



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

10. JUNIJA

ŠT. 24

VZGOJA

Spoznaj svojega otroka!

Kolikokrat starši po krivici postavljajo svojemu živahnemu otroku za vzgled mirnega, tihega otroka in mu očitajo: »Zakaj vendar tudi ti nisi tak?«

S telesnim ustrojem so nujno povezane tudi nekatere posebnosti značaja, ki se dajo že pri otrokih razločno spoznati, a se z leti še bolj izostrijo. Tako so vzgojeslovci uvrstili ljudi v dve veliki skupini, ki ju je na zunaj spoznati že po obliki telesa. Eni so debelušnati, okroglih obrazov, drugi suhi ali mišičnati, podolgovatih ali drobnih obrazov. Prvi so živahni, prostodušni, drugi mirni, vase zaprti. Seveda so tudi mešanice med temi, toda bolj ali manj nagiblje vsak človek k eni ali drugi vrsti.

Na ta način razpoznamo lahko tudi naše otroke. Od živahnega otroka na primer tudi s palico ne bomo dosegli, da bo miren in tih, kvečjemu potuhnil se nam bo. Saj tudi vrtnar ne more od jabolčnega drevesa pridelati sliv ali češenj, pač pa bo gledal, da bo privzgojil čim boljša in plemenitejša jabolka.

Posebnosti značaja, ki so otroku prirojene, ne moremo tedaj poljubno spreminjati, pač pa jih lahko usmerimo v dobro ali slabo stran, kakršna je naša vzgoja.

Cepprav videz drugače kaže, je v resnici lažje spoznati in vzgojiti živahnega otroka kakor pa mirnega in tihega. Živahen že vse svoje lastnosti pokaže na zunaj. Odkritosrčen je, zgovoren, ničesar ne zna prikriti, da, že z obraza mu lahko čitamo, če je napravil kakšno neumnost. Lahko si pridobimo njegovo zaupanje. Hitro se skrega in stepe, a tudi brž pozabi in je pripravljen odpustiti. Ne tako miren otrok. Ta nosi svoj svet v sebi in ga malokomu odkrije. Vase zaprt je, molčeč in nezaupljiv. V njegovo dušo se nekateri dogodek globoko vtisne, ob drugem ostane top in ravnodušen, zato ga je mnogo težje razumeti. Zalitev le počasi pozabi ali pa celo nikoli. Težko je, pridobiti si njegovo zaupanje, a kaj lahko ga je zgubiti. Zlasti se to opazi pri kazni, ki jo je dobil po krivici. Dočim bo živahen otrok silno razburjen in se bo rotil in dokazoval svojo nedolžnost, bo tihi morda ravnodušneje sprejel kazen,

a se bo pozneje maščeval s toliko večjo trmo in trajno zamero, ali pa bo svoji maščevalnosti zadostil s krutostjo do živali ali do manjših bratov, ko se staršem ne bo upal upreti.

Živahen otrok hitro misli in ima polno domislekov, ter ga je treba prav prisiliti, da se pri učenju zbere in osredotoči le na en predmet, mirni pa misli počasi, a se potem trdovratneje oprime le tistega predmeta, ki mu ugaja in ga je s težavo pridobiti, da se zanima še za kaj drugega. Slaba lastnost prvih je, da so preveč raztreseni in površni, slaba lastnost drugih, da so preveč trdovratni ali pa topi in brez zanimanja.

Obe vrsti značajev imata pač svoje slabe in dobre strani. Če jih enkrat spoznamo, bomo vedeli, kako naj postopamo. Dobre lastnosti skušajmo čim bolj razviti, a slabe zatreti. Živahnega otroka lahko hitro navdušimo za vse dobro in lepo, a ga moramo tudi vedno znova opogumiti, sicer navdušenost kaj hitro popusti. Na žalost pa se dá tudi brž speljati na slaba pota, sreča pri tem je, da ga hitreje spet pridobimo nazaj z dobroto in vztrajnostjo, če imamo količkaj dobre volje. Drugače je z mirnim otrokom. Ta bolj opazuje in razmišlja in nekatere vplive dolgo, če ne trajno zadrži v sebi. Zato je treba dvakrat toliko bolj paziti na njega, da ne zaide, tem bolj, ker je molčeč in skriva v sebi ali pa trdovratno laže in mu ni tako lahko priti na sled, kakor živahnemu. Če zaide na slabo pot, ga je mnogo težje spet pridobiti nazaj, ker je trmast in vztrajen. Če pa smo ga dobro vzgojili in je imel v starih vedno dober zgled, mu bo to v življenju lahko trajno vodilo in se nikoli dočela ne bo odmaknil od prave poti.

Po teh značajih lahko do neke mere že že vnaprej vemo, v katerih poklicih se bodo otroci najbolje počutili, ko bodo samostojno stopili v življenje in zato je važno, da jim starši z nasveti priskočijo na pomoč, kadar stoje otroci pred odločitvijo. Živahni se dobro počutijo le v poklicih, kjer je potrebna mnogostranost dela, veliko ukvarjanja z ljudmi, večkratno spreminjanje okolice in mnogo gibanja, a mirni so bolj za poklice,

Svinjereja

Ali je pesa dobra krma za svinje

V zadnji številki smo ugotovili, da je mlada lucerna in deteljica prav izvrstna krma za mlade in doraščajoče pujske, ker je mlada dobro prebavljiva in ker vsebuje precej beljakovin, ki tvoriyo meso, tako da delno nadomešča tudi tečno krmo (razne tropine in ribjo moko). Danes se hočemo pomeniti malo bolj o naši običajni krmi za pujske, t. j. o pesi in pesnem listju.

Takoj v začetku moram povedati, da imamo več vrst pese, ki tvorijo različno velike in debele korenine in imajo zato tudi različno hranilno vrednost. Običajno imamo najrajši ono vrsto pese, ki nam da največje korenine in potem tudi največji pridelek, ker gledamo pač samo na količino. Najdebelejša pesa ima največ vode in razmeroma manj hranilnih snovi, kakor pa srednje debela ali pa drobnejša. Najredilnejša je pač sladkorna pesa, iz katere pridelujejo sladkor, a daje tudi najmanj pridelka. Ta je še enkrat boljša, ko navadna krmska pesa. Ker pa moramo pri pridelku pese gledati na količino in tudi na kakovost, je za živinško krmo najprimernejša srednja vrsta, tako imenovana polsladkorna, ki daje dober pridelek po kakovosti in po količini.

Pesa je prav dobra krma za svinje, za mlade pujske, za plemenske svinje in tudi za pitanje. Samo krmljenje s peso ni zadostno ter je potrebno dodajati vmes še drugo krmo, ako hočemo imeti popoln uspeh. Pesa ima predvsem ogljikove hidrate, t. j. sladkor in škrob, ki je prav lahko prebavljiv. Ta daje telesu predvsem toploto, a dela se tudi mast iz ogljikovih hidratov. Vsebuje pa premalo beljakovin za tvorbo mesa, zato moramo dodajati še nekaj beljakovinske krme (tropine). S peso moremo samo deloma nadomestiti drugo krmo, krompir in deloma tudi zrnatno krmo. Najprimernejša krma za pitanje svinj je, ako dajemo polovico pese in drugo polovico obroka poparjen krompir. Ker je pesa mehka,

kjer je treba mnogo sedeti, enakomerno delati ali razmišljati.

Na splošno se živahni v življenju hitreje znajdejo, ker ga sprejemajo takšnega, kakršno je in lažje pozabijo razočaranja ter se po neuspehih spet hitro dvignejo in na novo začno. Tihi pa preveč razmišljajo ali pa postanejo pretopi. Hitro so zagenjeni in neuspehi jih preveč onesrečijo. Če so imeli v mladosti dobro vzgojo, pa tudi vztrajno prenašajo vse napore življenja.

je dovolj, da jo za krmljenje le dobro zrežemo. Le mladim pujskom in če je zelo odrevenela, je bolje, če jo pokladamo parjeno. Pri krmljenju pese in sploh vseh okopavin moramo paziti, da jih pokladamo čiste brez prsti, zato jih prej operimo. V nasprotnem slučaju lahko nastopijo razne motnje v prebavi in tudi obolenja, ali pa vsaj, da žival ne žre tako rada.

Kaj pa je s pesnim listjem? Večina naših kmetov misli, da je pesno listje poleti najprimernejša krma za mlade pujske. Komaj pesa napravi nekaj listov, že jo hite obirat, namesto da bi nažele malo mlade deteljice ali lucerne ali pa kake druge zelene krme. Z rednim obiranjem pese zelo zmanjšamo pridelek korenin, ker mora rastlina uporabiti največ hranilnih snovi za tvorbo listja, korenina, zaradi katere peso sadimo, pa ostane zato drobna. Pesno listje v svežem stanju ni posebno redilno, ker sestoji skoraj iz same vode in je včasih tudi zelo škodljivo, posebno če ga pokladamo v večjih množinah in še sparjeno. Pesno listje vsebuje namreč razmeroma precej oksalne kisline, katero v manjših množinah živali lahko prenesejo brez posledic. Ako pa pesno perje pokladamo v večjih množinah in še sparjeno, more oksalna kislina povzročiti tudi zastrupljenje ter bruhanje in tudi pogin. Zato je potrebno, ako že krmimo s svežim pesnim listjem, da na 100 kg listja dodamo vsaj 100 gr izlužene krede, ki napravi oksalno kislino neraztopno. Tudi je priporočljivo, da se mastna tekočina, ki se pri kuhanju pesnega listja napravi na vrhu kotla, ne pokrmi, ampak da se vrhni sloj odstrani. Zastrupljenje s pesnim listjem lahko večkrat zamenjamo tudi s kako drugo svinjsko holecnijo, z rdečico ali tudi kugo. Tudi sicer pesno listje deluje precej odvajalno.

Zato bodimo previdni s krmljenjem s svežim pesnim listjem in je bolje, da ga sploh ne krmimo. Pač pa v jeseni, ko pesa že poberemo, pesno listje lepo zberimo in ga po možnosti v kozolcih posušimo. Posušeno pesno listje je prav tečna in priporočljiva krma za svinje, ako ni preveč pomešana z zemljo.

Čeprav pesa ni tako hranljiva krma za svinje kakor krompir, vendar moramo saditev pese vséeno zelo priporočati, ker nam zaradi velikega pridelka daje na isti površini dosti več redilnih snovi, t. j. beljakovin in škrobnih vrednosti, ko pa krompir. Krmljenje s peso je torej tudi veliko ceneje, kakor pa s krompirjem ali žitom.



Zelenjadni vrt že obilno zalaga kuhinjo. Berivka in špinača sta pobrani z gred, katere moramo na novo obdelati in zasaditi. Če je zemlja močno osušena, jo večer pred prekopavanjem dobro zalijemo, da se skoz in skoz premoči. Drugo jutro pa pognojimo, prekopljemo in zasadimo z novimi rastlinami. Zdaj je čas za sajenje solate ledenke. Tudi letno endivijo že sadimo. V začetku meseca lahko še sadimo vse vrste kapusnic: kolerabice, ohrovt, zelje, cvetačo. Da mora biti zemlja zanje izredno dobro pognojena in globoko prekopana, gotovo ni treba obširno ponavljati.

Navadna špinača ne uspeva v vročih poletnih dneh. Namesto nje sadimo srebrno-listno *novozelandsko špinačo*. Lahko jo sejemo ali pa sadimo sadike. Posamična rastlina se močno razraste in rabi do 1 kvadratnega prostora. Vzgoja novozelandske špinače je čisto preprosta ter o njej ni omenjati kakih posebnosti. V jeseni tvori obilo semen, katerega mnogo pada na gredo, čeprav ga zbiramo. Ko smo jo enkrat imeli na vrtu, naslednje leto ne bo treba skrbeti za sadike.

Imamo še več listnatih rastlin, ki jih uporabljamo kot nadomestek špinače. Omenjam *mangold*, ki spada v družino pese ter ima tudi tej podobne liste, le da so mnogo večji in peclji bolj mesnati. Listi *rabarbare* in *rdeče pese* se dajo prav tako uporabiti namesto špinače. Na vsak način pa je za peso obtganje pecljev škodljivo, ker s tem jemljemo gomolju hrano in tako ostane bolj droban.

Zimski por, ki smo ga sušca sadili v jarke, presajamo v začetku ročnika zato, da se bolje razvije. Gredico, kamor ga bomo sadili, moramo dobro pognojiti, kajti le v pomožni

zemlji naredi debela stebila. Sadimo tudi zdaj v 15cm globoke jarke, ki jih zasuje dež. Med por posadimo ledenko ali pa rdečo peso.

Fižol preklar in tudi *nizki fižol* obejmo z zemljo do prvih listov. Lahko ga še drugič sadimo. Na ta način imamo stročjega fižola skozi celo leto dovolj. Zlasti letos sadimo fižola čim več, tako da ga bo dovolj za sproli pa še za konzerviranje. Vsaka gospodinja naj si pripravi čim več sušenega in kisanega stročjega fižola. Za sušenje je bolj primeren fižol rumenega stročja. Zeleno stročen sušen fižol dá pri kuhanju jedi rjavkasto, nelepo barvo. Vendar, če nam ostaja zelenostročnega fižola, tudi tega lahko posušimo. Važno je, da fižol ni nitast. Pri stročju, ki ga nameravamo sušiti, naj zrna še ne bodo močno razvita. Pred sušenjem zelenjavo nekoliko pokuhamo ali še bolje parimo, ker tako v njej ostanejo vse hranilne vrednosti. Neparjena sušena zelenjava bi kuhana imela okus po senu. Če fižola ne moremo dušiti, ga pa vsaj poparimo z vrelo vodo ter brž odcedimo. Krop mora biti slan. Fižolovo stročje parimo sedem minut. Odcejenega razgrnemo na, z papirjem pokroži leso ali pa na neprevročno štedilnikovo ploščo.

Vso vrsto sušene zelenjave je treba pred uporabo namakati vsaj pol ure.

Ker je bilo že letos težko s semenom in bo verjetno v bodoče še težje, si ga bo gotovo vsak skušal doma čim več pridelati. Zato ne pozabimo, da puščamo za seme prve in najlepše glave, stroke, plodove itd.

Zdaj je čas, da si preskrbimo gnoj, ki ga vložimo na kup. Kompost je treba premetati in zaliti, da do jeseni dozori v mastno zemljo. Druga vrtnarska dela za prvo polovico meseca so: rahljanje, pletje in zalivanje zemlje.



PERUTNINA



Na pragu poletja smo in naše čopke so deloma prenehale nesti. Vsaj tako pridno ne nesejo več kot v prejšnjih spomladnih mesecih. Seveda se ne smemo čuditi, ako je nesnost naših kokoši zdaj nekoliko ponehala. Saj tudi kokoši potrebujejo malo odpočitka. Kljub manjši nesnosti pa jih moramo dobro krmiti, kot smo jih do zdaj, ter jim nuditi čim več proste paše, odtodno zelenjave, zlasti če jih gojimo v ograjenih prostorih. Prav tako skrbimo, da bo imela perutnina vedno na razpolago svežo in čisto pitno vodo ter ne bo prisiljena piti umazane vode v luži ter gnojnice. Napajalnik postavimo v senco. Na

liter vode denimo 1–2g *železne galice*, ki je odlično razkužilo in preprečuje razne infekcijske bolezni, kot je n. pr. perutninska kolera, ki se zlasti v poletnih mesecih kaj rada pojavlja med perutnino. Perutninska kolera je najhujša morilka kokoši. Bolezen je silno nalezljiva in skoraj vedno smrtna. Oboleni žival pogine že v 1–3 dneh. Prav tako poskrbimo, da ne bodo kokoši v poletni vročini izpostavljene pekočim sončnim žarkom. V ograjenih prostorih mora imeti perutnina vsaj skromen senčnat botiček, kamor se za teče v popoldanskih vročih urah. Pa tudi krmilna koritca in napajalnik postavimo v

senco. Močno segrete vode kokoši ne marajo in so rajši žejne. Kdor natančneje opazuje poleti naše čopke, kaj lahko spozna, da jim vročina škodi. Odprti kljunji in razprostrte peruti pričajo, da trpe zaradi vročine. Tudi zrezano zelenjavo jim denimo vedno le v senco. Orosumo jo s svežo vodo, da jo kokoši rajši žró, ker se ovele in osušene nerade dotaknejo. Nikar ne mislimo, da nam v tem letnem času ni treba skrbeti za perutnino. Poletni čas namreč prinaša s seboj velike nevarnosti, ki zamorejo občutno škoditi perutnini, če se zanjo premalo brigamo.

Ugoden čas valjenja je že minil in zdaj mora biti naš največja skrb posvečena letošnjemu naraščanju, izvaljenemu v marcu, aprilu in maju. Po 6 tednih že lahko odstavimo piščancev kokljo. Nikar pa ne zapirajmo naraščaja v kurnik k starejšim kokošim, ampak imejmo piščance v posebnem prostoru. Umen perutnar jim napravi prenosljiv hlevček, ki ga zjutraj z mladino vred prenese na trato, zvečer pa postavi na varen prostor. Hlevček lahko služi mladi perutnini tudi za prenočevališče.

Ne pozabite primešati piščancem med mehko krmo fino zdrobljenih jajčnih lupin, ki jih živalce potrebujejo za tvorbo kosti. Odlična mehka hrana za piščance je na drobno zrezan radič pomešan z otrobi ali s koruznim zdrobom. Mehka hrana pa bodi le toliko ovlažena, da se drobi kot žganci. Pakkaste in močno vodene mehke hrane živalce ne marajo. Ako je le mogoče, jo zamesimo s posnetim svežim ali pa kislim mlekom. Vsaj dvakrat na teden zrežimo vanjo nekoliko česnovega zelenja, ki izborno razkužuje nežno piščančjevo drobovje.

Mladina naj prenočuje na tleh. Prenočevališče nastelimo s kratko slamo ali pa s suho praproto, ki jo pa moramo večkrat premenjati. Najnevarnejše je, če morajo piščanci prenočevati na odpadkih, ki so se v teku tedna nabrali v kotu, kjer spé. Dostikrat je prav nesnaga vzrok nevarni nalezljivi bolezni, ki se pojavi med perutnino. Prostor temeljito očistimo vsaj enkrat na teden. Če je le mogoče, ga tudi prebelimo z apnenim beležem.

Naša kuhinja

Dober kruh z rižem. Pet pesti riža pristavim v osoljen krop in kuham tri četrt ure. V skledo dam tri litre krušne moke. Med moko zmešam vrel riž in pustim, da se zmes nekoliko ohladi. V ohlajeno zmes vmešam vzhajk kvasček, ki sem ga napravila iz 2kg kvasa, žličice sladkorja in žlice moke. Testo temeljito pregnetem, pokrijem s prtičem in pustim na toplem prostoru, da testo vziđe. Vzhajano testo pregnetem v štruco ali hlebec, denem v pehar in pustim, da zopet vziđe. Kruh pustim vzhajati pol ure. Vzhajan

kruh nesem k peku ali ga spečem na pekači v pečici. Pekačo poprej dobro segrejem, ne da bi jo namazala z maščobo. Še boljši je kruh, pečen na gladki, dovolj veliki opeki. Opeka mora biti segreta, ko dam kruh nanjo. V pečici pečem kruh eno uro.

Telečja jetra z gorčice. Telečja jetra zrežem na tanke listke. Zrezana jetra poškropim z žlico mrzlega mleka. Jetra vržem v razbeljeno mast, v kateri sem zarumenila precej sesekljane čebule. Jetra pražim med pridnim mešanjem osem minut. Nato jih potresem z moko, osolim, potresem s ščepom popra, z žličico gorčice in pustim še malo časa pražiti. Nato jetra zalijem z juho ali s kropom, dobro zmešam in pustim, da dobro prevro. Jetra podam s praženim rižem na mizo. Glede gorčice je treba vedeti to, da ta vsebuje nekaj maščobe, zaradi tega se mast lahko varčuje.

Rižev omelet. Par pesti riža skuham v slani vodi. Riž mora biti zelo kuhan in gost. Kuhani riž ohladim. Ohlajenega zmešam z jajcem in s par žlicami enotne moke. Potem riž osladim z žlico sladkorne sipe in zalijem v toliko z mrzlim mlekom, da postane testo tekoče kakor za qmelete. Iz tega testa spečem v okrogli ponvi krpe, katere namažem z marmelado ali pa potresem z vinskim jagodami (vamperli), zvijem in dam na mizo.

Zgane iz kaše. Četrtilitra kaše operem s kropom in potem še v mrzli vodi dobro splaknem. Oprano kašo pristavim v liter vrele osoljene vode. Ko je kaša na pol kuhana, jo potresem z dvema žlicama enotne moke in kuham še četrt ure. Kuhano kašo zabelim v loncu, dobro zmešam in postavim za pet minut na stran. Nato jo zdrobim v skledo in dam s solato na mizo. Ako morem kašo še zboljšati, jo potresem z razbeljenimi ocvirki.

Nasveti za dom

Kako snaziš lesene predmete? — Če lesene predmete umivaš s sodo, postanejo prav kmalu sivi. Zato je bolje, da uporabljáš pesek namesto sode. Lesenih predmetov ne smeš nikoli sušiti na vročem štedilniku ali na soncu, ker se ukrivijo.

Kozarce in steklenice očistiš z vodo, ki si ji dodala malo špirta. Lahko pa tudi namočiš dobro oprane krompirjeve olupke v vodi, s katero potem opereš steklenice.

Zarjavele likalnice osnaziš, če namažeš spodnjo stran z voskom ali oljem in odrgneš s soljo. Če so močno zarjaveli, jih namaži prav tako z voskom ali oljem in potresi s soljo. Čez dve uri pa jih odrgni s peskom in milom ali s smirkovim papirjem.

Mastno posodo z lahkoto očistiš, če vroči vodi dodaš nekoliko kisa. Tudi sodo lahko uporabljaš, toda ta škoduje politurei. Če je porcelan fin, škoda ne sme biti pri pomivanju preveč vroča.