



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943-XX

3. FEBRUARJA

ŠT. 5

UZGOJA

Edinec

Na prostranem dvorišču, pred malo hišico mizarja Rojca, so se kepali njegovi otroci. Nič manj jih ni bilo kot sedem. To vam je bil dirindaj in smeh. Še očeta, majhnega, živahnega moža, so užugali. V šali je oče sprejel borbo z njimi, sam samcat proti sedmim ter jih je krepko obmetaval s snegom, a se je moral kmalu umakniti v vežo, jezeč in smejoč se obenem nad svojim neugnanim naraščanjem. Vsi otroci, od štirinajstletnega Milana pa do petletne okrogle Majdice, so bili zdravi in rdečih lic ter gibčnih udov, pa čeprav je bil na mizi največkrat le koruzni močnik z mlekom in krompir v oblicah. Če je kdaj kateri od njih malo zbolel, si mati ni belila preveč glave, saj je imela preveč dela, da bi se mogla s preveliko skrbjo posvetiti le enem. Malo vročega čaja ali parkrat obkladki na boleče mesto in brž je bilo spet vse zdravo. Majdica je po nagajivosti večjih bratcev nekoč celo par metrov globoko padla z mosta v vodo, a so jo še pravočasno vlovili sosede in razen majhnega prehlada se je vse dobro izteklo. Za razvajanje otrok pa zares nista imela časa ne oče ne mati.

Na nasprotni strani dvorišča je stala močna vila veleindustrijalca Marinška. Medtem, ko so se mizarjevi otroci živahno podili po svežem zimskem zraku, je v prezakurjenem salonu vile v prvem nadstropju žalostno slonel ob oknu bogatašev edinec Julče in gledal veselo kepanje. Tako silno rad bi šel k njim, a mu mati ni pustila. Komaj ga je služkinja vsega zavitega do nosu pospremila iz šole nazaj domu, že se ne sme več premakniti ven. Bil je to droben, dvanajstleten dečko bledih lic. Zdravnik je sicer svetoval materi, da bi mu gibanje v svežem mrzlem zraku dobro storilo, toda mati se je bala, da se ne prehladi, kakor se je že tolikokrat. In kaj se ne bi, ko ga je morala služkinja ob vsakem izhodu iz hiše ob najmanjši sapici ovijati v volnene šale. Kako naj bi se potem revež utrdil v svežem zraku.

»Zato pa gremo s teboj v počitnicah na morje,« ga je potolažila mati, ki je sedela ob bogato obloženi čajni mizici in skupaj s svojzo znanko pila čaj in grizla slaščice.

»Nič mu ne diši,« je še potem potožila svoji znanki. »Vsak dan dobi sveže jajček v juhi, bel kruh mu na debelo mažemo z maslom in medom, slaščice ima, kolikor si jih poželi in vendar je tako slabokrven in suh.«

»Morala bi jih imeti več,« ji je dejala v šali znanka, »potem bi bil morda tudi ta bolj zdrav, če bi malo manj pazili nanj in ga manj zavijali v vato.«

»Več,« se je zgrozila lepa, mlada gospa. »Še ta me je stal doberšen del zdravja in lepote. In, saj veš, moj mož jih ne mara več. Hoče, da preide vse podjetje le v ene roke in ni treba deliti.«

Leta so tekla. Deset, petnajst let!

Iz sosedovih otrok so zrastle čvrsti, krepki mladi ljudje. Dva sta sledila očetovemu poklicu, ostali so si izbrali druge. Vsi pa so si pogumno utirali pot skozi življenje preko vseh mogočih ovir in zaprek.

A sosedov Julče se je davil pod zlatimi verigami navideznih dobrot. Po vseh letoviščih in kopališčih so ga vodili in ga pitali z belimi pogačami in z vsem najslajšim, kar si je pozelel, a je vendar abiral kot mlado drevesce, ki mu prilivamo preveč vode, ki odnaša zdravo prst. Dokler ni v petindvajsetem letu umrl.

Kaj je pomagalo zdaj očetu vse bogastvo, ki ga ni imel komu zapustiti, kaj cvetoče podjetje brez naslednika, prelepa vila in visok kapital v banki brez dediča. Prepozno je prišlo spoznanje. V grob ni mogoče ničesar vzeti s seboj!

Da, usoda edince! Zlasti še, če je namerano edinec in se starši nalašč branijo otrok. Kje more potem ostati božji blagoslov? Ničen je izgovor, da daje več otrok preveč skrbi in stroškov. Koliko staršev ima manj skrbi s kupom otrok, kot jih imajo prenekateri s svojim edincem ali edinko. Že to, da ga morajo čuvati pred vsemi možnimi boleznimi in ob vsakem obolenju trepetajo, da ga ne izgube. Če pride smrt v številno družino, je seveda prav tako žalostno, toda staršem ostanejo v uteho še drugi otroci, dočim ob grobu takega edinca, ki umrje, ko starši ne morejo imeti več otrok, ostane le še brezmejna praznina in obup.

A tudi v življenjskem boju se obnesejo otroci iz številnih družin bolje kot razvajeni edinci, ki se mu kar ne morejo prilagoditi. Kot otroci so bili le-ti središče vsega zanimanja, postali so sobični, zahtevni in samoljubni. Poznaajo le svojo voljo in svoje ugodje. Kakor so jih prej starši nosili na rokah, tako zahtevajo tudi od življenja, da se suče le okrog njih samih. Če so močne volje, postanejo brezobzirneži, izkoriščevalci slabjših, in če so bogati, razvratni razsipneži, hlepeč le po užitkih, če so pa slabiči, ostanejo nesamostojni, se puste izrabljati od drugih,

se smilijo samim sebi, dokler žalostno ne utonejo v življenjski borbi.

Kjer pa je veliko otrok, se že zgodaj nauče medsebojne obzirnosti, bratske razdelitve, dobrin, potrpežljivega popuščanja in upoštevanja koristi drugih. Izza mlada se obrusijo in izgledajo medsebojne napake. In v življenju zadeva človek neprestano ob bolj ali manj ostre robove. Kako jih bo izgledil, če se tega ni v mladosti izučil?

Če pogledamo nazaj v zgodovino, vidimo, da so prav iz številnih družin izšli veliki možje in žene.



Domači vrt



Setev v tople grede

Zemlja, s katero napolnimo tople grede, ne sme biti premrzla, zlasti ne zmrznjena. Prav zato, da se ogreje, jo je priporočljivo za par dni v košarah ali zabojih postaviti v hlev ali kak drug tople prostor, da se ogreje. Kljub temu, da je bilo o napravi komposta že mnogo govora, ga morda ta ali oni, ki bo urejal tople grede, še nima. Ta si pomaga na ta način, da si pripravi tole mešanico: dobro vrtno zemljo, gozdno zemljo, zdrobljeno šoto in nekoliko mivke zmecemo na kup ter dobro premešamo. Glavno sestavino mešanice tvori vrtna zemlja, ostale sestavine pa v razmerju: en del mivke, tri dele gozdne zemlje in dva dela šote. Priporočljivo je dodati tudi gašen apneni prah. To mešanico pustimo nekaj časa na kupu da zori, nato jo presejemo. Seveda je najbolje, da je ta mešanica pripravljena že jeseni in na kupu prezimi. Lahko jo pa pripravimo še tudi sedaj. V topli gredi, ki je napolnjena s nerazkrojeno kompostnico, se rada pojavlja gniloba in plesen na sadikah. Da se temu izognemo, je priporočljivo zemljo in seme razkužiti s »Ceretonom«, ki ga je dobiti v suhi in tekoči obliki v pisarni Sadjarsko-vrtnarskega društva v Ljubljani.

Včasih se topla greda kar ne ogreje. Lahko je temu vzrok prestar, moker ali zmrznjen gnoj. Zadnjemu odpornemu na ta način, da poškropimo z vročo vodo ali pa s tem, da vložimo razbeljeno kamenje v gnoj. Kljub temu pa ostanejo take grede vedno hladnejše od normalnih, zato je bolje, da pri polnjenju grede pazimo na vse nedostatke in se jim pravočasno izognemo.

Okrog oboda je priporočljivo nametati gnoj, ki greje stene tople grede. Ko napolnimo gredo z zemljo, odkrivamo vedno le posamezna okna in ne vseh naenkrat, da se greda preveč ne shladi. Nekaj zemlje prihranimo za pokrivanje setev. Ko je vse pripravljeno, lahko sejemo: rezivko, motovilec,

korenje, peteršilj, karfiolo, kolerabico, rdeče in belo zelje, ohrovt, zeleno, glavno solato, papriko, paradižnik.

Še bolj kot za setve na prosto je priporočati za tople grede setev v vrste. Vrste si zaznamujemo z oglati letvico, katero vrtimo po zemlji. V enakomernih razdaljah delajo robovi letvice grabenčke, v katere sejemo. Da setev ne bo pregosta zlasti drobnemu semenu, primešajmo mivke in tako vsejmo. Po setvi potrosimo vrhu semena zemljo, tako da pokrijemo seme (ne preveč, sicer predolgo ali pa sploh ne vzkali). Navadno je zemlja že dovolj vlažna in je ni treba posebej zalivati. Če se nam pa zdi presuha, jo poškropimo s toplo vodo, vendar ne preveč, ker vlaga hladi. Zalivamo vedno zgornjo stran tople grede bolj kot spodnjo, ker se zgoraj bolj suši. O pravilnosti vlage v zemlji se prepričamo s tem, da jo potipljemo. Najboljši čas za zalivanje je dopoldanski ob sončnem vremenu, ko se je temperatura dvignila za par stopinj. Vse setve je treba skrbno pokrivati: čez dan z okni, ponoči in ob hudem mrazu tudi podnevi s slamnjačo in deskami.

Za enakomerno kalitev je važno, da uporabljamo le dobro kaljivo seme. Seme špinata, solate, korenja, peteršilja in zelene ohrani svojo kaljivost dve leti; paradižnik, radič, endivija, čebula, por, redkev, rdeča pesa, mangold, fižol, grah in bob tri leta; kapusnice (zelje, ohrovt, kolerabica, karfiola), motovilec, novozelandska špinata štiri leta; buče, kumare tudi pet in več let. Po tej dobi seme ne kali več, zato se pri nakupu prepričajmo poleg drugih lastnosti tudi o starosti semena.

Ker je letos stiska za seme, je važno tudi to, da natančno vemo koliko ga potrebujemo. V lanski številki 2. Sadjarja in vrtnarja so za 10 m² zemeljske površine navedene te-le količine: solate berivke 20 g, motovilec 10 g, špinata 40 g, novozelandske špinata 5 g, mangolda 20 g, rdeče pese 20 g, redkvice 20 g, redkve 15 g, korenčka 10 g,

peferšilja 10 g, črnega korena 30 g, kumar, 3 g, fižola grmičarja 200 g, graha 180 g, boba 250 g, čebulčka 800 g. — Za 10 m² zemeljske površine pa potrebujemo naslednje količine sadik: zelja, ohrovtja, karfijske in podzemne kolerabe po 50×50 cm narazen 60 sadik, brstnega in kitajskega kapusa po 50×60 cm narazen 50 sadik, zgodnje kolerabice po 20×25 cm narazen 100—150 sadik, pozne kolerabice po 30×40 cm narazen 60 sadik, glavne solate po 15×30 cm narazen 80—120 sadik, endivije po 30×40 cm narazen 60—80 sadik, mangolda po 35×40 cm narazen 60—70 sadik, pora po 20 cm narazen 200 sadik, čebule po 5—8×25 cm narazen 300—400 sadik, gomoljaste zelene po 40×40 cm narazen 80 sadik, paradižnika po 60×100 cm narazen 20—30 sadik, kumar po 15 cm in vrsta od vrste po 150 cm narazen 40—50 sadik.

V topli gredi posejemo pod eno okno (100×150 cm) približno 3 g zgodnjih kapusnic ali 2—3 g pora, 2 g zelene, 2—3 g paradižnika ali 2 g solate. Iz setve v topli gredi vzkalijo: zgodnje kapusnice v 4 do 6 dneh, por 12 do 16 dneh, zelena v 14 do 20 dneh, paradižnik 6 do 8 dneh, solata v 6 do 8 dneh, novozelandska špinača v 40 do 50 dneh, majaron, timijan in prežiljka v 10 do 15 dneh.

Notranje lastnosti zelenjavnih semen

Za presojanje vrednosti kakega semena so notranje lastnosti še mnogo bolj odločilne od zunanjih. Najvažnejši taki lastnosti, ki jih pa z našimi čuti ni mogoče presoditi, sta kalivost in pristnost. Trgovci s semeni, ki kupujejo od pridelovalcev večje količine semen, bi morali vpoštevati tudi čistoto in težo.

Razmeroma lahko je dognati kalivost semena. Treba je napraviti preprost kalilni poskus. V to svrhu odštejemo navadno 100 zrn (pri debelejšem semenu zadostuje tudi 50, ali celo samo 10 zrn) od semena, ki ga hočemo preskusiti glede kalivosti. Na krožnik položimo v več gub zravnano, vlažen pivni papir in po njem razporedimo dotična našeta zrna; nazadnje jih pokrijemo zopet z vlažnim pivnim papirjem, zravnanim v več gub. Če nimamo pivnega papirja, vzemimo bele krpe v več gubah in ravnamo z njimi kakor s papirjem. Tudi med dve plasti vlažnega mahu vloženo seme lepo kali. Krožnik s tako prirejenim semenom postavimo na kak primeren prostor v kuhinji ali v kurjeni sobi, n. pr. na omara. Za kalenje je prav primerna sobna toplota, ki znaša okoli 15—20° C. Če se ponoči tak prostor ohladi, to kalenje prav nič ne ovira, ampak je celo ugodno. Skrbeti treba samo za to, da je papir vedno vla-

žen, toda ne preveč moker. Če z nekaj dni začnemo opazovati kako kalenje napreduje. Večina zelenjavnih semen izkali že v dobi 3—10 dni. Le pri nekaterih, kakor so n. pr. peteršilj, zelena, korenje in še nekatera druga, traja ta doba 3 tedne ali pa še več. Kalenja ne smemo prekiniti precej, ko skalijo prva zrna, ker ne skale vsa naenkrat. Šele, ko mine več dni potem, ko je skalilo zadnje zrno, je kalilni poskus končan. Če so skalila od kakega semena vsa zrna (kar pa se primeri redko kedaj), pravimo, da je dotično seme 100% kalivo. Kolikor ostane od 100 zrn neskaljenih (gluhih), toliko manj odstotkov znaša kalivost. Seme s 25 do 50% kalivosti ($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kalivega) je še uporabno, toda sejati ga treba toliko gostejše, kolikor je kalivost pomanjkljiva, n. pr. pri 50% kalivosti dvakrat, pri 25% štirikrat toliko kakor pri 90—100% kalivosti. Seme, ki je imelo manj nego 25% kalivosti, smo v mirnih časih, ko se je poceni lahko kupilo svežje, navadno zavrgli. Dandanes bomo pa tudi tako seme porabili vsaj za primes k svežjemu, zlasti ako je od dobre sorte, da se ne zavrne nobeno zrno. Kdor ima kaj več starejšega semena od lanskega ali predlanskega leta, naj ga sedaj že zimo preizkusi glede kalivosti. Navadno bo s uspehom bolj zadovoljen nego pričakuje. Ne smemo namreč pozabiti, da je največ zelenjavnih semen kalivih 3—5 let. Ni pa pametno, ako bi stara semena, katerih kalivost nam ni znana, uporabljali kar na slepo, ker s tem le preveč tvegamo.

Druga sila važna lastnost vsakega semena je pristnost. Seme je pristno, ako zraste iz njega tisto, za kar smo ga kupili ali kar od njega pričakujemo. Ako je na vrečici zapisano »Ljubljanska ledenka«, zraste pa neka druga nič vredna solata, ki je ledenki samo od daleč malo podobna ali pa niti ne, tako seme ni bilo pristno. Najhuje je to, ker se pristnost od zunaj nikakor ne da spoznati, ker so semena iste-ga plemena, pa najrazličnejših sort navadno enaka ali si vsaj med seboj tako podobna, da jih ni mogoče ločiti. Šele na rastlinah, ki morajo biti včasih že pretež velike in razvite, spoznamo, ali je bilo seme pristno ali pa smo bili prevarani. Takrat se pa škoda največkrat ne da več popraviti. Zanesli se moramo na vestnost in poštenost pridelovalca in trgovca. Ako nastane napaka v pristnosti nehoté in nevedé po zamenjavi in pomoti, je to vsekako odpustljivo. Kjer pa se namenoma iz dobičkaželjnosti spravljajo v promet semena dvomljive vrednosti, označena pa z imeni dobrih in priznanih sort, je to sleparija, vredna vse obsodbe in hude kazni. — Zelenjadarji, pazite pri kupljenih semenih na kalivost in prav posebno še na pristnost.

Tudi noge moramo negovati

Čudno je, kako malo važnosti polagajo mnogi ljudje na nego nog. Zenske, ki skrbno negujejo obraz in roke, včasih niti ne pomislijo na to, da potrebujejo noge prav tako skrbne nege. Poleg tega pa morajo noge opravljati še najtežje delo.

Posebno gospodinje tožijo pogostokrat o bolečinah v nogah, o zatečenih členkih in o tem, da jih žgejo podplati. Vse to prihaja od tod, ker ne znajo pravilno negovati svojih nog ali pa jih celo zanemarjajo. In vendar je ta nega zelo preprosta. Utrujene noge je treba kopati v mlačni vodi, v kateri so se kuhali smrekini vršički ali pa kakršno koli zelišča, ki jih ni težko dobiti. V taki vodi se poživi krvni obtok in noge niso več mrzle. Tudi mišice in žile postanejo bolj odporne. Kdor hodi vsako jutro deset minut bos, ne bo tako kmalu dobil nahoda. Če noge zatekajo v členkih, jih kopljemo v mlačni vodi, kateri smo dodali nekoliko galuna (na dva litra vode za nožno konico galuna). Kopel naj traja 20 minut, nato pa položimo noge za deset minut nekoliko visoko in vsa oteklina bo zginila. Tudi masiranje ni odveč, le pravilno mora biti. Masirati je treba od prstov proti kolenu in ne v nasprotni smeri.

Zelo ovira pri hoji trda koža, ki se tvori na podplatih. Tudi ta izgine pri pogostem kopanju.

Če se noge preveč poté, je zelo priporočljivo, če jih večkrat nadrgnemo z žganjem. Še bolje je, če žganju dodamo prav majhno količino formalina (2–3%).

Zelo pametno je, da se v zadnjem času na splošno ne uporabljajo več visoke pete. Vendar pa ni prav, da hodi gospodinja po hiši v copatah, ki so popolnoma brez pet. Nizka peta je prav za vsako nogo nujno potrebna in noge se v copatah brez pet prav nič bolj ne odpočijejo, pač pa tako obuvalo nogam celo škoduje. Nemalo težav z nogami bi si prihranili, če bi jim posvečali nekoliko več skrbi.

Moj mož se doma dolgočasi...

Prvo leto zakona še ni nikak preizkusni kamen, če je mlada žena vzorna zakonska družica. Prvo leto je še več ali manj medena doba.

Ko pa začne vsakdanost tekem časa vedno bolj grabiti okrog sebe, ko oba zakonska druga ne mislita več tako vneto na to, kako bi drug drugega osrečevala in živela drug za drugega, tedaj se pač lahko zgodi, da nenadoma pade senca na zakonsko srečo. Ta senca pride čisto neopazno, a ko jo opazimo, tedaj je navadno že skoraj prepozno. Nekega večera reče morda mož nekoliko nejevoljen: »Spregovori vendar! Po-

vej mi kaj! Nikar ne sedi tukaj, kakor da bi bila nema! Ali pa ravno nasprotno: »Nikar ne govori neprestano samo o gospodinjstvu! Prav malo me briga, kako si se morala kregati z mesarjem in kako malo potrežljiv je trgovec.« In iz tega godrnjanja izvira največkrat sklep: »Grem nekoliko ven. Moram vendar enkrat govoriti s kom drugim!« Gospodar odide v gostilno ali kamor koli, gospodinja pa ostane sama doma in se jezi. Mož se doma dolgočasi — to je slabo znamenje.

Žena išče najrazličnejše razloge, s katerimi hoče dokazati, da je moževa nevolja neupravičena. »Ne vem, kaj mu je; saj si tako prizadevam, da bi mu naredila dom kar mogoče udoben. Saj skrbim le zanj — morda celo preveč — zase skoraj nimam več časa.«

Stoj! — Morda je prav tukaj prvi razlog moževega dolgočazenja. Možu prav gotovo ni všeč, da se žena pri delu tako zmuči, da nima nikakega zanimanja več za nobeno stvar, da ne vidi ničesar več, kakor samo delo in zato ne zna več narediti možu dom resničen »dom«. Može hočejo imeti občutek, da so prosti. Kaj si predstavljajo pod to prostostjo, niti sami dobro ne vedo. Modra žena moža pri tem ne ovira in pusti, da gre včasih sam zvečer od doma. Vendar pa ga bo znala pripraviti do tega, da bo prihodnjič odšel v njeni družbi! A to ni nikakor ne s tožbami ali grožnjami, pač pa z ljubeznijo in ljubeznivostjo, ki moža prisili, da je tudi sam ljubezniv in priazen.

Dolgčas je v zakonu zelo nevarna čer. V največ primerih je ženina naloga, da vodi čolnček zakonskega življenja mimo nje na varno. V tem oziru je težko dajati nasvete, ker je za vsak primer treba poseben način ravnanja. Z dolgčasom je v zvezi brezbriznost. Če zakonca začneta postajati brezbrizna drug do drugega, tedaj je nevarnost že čisto blizu. Mnogo bolje je, da si enkrat jasno povesta svoje misli, čeprav nekoliko živahno, kakor da topo živita drug poleg drugega. Nevihta tudi v zakonu včasih razčisti ozračje — in ne dopusti, da bi se v njem ugnezdil dolgčas.

Da se škrob ne prime likalnika, dodaj v raztopljen škrob za majhno žličko soli.

Čipke najlepše zlikaš, če pri likanju položiš nanje kos svilenega papirja.

Škarje, ki nerezajo več, lahko nabrušiš na ta način, da vzameš majhno stekleničico za zdravila s tenkom vratom, postaviš odprte škarje tako, kakor da bi hotela stekleničico odrezati vrat in jih prav hitro potegneš nazaj; to ponoviš pet do šestkrat.