

Ženski svet

Vrt v zgodnji pomladi.

Pridna vrtnarica komaj čaka, da se umakne sneg in se zemlja v njenem vrtiču osuši. Že jo vidimo z lopato, motiko in grabljami med gredicami. Mesec marec je navadno najprimernejši čas, da pripravimo vrt in posejemo zgodnjo zelenjad. Tudi februar nam je že včasih naklonjen, a nam še kaj rad ponagaja z novim snegom ali mrazom.

Treba je pač počakati, da se zemlja osuši. Takrat jo pripravimo za prve setve. Zemljo enakomerno pognojimo in globoko prekopljemo (preštihamo), če nismo tega storili že v jeseni, kar je seveda boljše. Jeseni smo zemljo pustili v grudah in je sedaj ni treba nanovo prekopavati, temveč jo samo dobro zrahljamo z grabljami. Jesensko gnojenje in obdelovanje je zlasti priporočljivo za težko, ilovnato zemljo in se s tem doseže večje uspehe kot s pomladnim prekopavanjem. Z lesenimi ali železnimi grabljami prst zravnamo in dobro zrahljamo ter napravimo približno 1.20 m široke gredice. Prikladna je ta širina radi tega, ker lahko posegamo od obeh strani do srede grede in ni treba stopati nanjo.

Zgodnjo zelenjad posejemo v tople grede, katere pripravimo koncem februarja ali začetkom marca, kakor je pač vreme, ali pa kar v zabožke, ki jih imamo na oknih ali kje v sobi, da imajo dovolj svetlobe. Pozneje rastlinice presadimo na vrtno grede.

Zelje, karfijolo, ohrovt in kolerabo sejemo v tople grede ali v druge pripravljene zabožke. Ko so dovolj razvite, jih presadimo na vrt. Ugaja jim globoka, vlažna, rodovitna zemlja, močno gnojena z uležanim gnojem ali kompostom.

Zelje in ohrovt sejemo v marcu in ga presadimo v aprilu. Karfijola je precej izbirčna in uspeva v vlažni, dobro gnojeni zemlji, kjer že par let niso rasle kapusnice (zelje, ohrovt, koleraba i. dr.). Koleraba pa ljubi bolj rahlo, a rodovitno in vlažno zemljo, gnojeno s starim gnojem, oziroma obdelano v jeseni. Sejemo jo tudi v marcu in presadimo, ko se nam ni več bati mraza.

Solato (berivko, ki jo nabiramo, ko napravi par listkov) sejemo gsto, na zelo sončne, dobro pripravljene gredice, glavnato solato pa v tople grede ali tudi na sončno, zavetno mesto, če jo hočemo imeti zgodaj. To sejemo redko, da so sadike čvrste. Z nekaj lističi jo presadimo 20 do 30 cm narazen na dobro pripravljene gredice. Ponekod sejejo solato bolj redko in jo pozneje še prepulijo. A na ta način ne napravi tako lepih glav kakor prezajena.

Špinača uspeva na rahli, s starim gnojem ali kompostom gnojeni zemlji. Če jo sejemo v marcu, jo že v maju lahko uporabljamo, za jesensko potrebo je pa avgustova setev. Korenček vzkali šele v treh do štirih tednih, zato sejemo med njaga berivko, ki jo že porabimo, predno se korenje razraste. Pozneje ga prepulimo, da se rastline lepše razvijejo. Isto je s šetvijo petršilja, ki je precej neobčutljiv. Za prvo rabo ga lahko pustimo čez zimo v zemlji. Zeleno pa moramo sejati v zabožke in ne kakor petršilj in korenje, na stalno gredo. Šele pozneje, ko se dobro ukorenini, jo presadimo. Rdeča pesa in redkev hočeta dobre, jeseni pognojene zemlje in zavetno, sončno lego. Grah lahko sejemo zelo zgodaj in mu ugaja, če pognojimo grede par tednov prej s pepelom. Sejemo ga večkrat v pomladi, lahko vsake 3 do 4 tedne.

Čebula mora imeti sončen kraj in jeseni pripravljeno zemljo. Najkasneje do srede marca jo posejemo in ko ozeleni, jo prepulimo. Treba jo je pridno pleti in okopavati. Lepši pridelek dobimo, če jo sejemo v tople grede in jo aprila presadimo na vrtno gredo ter ji koreninice priščipnemo. V zemljo pridejo samo korenine.

Paradižnike sejemo v tople grede ali v zabožke. Presajati jih ni varno do srede maja. Ugaja jim kompostna zemlja in južna lega.

Posejemo tudi cvetice: astre ali kapucinke, petunije, cinije, fajgeljne ali šeboje, nageljne in druge. Bolje pa je sejati seme v lončke in tople grede ter pozneje presaditi.

Spomladi je treba tudi sobne rastline presaditi. Rabijo novo prst in večje lončke. Korenin ne ščipljemo, razen če so bolne. Nove lonce par ur namakamo, stare umijemo in osušimo. Na dnu lončka damo črepanjo, nato nekaj dobrega govejega, konjskega ali kurjega gnoja, prst in nato cvetico, ki ne sme priti pregloboko. Dosujemo prsti in jo pritismo okrog in okrog. Za en prst prostora v loncu pustimo za zalivanje. Pelargonije in fuksije lahko obrežemo, a vedno nad mestom, kjer odganjajo, da se rana hitro zaceli.

Nekaj o kokoših.

Vsaki gospodinja je lahko njena kokošja družinica v veselje. Marsikak dinar ji prinese, ko ga morda najbolj potrebuje. Razen tega pa ima okusno meso, jajca in še perje za lastno uporabo.

Zato je dobro, da se vsaka gospodinja zanima za kokošjerejo, ker le potem bo dosegla uspehe s svojim delom. Niso namreč vse kokoši enake. Ene nam dajo okusno meso, a so slabe jajčarice, druge obratno, nekatere pa nam nudijo oboje.

Plemenskega petelina moramo izmenjati vsaki dve leti. Če hočemo imeti dosti jajc, je treba imeti mlade, močne živali. Skrbeti je za zgodnjo valitev. Jajca za valjenje morajo biti od najboljših jajčaric in ne prestara. Prostor za valjenje naj bo suh, zračen, ne premrzel in na mirnem kraju. Nad 15 jajc ne dajaj valiti, ker jih koklja težko pokrije. Preskrbeti ji moramo tudi zadostno hrano, zlasti zrnja in včasih kaj mehkega ter dovolj sveže vode. Hrane ni treba postaviti takoj zraven gnezda, ker je dobro, če se žival nekoliko izprehodi.

V šestih dneh se že lahko razberejo oplojena jajca. Vzemi ga iz gnezda, ga umij v topli vodi, zbrši in obrni proti svetlobi: Če vidiš temno piko s razpredenimi žilicami, je jajce oplojeno. Če je popolnoma prosojno, ni oplojeno in ga še lahko porabiš. Če pa ima temno liso, a brez žilic, je zarodek nepravilen. Tako jajce začne gniti.

Po treh tednih se izvale piščančki. Če pa ostane še kaj jajc, za katere ne vemo, če so v njih živa bitja ali ne, jih denemo v 40° C toplo vodo. Ako je življenje v njih, se jajca premaknejo. Vzamemo jih iz vode, jih zbršimo in naredimo zelo previdno v jajce zarezo z nožem ter ga damo pod kokljo. Če v par dnevih ni živalice iz lupine, je sploh ne bo.

Piščančke krmimo z drobtinicami, s pšenom, z zdrobljeno pšenico, ovsom in drugim, da se privadijo zrnja. Tudi zelenjave jim moramo dati. Pijačo, svežo vodo, damo v plitvo posodico, da ne morejo živalice utoniti.

Paziti moramo tudi, da mali občutljivci ne trpe mraza in mokrote. Če je toplo in sončno,

so lahko zunaj, kar ugodno vpliva nanje. Mokrota in mraz jim pa seveda škodita. Če koklja tudi ob slabem vremenu le preveč sili ven, ji damo nekaj peska ali prsti, da lahko brska, in dovolj hrane. Ko potresamo piščančkom krmo, se kaj rade prkradejo ostale kokoši v goste. Zato je dobro napraviti posebne kurnike ali primerne pletene koše, kjer mladiči jedo, a starejše ne morejo zraven.

Aprilska piščeta jeseni že neso. Gospodinja mora skrbeti za dobro hrano, za snažen in dovolj velik prostor, da se živalice lahko razvijajo. Le potem bo imela koristi od njih.

Likanje perila.

(Nadaljevanje.)

Za likanje nam služi likalnik na oglje, na vroče železo ali na električni tok. Pri nas pride najbolj v poštev likalnik z ogljem ali tudi z vročim železom. Oglje sicer ni posebno priporočljivo zdravju, a je kljub temu za naše razmere najprikladnejše. Prijetno, hitro in veliko manj utrudljivo je likanje z elektriko, ki pa precej stane in razen tega ni povsod električnega toka, da bi se ga poslužili.

Likamo na navadni mizi ali na likalni deski, ki mora biti prevlečena z mehko podlago. Pripravljena mora biti posoda z vodo in snažna krpa, da jo lahko vzamemo v roko, če je treba.

Perilo, ki ga hočemo likati, mora biti navlaženo. Poškropimo ga lahko zvečer, ga trdno zložimo in zjutraj zlikamo. Vsaj nekaj ur mora biti navlaženo, da se vlaga enakomerno porazdeli. Če pa vsega perila ne moremo zlikati hkrati, ga damo posušiti, ker nam lahko vsled tega splesni.

Vsak kos perila enakomerno in skrbno potegnemo po niti, predno začnemo likati. Belo perilo likamo na pravi strani. Ako pa je okrašeno s kakršnokoli vezeno, bodisi z monogrami ali s čim podobnim, ga obrnemo narobe, podložimo s flanelo in zlikamo. S tem varen motiv lepo odtisnemo. Vsako ročno delo: prtiče, prte, vezeno telesno in posteljno perilo vedno likamo narobe. Da lepo zlikamo vezeno, mora biti ta zelo vlažna in likalnik vroč, vendar ne toliko, da bi žgal. Tudi čipke likamo na narobni strani, ker so potem veliko lepše. Treba jih je tudi dobro nategniti, a pri tem paziti, da se ne raztrgajo.

Če se perilo vsled prevročnega železa zapali, ga hitro izperemo z mrzlo vodo in ga posušimo, če le mogoče na soncu.

Navadne prte, prtiče, brisače, robce in podobno likamo na pravi strani in zložimo tako, da so robovi drug na drugem in zaznamovan vogel na vrhu. Moško stajco začnemo likati pri rokavih: najprej zapestje, potem rokave. Nato je na vrsti naplečje, stan, ovratnik in oprsje. Ovratnik in oprsje likamo na pravi in na narobni strani.

Kakor moške srajce, likamo tudi ženske bluze. Žensko obleko ali krilo najlepše zlikamo na ozki likalni deski, kamor jo nataknejo. Zlikani del pomikamo po deski od sebe. Volnene obleke likamo na pravi strani s pomočjo mokre krpe. Če ne uporabljamo krpe, ali če je presuha, dobi blago blesk.

Predno spravimo perilo v omaro, ga moramo dobro posušiti. Nato raztrgane kose razberemo ter jih zakrpamo. Vsak gumb in tudi najmanjšo luknjico je treba zašiti, predno perilo shranimo. Vsaka sama ve, kako neprijetno je šivati gumb ali krpiti luknjico, ko je treba perilo obleči. Nobena stvar pa moza tudi tako ne draži, kakor srajca ali hlače brez gumba, zlasti še, če se mu kam mudi. Zato mora vsaka skrbna žena paziti, da je v omari za perilo res vsepovsod red.