



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1944

27. SEPTEMBRA

ŠT. 39

UZGOJA

Zmernost

Izraz »zmernost« pride od besede meriti. Torej je zmeren tisti, ki zna meriti tudi svoja dejanja, meriti svoje želje, pa tudi svoja čustva.

Kdor premišljuje način življenja, lahko opazi, da nas narava sama neprestano opominja k zmernosti, pa naj si bo že zmernost v jedi in pijači ali v drugih življenjskih užitkih in nabiranju življenjskih dobrin. Kadar preidemo v tem oziru neko gotovo mero, tedaj se vedno narava na nas samih maščuje, bodisi v telesnem ali duševnem oziru. Morda je več kakor polovica vseh bolnikov izgubilo zdravje predvsem zato, ker so se pregrešili proti zmernosti, bodisi v jedi, pijači ali, kar je še bolj žalostno, v spolnem izživljanju, lahko pa tudi ob čezmernem naporu pri delu.

Največ ljudi greši proti zmernosti v jedi in pijači. Napolniti si želodec z vsemi mogočimi dobrotami, to je bilo za prenekaterega pred vojno višek življenjskih užitkov. Še bolj pa, napiti se do nezvesti. Želodec, preveč obremenjen z raznimi sladkarijami ali s preobilo maščobo in mesnino se je maščeval na svoj način z bolečinami, možgani pa so pod vplivom alkohola odpovedali svoje delovanje in tak človek je dostikrat počenjal stvari, ki bi mu drugače niti v sanjah ne prišle na misel.

Kdo se je prej resno držal posta, ki mu ga je nalagala vera? Vsakemu skoraj je bilo pretežko, pa se je skušal ali naravnost upreti ali se drugače izogniti zapovedi. Toda prav nekdanje stroge postne zapovedi je cerkev izdajala zaradi pravičnega poznavanja človeške narave. Zdravniki tudi zdravemu človeku priporočajo, da od časa do časa spremeni način hrane ali da se kak dan v tednu manj naje, zato da se želodec tudi kdaj nekoliko odpočije. Zenske so bile od nekdaj zaradi lepote in vitkega stasa pripravljene na kar najstrožji, da, pretiran post, ki je celo škodoval zdravju, a da bi se držale od cerkve zapovedanega posta, jim je bilo takoj odveč. Pa je prišla sedanja vojna, ki nas že štiri leta s silo navaja na post.

Vse drugače je, če se človek sam od sebe premaga in prisili k zmernosti, kakor pa, če je prisiljen od drugih. Prosto-voljno odtrgovanje krepí duha, človek se navadi zmernosti ne samo v jedi in pijači, temveč preide ta zmernost tudi v vsa njegova ostala dejanja, dočim prisiljenost, ki pride od zunaj, rodi le upor, nezadovoljnost in maščevalnost.

Pa ne samo tol Kdor hoče vsak dan, neprestano uživati v kar največji meri vse življenjske dobrine, ta bo kmalu spoznal, da je prišel do tistega kraja, s katerega mu ni več poti naprej, kajti ničesar več ni, kar bi ga še mikalo, naveličal se je življenja, srce in duša sta prazna, ker se je oziral vse preveč le na telo, dočim je na dušo in srce pozabil. Taki ljudje so že v svoji mladosti pravi starci, pravimo jim blaziranci ali življenjski naveličanci. In vendar, koliko lepota, koliko dobrin je v življenju, ki se jih človek nikoli ne naveliča, če jih pravilno in zmerno sprejema.

Naši dedje so bolje cenili in razločevali pustne in postne dni ali delavnice in praznike. Kdor pa hoče imeti dan za dnem le praznik, ta praznika kmalu ne bo več videl. Človek uspeva na duhu in telesu le, če se povsod drži prave mere. Le po delavniku sme priti praznik, kakor po dežju zasije sonce in za zimo pride pomlad in poletje.

Najbolje je, če človek na nobeno življenjsko dobroto ne naveže preveč svojega srca, ker se drugače le pretežko odtrga od nje. Mislimo si, da smo tukaj na zemlji le začasni gostje. Gost se z gospodarjem veseli njegove lastnine, jo občuduje, a ne postavlja nikakršnih zahtev, temveč s hvaležnostjo in skromnostjo sprejema kar se mu nudi.

Nesmiselno je tudi nezmerno kopičenje bogastva. Naberí si, kolikor najno potrebuješ za življenje. Po smrti ni ničesar mogoče vzeti s seboj in iz otrok, ki jim zapustiš obilo bogastva, prečesto vzgojiš le lenuhe, ki sebi in Bogu čas kradejo. Skrbí za otroke tako, da bodo pravilno vzgojeni, da bodo prišli do zaslužka, primernega njihovemu poklicu, drugače pa naj sami skušajo resnobo življenja in dela od rane mladosti. Otroka je lažje

izza mladih let navaditi zmernosti v jedi, pijači in v vseh ostalih njegovih potrebah, kakor pa potem, ko je že velik in razvjen. Kolikokrat reče kakšna mati: »Saj imamo vsega dovolj, zakaj si torej ne bi otrok tudi vsega tega privoščil.«



PERUTNINA



Perutninarji — zima se bliža

Na zimo se ne pripravljamo samo človek, ampak tudi žival. Saj vemo, da se žival zdaj preperja, da dobi toplo obleko za zimo, ptice selivke nas bodo kmalu zapustile ter s tem opozarjajo človeka, da se bliža zima; listje na drevju odpada, vsa narava se pripravljajo na zimo. Ker si pa žival ne more vsega potrebnega pripraviti, zato ji človek stoji ob strani, da ji s svojimi močmi priskoči na pomoč. Ako živalica nima vsega, česar potrebuje, prične bolehati in nazadnje pogine. Zdravje živali je odvisno od zdravih hlevov, pametnega ravnanja in negovanja ter od primerne in zadostne krme.

Sedaj ko imamo še dovolj lepo toplo vreme, lahko še marsikaj pripravimo. Zadnji čas je, da preskrbimo živalicam tople, zdrave in svetle kurnike. Kakor ima goveja živina svoj hlev, prav tako ga mora imeti tudi perutnina. Priznati moramo, da je marsikje na kmečkem dvorišču gospodarju kokoš popolnoma odveč, zato tudi po večjih kmetijah vidimo prav žalostne slike. Takoj nam bo jasno, zakaj je nesnost kokoši tako nizka, in zakaj so živali tako slabe. Videli bomo, da pri nekaterih kmetijah niti ne najdemo primerne prostora za kurnico, zato tudi kokošnjaka sploh ne poznajo. Kokoši morajo bivati v temnih, vlažnih, skritih prostorih, kamor nikdar ne posije sonce. Velikokrat imajo kokoši skupen prostor s svinjami v svinjaku, celo često pa tudi pri kravah v hlevih. Jasno je, da se v takih luknjah zaredi milijone uši, ki nadlegujejo in mučijo kokoši. Pa tudi zmraznjeni grebeni in noge so posledica teh prenočišč. Zato je razumljivo, da kokoši, ki prebiva v takih prostorih, ne more nesti jajc, kmalu oslabi in ni odporna proti raznim boleznim. Je pa to tudi mučenje živali, ki se mora slej ko prej končati. Vi, mladi gospodarji in gospodinje, usmiliti se ubogih živalic, pripravite jim primerne kurnice, vaš trud in delo bo plačano z obilnim nesenjem jajc, ki so danes zelo draga. Vsak posameznik naj se vživi v položaj, v katerem so danes vaše kokoši, in pomislite — kako bi bilo, če bi bil jaz zaprt v takem prostoru? Pa boste rekli: žival pa ni človek. To ni

Napačno je to, kajti, kako bo potem otroku težko, če se bo naenkrat znašel v pomanjkanju in bedi. Nevajen pritrgovati si prostovoljno, bo kaj lahko zašel na stranska pota in nasilno jemal tam, kjer ne bi smel.

odgovor! Pomisli: žival je tudi živo bitje, potrebuje zračne, svetle, tople in zdrave kurnice. — Tudi izgovor: ne morem — ne velja. Vsak, če le hoče, lahko napravi — saj se za mal denar lahko veliko napravi — treba je veselja, pravega razumevanja in volje.

Perutnina potrebuje dobre kurnice, ker so kokoši zelo občutljive za mrz in mokroto. Kokošnjak mora biti tako napravljen, da so kokoši tudi pozimi, ko zmrzuje, lahko v njem. Potrata je, če napravimo moderno in drago zgradbo, saj dragi kokošnjaki niso rentabilni in priporočljivi. Za naše razmere se dajo postaviti prav ceneni kokošnjaki, ki ustrezajo vsem zahtevam.

Velikost kokošnjaka se ravna po številu kokoši, mora pa biti tako velik, da stoji v njem odrasel človek, da ga snaži. Računa se na 1 m² površine 3—4 kokoši. Kokošnjak za 10 kokoši bi moral biti dolg 2,50 m, širok 1,50 m, višina prednje stene 1,80 m in zadnje stene 1,50 m. Kokošnjak se lahko postavi na kakšen pašnik, vendar pa ne daleč od doma. Kokošnjak kot samostojna zgradba pride nekaj dražji. Še bolj je, če naslonimo novo kurnico na južno steno kaknega gospodarskega splotja. S tem prihranimo pri gradbenih stroških, izrabimo nekoliko toploto hleva, zaščitimo živali proti mrzlim severnim vetrovom in v zimskem času vlovimo čimveč toplotnih in zdravih sončnih žarkov. Seveda mora biti kurnica na suhem prostoru. Dobro je, če jo dvignemo pol metra od tal. Če tega nismo storili, nayozi- mo gramoz ali leš tako visoko, da tudi ob deževju voda ne more od tal. Kokošnjak postavimo na južno ali jugovzhodno steno stavbe, ker tako bo vedno imel dovolj svetlobe; obsevalo ga bo zgodnje jutranje sonce, opoldne ali pa zvečer, kar je posebno važno za zimsko nesnost kokoši. Naprava kokošnjaka se ravna po razmerah. Najbolj trpežni kokošnjak je zidan iz opeke. Kjer je les pri hiši, lahko zgradimo leseno kurnico z dvojno steno. Vmes med steno denemo pesek, šotni drobiž ali še boljše ogorke od koksa. Zaganje ni priporočljivo, ker se v njem rada redi mrčes. Največje važnosti so okna, ki morajo biti na sprednji, to je na južni strani kurnice. Biti morajo velika, segajoča

skoraj do tal tako, da dosežejo sončni žarki zadnji kotichek kurnice. Okna morajo biti zamrežena z gosto mrežo, v zimskem času pa vstavimo okna s steklenimi šipami! Ker morajo biti vrata vedno zaprta, okna pa so zamrežena, je potrebna pri tleh posebna lina, ki naj bo 40 cm visoka in 25 cm široka. Tu imajo kokoši zjutraj in zvečer ali kadar pridejo nest jajca, prost vhod in izhod. Streha kurnice se napravi iz colskih desk. Za kritje strehe vzamemo strešno lepenco. Nazadnje vse skupaj namažemo, zlasti pa razpoke, s katranom.

Zelo važen je notranji del kurnice. Vse stene morajo biti popolnoma gladke, vse razpoke dobro zaprte in zamazane. V razpokah in odprtinah je leglo in zavetišče mrčesa, razpoke pa tudi delajo prepih, ki je kokošim zelo škodljiv. Tla kurnice naj bodo betonirana, ker se bolje snazi in so trpežna. V kurnici cementna tla ne škodujejo kakor v drugih hlevih, ker so kokoši v njih samo ponoči in še tedaj sede na gredah. Ko so kokoši pozimi v mrzlih dneh v kurnici, pa denemo po tleh kake deske za tiste dni ko zmrzuje.

V notranjosti kurnice mora biti vse postavljeno ali položeno, nikjer se ne sme nič pričvrstiti, ker to ovira temeljito snaženje. Notranja oprema naj bo tako napravljena, da se pri temeljitim čiščenju prav vse lahko razstavi. Grede, na katerih kokoši čez noč počivajo, morajo biti postavljene na posebnih stojalih v višini 50 cm od tal, in sicer v zadnjem kotu kurnice, kjer je kurnica bolj temna. Grede morajo biti vse v eni višini po 40 cm vsaka sebil. Imeti morajo pravilno obliko, da žival na njih lahko sedi. Ne smejo biti okrogle, ampak prerez mora imeti obliko pravokotnika, katerega daljša stranica meri 5 cm, krajša pa 3—4 cm. Gornja robova grede morata biti zaokrožena. Ena kokoš potrebuje približno 20 cm širine grede. Pod gredami lahko napravimo v razdalji 20 cm desko za blato, ki obsega širino in dolžino vseh gred. Blato pada na to podloženo desko, kamor posujemo malo peska in vsako jutro moramo z grabljami ali posebnim strgalom odstraniti blato z deske. Neobhodno potrebna pa ta deska za blato ni.

V notranjost kurnice spadajo tudi gnezda, kamor hodijo kokoši nest. Koliko časa rabijo kmečke gospodinje z iskanjem jajc po senu, stelji, zunaj v grmovju, kjer nesejo kokoši, ki nimajo urejenega kokošnjaka. Gnezda postavimo v miren, nekoliko temnejši kot kurnice. Gnezd poznamo dve vrsti: navadna odprta in tako zvana zaklopna gnezda. Zadnja so potrebna za preizkušnjo nesnosti. Kjer je veliko kokoši, so ta gnezda potrebna. Na vsakih pet kokoši se računa eno gnezdo. Postavimo jih v eno vrsto, po potrebi pa tudi v dve vrsti. Posamezno

gnezdo naj ima obliko kocke s stranico 40 cm. Mesto prednje stene je samo 5 cm visok rob, ki zbranjuje razmetavanje gnezdišča. Vsakomur zelo priporočam, da prepleska vse, kar je lesenega na kurnici in njeno opremo, torej tudi stojala, grede in gnezda s karbolinejem. S tem ostanejo vsi ti predmeti še enkrat toliko časa uporabni. Ostri duh karbolineja pa tudi ovira razvoj golazni.

Večkrat beremo ali slišimo tudi o tako zvanem brskališču, to je še poseben dnevni prostor, ki ga najdemo poleg spalnega prostora v nekaterih kurnicah. Ta prostor lahko pogrša naša kmečka kurreja, saj so kokoši ves dan razkropljene daleč naokoli po posestvu, pozimi pa najdejo tudi dovolj zaščitnega prostora pod skednjem, okrog kozolca itd. Majhno brskališče za najhujšo zimo pa lahko napravimo pod gredami, odnosno pod desko za blato.

Kakor pri drugih domačih živalih moramo tudi pri kokošjereji paziti na red in snago. Nobeni domači živali ne preti tako veliko raznih škodljivcev iz vrst mrčesa (bolhe, uši, pršice) kakor kokošim. Tu kmečki človek vse premalo pazi. Po kmečkih kurnicah je včasih taka nesnaga, da je strah in groza. Gospodinja mnogokrat misli, da je snaga potrebna samo lepoti — pa ni tako. Tu gre za velike denarne izgube, posebno pri perutnini. V nesnažnem hlevu je polno uši in pršic, ki odvezemajo živalim življenjske sile — sesajo kri. Od teh škodljivcev napadene živali slabše nesejo, se slabo razvijajo, so bolehnje itd. Ali ni to denarna izguba za kmečko hišo?

Zato mora gospodinja skrbeti za čistočo kurnice, gnezd, posod in drugega. Sedaj v jeseni je treba napraviti temeljito čiščenje v vsej kurnici. Potem bodo živalice zdrave in bo čim več dobička. Poleti napravimo čiščenje večkrat, pozimi pa tudi vsak mesec. Snaženje naj se vrši vedno v lepem vremenu. V ta namen znosimo stojala, grede in gnezda na prosto. Potem temeljito ometemo strop in stene, odnesemo nastilj na gnoj ter očistimo tla z vročo soda vodo. Gnezda izpraznimo in jih z vročo soda vodo temeljito poribamo. Slamo sežgemo. Ko so se gnezda dobro posušila, denemo vanje svežo praproto in slamo ali seno. Stojala očistimo blata in prahu, gornjo površino, zlasti pa zareze, v katerih leže grede, pobrišemo s krpo, namočeno v petrolej. Tudi grede pobrišemo s petrolejem, ker je to edino sredstvo proti nekaterim vrstam najbolj škodljivih pršic. Seveda pa pred tem vse grede prej poribamo z vročo soda vodo.

Vsako leto dvakrat, še bolje trikrat, pa sledi glavno čiščenje in sicer: spomladi, poleti in jeseni. Kakor pri 14 dnev-

nem ali vsaj mesečnem pospravljanju osnažimo vse temeljito Nato pa vse lesene dele kurnice in notranjo opremo prevlečemo s karbolinejem. Zidane stene in strop kakor tudi tla prebelimo z apnenim beležem, kateremu dodamo nekaj petroleja ali kreolina. Vso posodo, kar jo ra-

bimo za perutnino in napažalnike, temeljito očistimo z vročo soda vodo.

Zemljo pred kurnico vsako leto enkrat na 10 cm globoko odkoplujemo in uporabimo za kompost. Na to mesto pa nasujemo najprej malo apna, nato pa svežo zemljo ali droban gramoz. Barle M.



Šipek

Morda bo marsikatera gospodinja začudeno gledala, ko bo čitala, da se da tudi šipek uporabiti za marmelado. Da torej vrtnica ni samo lepa, ampak je tudi njen sad koristen. Potrgati moramo le zrele in nepokvarjene sadove, ki so že nekoliko mehki. Po prvi slani sadovi ne zorijo več, zato jih je treba po prvi zmrzali takoj pobrati. Zelo mehke sadove odstranimo s škarnjami s pecljem vred.

Nepokvarjene zrele sadove takoj, ko smo jih nabrali, operemo, razprostrimo na snažen prt in jih s prtom tako dolgo drgamo, da odstranimo vse bodičaste dlake. Nato odstranimo peške in peclje ter očiščene sadeže denemo v neodrgnjeno emailirano posodo, da šipek ne pride v dotiko s kovino, ker bi se sicer marmelada pokvarila. Na 2½ kg sadežev dodamo 2 l že prekuhane vrele vode, tako da sta voda in šipek v enaki višini, ter kuhamo 15 minut. Predolgo kuhanje pokvari okus. Če je preveč vode, postane mezga preveč tekoča. Ko je šipek kuhan, torej po 15 minutah, ga pretlačimo skozi fino sito. Nato dodamo tako pripravljeno mezgi sladkor in sicer na vsak kilogram mezge 400 do 500 g sladkorja in vse prav dobro premešamo. Oslajeno mezgo pristavimo zopet k ognju in kuhamo pet do deset minut. Vročo mezgo napolnimo v kozarce in pustimo, da se ohladi. Preden kozarce zapremo ali zavežemo, potresemo po vrhu za en centimeter sladkorja. Če je mezga premehka, denemo nanjo pergament ali pivnik, namočen v alkoholu (ali žganju) ter šele potem natresemo sladkor. Kozarce postavimo na hladen prostor. Mezga se vzdrži tri do štiri mesece.

Zelo važno je, da vkuhanje izvršimo v najkrajšem času. Šipek sme priti količnik le mogoče malo v stik s kovino, zrakom, mrzlo vodo in vročino, ker drugače izgubi na barvi, okusu in vitaminih.

Ker pa je zdaj sladkor strogo odmerjen, ima gospodinja z vkuhanjem večje težave. Pri večini sadja si lahko pomaga na ta način, da vkuha sadje brez sladkorja in ga pozneje osladi sproti, kadar ga potrebuje. S šipkom je pa to še lažje, ker

ga kratkoma ni treba vkuhavati, ampak ga posušimo. Posušen šipek lahko uporabimo za pripravljanje izvrstnega čaja ali pa za izdelovanje mezge ali čežane.

Šipkove sadeže prerežemo po dolgem na dve polovici, jih razprostrimo po snažni podlogi in sušimo na zraku v senci, ali v sobi v bližini peči. Kjer je podnebje vlažno, jih je treba najprej nekoliko ogreti v pečici. Vendar jih ne smemo predolgo in premočno sušiti v pečici, ker šipek močno izgubi na okusu ter tako uničimo velik del vitaminov. Če je bil šipek napačno sušen, lahko takoj opazimo po barvi. Pravilno sušeni sadeži so lepo rdeči, medtem ko so ob prehudi vročini sušeni rjavkasti.

Posušene šipkove sadeže polijemo z vrelo vodo ter jih kuhamo 10 do 15 minut. Tako dobimo temnordeč čaj, ki je zelo okusen in zdravilen. Tudi žejo zelo hitro ugasi.

Čežano pa naredimo tako, da denemo 100 g suhih sadežev v štiri decilitre vrele vode, kuhamo kakih 15 minut in pretlačimo skozi fino sito. Na 100 g take čežane računamo 40 g sladkorja, ki ga namočimo v 1 do 2 žlici vode ter prekuhamo, da postane nekoliko gost (da se vlečejo niti). Temu sladkorju dodamo čežano, kuhamo še nekaj časa, nato pa denemo v kozarce. Šipkova mezga in čaj sta zato tako priporočljiva, ker vsebuje šipek vitamin C, ki ga v zimskih mesecih človeški organizem najbolj potrebuje.

Nasveti za dom

Sadne madeže odstranimo iz perila brez pranja, če denemo v pločevinasto posodo vrelo vodo s precejšnjo količino sode in držimo madež nad paro. Kmalu bo izginil.

Sadne in vinske madeže na prtu odstranimo, če takoj položimo nanje kos krušne sredice, namočene v mrzli vodi. Saje uporabljamo kot izvrstno gnojilo.

Madeže od rdečega vina ali sadnega soka odstranimo tudi tako, da jih potresemo s soljo in jih čez nekaj časa izperemo.