



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

22. JULIJA

ŠT. 30

## UZGOJA

### Otrok laže ...

»Le kje se je naučil tako nemarno lagati?« stoka marsikatera mati nad svojim otrokom. V isti sapi pa, če je otroka prejšnji dan pridržala pri delu doma, mu naroča, ko gre v šolo: »Povej učitelju, da si bil včeraj bolan in nisi mogel priti.« Ali mu pa še celo pismeno napiše to opravilo.

Več vzrokov je, zaradi katerih otroci lažejo:

1. **Laž iz domišljije.** Posebno pri ne še pokvarjenih otrocih spada največ njihovih laži v to vrsto. Ko se otroku začne prebujati razum, začne opazovati stvari okrog sebe in razmišljevati o njih. Ker pa njegov razum še zdaleka ni zrel, da bi pravilno presodil, so njegove predstave dostikrat zelo napačne. Otroci živijo v svetu prividov. Zlasti, če ima rad pravljice in mu jih često pripodujemo ali jih sam bere, si jih končno začne sam po svoje izmišljati in to včasih tako živo, da je popolnoma prepričan, da je vse resnično doživel. Kolikokrat vidimo štiri do petletno deklico, kako pestuje košček lesa, zavitega v barvaste cunjice in je prepričana, da je to njena punčka, ki govori in je, kot drugi živijo otroci. Ta košček lesa je obdala s svojo domišljijo in namišljena punčka ji je tisočkrat ljubša kot draga porcelanasta, kupljena v trgovini. Prav tako si najde deček svojega konjička, svoj meč in puško. Z leti se razvija tudi domišljija. 8—11 letna deklica si umišlja čarovnice, ki jo vabijo v gozd, deček se bori z zmaji in strašnimi roparji. Seveda pa so njihove izmišljotine tudi lahko bolj navadne, recimo, da otrok pripoveduje o velikanskem psu, ki ga je napadel, ali o ptici, ki ga je skoraj odnesla itd.

Za take nenamerne laži otroke ne smemo kaznovati, pač pa obrnimo njegovo pripovedovanje v šalo. Krotimo njegovo pretiravanje s tem, da mu svetujemo, naj si stvar ali reč drugič bližje natančno ogleda ali pa mu dokažimo, da njegova ne velja. Popolnoma pa njegove domišljije ne smemo zavirati, ker z njo se mu razvija tudi ra-

zum, toda naučiti ga moramo, da bo sam znal kmalu ločiti resnično od neresničnega in da bo tudi priznal, kdaj je njegovo pripovedovanje le izmišljeno.

2. **Laž iz strahu.** Take laži srečavamo največkrat pri otrocih, ki so njihovi starši pretirano strogi ali ki svojih otrok ne razumejo in gledajo v njih odrasle ljudi s popolno odgovornostjo. Zlasti, kadar majhen otrok kaj pokvari, ubije, umaže ali pa zgubi, tedaj gredo hitro s palico ali zaušnicami nad njega ali pa se vsuje na ubogega otroka cela ploha kletvic in očitkov. Nič čudnega ni, če bo otrok skušal drugič svoj prestopok utajiti s tem, da bo pokvarjeno ali ubito reč skril ali pa zrvnil krivdo na koga drugega. Trdil bo, da je krožnik ubila mačka, da mu je denar ukradel tuj berač in podobno. Tisoč vzrokov bo v svojem strahu pred kaznijo znal naštetiti, in sicer včasih tako prepričljivo, da mu bodo starši res verjeli.

Dostikrat pa je prestrog le oče, mati pa, hoteč obvarovati otroka, laže namesto njega in sprejme njegovo krivdo nase. Tudi to je napačno, otrok bo iz tega spoznal, da laž vsekakor koristi in mu prinaša ugodnosti in kar je prvič iz nepazljivosti napravil, bo drugič že nalašč. Lagal bo, če tudi ne bo uvidel prave potrebe.

Starši se morajo zavedati, da otrok še ni zrel človek, da še ne more biti tako pazljiv in spreten kakor so odrasli. Zato mu pa tudi ne smejo dati v roke stvari, za katere se boje in mu ne nalagati opravkov, ki niso dorasli otrokovim sposobnostim. Če pa je že nezgoda tu, ga prvič le posvarimo in mu dopovejmo, kakšno škodo je napravil in naj drugič bolj pazi. Kaznujmo ga le, če nalašč noče paziti ali stalno kaj narobe napravi, a vedno naj ve, da je kaznen zares zaslužil.

Posebno malim otrokom ne smemo nikoli dajati v roke ne noža, ne škarij, vžigalic in ne lahko zdroljivih ali raztrgljivih predmetov. Če na to ne pazimo, smo sami krivi, če nam otrok raztrga knjigo, zažge hišo ali s škarijami poreže rastlinam vrhove in po krivici kaznujemo otroka.

Nekateri otroci so že po naravi zelo zapeljivi in radi priznajo svoje napake, če ne kričimo nad njimi. Neka mati je naučila svoje otroke, da so vedno pred večerno molitvijo z njeno pomočjo izpraševali vest in ji zaupali vse male napake, ki so jih napravili čez dan ter potem prosili njo in Boga za odpustanje. Zato pa ti otroci tudi niso poznali laži in so ostali resnicoljubni tudi pozneje v življenju.

3. Laž iz navade. Preden se otrok nauči lagati iz navade, je pa že treba precej slabega zgleda okoli njega. Starši se le prevečkrat spozabijo v pričo otrok. Otrok je vedno zelo oster opazovalec tistih, ki jih ljubi, pa tudi vseh, ki drugače pridejo z njim v stik. Marsikdaj si mislimo, ko ga vidimo zatopljenega v igro: »Oh, saj ne sliši.« In vendar je slišal in si zapomnil, kakšno laž smo pravkar povedali. Hitro vedo, kdaj mati ne govori po resnici, kdaj oče in mati skrivata med seboj postranske

izdatke in pota ter drug drugemu tajita dejstva, za katere otrok ve, da so se zgodila. Otrok ve, kdaj se oče baha in hvali z deli, ki jih ni nikoli naredil, kdaj govori neresnico učitelj ali kdo drugi. Spozna prijeten učinek laži in začne tudi sam lagati. Kolikokrat se tudi odrasli smejejo otrokovim lažem, namesto da bi ga posvarili. Otroku tako preide laž v meso in kri. Iz vsake zadrege so izmota z lažjo, laže dostikrat čisto brez potrebe, iz gole navade, da »koga potegne za nos« ali zato, da se da občudovati.

Pri teh lažeh je pomoč le ena, dokler še ni prepozno. Starši naj spoznajo, da so za otroke ogledalo, v katero se otrok vedno ozira. Naj bodo sami vedno resnicoljubni in naj ne pustijo otroka v družbo, kjer so znani lažnivci, ter naj v otroku zgodaj vzbude ljubezen do resnicoljubnosti. Kjer so starši verni in so otroka naučili tudi prav moliti, to ne bo tako težko.



## Domači vrt



### Sušimo zelenjad!

Če smo ves čas pazili na red na vrtu, tudi zdaj nimamo čezmernega dela s pletivo in okopavanjem. Ostaja nam dovolj časa za nego posameznih rastlin, ter za to, da pripravljamo zimske zaloge. Skrbimo za to, da so paradizniki ob pravem času privezani in prischipnjeni, da je cvet cvetače pokrit. Vnanje liste letne endivije ob suhem vremenu zvežemo pri vrhu skupaj, da se notranji listi obelijo. Sadimo zimske endivije. Zdaj je čas bojevanja proti različnim boleznim in zajedalcem. Bolezen, ki se nahaja v zemlji, opažamo na koreninah, ki so videti plesnjive. Najbolje je, da izkopljemo obolelo rastlino ter zemljo polijemo z raztopino modre ali pa zelene galice. V naš vrtnarski zapisnik pa naredimo opombo: »V jeseni apno podstihati!« Apno je namreč dobro razkužilo za zemljo.

Ker je bilo letos za gnoj težko, je dobro, če posameznim rastlinam gnojimo z umetnim gnojem samkalom, ki ima iste sestavne dele, kot bolj znani nitrofoskal (dušik, fosfor, kalij). To gnojilo je zelo poceni ter ga dobimo v vseh poslovalnicah kmetijskih družb ter v podružnicah »Sadjarsko-vrtnarskega društva«. Za rastline, ki jih gojimo zaradi listov, je priporočljivo gnojilo čilski solitev. Pri koreninah odgrebemo nekoliko zemlje, dodamo približno za malo žličko gnojila, ter zemljo spet prisujemo. Ne sme pa se gnojilo dotikati korenin, ker jih ožge. Tudi fižolu, ki se slabo razvija, pognojimo okrog korenin s samkalom.

Letos opažamo močno ušivost fižola, zato je nujno potrebno, da ob sončnem vremenu

škropimo s tobačnim izvlečkom, kateremu prilijemo nekoliko raztopljenega mazavega mila. Poškropimo previdno spodnjo stran listov, ker tam se uši zadržujejo. Pri delu pazimo na to, da ne polomimo cvetov.

Konec tega ali v začetku prihodnjega meseca bo čebula dozorela. Treba je misliti na nje pravilno shranjevanje in pa na takojšnjo zasaditev praznih gred. Čebula je zrela, ko ji je listje orumenelo. Ob pravem času jo je treba vzeti iz zemlje, če naj ima svojo trpežnost. Prezgodaj izravana je nedozorela ter rada gnije. Če pa jo pustimo predolgo v zemlji, znova požene in je za shranjevanje spet slaba. Iz lahkkih, peščenih tal čebulo kar rujemo, iz trdnjših, fiovnatih pa jo kopljemo z lopato, da se nam vrhnji deli ne potrgajo. Ob zanesljivo lepem vremenu jo pustimo nekaj dni v razorih, da se dobro osuši. Če pa je vreme bolj vlažno, jo damo v vrtno uto, na podstrešje ali v kak drug zračen prostor. Pozneje čebulo preberemo ter le zdravo in lepo razvito spletemo v kite. Čez zimo jo shranimo najbolj na podstrešju. Položimo jo na do 10 cm debelo plast slame ter jo tudi povrhu pokrijemo z njo. Večkrat se zgodi, da čebula kljub slamnati odeji zmrzne. V tem primeru je najbolje, da jo pustimo kar pri miru, dokler ne nastopi toplejša vreme, ko se od-taja in postane spet dobra.

Zlasti glejmo na to, da si pripravimo čim več zalog za zimo. Ker imamo zelenjadi za sproti preveč, jo pridno vlagajmo in sušimo. Za sušenje mora biti zelenjava čim bolj mlada, še ne preveč olesenela. Taka zelenjad si pri poznejši uporabi hitro in lepo odmoči ter napue. Njen okus ne zao-

staja za okusom sveže pripravljene zelenjave. Za ohranjanje zelenjadi potom sušenja rabimo lonec in luknjičasto posodo ali košarico za parjenje ter lese za sušenje. Sušimo lahko vse vrste mlade zelenjadi, kot primerne, zelenjavni vrsti odgovarjajoče tudi dišavnica. Pred nadaljnjim delom zelenjavo dobro umijemo ter jo zrežemo na koščke: cvetačo n. pr. natrgamo v posamezne cvete, kolerabico in korenjček narežemo na listke ali tudi na kocke, fižol na bolj debele rezance in pa na štirioglate koščke itd. Kako je zelenjad narezana, je pač stvar okusa in iznajdljivosti gospodinje. Narezano zelenjavo damo v luknjičavo posodo ali košarico, katero obesimo ali pa postavimo na podstavek v večji lonec z vodo. Voda vsakakor ne sme segati do luknjičave posode, ker se sicer zelenjad ne bi parila, ampak kuhala. Pri tem pa bi voda izlužila iz nje vse hranilne snovi, ter bi ostala za sušenje sama stama. Lonec dobro pokrijemo in pustimo, da voda v njem vre 7—10 minut, kar se ravna po mehkoosti zelenjadi. Zelenjad vzamemo iz lonca ter pustimo, da se ocedi, nato pa jo v tanki plasti naložimo na s krpo pokrite lese. Sušimo lahko na soncu, na prepihu ali pa v štedilnikovi pečici, ki pa ne sme biti prevroča. Majhne, zelo primerne lese za v pečico ima na zalogi sadjarsko-vrtnarsko društvo v Ljubljani, bolj preproste pa si gospodinja lahko tudi sama naredi bodisi iz lesa ali pa iz žice. Če nam zelenjadi ni moč pariti, pa jo pred sušenjem vsaj poparimo z vrelo vodo, jo pustimo ocediti ter jo nato razprostremo za sušenje.

Posuši naj se zelenjad močno, da je kar krhka. Ko se je suha zelenjad še nekaj časa v hladnejšem prostoru zračila, jo lahko shranimo. Za shranjevanje so najboljše vrečke iz blaga, dobre so tudi papirnate. Razne pločevinaste škatle niso priporočljive v ta namen, pač pa so zelo uporabne škatle iz lepenke. Kot vse vrste konzerv, je tudi to zelenjad treba večkrat pregledati, ali morda ne plesni. Če je plesniva, zelenjavo spet presušimo in prezračimo. Pred uporabo j-sušeno zelenjad treba umiti, namakati ter v isti vodi, kjer se je namakala, kuhati.

Ta način konzerviranja je zelo enostaven in zlasti za vojni čas najprimernejši, ker niso potrebne nikake dodatne ohranje-

valne snovi. Gospodinji, ki je res na mestu, pa da to delo tudi mnogo veselja in lepega razvedrila. Zlasti lepo pa je videti jedilne shrambe, ki jih je marljiva mamica kljub slabim časom znala napolniti s kozarci, čebrički in vrečkami polnimi zelenjadi in sadja.

## Zakaj so kumare grenke

Sicer vsebujejo vse kumare neko grenko snov, ki je raztopljena v njihovem soku, vendar je ta grenkoba v ugodnih razmerah tako majhna, da je skoraj ne zaznavamo. Ako so pa kumare le preveč grenke, jih seveda ne moremo uživati in smo jih prisiljeni zavreči. Kumare postanejo grenke in jih zato ni mogoče uživati, ako pritisne naenkrat velika suša. Temu sicer lahko odpomoremo, če zemljo stalno rahljamo in jo vzdržujemo primerno vlažno. Nikoli pa ne smemo kumar zalivati z mrzlo vodo, ampak le a postano ter vsaj 20—30 stopinj Celzija topla. Zlasti so pa grenki plodovi, ki jih sončni žarki naravnost obsevajo. Skrbimo zato, da so plodovi v senci, t. j. pokriti z listi. Grenke kumare zrastejo tudi v zemlji, ki je premalo ali pa preveč pognojena, zlasti z umetnimi gnojili v nepravem razmerju. Močno nastopajoče toplotne in vremenske spremembe, kakor tudi trutenost zemlje, če sadimo kumare vedno na isto mesto, so največkrat vzrok, da so kumare grenke. Kumaram tudi ne smemo gnojiti s svežim konjskim gnojem, ki se zaradi razkrajanja močno segreje in ni potem toplina zemlje v pravem razmerju z zračno. Pa tudi močna plast suhega gnoja lahko ovira, da ne more zemeljska vlaga na površje. Iz vsega povedanega sledi, da so kumare grenke iz najrazličnejših vzrokov. Tudi so nekatere vrste kumar mnogo bolj podvržene zgornjim vplivom kakor druge. Gladke kumare brez bradavic postanejo prej grenke kakor kumare z gosto bradavičasto kožo. Značilna grenkoba je zlasti pod zeleno lupino, in so plodovi na koncih najgrenkejši. Preden gospodinja kumare pripravi, naj vsaki odreže na koncih košček in se prepriča, ali greni. Grenke kumare naj na debelo olup, ker so zlasti pod kožo grenke snovi. Tudi naj odreže kumare na koncih, kjer so najbolj grenke.

## DOM

### Male vsakdanje skrbi

So ljudje, ki ob vsaki primerni in neprimerni priliki govorijo o težavah vsakdanjih skrbi. To so tisti, ki vsako malenkostno skrb vzamejo za resno in se jim zdi mnogo večja, kakor je v resnici. Zelo nespametni je tisti, ki se pusti obvladati od malenkostnih vsakdanjih skrbi. Kdor vidi pri drugih

samo sonce, pri sebi pa samo senco, ta gotovo ne vidi onih številnih sončnih žarkov, ki jih življenje daje vsakemu posamezniku in ki prinašajo v njegovo srce toliko svetlobe in toplote. Modro ravna, kdor ne hodi naokrog s sklonjeno glavo in ne misli samo na to, »kar se še lahko zgodi«. Treba je znati čakati, da se to ali ono samo razvije, a vedno pripravljeno na to,

da storimo vse, kar razsodnost zahteva od nas.

Naše življenje, posebno življenje žene, sestoji iz neštetihi malenkosti. Če ni zaposlena izven doma, izvršuje dan za dnem svoje male in velike gospodinjske dolžnosti, vedno z isto vestnostjo in natančnostjo; niti najmanjše podrobnosti ne zanemari. Prav zato, ker je njen dan tako rekoč sestavljen kakor mozaik iz majhnih drobcev, postane žena včasih malenkostna. Če se ji včasih kaka malenkost ne posreči, če morda juha ni dovolj okusna ali če se ji pečenka prismsodi, se zaradi tega jezi ves dan. Prav zato, ker se ji vsaka malenkost zdi tako važna, se ji tudi najmanjše skrbi zde tako zelo težke. Tako gledanje pa vpliva moreče na vse delo in na vse življenje. Vendar pa bi bilo tudi napačno, da bi se vsem neprijetnostim izognila. Vojak ne sme zbežati pred sovražnikom in prav tako ne sme gospodinja bežati pred vsakdanjimi skrbmi. Tudi če se te kopičijo kakor gore pred njo, ne sme boječje in obupano obstati pred njimi, pač pa mora s trdnim in odločnim korakom stopati naprej, dokler ne dospe do vrha.

## Nasveti za dom

Rjaste madeže spraviš z nožev, vilic, škarij in podobnih predmetov tako, da odrgneš madeže z zamaškom iz plutovine, ki si ga ponočila v olje. Seveda le, če so madeži sveži. Prav dobro sredstvo je čebelni vosek, ki ga zaviješ v prozorno tančico in drgneš z njim po rjastem predmetu, ki si ga prej segrela. Na predmetu se naredi tanka kožica iz voska, ki jo odstraniš z drobljeno soljo, ki odrgne tudi rjo.

Kozarce in steklenice pomivaj s flanelo v mrzli vodi. Popolnoma čisto pomite povezni na prtič, ki si ga razgrnila po mizi. Ko se je voda odtekla, zbrisi stekleno posodo takoj s čisto platneno krpo. Če so steklenice motne, jih pomij z jajčnimi lupinami ali pa s svežimi koprivami. Splakni nato steklenice in jih povezni da se osuše. — Jako nečiste steklenice osnažiš, če deneš vanje za par dni prav ostrega gorkega luga in jih potem pomiješ še s peskom. — Plesnivi duh spraviš iz steklenice, ako natrešeš vanje zdrobljenega oglja in naliješ nato steklenice in jih povezni, da se osuše. Sode. Steklenica naj stoji tako nekaj ur, nato jo pomij.

Star pomečkan baržun obnoviš na sledeči način: Napni ga v okvir za vezenje, namaži spodnjo stran z mešanico špirta in vode (vsakega polovico), drži nato baržun nad vrelo sladkorno vodo ter drgni z vročim likalnikom po spodnji strani baržuna.

Da ti ne pridejo molji v zimsko obleko, jo najprej dobro iztepi in skrtajči, nato očisti vse madeže ter potresi z mešanico stolčnega popra in kafe. Zaboji ali kovček natri s terpentinom in oblepi s papirjem tudi

pokrov, da ne zaidejo molji v kovček skozi špranje. Zlagaj obleko komad za komadom, dobro potresi z že prej omenjeno mešanico in obloži s svežim časopisnim papirjem, nato pokrij s staro rjuho ter zaboji dobro zapri.

## Za kuhinjo

Doma pripravljeno olivno olje. Za to olje potrebujem pol kilograma oliv, dva litra vode, en in pol litra kisa, četrti kilograma paradižnikove meze in 7 zavitkov krompirjeve moke. Olive (dobijo se v delikatesnih trgovinah) zrežem prav na drobno in jim pridenem vse zgoraj omenjene snovi. Potem denem vse skupaj na štedilnik in nepretrgano mešam, da zavre. Ko zavre, pustim še 5—7 minut vreti. Nato postavim na stran, da se shladi. V ohlajeno olje zlijem še pol litra dobrega olja, dobro premešam in popolnoma shlajeno nalijem v steklenice, zamašim in spravim do uporabe. Ker ima tako olje nekaj kisline, nadomešča tudi kis.

Limona z mlekom kot pijača. Skodelico surovega mleka prav dobro stepem s šibicami. Med stepanjem prilivam po kapljicah limonin sok. Za skodelico mleka rabim eno limono. Pijača je zelo zdrava in okusna.

Ričet s kolerabo in korenjčkom. Stirim pestem riža dodam pest fižola. Oboje namočim zvečer. Drugi dan operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko se ričet že dve uri kuha, mu denem kolerabo in korenjček. Sadove kolerabe zrežem na kocke, nekaj listov na rezance, korenjček pa na tanke liste. Za duh pridenem ričetu en lavorov list, vejico zelene peteršilja, vejico majarona, vejico zelene in vejico kadulje (žajbelj). Ričet zabelim z drobno sesekljano suho slanino, osolim s soljo in s trdim česnom. Dober okus napravi tudi pridatek na kocke zrezanega krompirja.

Juha iz kolerab in riža. Kolerabi osmučem srednje lepe liste in jih na rezance zrežem. Sad olupim, operem ter zrežem na listke ali na majhne kocke. Sadove in zrezane liste skuham v slani vodi. Ko je koleraba bolj kot na pol kuhana, pristavim nekaj pesti riža, zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz malo masti, žlice enotne moke s pridatkom sesekljane čebule in zelenega petršilja. S pristavkom riža kuham juho še pol ure. Ako pa hočem imeti prikuho ali samostojno jed iz teh snovi, gledam, da je jed gosta.

Solata z graham. Zunanje liste solate operem in skuham v slani vodi. Ko je solata kuhana, ji odcedim vodo in jo prav na drobno sesekljam. V kozici napravim prežganje iz malo masti ali iz surovega masla z dodatkom sesekljane čebule in zelenega petršilja. V zarumenelo prežganje stresem sesekljano solato in nekaj pesti v slani vodi kuhanega zelenega graha. Jed pustim še 5 do 7 minut vreti, nakar dam na mizo kot samostojno jed.