdano ali gospodovalno žensko. 24% izjavlja, da so zanje merodajne poteze na obrazu. Ostali pa sanjajo o lepih očeh, lasih, rokah ali nasmehu. To so po večini umetniki ali pa — po profesorjevem mnenju — moški, ki so poznali že preveč žensk,