



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

9. DECEMBRA

ŠT. 50

Izobrazba kmečke gospodinje

I.

Najvažnejše vprašanje narodne vzgoje je izobrazba deklet, bodočih gospodinj. Ker je vir vsega narodnega življenja prav dežela, je tem večjo važnost polagati vzgoji in izobrazbi kmečkih deklet, pa tudi že gospodinj, ki jim v deklških letih izobrazba za njih poklic ni bila omogočena.

Ni poklica, ki bi zahteval tako obširno in splošno izobrazbo, kot je gospodinj-ski. Zato v tem kratkem času, ki mi je odmerjen, lahko dam samo splošne smer-nice, ki naj bi bodočim gospodinjam (pa tudi onim, ki že gospodinjijo) kazale pot sreče in blagostanja.

Kdor se je že kdaj zamislil v delo kmečke gospodinje, ve, da ji je potrebna temeljita praktična in teoretična izobraz-ba, če naj je kos svojim življenjskim na-logam. Gospodinja mora vedeti odgovor na vsak »zakaj«, ki se ji dnevno v nje-nem gospodinjstvu stavlja v stoterih obli-kah. Od gospodinje se torej ne zahteva le gotova količina dela, marveč mora biti tudi svetovalka možu, dobra vzgojiteljica otrok in blagohotna učiteljica poslom.

Ni torej dovolj, da prinese dekle, ki se mozi, le toliko in toliko bale, denarja, živine in polja k hiši. Mnogo več je vred-na izobrazba, srčna in umska, ki jo dekle ima s seboj na pot skozi življenje. To je dota, ki ji je ne more nič vzeti.

Srčna izobrazba je ona dobrotla, ki je dediščina naših dobrih mater. Te nam jo že v ranih deževskih letih vcepijo v srce in blagor mu, kdor jo ima. Z njo oboro-žen lahko kljubuje najhujšim življenj-skim viharjem. Z drugo besedo bi srčno kulturo lahko imenovali naravna inteli-genca, kajti srčno kulturen, dober člo-vek ima smisel za vse lepo in lepi po samoizobrazbi: rad bere, posluša pre-da-vanja, obiskuje razstave — sploh se rad udelestvoje pri vsem naprednem delu.

Dočim bi srčno izobrazbo moral nuditi vsakomur dom, posredujejo umsko iz-obrazbo razne šole in tečaji. Naloga šol za gospodinjstvo izobrazbo — zlasti kme-tijsko-gospodinjstevskih šol — ni ta: da bi iz-žen vzgojili posebne tine in znanstvenice. Največje kulturno delo žene je dobro

vodstvo doma in skrbna vzgoja otrok.

To, kar imenujemo dobro vodstvo gos-podinjstva, mnoga mlada dekleta čisto napak razumejo. Menijo, da mora z nji-ji prihodom v novi dom zavladati nov, mo-deren red v hiši. Vse, za kar so zvedele v šoli ali kje drugje, da je moderno, ho-čejo vpeljati. To ni prav in bi bilo skraj-no surovo in brezobzirno do stare mate-re, ker bi ji s tem »mlada« odtujila to-liko let tako srečno domovanje. Tako rav-nanje pokaže mlado gospodinjstvo nevredno vsega znoja stare matere, ki je bil prelit v njen in njenih potomcev blagor. Lah-ko rečemo, da je s takim ravnanjem za-pravila srečo svojega doma. Prav tako nerodno pa je, če se mora mlada žena tega ali onega dela šele od poslov učiti. Na ta način izgubi v njih očeh ves ugled, ki je pa predpogoj za srečno razmerje med gospodinjjo in posli. Vsaka gospodinja bi morala biti dobrohotna učiteljica pos-lom, ker jih s tem privede na dom in nase. In katero delo je pač bolje opravil-jeno kot ono, ki je narejeno z ljubez-nijo?

Viri za pridobitev znanja, ki je gos-podinjji v izpolnjevanje njenih dolžno-sti potrebno, so tile: da obišče enoletno gospodinjstvo šolo ali vsaj gospodinj-ski tečaj da bere njej namenjene časopise, v katerih so nalašč zanjo zbrani praktič-ni nasveti:

da se zanima za vse novodobne gos-podinjke in gospodarke pridobitve ter se po možnosti z njimi okorišča.

Enoletna gospodinjstva šola nudi dek-letom v glavnem vse, kar jim je za poz-nejše naloge potrebno. Praktično se va-dijo preproste domače kuhe in ravnanja z različno posodo. V jesenskem času se seznanijo z različni načini konzerviranja. Pri šivanju se nauče sešiti preproste oble-ke in perilo ter — kar je pač zelo važno — isto lepo krpati. Mnogo znanja zahte-va tudi pravilna oskrba perutnine in pra-šičev. Malo je cenjena ona gospodinja, ki nič ne ve o pravilnem ravnanju s mlekom ter o njega predelavi v različne domače sire in v surovo maslo. Poleg tega spada v oskrbo žene tudi vrt in po-lje, kratkoma: gospodinja je večna luč-

ka vsega doma, večna lučka, katere sij mora osvetljevati vsa dela, če naj je dom srečen.

K vsem tem izvajanjem bo morda kdo zmajal z glavo in vprašal: od kod pa naj jemlje gospodinja moč za izvrševanje vseh teh obilnih dolžnosti? Odgovor je enostaven: svoj dopust naj si vzame in ga čimbolj koristno v okrepitev svojega duha uporabi. V času, ki si ga je namenila za dopust — za kmečko ženo je pač najprimernejši zimski čas — mora skrbeti predvsem za razširjenje lastnega duševnega obzorja. Kako bo to zmogla? So žene, ki jim je edina tiha urica življenja ona, ki jo prebijejo v cerkvi. Toda kljub temu, da je verska opora prav ženi neobhodno potrebna, bi ta ura molitve nikakor ne smela biti edini odmor njenega odgovornosti polnega življenja. Dvojni poklic, ki ga veže gospodinja-delavka z materjo-vzgojiteljico, zahteva notranjo zbranost in trdnost — in to trdnost mora iskati v tihih urah, ki jih prebije sama

s seboj. Kako si uredi take tihe urice miru in poglobitve, zavisi popolnoma od značaja posameznice. Vrednost in pomembnost teh uric je pri mnogih še mnogo premalo cenjena. Tako imamo dnevno priliko opazovati žene, ki se brez prestanka ženejo za delom, pa ne najdejo niti toliko časa, da bi premislile, ali se ne bi dalo to delo na lažji način opraviti. Take žene mnogo hitreje ostare, ker postanejo premalenkostne, pa od svoje okolice tudi niso tako cenjene, kot bi njih trud prav zaravo zaslužil.

Torej tiha urica! Potrebna je kmečki ženi še mnogo bolj kot meščanki, ki se razvedri z različnimi prireditvami, katere so ji dnevno na razpolago. Kar nudi meščanski predavanje, si mora kmečka gospodinja pridobiti z branjem. Na razpolago so ji številne dobre knjige, ki si jih lahko izposoja v knjižnicah. Dnevno mora žena dobiti nekaj časa za branje knjig.



Domači vrt



Zima in vse, kar je z njo v zvezi, je lahko za naš vrt zelo koristna, če se nanjo prav pripravimo. Nasprotno pa naredi lahko mnogo škode, če ob prvem mrazu vtaknemo roke v žep in skozi zaprto okno opazujemo neprijetno vreme. Predvsem je treba misliti na ograjo. Če je lesena, jo prepleskamo in pregledamo ali ni morda kje zlomljena in čaka popravila. Zimska moča namreč lesu zelo škoduje. Zidano ograjo pa preglejmo in zadelajmo razpoke. V razpokah se nabere voda, ki zmrzne in zid še bolj razganja. Zlasti na deželi je važno, da ni v ograji lukenj, skozi katere bi uhajala divjad na vrt in nam povzročala škodo.

Ta mesec temeljito premečemo kompost, da se zemlja iz sredine dobro prezrači. Vrtnice je treba čez zimo zavaroovati pred pozebo. Vendar čisto prav glede tega opažamo veliko napako — prezgodaj jih pokrivajo. Brez škode namreč preneso par stopinj mraza. Vrtnice, ki ostanejo v jeseni dalj časa nepokrite, so odpornejše. Njih les bolje dozori in prihodnje leto lepše požene. Zdaj je sicer že precej pozno za pokrivanje vrtnic, vendar z ozirrom na letošnje izredno lepo in toplo jesen še ni prepozno. Če tega dela nismo opravili, ga torej nemudoma izvršimo. Nizke vrtnice prisujemo za pest na visoko, tako, da je pokrito cepljeno mesto. Lahko jih ognemo kar z zemljo z gredice, še bolje pa je, če jih obsujemo s svežo kompostno zemljo, ki spomladi služi koreninam za gnoj. Visokodebelne vrtnice navadno upognemo, ter krono obsujemo z

zemljo. Napačno je, skopati jamo, vanjo položiti krono ter jo zasuti. V tej jami se nabira mnogo vlage, ki vejicam krono zelo škoduje. Pravilno je, da deblo pripognemo s krono do površine zemlje. Krono pokrijemo s smrečjem ter nato namečemo zemljo. Marsikak gojitelj vrtnic pa je pri tem načinu vzimovanja opazil, da je bilo na pomlad deblo vrtnice na nekem mestu zlomljeno. Največkrat in najraje se zlomi deblo starejših rastlin in sicer na tistem mestu, kjer je bila vrtnica cepljena. Če so torej rastline že starejše, jih ne upogibamo, pač pa jih od nog do glave zavijemo v slamo in amreče. Veje krona najprej nekoliko zvežemo, da je krona bolj ozka. Nato obdamo rastlino s smrečjem ter s slamo in vse skupaj zvežemo z vrstico ali rafijo, da se trdno oklepa debela in krona. Da močan sneg, ki bi padel na vsled ovoja močno povečano krono, ne zlomi debela, mu zabijemo ob stran kol ter ga privežemo k njemu.

Kaj pa z obrezovanjem vrtnic in cvetnega grmičja? Mnogi zelo priporočajo jesensko obrezovanje. Vendar preko zime še marsikaka veja več ali manj odmrzne in jo je spomladi spet treba obrezati. Torej imamo na ta način le dvojno delo.

Vse trajnice — to so one rastline, katerih nadzemni deli odmrjejo, korenine pa prezimijo v zemlji — obsujemo okrog korenin s kompostom.

Kaj pa naše zimske zaloge? Skrbno jih pokrivamo proti mrazu. Ob sončnih dneh ne pozabimo v opoldanskih urah zračiti. Okrog zasipnic in toplih gred namečimo zemljo, da bo v notranjosti čim topleje. Za-

loge večkrat pregledjmo in nagnito vrtnico odstranimo.

Ne pozabimo naših malih pomočnikov, ptičev. Celo poletje so pridno pobirali gosence in črve, zdaj pa te hrane ni. Res, da so sem in tja pobrali tudi kako semensko zrno. Vendar je bila korist, ki so jo opravili s pobiranjem škodljivcev mnogo večja,



PERUTNINA IN KUNCI



Zimsko krmljenje kokoši je jako drago in stane dosti več kot poleti, zato bomo čez zimo držali le dobre nesnice in dobre plemenske peteline. Slabe, izločene nesnice, zaostale jarkke in peteline spitajmo do božičnih praznikov. Perutnino dobro oskrbuje predvsem z beljakovinsto hrano, ker so beljakovine potrebne za tvorbo jajc. Pozimi primanjkuje perutnini tudi take hrane, ki je bogata na vitaminih. Zjutraj dajemo perutnini mehko hrano: repo, peso, kuhan krompir, pomešan z otrobi in kuhinjske odpadke. Ta hrana vsebuje dosti vitaminov (posebno razna zelenjava: solata, pesa t. dr.). Večerna hrana naj bo zrnata: ječmen, pšenica, oves, kuruza itd. Žita so bogata na beljakovinah. Čiste vode in peska za brskanje morajo imeti kokoši vedno dovolj.

Kunci

Plemenske samice imamo odbrane za prihodnje leto. Krmimo jih previdno, ne preobilno, da se nam ne zamaste. Zamašče-

ne samice so za zarod manj sposobne. Samice skopljujemo (kastriamo), da jih lahko redimo po več v enem hlevčku do dobe, ko dobe zimsko dlako in postanejo godni za zakol. Zaradi pomanjkanja zelene in suhe krme tudi že v jeseni veliko rejcev zakolje več kuncev za meso. Do sedaj so imeli navado, da so kožo in čreva zakopali v zemljo ali gnoj. Tako danes ne smemo gospodariti. Vsako kunčjo kožico moramo takoj, ko sležemo kunca, napeti na desko, da se posuši. Kožice strojimo v usnje, ki ga prav tako porabimo za čevlje ali kaj drugega. Kunce krmimo, dokler je le kaj, z zeleno krmo. Podnev jim dajemo, pr. listje zelja, ohrovt, sončnice, topinambura. Zvečer jim pokladamo seno. Kdor je blizu hrastovih gozdov, naj si nabere za zimo želoda, ga razreže, posuši in spravi na suh in zračen prostor. Želod je prav dobra krma za kunce, toda le v malih količinah. Ne pozabite, ko krmite kunce s suho krmo, ponuditi jim vode, ki naj ne bo premrzla.

DOM

Ikre in trakulje v mesu

Ob zakolu prašiča ne pozabimo pregledati mesa in drobovine. Marsikdaj opazimo že s prostim očesom pri sicer na videz zdravi živali na notranjih organih značilne bolezenske tvorbe, pa tudi živalske zajedalce, n. pr. ikre ali mehurnjake, ki potrebujejo za svoj popolni razvoj v trakuljo še drugega hranitelja t. j. človeka. Ozka trakulja, ki živi v tankem človeškem črevesu, se namreč razvije iz ikre, ki jo človek dobi vase, ako užije ikrasto surovo ali premalo kuhano odnosno pečeno svinjsko meso. Ikre so kot grah drobni jajčasti mehurčki, napolnjeni z vodeno tekočino ter obdani s tanko prozorno kožico, na kateri opazimo kot glavica majhno, čepku podobno uvihano tvorbo. Ta okrogli, v mehurček vrinjen čepček je prav za prav glavica bodoče trakulje. Imenuje se pripona (latinsko: scolex, kar pomeni po naše črv) in nosi spredaj venec gibljivih kvacic, za temi pa četvero priveskov, s katerimi se privesa na notranjo črevesno steno,

ko pride v človeško telo. Ako užije človek surovo ali premalo skuhano odnosno spečeno ikrasto svinjino, raztopi želodčni sok zunanjo kožico, nakar se zgoraj omenjeni čepček izpahne kot uvihani prst iz rokavice, se s kvadicami pričvrsti ter s priveski privesa na črevesno steno in začne razvijati v trakuljo. Od glavice naraste prvi člen, za tem drugi itd., tako da nastane 2-3 m dolg členast trak ali trakulja. Ti posamezni členi, imenovani odtrivki, so sprva prav majhni, proti koncu pa vedno večji. V dozorelem končnem členu ali odtrivku se nahaja do 50.000 jajčec. Ker razvije trakulja v enem letu do 800 odtrivkov, lahko izračunamo, koliko jajčec razvije na leto ena sama trakulja (40 milijonov). Členi ali odtrivki z jajčeci odhajajo iz telesa z blatom v gnoj, kjer se razpočijo in jajčeca sproste. Ako pride do takega gnojčnega prašič, ki po nesnagi raje, se kaj lahko dogodi, da jajčeca požre. Prašičji želodčni sokovi nato razpote jajčno lupino in zarodek odnosno ličinka odrde s kvadicami črevesno resico ter pride v krvni oblok, ki jih raznese na-

to po vsem truplu v razne mišice. Tam se ličinke izpremene v ikre. Najdemo jih vsepovsod med mišicami, najčešče v srčnem mišičevju. In prav zato je treba srce zal'anega prašiča temeljito pregledati, da niso v njem ikre. Ikre pa se nahajajo tudi v jeziku, v prečni preponi, v zatični in goltni mišici, sploh po vsem truplu, le v drobovju jih navadno ni. Včasih ikre tudi odmrjejo. Opazimo jih kot leča ali grah debele tvorbe, iz katerih moremo iztisniti sirasto apnenasto snov.

Ker je ikrasto svinjsko meso zdravju škodljivo, ga ne smemo uživati surovega, marveč le kuhano ali pečeno. Ikre zamro že pri 50° toplote. Precvrtli moramo tudi mast ikrast¹⁾ prašičev.

Kjer se pojavijo ikrasti prašiči, znači, da ima kdo hišnih članov ali bližnjih sosedov trakuľjo. Sam bolnik morda tega ne ve. Trakuľja, ki kakor gliste izloča strupe v človeškem telesu, povzroča hude črevesne krče in slabi hranitelja, ker mu srka hranilne sokove. Lahko pa svojega hranitelja okuži tudi z ikrami. Zaradi hudih krčev pridejo dozoreli odrivki z jajčeci v želodec,

kjer se ličinke sprosté in potujejo s krvnim obtokom v razne dele človeškega telesa ter se ustavijo celo v očesu ali v možganih, kjer povzročajo smrtno nevarna obolenja. Trakuľjo je treba čimprej odpraviti iz črevesa in sicer z »glavico«²⁾ vred. Ako ostane sama, se iz nje zopet razvije trakuľja. Človek, ki sluti, da ima trakuľjo, naj gre torej k zdravniku, ki mu zajedalec odpravi z močnim čistilnim sredstvom. Ker se prašiči kaj lahko nalezejo jajčec trakuľje na gnojiščih, ki jih imajo tu in tam kmetje poleg stranišč, ne spuščajmo svinj tjakaj. Prav tako pa preglejmo zelo natančno meso zaklanega prašiča, če ni morda ikrasto.

Poleg ozke trakuľje poznamo še progasto trakuľjo, čije ikra živi v govedu. Vrtoglavec, ki je kot kurje jajce velik mehurnjak, se razvije v ovčjih možganih ter povzroča ovcam smrtno nevarno vrtoglavico. Je pasja trakuľja. Razne trakuľje žive tudi v ribah in povodnih ptičih (n. pr. kljunačih).

Iker ali mehurnjakov pa ne smemo zamenjati s tribinami. O tem pa prihodnjič.

N A S V E T I Z A D O M

Ko pripravljáš prežganje, dodaj nekoliko soli takoj ko začenja moka postajati rumenkasta; tako se ti ne bo sprijelo na posodo.

Če nimaš prozornega papirja, da bi posnela kroj s krojne pole ali tudi kak vzorec za vezenje, položi na mehko podlogo na mizo polo navadnega papirja in preko tega razgrni krojno polo. Nato vbadaj z iglo ob črtah krojla. Po luknjicah boš potem kroj z lahkoto izrezala.

Da se otrok nauči, da se sam oblači, naj se vsa njegova oblačila zapenjajo spredaj; tako ni navezan na tujo pomoč in se bo kmalu naučil, da se bo znal sam obleči in sleči. S tem si mati prihrani mnogo dela, koristi pa tudi otrokovi vzgoji.

Da se v kotlu ne usede kamen iz vode, dodamo vselej, kadar nalijemo vodo, v kotel nekoliko sode. Seveda ta voda ni porabna za kuho, marveč samo za pomivanje.

Špranje v tleh zamažemo z žganim mavcem (gipsom), razkuhanim s klijem. S to gorko mešanico zamažemo špranje. Mešanica se zelo hitro strdi.

Vrata ne škripljejo več, če tečajje namažemo z grafitom (konico od svinčnika). Grafit je dobro mazilo.

SOL KOT ČISTILO

Dandanes si morajo gospodinje na razne načine prizadevati, da skrbijo za snago v gospodinjstvu in pri tem porabijo čim manj mila. Sol je bila že od nekdaj izvrstno čistilno sredstvo, ki so se ga gospodinje rade

posluževale, danes pa morajo to storiti v še večji meri, saj je mogoče uporabljati sol v marsikatero svrhu, za katero smo prej mislili, da je milo neobhodno potrebno.

Goba za umivanje postane po dolgi uporabi lepljiva. Zadostuje, da jo denemo čez noč v slano vodo in jo drugi dan izplaknemo parkrat v čisti vodi in posušimo.

Temne obleke, barvaste namizne prte, volnene odeje temeljito očistimo, da postanejo kakor nove in ne izgubijo barve, če jih denemo čez noč v slano vodo. Ni jih treba prati, ampak jih v vodi samo parkrat obrnemo. Nobene nevarnosti ni, da bi se različne barve pomešale med seboj, kakor se to zgodi, če peremo z milom. Barva ostane popolnoma nespremenjena. Naslednjega dne te namočene stvari dobro izplaknemo v čisti vodi in posušimo na senčnatem kraju.

Barvasta posoda iz porcelana, posebno finejše vrste, izgubi barvo, če jo pomivamo v vodi, ki smo ji dodali sodo ali kako drugo podobno čistilno sredstvo. Za tako posodo je sol najbolj primerna, ker ne samo da barve ne obledo, marveč postanejo še bolj žive in bleščeče. Tako posodo pomijemo najprej s slano vodo, nato pa še s čisto.

Če se kaka jed v loncu prismođi, ne smemo nikdar skušati odstraniti prismođene skorje z nožem, ker se lahko na ta način pokvari emajl. Tudi nalašč za to pripravljene krtače več ali manj škodujejo posodi. Pusti, da v takem loncu vre nekaj časa močno slana voda in skorja se bo sama odluščila.