



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

11. NOVEMBRA

ŠT. 46

Shranimo svežo zelenjavo

O vseh mogočih načinih ohranjanja živil je bilo že precej govora. Ne smemo pa pozabiti najvažnejšega: shranjevanja vrtnine v svežem stanju. V mnogih gospodinjstvih so zelo zadovoljni, če imajo svežih zalog kvečjemu tja do božiča. Od tega časa dalje pa iz lastnih shramb že ne pride drugega kot kislo zelje in repa. In to se zdi vsem gospodinjam čisto v redu: saj imajo za praznike še v kozarcih nekaj. Če pa se ozremo na trg, vidimo, da je tam do poletja sveža vrtnina na razpolago. Tja jo pripeljejo spretni vrtnarji, ki jo znajo dobro shraniti. O njih vemo torej, da se vrtnina da spraviti dalj, kot smo splošno mnenja.

K temu, da nam vrtnine tudi v zimskem času ne bo manjkalo, nam pomaga dvoje: saditev proti mrazu odpornih vrst vrtnine in shranjevanje iste v proti mrazu in gnilobi zavarovanih ter v zimskem času dostopnih prostorih.

Proti mrazu odpornih zelenjadnih rastlin ešcer ni mnogo, nekaj jih je pa le. Od karpusnic sta tu glavčasti karpus ali popčar in kodrasti karpus, ki ju ves zimski čas lahko nabiramo. Če se obeta zelo ostra zima, je dobro, da zemljo okrog korenin pokrijemo z listjem ali z smrečjem. Razen teh ostanejo čez zimo v zemlji še: črni koren, radič, motovilec, špinača, por, drobnjak, špargelj, rabarbara, hren, vendar jih je izpod snega in iz zmrznjene zemlje nemogoče kopati. Zato tudi od teh shranimo v primernem prostoru one, ki se nam jih izplača. To so: črni koren, radič, por, drobnjak, hren.

Predvsem je za uspešno hranjenje velike važnosti izbira pravih vrst. V nasprotju z onimi za poletno rabo namenjenimi rastlinami, odberemo za zimsko hranjenje vrtnino onih vrst s trdo zgradbo listov, gomoljev itd. Tudi ne sme biti za to vrsto vrtnine zemlja preveč gnojena, kajti gnoj povzroči hitro rast in rahlo zgradbo. Razumljivo je, da mora biti rastlina dovolj, a ne preveč razvita, torej ravno prav zrela takrat, ko jo menimo shraniti. Zato je že čas sejanja oziroma sajenja velike važnosti. Prezgodaj sajena zelenjad je prezrela, razpoka in gnitje, — prepozno sajena pa je še premlada za shranjenje — razen nekaterih vrst, kot je n. pr. cvetača, ki se v klet sajena razvije.

Za vzimovanje namenjeno zelenjad je treba previdno izkopati, da ni ranjena, kajti pomnimo, da je vsak poškodovan del mnogo bolj dovzeten za gnitje. Vrtnino očistimo gnilih ali nagnitih in kako drugače poškodovanih listov, ter jo damo za nekaj časa v vrtno uto ali kak drug zračen prostor, da se nekoliko oesuši, da malo zvane. Šele nato jo vlagamo v za hranjenje namenjen prostor. Če je zelenjad mokra, počakamo subega vremena, ter jo šele nato izkopljemo. Nič ne de, če so listi nekoliko pomrznili. Mirno počakajmo toplih dni, da se vrtnina odtaja in šele nato z njo v prostor za hranjenje.

Za shranjevanje vrtnine najprimernejši prostor je seveda zračna, ne prevlačna, snažna klet ali shramba. Dobra je tudi zasipnica, zakop ali topla greda.

Kako pripravimo klet za hranjenje vrtnine, je bilo že v enem prejšnjih člankov omenjeno. Ko je klet tako pripravljena, počakamo zelo mrzlih dni. Nato pa znosimo vrtnino v klet, kjer jo vrsti primerno vložimo. V enem delu kleti lahko uredimo gredo iz vrtno zemlje, kamor sadimo še nerazvito cvetačo, solato in zeleno. V kot nanosimo peska, v katerega vložimo korenasto zelenjad: korenje, peso, črni koren, črno redkev, hren itd. Namesito peska je tudi zelo dobro uporabljiva šota. Seveda je treba zemljo, pesek ali šoto vsako leto obnoviti, ker se v starem materialu nahaja mnogo gnilobnih glivic, ki bi povzročile gnitje zelenjavi. Vrtnine z mehkejšimi in za gnilobo dovzetnejšimi listi ne smemo vložiti pregosto skupaj, da ima dovolj zraka, kar preprečuje gnitje.

Tam, kjer je klet majhna, priporočam saditev vrtnine v *prelukkijane sode, zaboje in na police*. V sode je predvsem priporočljivo saditi peteršilj, zeleno in korenje. V ta namen sod po celi površini prelukkijamo v primernih presledkih. Vrtnino vložimo v plastič, tako da gleda gornji konec korenja, peteršilja itd. skozi luknjo, da lahko raste. V majhni kleti je tudi prav primerno, da si uredimo močne police eno vrh druge. Na te nanosimo zemljo ter vanje sadimo za vzimovanje namenjeno vrtnino. Na ta način vzorno urejeno klet sem videla na kmetijski šoli v Št. Juriju ob juž. žel. Zdi se mi zelo primerna

in uporabljiva za manjša, pa tudi za velika gospodinjstva.

Zelo neopameten bi bil oni, ki ima *toplo gredo* in je ne bi uporabil za vzimovanje vrtnine, pa tudi poljskih sadežev. Topla greda nam prav lepo nadomesti klet. Iz tople grede zmečemo staro zemljo in gnoj ter ju skompostiramo. V gredo pa namečemo svežo, ne prevlažno zemljo ali mivke. Zemlja ne sme biti kompostna, marveč presajena vrtna zemlja, da vsebuje čim manj razkrajajočih se snovi, ki bi povzročile gnitje vzimljene zelenjadi. Nasejemo jo 20—25 cm na visoko. Nanjo sadimo še ne prezrelo zelenjad, prav kot bi sadili na vrtno gredo. Toda pazimo, da zelenjad ni mokra in ne zmrznjena. Zato vzimljamo v suhem vremenu. Če je zelenjad zmrznila, pa počakajmo toplega dne, da se na gredi odtaja in osuši, šele nato jo vsadimo v toplo gredo. Sadimo pa na redko, tako da je med posameznimi rastlinami še precej prostora.

Vzimovanje v zakopih, jarkih in zasipnicah. Pod imenom zakop razumemo plitvo, v zemljo skopano jamo, v katero nagradimo za prezimovanje namenjeno zelenjad. Ta način shranjevanja je primeren le za gomoljnice in korenasto zelenjad: za krompir, korenje, kolerabo in podobno. Ker vsake vrste gomolji tudi »dihajo«, t. j. oddajajo gotovo količino vlage in toplote, ne sme biti zakop preširok. V zakopu, kjer so gomolji preširoko in previsoko nagradeni, namreč nastane nevarnost, da se sredina »vname«, da segnije zaradi pomanjkanja zraka. Da se to ne zgodi, dajo v sredino večjih zakopov navadno šop slame, ki gleda še iz zemlje, katera pokriva zakop. Za manjša gospodinjstva pa zadostuje zakop, ki je 1 m v širino izkopan in tudi ni višji od enega metra. V do 30 cm globoko in 1 m široko jamo torej nasujemo kolerab, korenja ali podobnega do 1 m višine, povrhu pokrijemo s slamo in na to namečemo še zemlje. Nekateri taki zakopi so kar umeteljno zgrajeni. V strani so v zemljo vzdani cvetlični lončki brez dna — najenostavnejši zračniki.

Zelo enostaven način vzimovanja korenja je oni v *jarki*. Zemljo izkopljemo 40 cm v širino in 50 cm v globino, ter jo namečemo ob obeh straneh jarka. Korenje namečemo do vrha v jarek in ni nujno, da bi jarek na dnu prejel s čim obložili. Šele ob nastopu hudega mraza položimo čez jarek smrečje ali pa slamo, kar je zadostna odeja, da se nam ni bati pozebe.

Zasipnica je na prostem, 20 cm globoko v zemljo izkopana, 1,50 m široka greda. Izkopano zemljo nasujemo okrog grede tako, da znaša globina zasipnice 40—50 cm. Na mokrih tleh in pa če je dovolj delovnih moči na razpolago, je priporočljivo tla zasipnice obložiti z robatim kamenjem, da talna vlaga ne moči zgoraj zemlje, ki vanjo sadimo zelenjad. Zasipnica je zlasti primerna za sajenje zelja, ohrovtla, cvetače, solate, zelene, peter-

šilja in pora. Poznam dva načina pokrivanja zasipnic: prvi je ta, da kar počez čez gredo vodoravno položimo deske, če teh nimamo, pa prekrije, ter nanje namečemo smrečja in slame za varstvo proti mrazu.

Drug način pa je ta, da zabijemo na koncih grede v sredino kol, pa še znotraj vzdolž sredine zasipnice nekaj kolov, na katere vodoravno pribijemo drogeve. Na to urednjeno oporo prislonimo z vsake podožne strani deske. Taka zasipnica izgleda kot mala hišica. Na koncih prislonimo deske, ki jih uredimo tako, da jih je lahko odstranjevati. Tu imamo vhod v zasipnico in zračnik obenem. Ob sončnih dneh je treba zasipnico zračiti. To storimo tako, da odkrijemo par desk, ter pustimo odkrito, dokler ne zmrzuje, t. j. par opoldanskih ur. Ko nastopi močnejši mrz namečemo na deske zemljo, slamo ali smrečje, da je v »hišici« boljša toplota. Vrtnino od tod jemljemo v toplih dneh ter jo pustimo nekaj časa v hladnem prostoru, kjer ne zmrzuje, da se odtaja.

V malih razmerah pa si namesto zakopa ali zasipnice uredimo *zaboj*, v katerega sadimo vrtnino, ga zakopljemo na gredo ter pokrijemo z desko in slamo.

Ko je vrtnina spravljena, se začne najvažnejše: *pravilna oskrba zaloge*. Celo z najskrbnejšo pripravo ne moremo preprečiti gnitja te ali one rastline. Zato je najvažnejše, da zaloge večkrat pregledamo in vsako ognito rastlino takoj odstranimo. Vestnost nam bo tu obilno povrnjena a tem, da rešimo ostale zaloge. Brezpogojno je treba večkrat zračiti — tako klet kot ostale shrambe, kajti gniloba in svež zrak nista prijatelja. Zračiti je pozimi najbolje v opoldanskih urah ob sončnih dneh. Z zasipnic ob takih dneh odmečemo vse, kar jih pokriva: smrečje, slamo, listje, ter spet pri nastopajočem mrazu pokrijemo.

Skrajni čas je torej, da pripravimo slamo, smrečje in prostore za branjenje. Z vzimovanjem samim se nam pred 15. novembrom še ne mudi, kajti čim dalj je vrtnina na prostem, tem bolje. Sicer pa, saj veste, kako pravimo: »Če je na sv. Uršule dan le za rjuho jasnega, bodo še vsi lenuhi lahko spravili pridelke s polja in z vrtovc in letos je sv. Uršula praznovala svoj god na izredno sončen in lep dan.

Hribar Cila.

Volnene rokavice postanejo nepremočljive, če jih namočimo v raztopnini octove kisline in ilovice. To raztopino dobimo v drogerijah.

Če se moška obleka sveti na rokavih ali drugje, jo narahlo odrgnemo na mestih, kjer se sveti z raskavcem (stekleni papir). Sicer se s tem odrgne nekoliko volne, a nikakor ne toliko, da bi se blago raztrgalo. Seveda je treba delati previdno.

Nogavice postanejo mehke, če denemo pri pranju v vsako košček mila.



PERUTNINA



Krmite perutnino z zelenjavo tudi pozimi!

Poleti najde perutnina na prosti paši dovolj zelenjave in v njej tudi važne vitamine. Da pa nam bodo kokoši pridno nesle tudi pozimi, jim moramo nuditi poleg običajne hrane tudi razno zelenjavo, ki te vitamine vsebuje. Zelenjavo namreč vrednotimo v glavnem po vitaminih in rudninski soli, a manj po ostalih redilnih snoveh, ki jih navadno le malo vsebuje. Sicer ima rudninske soli tudi seno, vendar pa je seno brez vitaminov, ker so se pri sušenju uničili. Na vsak način moramo dajati pozimi perutnini tudi zelenjavo. Za krmiljenje perutnine so kaj primerne kapusnice: zelje, ohrovt, listi karfijole, rožnatega kapusa, razne kolerabe, kravji ohrovt itd. Na petdeset kokoši računamo dnevno dve glavi zelja ali ohrova odnosno odgovarjajočo količino razne druge zelenjave. Zelje pa moramo jeseni pravilno vzginiti, ker nam v nasprotnem primeru zmrzne, medtem ko lahko nabiramo ohrovt odnosno kravji ohrovt na prostem sproti. Ker pa ne smemo nikdar krmiti perutnine z zmrznjeno zelenjavo, ki povzroča nevarne motnje v prebavilih, prenesemo zelenjavo dva do tri dni prej v tople prostor, da se odtaja in jo šele nato pokrmimo živalim.

Najcenejši nadomestek za zelenjavo pozimi je pesa, ki pa vsebuje v glavnem le rudninske snovi, pa le malo vitaminov. Petdeset kokoši požre dnevno 1—2 kg pese. Preveč pese ne smemo dajati perutnini, ker potem ne žre druge krme. Ker pa vsebuje pesa veliko oksalne kisline, ki povzroča grizo, moramo primestati med mehko krmo nekoliko poklajnega apna. Prav tako lahko krmimo kokoši s korenjem in z rdečo peso, ki jo zribano primestamo z otrobi, krmilimo moko ali pa z deteljnim odnosno senenim drobirjem. Na glavo in dan računamo okrog 2 dkg pese odnosno korenja. Kdor le more, naj primesta med mehko krmo deteljni drobir, ki je odlična beljakovinska hrana. Po deteljnem drobirju tudi nesó kokoši jajca s temno-rumenimi rumenjaki. Na barvo rumenjaka vpliva tudi silaža ali okisana krma, ki je izvrstni nadomestek za svežo zelenjavo. Silaža namreč vsebuje mlečno kislino, ki ugodno vpliva ne le na zdravstvenostanje perutnine, ampak tudi na nesnost. Na glavo in dan vzamemo do 25 g okisane krme. Damo jo lahko perutnini samo ali pa pomešano. Živali pa smemo krmiti le s povsem pravilno pripravljeno silažo, ne pa z na pol gnilo, pleševino in smrdljivo. Okisana krma mora imeti prijeten kislasi vonj. Po pisenivi in guili silaži,

ki že od daleč smrdi, bi živali zbolele. Za kokoši je najboljša okisana trava, detelja, mlada sočna koruza in razne kapusnice.

Dobro in poceni nadomestilo za zelenjavo je zlasti deteljni drobir. Kokošim natresemo suh drobir v korita ali pa ga zamešamo med mehko krmo. Škoda je le, da naši kmetje vse premalo cenijo deteljni in senen drobir, ki ga največkrat pometejo s senikov na smetišče. In vendar je drobir skoraj prav toliko vreden kot otrobi.

Negospodarsko krmiljenje perutnine z zelenjavo pa je lahko precej drago. Kdor n. pr. nareže kokošim peso in jo vrže kar na umazano tla, lahko opazi, da je perutnina noče žreti. Peso je treba ali zribati ter dati kokošim pomešano z otrobi, ali pa celo natakiniti na močne žeblje. Skozi primerno veliko desko zabijemo od spodaj dalje žeblje in nataknetno nanje peso. Lahko pa damo peso v gare ali v košaro, ki jo spletemo iz močne žice in jo v kurnici obesimo v primerni višini. V takšno košaro denemo tudi liste zelja, ohrova itd. Ko postane mrzleje, visečo košaro nekoliko dvignemo, da so kokoši prisiljene odskakovati s tal, če hočejo priti do zelenjave. Na ta način se perutnina razgiblje in tudi primerno ugreje. Takšna košara, ki jo vsak le količak ročen perutinar sam splete, je prav cenena. Se pa vsekakor splača, ker živali hrano ne pomažejo in do zadnjega požro. Namesto koša pa lahko postavimo k steni nekake gare. Na sprednji strani pritrdimo žično mrežo s širokimi odprtini (5 do 6 cm v premeru) ali pa lesene letvice v razdalji 5 cm. Ker so gare spodaj 15 cm, a zgoraj približno 40 cm široke, je prednja stran nagnjena navznoter. Dolge so lahko 50 do 60 cm, visoke pa lahko 20—25 cm od tal.

Perutninarji! Ne pozabite tedaj dajati pozimi kokošim vsak dan zelenjave, ker le tedaj smete pričakovati, da vam bodo pridno nesle zimsko jajca.

Za zdravljenje opeklin, je zelo priporočljiv beljak od jajca. Ne blaži samo bolečine, ampak je tudi uspešno zdravilo.

Če je zamašek predebel, ga ne smemo rezati. Na spodnji strani izdelbemo v sredini luknjico, nakar se zamašek da stisniti.

Mazeže od rdečega vina ali sadja odstranimo iz prtov in drugega perila, če jih pred pranjem namažemo s glicerinom. Pri kuhanju bodo mazažji gotovo izginili.

Žebelj zabijemo z lahkoto v zid, ko se rad krusi, če napolnimo luknjico z dobro namočenim časopisnim papirjem in šele nato zabijemo žebelj.

Med je izvrstno hranilo za otroke

Otroci imajo zelo radi sladkarije, kar je popolnoma umljivo, ker razvijajoče se telo potrebuje sladkorja. Navadno zadostijo tej želji po sladkobi s sladkorčki in sladkarijami. Te pa škodujejo otrokovemu zobovju in povzročajo nemalokrat želodčne težave. V najboljšem primeru pa pokravijo tek. Zato je mnogo bolj priporočljivo, če otrokom dajemo med. Sladkor se mora šele razkrojiti s pomočjo želodčnih sokov, da ga telo more vsrkati; za med pa tega ni treba, ker so to že opravile čebele. Sladkor, ki ga vsebuje med, preide lahko brez vsake predelave v kri, kjer proizvaja toploto in pospešuje razvoj telesa. Poleg tega vsebuje med še mineralne soli in vitamine, ki so človeškemu organizmu zelo koristni in potrebni.

Med je tudi za odrasle zelo priporočljiv. Ni samo odlično hranilo, ampak tudi zdravilo, posebno proti raznim prehladom.

Skriti sovražniki zdravja

Vsaka gospodinja ima navado, da zelenjavo temeljito opere, preden jo uporabi, da odstrani zemljo in drugo nesnago z nje. Če zelenjavo kuha, je dovolj, če jo poprej večkrat izplakne v čisti vodi. Če pa zelenjava pride surova na mizo, tako čiščenje nikakor ne zadošča. Mnogo nesnage in raznih klic se tako trdno drži listov in sadežev, da jih samo z izplakovanjem ne moremo odstraniti. Tudi jih s prostim očesom ne vidimo. Če zelenjavo prekuhamo, je vsaka nevarnost odstranjena. Pri surovi zelenjavi in sadežih pa si moramo pomagati na drug način, da preprečimo morebitna obolenja.

Kako naj torej uničimo morebitne nevidne sovražnike našega zdravja. Eno izmed najbolj uspešnih sredstev je, da zelenjavo denemo v slano vodo in jo pustimo v njej pol ure. Nato pa jo izplakamo s čisto vodo. Sol uniči vse škodljive glive. Pri raznih jagodah se moramo pač zadovoljiti, da jih samo operemo v čisti vodi; drugo sadje pa če le mogoče tudi temeljito obrišemo.

Če je snaga povsod potrebna, je toliko bolj potrebna pri kuhi. Skrbna in snažna gospodinja bo obvarovala svoje domače pred mnogimi boleznimi.

Tudi pridna gospodinja ima lahko negovane roke

Da ostanejo nohti pri kuhinjskem delu snažni, jih prej zasadi v milo, tako preprečiš, da se umazanija ne nabira za nohti.

Da roke ne postanejo hrupave, jih potem, ko si jih umila, splakni s kisom. Če jih nadrgneš s kumarčnim ali citroninim sokom, kateremu si dodala nekaj kapljic gli-

cerina, ostanejo vedno mehke in bele. Madeže od sadja odstraniš z rok z močnim čajem. Duh po čebuli ali ribah izgine, če roke nadrgneš z vlažno soljo.

Če se ti je zarila pod kožo trščica in je ne moreš izvleči, napolni steklenico s široko odprtino z zelo vročo vodo do štirih petin. Mesto, kjer je trščica, pritisni na odprtino in trščica bo kmalu prilezla na dan.

Nasveti za dom

Čevlji postanejo bolj trpežni, če se nove podplate namažemo z lanenim oljem. S tem obvarujemo čevlje pred mokroto.

Duh po ribah odstranimo iz kuhinje, če postavimo na štedilnik posodico s kisom, da zavre.

Perilo bo snežnobelo, če v kotel za kuhanje perila damo nekaj koščkov limone ali pa zdrobljene jajčne lupine v mali vrečici.

Blago, čigar barva je zelo občutljiva, namakamo pred pranjem v mlačni vodi, kateri smo dodali nekaj terpentina.

Perilo ali druge stvari iz flanelne ne smemo pri pranju nikdar neposredno namiliti, pač pa jih moramo pratj v milnici.

Da se volnene nogavice ne skrčijo pri pranju in ne postanejo trde, jih, ko so še nove, toliko časa gladimo z mokro krpo, dokler se krpa popolnoma ne posuši. Na ta način ostanejo nogavice vedno kot nove.

Svetle nogavice, ki so se umazale z barvo od čevljev, očistimo. Če jih pred pranjem namočimo v vodi, ki smo ji dodali boraks.

Čipke peremo najprej v vroči milnici, nato v mrzli, nakar jih pomočimo v mleko, da postanejo trdnješe in jih končno zlikamo z ne preveč vročim likalnikom.

Barvasto perilo ne smemo kuhati v sodi. Peremo ga v slani vodi, ki smo ji dodali nekaj kisa in z milom. Tudi črno blago peremo v slani vodi z dodatkom kisa.

Tudi ženske znajo molčati. Nadzorstvo nad svetovnim zlatim zakladom, ki je shranjen v ameriški trdnjavi Fordth-Knox je poverjeno dvema ženskama.

Ti dve ženski nadzorujeta vse osebje in njuna naloga je tudi, da sestavita načrte za prenos večjih količin zlata iz trdnjave. Uradni in posamezni uslužbenci, ki so zaposleni pri teh pošiljkah dobijo natančna navodila, neodvisno drug od drugega. Sele v zadnjem trenutku pa zvedo za natančno uro odhoda transporta. Za prevažanje zlata uporabljajo oklepne vagne in oklepne avtomobile.

Ves zaklad in posamezne pošiljke, čigar prenos zahteva ogromnih stroškov, je popolnoma v rokah teh dveh žensk. Srečen prenos posameznih pošiljk je predvsem odvisen od njune molečnosti. Potem pa naj še kdo trdi, da ženske ne znajo molčati!