



# GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

14. OKTOBRA

ST. 42

## VZGOJA

### »Prvčkie«

S prvim vstopom v šolo se že začenja za naše male abecedarje resnejše delo. Ni pa rečeno, da se morajo s šolskimi vrati zapreti vrata njihovega otroškega raja, kar bi resnično bilo brezčutno in neusmiljeno ter brezobzirno poseganje v naravno otroške pravice. Zato pa skuša večji vzgojitelj otroka le polagoma privaditi na resno šolsko delo. Na vse mogoče načine si prizadeva, olajšati otroku prehod iz igre na pravi šolski pouk. V prvih dneh jim pripoveduje zanimive pravljice in povesti, poje z njimi pesmi, ki so otrokom znane zdoma in iz otroškega vrta, riše na tablo živali in možičke itd. S tem jih hoče prijetno zaposliti, da bi na ta način pozabili na »zlato prostost«, ki jim je bila tako kmalu odvzeta. Seveda pa občutijo kljub vsem prijetnostim šole mnogi »prvčkie« veliko domotožje in bi najraje že po prvi učni uri stekli k svoji mamicici. Ko sem vprašal fanta, ki se je vrnil iz šole domov, kako je bilo v šoli, mi je dejal: »Prijetno bi že bilo, če bi le ne bila vedno gospodična učiteljica zraven.«

Res pa je, da zahajajo »prvčkie« v splošnem zelo radi v šolo. Veselo jih je gledati, kako vneto se pripravljajo v šolo, da bi je ne zamudili. Radi tudi nesejo pokazati staršem svoje prve izdelke, pisalne in risalne. Starši pa kaj pogostokrat podcenjujejo njih »umotvorec«. Nikar jih ne zavračajte, ko vam prinašajo domov risbe, češ da so to le »čučkarije«. Na tak način ubijate v otroku zanimanje in voljo do šole. Raje se potrudite dometi otroka in njegovo sicer še skromno in dostikrat okorno narejeno risbo. S kolikšno vnemo in trudom je otrok delo izvršil, zdaj pa je bridko razočaran, ker mu ga nečete priznati. S samim besednim poukom ne bi prišli v šoli zlasti s »prvčkie« daleč. Otroka je treba v prvih dneh zaposliti v šoli z delom, ne ga pa utrujati z razlago in poukom. Najprej je treba v njem vzbuditi zanimanje za to in ono, šele nato začnimo s poukom. Ali nismo starejši prav takšni? Kako težko sledimo predavatelju, ki nas uro in še dlje »moric

s svojim večkrat kaj malo zanimivim predavanjem. Zgrešeno bi tedaj bilo, ko bi učiteljica takoj prvi dan začela učiti otroke pisati črke in jih vaditi računati. Prvček naj se v šoli najprej razgleda in spozna svoje tovariše. V teku šolskega leta bo imel dovolj časa naučiti se brati in pisati in vsega, kar je treba. Zato se starši nikar ne jezite, če prinaša v prvih tednih otrok domov »čučkarije«, možičke in osličke. Takšne stvarce malemu učnjaku mnogo bolj »imponirajo« kot si navadno predstavljate.

Otroci tudi prinašajo v šolo kos domačega življenja. Čim manjši so, tem tesnejša postaja vez med šolo in domom. Zlasti »prvčkie«, polni nedolžne naivnosti, večkrat izpovejo o domačih stvareh, ki kot strela z jasnega osvetljujejo žalostne domače razmere, ki nas vzgojitelje pogosto presenečajo in pretresajo. Vem, da ni lahko v današnjih težkih časih prikriti otroku vsakdanjih skrbi, vendar jih skušajmo kolikor mogoče prikriti. Skrbi in težave, ki nas dan na dan mučijo, pa niso vedno samo gmotnega značaja. Otroci so tenkočutni in bistrovidni ter brž opazijo razprtije med starši. Nežnočuten otrok silno trpi, ko mora prisostvovati domačim sporom. Kaj rad se potem zateče k svoji učiteljici in ji zaupno potoži, kar je prejšnji večer doživel doma.

Starši so pogostokrat presenečeni nad »krepkimi« izrazi svojih ljubljencev. Pri tožujejo se, da so jih prinesli iz šole odnošno s poti v šolo. Večkrat pa so prav starši sami krivi, da se njih otroci grdo izražajo. V jezi in razdraženosti se kaj pogosto spozabijo in izustijo kletev ali neprimerno besedo, ki jo malček hitro povzame in ponavlja. Isto je z lažjo. Večkrat se namreč dogodi, da hoče slepa mati otrokove napake prikriti očetu ali učitelju in pri tem zavestno laže in to celo vpričo otroka. Ko sem nekoč učenca vprašal, zakaj ga ni bilo prejšnji dan v šolo, mi je odvrnil: »Mama je rekla, da me je bolela glava.« Vedel sem, da se je zlagal. Izpolnil je le materino naročilo. Pod takšnimi pogoji otroka vzgajati k resnicoljubnosti ni baš lahko.



## PERUTNINA



### »Pika« pri kokoših

V jeseni se kaj pogosto pojavljajo med kurjo družino razne nalezljive bolezni, kužni nahod, difterija ali davica itd. Vse naštete kurje bolezni so zelo nevarne in največkrat tudi smrtne. Res pa je, da kmečki kurjerejci v splošnem ne znajo razlikovati navedenih bolezni in tudi ne poznajo zanesljivih sredstev za njih zatiranje. Gospodinjam je še najbolj znana kokošja bolezen pod imenom »pika«. Kokoš, ki klavarno poseda v kakšnem kotu, poveša in skriva glavo pod perutnice, zapira oči, drži vedno odprt kljun, težko zoblje in neprestano »kraka«, šopiri perje itd., ima po mnenju gospodinje »piko«, ki jo je žival dobila od pretople hrane. To »piko« na jeziku je treba kokoši »izdreti«, pa bo zopet zdrava. Seveda vzame gospodinja brž močno iglo in začne ubožici mrcvariti njen jezik. Na razmrcvarjen jezik položi nato še nekaj zrnc soli in meni, da je njena »operacija« kokoš ozdravila.

Kaj pa je prav za prav »pika«? Ali je to kaka perutninska bolezen? Ne, »pika« na jeziku ni nič drugega kot trda prevleka, ki se pojavja na kokošem jeziku, ako je žival prehlajena in ima običajni nahod, ki se pri kokoših kaj pogosto pojavlja zlasti v deževnem jesenskem vremenu. Nahod je malopomemben in navadno preneha čez nekaj dni sam od sebe. Kokoši začne teči iz nosnice sluz, ki jih tudi zamaši, da mora dihati skozi kljun. In prav zato se ji naredi na koncu jezika trda prevleka, ki jo hočejo gospodinje s silo odstraniti. Ne vedo pa, da trpinčijo popolnoma po nepotrebnem ubo-

go žival. Zato je izdiranje »pike« na jeziku povsem nesmiselno in neumno. Ko mine nahod, izgine tudi »pika« in to brez vsakih zlih posledic. Zalibog pa bo gotovo še nadalje ostala »pika« pri naših kmečkih gospodinjah najpogostejša »kurja bolezen«, ki jo je treba na vsak način »izdreti«. Preden bodo naše dobre kmečke mamice spoznale svojo zmoto, bo še marsikatera nahodna kokoš občutila na svoji koži »dobrote« take zmote. Konec kokošjega jezika je — dobro si to zapomnimo — večkrat trd in zato je napačno govoriti o »piki«, ki je sploh ni. Ako opazimo, da ni kokoš tako živahna kot običajno, pogledimo ji raje v kljun, če se morda niso pojavili v njem znaki kokošje difterije ali davice, ki pa je resnično zelo razširjena nalezljiva bolezen, ki večkrat povzroča v perutninarstvu veliko škodo. Bolezen je zlasti pri mlajših živalih smrtna. Difterija se pojavlja v dveh oblikah. Pri mlejši je napaden le greben, na katerem se tvorijo kraste. Ako napada bolezen le greben, jo navadno žival preboli. Bolezen pa je resnejša, če se pojavijo okrog oči bule, ki čestokrat povzročijo, da oko izteče in žival oslepi. Pojavijo pa se tudi razne spremembe na koži in glavi. Resna nevarnost nastopi zlasti tedaj, če nastanejo vnetja in gnojenja na glavi. Tudi pri difteriji se začne cediti iz nosa gnojna sluz, in prav tako tudi iz očesne dupline. Proti difteriji imamo zelo uspešno cepivo, ki pa učinkuje le kot zaščitno, ne pa kot zdravilno. Ako je kokoš že zbolela za davico, cepljenje ne pomaga. Kokoši pa, ki smo jih cepili proti davici, ne obole za davico leto dni. Davica je nevarna bolezen, »pika« pa ne, ker je sploh — ni.

## DOM

Kaj poreko ljudje? Ali ni ena največjih skrbi v našem življenju ta, kaj mislijo o nas naši sosede in znanci? Ta skrb nas spremlja vsepovsod in nas ovira pri raznih odločitvah. Mnogokrat ne moremo niti določiti vzrokov, ki vplivajo na naše delo in celo na vzgojo otrok. Imenujemo jih kratko malo: ljudje. Kako rada bi mati po dnevnem delu bila za pol urice sama ali pa si privoščila kako razvedrilo. Kaj pa bodo rekli ljudje, če jo bodo videli v brezdelju, ko je vedno tako marljiva in če bo vzela v roke knjigo in se zatopila vanjo, medtem ko jo bodo otroci iskali ter stavljali, kakor navadno, vedno nove zahteve?

Preproga v spalnici je že popolnoma obledela. Gospodinji se nudi izredna prilika, da bi si mogla s malim denarjem nabaviti drugo. A ne upa si, ker njeni znanci vedo, da njen gospodarski položaj ni bogve tako rožnat. Kaj bodo rekli, če si bo prav v teh težkih časih privoščila tako potrato? Pogostokrat precenjujemo zanimanje sosedov za nas. Danes večina ljudi razume, da imajo tudi drugi želje in si morajo privoščiti kako majhno veselje. Nikomur se ni treba opravičevati, če mati potrebuje nekoliko počitka ali razvedrila. Prav tako nima pomena, da bi se zanimala za mnenje drugih, če hoče olupšati svoj dom, da se bodo v njem bolje počutili.

Poslušajmo svoj razum, ki nam pravi: Gospodinjstvo je naše, sami ga upravljamo in v svojem domu živimo sami! Nihče drugi nima tukaj besede! Skrb za dom in prizadevanje, da bi bil čim prijaznejši in udobnejši, napolnjuje dušo z veseljem in pogumom. Brezpomembno je zanimanje za mnenje predragih sosedov in znancev, kajti vsakdo živi svoje posebno notranje življenje, ki je popolnoma različno od življenja sosedov, čeprav je na zunaj podobno njihovemu. Kar je komu prijetno, je morda drugemu zoprno. Tistim, ki ne znajo biti uvidevni, kar mirno prepustimo njihovo mnenje. Vprašanje: Kaj bodo rekli ljudje, ki nas ovira pri naših dejanjih, mora zgubiti svojo čarobno moč, kajti ljudje govore mnogo stvari, ki nas popolnoma nič ne brigajo.

**Glicerín** — njegova uporaba v gospodinjstvu. Odkar so se začele izdelovati razne kreme in druga mazila, je glicerín prišel nekoliko iz mode. Še pred nekaj leti so ga zelo uporabljali in vsaka skrbna gospodinja je med drugimi potrebščinami imela tudi stekleničico glicerína za mazanje rok in za razne druge namene. Čeprav so druga, modernejša sredstva odlična, bi vendar ne smeli popolnoma prezirati glicerína, ki more biti koristen v tolikih primerih.

Dandanes se ženske poslužujejo raznih krem in mazil za nego kože in nobena se niti ne spomni na to, da je tudi glicerín, ki je precej cenejši, zelo primeren za nego kože in da celí male ranice.

Za razpokano kožo in majhne rane se uporablja glicerín, zmešan z arnikovo tinkturo. Ta mešanica, ki sestoji iz enakih delov glicerína in arnikove tinkture,

prav nič ne žge, medtem ko vsak zase povzroča žgočo bolečino na rani. Zdravilna moč te mešanice pa je dvojna, ker se glicerín in arnika zelo dobro spojita med seboj. Vsaka gospodinja bi morala imeti to mešanico v kuhinji in si po končanem delu, ko si je umila roke, z njo temeljito zdrgniti roke. Najbolje je, če pusti milo na rokah, ne da bi ga izmila in si jih namaže z že omenjeno mešanico. Milnica se pri tem sama odloči. Ko je glicerín dobro prodrl v kožo, si roke obriše s posebno brisačo.

Toda glicerín se ne uporablja samo tako v zdravilne namene. Zelo učinkovit je pri raznih prehladih, če ga uporabljamo za grgranje. Treba je seveda paziti, da je glicerín pristen, zato je najbolje, če ga kupimo v lekarni. V kozarec vode denemo nekaj kapljic glicerína in s to mešanico grgramo. Res glicerín nekoliko žge v grlu, a prav to je koristno.

Ker glicerín vsebuje maščobo, se ga lahko uporablja za ohranjanje gumijastih predmetov s tem, da jih prav nalahko prevlečemo z glicerínom. Če namažemo nove usnjate podplate z glicerínom, bodo mnogo dalj držali. Isto velja za gumijaste podplate. Seveda morajo eni kot drugi biti še popolnoma novi. Paziti pa je treba, da glicerín ne pride v stik z zgornjim usnjem.

Očala postanejo v vlažnem vremenu meglena. Če jih narahlo prevlečemo z glicerínom, bomo to preprečili. Seveda mora plast glicerína biti zelo tanka, ker drugače bi stekla ne bila več popolnoma prozorna. Isto velja tudi za šipe in zrcala.

Kovinsto posodo, ki je ne rabimo vsak dan, zdrgnemo z glicerínom, da ne počrni in ohrani svoj blesk.

## N A S V E T I   Z A   D O M

### Ne zanemarjaj predmetov, ki so ti v pomoč v gospodinjstvu

Le prevečkrat se pozablja, da so predmeti, ki se jih gospodinja poslužuje pri hišnem delu, njeno orodje, ki ji prihrani mnogo časa in truda. Kolikor boljše in skrbneje negovano je to orodje, toliko dalj časa traja in toliko lažje je mogoče z njim delati. Skrbna nega tega orodja torej ne prihrani samo denar, ker je delj časa uporabno, pač pa tudi čas in trud kakor tudi mnogo jeze, če ga ima gospodinja vedno pri roki in v najlepšem redu.

Metlo je treba po uporabi vsakokrat očistiti smeti, niti in prahu. Od časa do časa jo je treba oprati v lugu in splakniti v mlačni vodi. Nato pa jo obesimo na zrak. Metel in krtač ne smemo nikdar

sušiti ob peči. Krtače za obleko operemo v vodi, ki smo ji dodali nekoliko salmijaka in mila.

V lesenih posodah za pomivanje je treba po uporabi in ko smo jih temeljito pomili, pustiti nekoliko čiste vode. Cinkaste in železne posode pa je treba dobro obrisati in posušiti ob ognju.

Vse lesene predmete, ki jih rabimo v kuhinji, je treba pogostokrat oprati v milnici, da pa postanejo zopet beli, jih pustimo dalj časa v vodi, ki smo ji dodali precej kisa. Še boljše je, če jih v taki vodi prekuhamo.

### Kako merimo brez merila

Včasih bi radi vedeli, koliko je kaka stvar dolga ali široka, pa nimamo nobene primerne merila pri roki. Ob ta-

kih primerih si lahko pomagamo na razne načine. Če prej izmerimo, koliko znaša dolžina naše pedi, si bomo lahko pozneje večkrat na ta način pomagali iz zadrege.

Če kupujemo nogavice, se navadno ravnamo po številki nogavic, vendar pa imamo na razpolago drugo merilo, ki je mnogo bolj zanesljivo. Obseg pesti znaša prav toliko, kot dolžina stopala. Treba je torej samo, da stisnemo roko v pest in pomerimo dolžino nogavice po njej.

Drugo merilo, ki nam je vedno pri rokah, so žveplenke. Dolžina žveplenke znaša natančno pet centimetrov. Za merjenje majhnih predmetov si torej lahko pomagamo tudi z žveplenkami. Tako lahko ugotovimo tudi dolžino drugih predmetov in se jih o priliki poslužujemo, če slučajno nimamo na razpolago metra ali drugega merila.

\*\*\*\*\*

Da se ti oči ne solzijo, ko režeš čebulo, jo, medtem ko jo lupiš, drži pod curkom mrzle vode. Pomaga tudi, če jo režeš ob vročem štedilniku.

Če diši nož po čebuli, ker si jo rezala z njim, ga za hip drži nad plamenom in duh bo izginil.

Vročo jed ali pijačo hitro ohladiš, če postaviš posodo v mrzlo vodo, ki si ji pridala večjo količino soli.

Košare za perilo in drugo uporabo se ne obrabijo tako hitro, če na zunanjo stran dna pritrdimo dve ozki deščici v obliki križa. Na ta način se košara ne odrgne, če jo vlačimo po tleh.

Da se ščipalke za perilo ne lomijo, jih vrzi, ko so še nove, v vrelo vodo, ki si ji dodala nekoliko sode. Čez pol ure jih vzemi iz posode, splakni z mrzlo vodo in posuši na soncu. — Lahko pa jih tudi deneš v vročo pečico toliko časa, da se močno razgrejejo.

Trda voda (studenčnica) postane mehka kakor deževnica, če ji dodaš nekoliko sode.

Da pozimi perilo ne zmrzne, dodaj, kadar izplakuješ, zadnji vodi nekoliko soli.

Sir, milo in podobne stvari se dajo lepo rezati z močno nitjo ali žico.

Če se mleko prismoči, ga lahko popraviš s tem, da ga deneš v posodo z mrzlo vodo. Popraviš ga tudi lahko na ta način, da zaviješ košček oglja v krpico, ki jo podržiš nekaj časa v mleku.

Krompir spoznaš, če je dober, ako ga prerežeš in obe ploskvi drgneš drugo ob drugo. Če se obe ploskvi lepita in se na robih pokaže pena, tedaj je krompir dober. Voda se pa ne sme pokazati, tudi če krompir zmečkamo. Znotraj mora biti krompir rumenkast ali bel, krompir čez

## Naša kuhinja

**Guljaž brez mesa.** V kozico denem kake pol žlice masti ali masla. Nato naribam ali narežem veliko čebule, strem s soljo strok česnja in razrežem ščep kimelja, dodam noževo konico paprike in en zriban, droben korenček, potem prilijem nekaj žlic vode in postavim na štedilnik, kjer se pokrito praži toliko časa, da se sok posuši in čebula zarumeni. Na zarumenenje potresem žlico ali dve enotne moke in pustim nekaj časa pražiti. Posebej kuham košček rumene, košček zelene kolerabe, nekaj glavic karfijole in nekaj na kocke zrezanih krompirjev. Tudi kolerabi zrežem na kocke. Ker sta kolerabi bolj trdi kot krompir, dodam krompir tedaj, ko sta kolerabi bolj kot na pol kuhani. Temu kuhanju dodam tudi en debel ali dva drobna paradižnika. S tem kuhanjem zalijem zarumenelo omako, pretlačim paradižnik in pustim še 10 minut vreti. Na mizo podam guljaž z žganci ali s polento. Lahko tudi z v oblicah skuhanim krompirjem.

**Pražen krompir.** Krompir operem in pristavim z osoljeno vodo. Ko je kuhan, ga olupim in na rezine zrežem. Zrezan krompir strem na na masti zarumenelo čebulo, ga osolim in polijem z zajemalko juhe od kosti ali s kropom. Krompir pustim precej časa pražiti. Dodatek juhe ali kropa krompir ovlaži in mi nadomesti zabelo.

**Solatni zrezki z rižem.** Slabše liste vsakovrstne solate operem in prekuham v slanem kropu. Kuhano solato odcedim, dobro ožmem in prav na drobno sesekljam. Riž skuham, da je mehek in gost. Ko je oboje pripravljeno, zmešam skupaj in sicer tako, da je obojega enako. Ko je malo shlajeno, pridenem eno jajce, drobno zrezan zelen peteršilj in toliko drobtinice, da lahko oblikujem tri prste široke okrogle zrezke. Zrezke povaljam v moki in spečem na obeh straneh lepo rumeno. Zrezke podam na mizo s posiljenim zeljem ali s solato.

**Fižolov jabolčnik.** En liter svežega olušenega fižola skuham do mehkega v slani vodi. Kakih 6 ali 7 jabolč olupim, zrežem na koščke, zalijem s kropom v toliko, da jih ta komaj pokriva. Jabolka kuham toliko časa, da se popolnoma razpuste. V razpuščena jabolka pretlačim dobro kuhan fižol in zabelim s prav drobnim na kocke zrezanim in na masti oprazenim kruhom. Ko jed še nekaj minut vre, je pripravljena za na mizo.

zimo spravljamo v temni kleti v zabojih ali na zbitih deskah, ki jih nekoliko podložimo. Klice moramo večkrat odlomiti.