



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

25. NOVEMBRA

ŠT. 48

VZGOJA

Ali je potrebna spolna vzgoja?

Moderni pedagogi so za to, da otroku že zarana pojasnimo vse skrivnosti spola in ga opozorimo na vse nevarnosti, ki so s tem v zvezi, češ, če mu tako lepo in resno tega ne povemo, bo izkušal poizvedeti prav tam, kjer bo najmanj smel, nekje v slabi družbi in na način, ki bo njegovo nežno dušo morda za vedno pokvaril.

Da otrok slej ali prej začne razmišljati o teh vprašanih, je brez dvoma. Zlasti v mestu otrok hitro dozori, ko vidi vse mogoče slike in plakate, ko mu pridejo v roke opolzki romani, ko sliši razgovor izkušenih tovarišev. Pred vsem tem ga ne moremo obvarovati, kakor bi ga radi. Čim bolj po mišljenju otroka »nekaj skrivamo« pred njim, tem bolj si bo želel uganko razrešiti. Ne moremo torej z njim na vsako pot, da ne vidi, kar mu škoduje, ne moremo ga spremiti v družbo tovarišev, da ne sliši, kar ne bi smel in ne moremo preprečiti, da ne bi razmišljal. Vse to bi bila le zgolj zunanja obramba, ki bi bila brez haska. Prava obramba proti vsem tem nevarnostim, ki marsikdaj pretijo otroku že v rani šolski dobi, mora priti iz notranjosti, iz otroka samega, s tem, da smo ga krepkostno vzgojili. Vse pridigovanje o nevarnostih ne bo nič zaleгло, če v otroku ni prave sramežljivosti.

Znameniti pedagog Foerster piše o tem vprašanju takole:

»Velika razširjenost spolnih zablod že v šolski dobi, ima svoj vzrok v dejstvu, da je učenčev duh vse preveč usmerjen le na znanje, zanemarija pa se najplemenitejša naloga prave vzgoje, to je nadvladanje duha nad telesom. Le tista izobrazba je prava, ki podredi telo v službi duha. In prav tako je dejal veliki nemški pesnik Goethe: »Vse, kar naš duh osvaja, ne da nam obenem tudi pomaga do gospodstva nad nami samimi, nam je v škodo.«

Moderni pedagogi se torej motijo, če mislijo, da morajo v šoli, ki se za vzgojo značaja doslej ni dosti brigala, naenkrat govoriti o demonični strani človeške narave ter se sklicevati na čustvo odgovornosti, ki

ga doslej niso gojili ter na moč volje, ki je doslej niso vežbali.

Najboljša spolna objasnitev je razlaga o neizčrpnosti volji duha, postati gospodar nad vsemi telesnimi dražljaji in nagoni. A vežbanje volje za nadvlado duha nad telesom se mora začeti že mnogo prej, preden se v otroku začne prebujati spolni nagon.

Treba je rano začeti zaveden, junaški boj proti vsem vrstam zaslužnjitve notranje svobode, boj nad nagoni, strastmi, pomehkuznostmi, klepetavosti, nesreči, lenobi, strahopetnostmi itd.

Če je vsa izobrazba prepojena s tem ciljem in če postane otroku jasno, da je samopremagovanje središče vsake prave svobode, potem niti ni potreba spolne vzgoje v ožjem pomenu. Dovolj je le, če se pri splošnih spolnih vprašanih poudarja potreba krepkosti volje duha in s tem vzpostavitev notranje svobode. Otroku bo hitro doudel, kako naj se ravna.

Tako približno razlaga Foerster vprašanje šolske vzgoje. Kar velja za šolo, velja toliko bolj za dom. Če šola polaga premalo važnosti na vzgojo značaja in preveč na podajanje golega znanja, potem naj pomanjkljivosti izpolni domača vzgoja. Končno je lažje paziti na tri, pet ali celo devet otrok kakor pa na petdeset in še več, ki so natrpani v šolske klopi. Dom prav tako lahko vežba voljo in vzbuja v otroku veselje do samopremagovanja. Kako?

Predvsem glejmo, da bo otrok zares dokončal vsako delo, ki mu je zaupano. Zato mu ne nalagajmo takoj težjih opravkov, ampak sprva lažje in pozneje težje. Nič slabšega ni, kakor če otrok pusti vse le na pol dodelano ali če vidi v tem slab zgled pri očetu in materi. Dobra vaja v volji je tudi uboganje na prvo besedo, dalje vsakodnevno umivanje v mrzli vodi, kar je posebno hudo za nekatere otroke. Pravilno utrjevanje telesa mnogo pripomore tudi h kreposti volje. Veliko samopremagovanja je že treba, da si otrok razen obraza umije v mrzli vodi tudi vrat in ušesa ali celo prsi in hrbet. Navajanje k utrditvi in čistoči telesa, bo otroku pomagalo preko marsikatero skušnjavo.

Če prihiti otrok lačen iz šole, od dela ali igre in bi najraje kar planil po jedi, naj se premaga in preje preobleče in umije roke. Ko si pozimi iz vsega srca želi drsnja in sankanja, mu dovolimo šole, ko je napravil vse naloge. V jezi naj se nauči premagati se, da ga ne bo prevzela maščevalnost. Vse polno je takih majhnih prilik, da krepimo v otroku voljo do samopremagovanja. Otroci so za čuda zmožni marsikaterih naporov, če jih vzpodbujamo z lepo besedo in zgledom ter trkamo na njihovo junaštvo. Vsak otrok bi hotel biti majhen junak in zato ni težko privedi ga do tega, da se premaga, treba je le prave prilike in dobre besede.

Poleg krepitve volje v dejanjih, je treba v otroku vzbujati čut za čisto miselnost. Naj ne bo družine, kjer bi otrok čul umazane besede, grde kvante in šale o spolnih zadevah. Če pa nevede od drugod prinese grde besede, ga je treba takoj resno posvariti. Vsako knjigo, ki jo prinese domov za čitanje, naj preje pokaže staršem, če jo je dobil od tovarišev ali jo kupil v trgo-

vinu. Otroku, ki drugače rad uboga, bomo hitro dopovedali, da je slaba knjiga strup za njegovo dušo.

Otrok je po naravi sramežljiv. Ne uničimo njegove sramežljivosti z neumestnimi šalami. Obleka naj bo vedno dostojna in ne nečimerna. Pri vseh telesnih opravkih pa naj se otrok ravna po reku: »Bog vse vidi in vse ve.« Med našimi najboljšimi vzgojnimi sredstvi proti spolnim skušnjavam je vprav naša vera. Zares dobro versko vzgojen otrok ne bo tako brž padel v kakšne spolne zablode. Podzavestno bo čutil, če nekoj ne bo prav.

V gotovi dobi, ko pa se iz deklice prebujajo dekle in iz dečka mladenič, je pač potrebno spregovoriti z njimi nekaj resnih besed o spolnem vprašanju. Mati naj ji spregovori s hčerjo, oče s sinom, brez dolgovznega razlaganja. Kdaj je tisti čas za razlago, bosta skrbna mati in oče, ki do dna poznata svoje otroke kaj kmalu sprevidela. In če sta jih do tedaj krepitveno vzgojila, ne bo treba mnogo opominjanja in pripovedovanja.



Domači vrt



Mislmo na prve znanilce pomladi v našem vrtu

To so po večini one cvetlice, katere imajo glavno življenjsko silo v gomoljčku, ki prezimi v zemlji. Leto za letom nas znova očarajo — menda prav zato, ker so to prve cvetice za ledenimi rožami. Od njih mnogih zvrsti naj omenim le najbolj znane in najlepše. Tu je na prvem mestu seveda zvonček (Galanthus nivalis) in pa kronica ali veliki zvonček (Galanthus Elwesii). Katršca ali klinčki (Leucojum vernum). Morska čebula ali plavi česen (Scilla sibirica), lučka (Muscari botryoides), zimnica (Eranthis hiemalis), vetrnica, pasji zob Erythronium dens canis).

Vse naštete čebulnice so zelo nezahtevne. Zlasti lepo se podajo v kaki skupini dreves. Tu tudi najbolj uspevajo. Razumljivo! Saj so jim dani isti pogoji kot v naravi. Tu se tudi izredno naglo in lepo množe ter nas spomladi očarajo s prekrasno cvetlično preprogo, ki jo tvorijo. Najlepše je torej, če posadimo več čebulic ene sorte skupaj, da je preproga bolj enotna. Zlasti skrbeti je treba za dober odtok vode, sicer čebulice v zimskem času rade segnišejo. Vse te drobnocvetne cvetlice lahko prepustimo lastnemu razvoju in razmnoževanju. Več nege pa potrebujejo narcise, pa tudi več luči in boljša tla. Zahtevajo peščeno-flovnato zemljo in če se zgodi, da čez leta manj cvele, je treba čebulice vzeti iz zemlje

ter to nanovo prerahljati in nagnojiti. Šele nato jih lahko spet posadimo na staro mesto.

Med skupino visokih trajnic ali tudi med grmovje spadajo raznobarni podleski. Prav tako se v skalnjaku prav dobro podajo. Zlasti mnogobarvne pa so tulpe. Tudi te se dobro podajo k trajnicam, zlasti ker tu po cvetju lahko lepo dozore. Od tulp imamo zgodnje in pozno cvetoče sorte, tako da njih cvet v svojem vrtu lahko občudujemo precej dolgo v poletje.

Izmed zgodaj cvetočih grmičev, ki tudi zelo poživijo vrt, je tu rumenocvetoča forsiacija raznih sort, ki se razlikujejo po velikosti cvetja in po rasti. Cvete že preden razvije liste. Je tudi zelo primerna za siljenje cvetja pozimi. O Božiču šopek cvetoče forsiacije že ni nič nenavadnega. Skoro gotovo je že marsikdo od bralcev poskušal vzgojiti tako cvetje. V ta namen narežemo vejice ter jih žež nož položimo v tekočo vodo (v potok ali pustimo vodovod odprt). Voda zgiblje speči sok v vejicah. Nato jih postavimo v škač z vodo v srednjem prostoru. Če želimo cvetje prej, naj bo prostor toplejši. Kmalu opazimo razvoj popkov in skoraj občudujemo lep spomladanski šopek sredi zime. Podobno kot forsijo, lahko silimo k cvetju tudi veje ostalega cvetnega grmičja.

Lepo poživijo vrt tudi japonske kulture, ki dajo kmalu spomladi tja do poznega poletja bogato cvetje za vaze. Med

skupino čebulnic se tudi prav lepo podasta dvojica in Weigelia.

Od zgodaj spomladi cvetočega drevja naj pa omenim le prekrasno magnolijo, kraljico pomladnega cvetja. Ob pogledu na njene sprva svečam, pozneje lokvanjem podobne cvetove, se človeku od veselja širi srce. Zaradi redke zgradbe se dobro poda med nasad čebulnic tudi tamariksa, ker ne daje mnogo sence.

KOLINE

Bliža se čas, ko bodo začeli na kmetih klati prašiče. Zdi se, da ne bo odveč, ako navedemo nekatera potrebna navodila, kako je treba pravilno ravnati z mesom in s slanino ter pripraviti okusne klobase, salame in drugo.

Priprave. En dan pred zakolom ne dajmo prašiču jesti. Popolnoma zadostuje, ako mu damo le nekoliko tekoče hrane. To pa zaradi tega, da lažje očistimo črevje. Pripravimo tudi parilno kad ali »trugoc«, kotel z vodo, kolofonijo, sol, razne začimbe ter posode za mast in meso.

Zakol. Kri vlovimo v večjo skledo, kotliček ali škaf. Da se ne strdi jo žvrkljajmo v ogreti posodi, odkler se popolnoma ne shladi. Tudi dajmo vanjo pest soli. Ko prašič izkrvavi, ga položimo v kad, potresemo s stolčeno kolofonijo ter polivamo z vrelo vodo. Najhitreje odstranimo ščetine z verigo, ki jo dva moža potegujeta pod prašičem v kadi sem in tja. Naposled odrgnemo ščetine še z nožem. Ponekod osmode ščetine z gorečo slamo, zlasti še na nogah, ki jih z nožem le težko odstranimo. Nazadnje polijemo prašiča z mrzlo vodo ter popolnoma očiščenega obesimo za zadnje noge ali pa položimo na klop. Klavec pobere iz prašiča drobovino, odstrani pljuča, srce in jetra ter izbriše kri v notranjosti. Zelodcu odstrani notranjo kožo, jetrom pa žolč. Iz sala potegne ledvice ter mast razprostre na desko, da se shladi. Pečico položi v mrzlo vodo. Rajžlje navadno sevremo s čebulo za zabelo ali pa porabimo prekuhanega in ohlajenega za krvavice. Odrtega prašiča pustimo viseti, da se popolnoma shladi. Lahko mu pa tudi oderemo kožo, ki jo oddamo strojarju, da nam jo ustroji za usnje.

Raztelesenje. Klavec odseka prašiču glavo, ki jo nato razkolje ter pobere iz lobanje možgane, iztakne oči ter odreže ušesa, ki jih gospodinja dobro očiščene dene v razsol ali pa uporabi za stisnjeno klobaso ali tlačenko. Možgane opere in pripravi kot telečje ali pa pomeša s sesekljane med meso za pečenje. Glavino je treba dobro izmiliti in skuhati. Lahko jo uporabimo za stisnjeno klobaso ali pa za hladetino (šolico). Zelodec nadevamo kot stisnjeno klobaso ali

Vse pomladno cvetoče rastline naj bodo sajene na sončni strani pod takim grmičjem in drevjem, ki pozno razvije listje. Sonce tako lahko obseva spodaj rastoče cvetice.

Čebulnice sadimo v začetku zime. Jeseni sajene rastline zgodaj spomladi poženejo in tudi prej cveto. Spomladi sajena cvetica pa mora še najprej zbirati moči za nadaljnjo rast.

pa skuhamo in zrežemo za klobase. Ledvice uporabimo v obari ali jih zrežemo za klobase. V pečico zavijemo prašičjo ribico, ki ji pridenemo razne dišave. Prašičjo ribico lahko spečemo svežo ali pa obesimo v dim in nato še na zrak. Za mesene klobase vzamemo vratnik ali šink in flam. Prašičjemu mesu za klobase pa lahko dodamo tudi nekoliko govejega ali ovčjega mesa. Noge odrežemo, parklje odstranimo s kleščami in če je potrebno ostržemo še ščetine z nožem. Noge skuhamo in porabimo za hladetino ali jih pa damo skuhanne s hrenom na mizo. Gobe, jezik, vratnika, rebra, pločeta in gnjati denemo v razsol. Prav tako posolimo tudi zarebernice (krmenateljce) in hrbljše, ako jih ne porabimo sveže. Lahko pa uporabimo navedene posamezne dele tudi drugače.

Kako čistimo in uporabimo črevje? Ko klavec drobovino izvleče, moramo črevje takoj razmotati, odstraniti previdno mast in jo položiti v mrzlo vodo, ki jo je treba večkrat menjati. Nato razrežemo črevje v primerno dolge kose, iztisnemo nesnago ter črevje izplaknemo, najlažje pri vodovodu na pa v tekoči vodi, n. pr. pri potoku. Po večkratnem izplaknjenju obrnemo črevo na kuhalnici ali na tolkalu pinje. Črevo obrnemo tudi, če ga zavihnemo ter spustimo pri vodovodni pipi vodo v nastalo vrečko, nakar spuščamo ostali del črevesa navznoter.

Tenke in debelo gladko črevo nato še »žlemamo«, t. j. odstranimo sluz z leseno ploščato paličico. To delo gre kaj hitro od rok v mlačni vodi in če potresemo črevo s soljo. Nekateri zdrgnejo sluz s kislom ali sladko repo, zmešano s soljo in zrezano čebulo, ki odvzame črevju neprijeten duh. V gorki vodi črev ne smemo izpirati. Debelo nabrano črevo izplaknemo večkrat v mlačni vodi, zdrgnemo notranjo stran s soljo in nato zopet izplaknemo v čisti vodi. Temeljito očiščena čreva položimo v vodo, ki ji pridenemo par zrnc hipermangana ali pa nekoliko salicila, ki odvzame črevju zoprni duh. Na kmetih denejo v posodo s črevjem glavico česna ali pa zrezane čebule, lupinico limone, nekoliko zrnc celega popra in brinjevih jagod. Ako hočemo shraniti čreva za dalj časa, jih napihnemo in na zrak

posušimo. Preden jih uporabimo, jih v vodi namakamo. Lahko jih tudi spravimo v glinastem ali emajliranem loncu v soli.

Nabrano debelo črevo uporabimo za krvavice, debelo gladko za salame, tenko pa za mesene klobase.

Nasolitev. Ko se meso ohladi, ga posolimo. Sol odzame mesu vodo, da se dalj

časa ohrani. Voda sicer izluži iz mesa del važnih redilnih snovi in izgubi zato meso nekoliko na vrednosti.

Meso solimo na dva načina: 1. suho soljenje. Posamezne kose zribamo s soljo in položimo na slanino ali >bohc, ki ga razprostremo na pripravno desko.

(Nadaljevanje prihodnjš.)

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

Voda, ki se odlije od kuhanih testenin, se da uporabiti tudi za škrobljenje zavese, predpasnikov in podobnih stvari.

Osušen kruh postane zopet svež, če ga denemo v lončeno posodo ali pločevinasto škatlo in to dobro zapremo ter postavimo za nekaj minut v posodo z vrelo vodo.

Leseni podplati ne ropotajo in tudi ne držijo na zmrznjenih tleh, če pritrdimo nanje trakove iz gumijs, ki jih naredimo iz nerabnih gumijastih predmetov (stare gume od koles in podobno).

Da se nam na temnih stopnicah v kleti ne pripeti kaka nesreča, pobarvamo zadnjo stopnico z belo barvo. Tako je vidna tudi v temi.

Kako zalivamo rastline v loncih, če smo nekaj časa odsotni? Na podstavek poleg rastline postavimo posodo z vodo, tako da stoji nekoliko višje od rastline. Nato vtaknemo bombažast trak z enim koncem v vodo, drugega pa zakopljemo v zemljo. Po tem traku bo rastlina dobivala toliko vode, kolikor jo potrebuje. Če imamo več rastlin, jih razvrstimo na tla okrog stola ali nizke mize, na katero postavimo škaf vode. Iz škafa napeljemo v vsak lonec ozek trak blaga. Tako ni nevarnosti, da bi se zemlja osušila, če je sami ne utegnemo zalivati.

Da volnene jopice trajajo dalj časa, spletemo iz enake volne dva kvadrata, s katerima podložimo rokave na komolcih, ko je jopica še nova. Tako ostane dalj časa lepa, brez zakrpanih komolcev. Isto lahko naredimo z otroškimi nogavicami. Podložimo nogavice na kolenih, da so potem bolj trpežne.

Naša kuhinja

Riž s krompirjem za juho. Par debelih krompirjev olupim, operem in zrežem na debele kose ter skuham v slani vodi. Ker je krompir kuhan, ga odcedim in z dvorogljatimi vilicami zdrobim. Potem ga zalijem z vodo, v kateri se je kupal. Riža zbrišem toliko pesti, za kolikor oseb kuham in ga pristavim na krompirjevo. Med kuhanjem zabelim riž s prežganjem, ki sem ga napravila iz malo masla ali iz masti, z do-

datkom sesekljane čebule in zelenega peteršilja. (Za prežganje rabim enotno moko.) Za dober duh dodam juhi vejico majarona in en lovrov list. Če je jed pregosta, jo še zalijem s kropom ali z zelenjavno juho. To jed napravim lahko za samostojno s tem, da jo podam zgoščeno na mizo.

Riž z zeljem ali ohrovtom za juho. Zelje ali ohrovt razdelim na posamezna peresa, jim odstranim srednje štorčke in zrežem na tanke rezine. Rezine poparim s kropom, osvežim z mrzlo vodo, pristavim s kropom in skuham do mehkega. Ko so rezanci kuhani, pristavim nanje izbran in zbrisan riž in kuham še 20—25 minut, med kuhanjem zabelim riž s prežganjem, v katerem sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Po potrebi osolim. Ko je juha kuhana, jo podam na mizo.

Ta jed mi služi za samostojno tedaj, ako namesto kuhanja zelje ali ohrovt pražim na masti ali na surovem maslu in pristavim še enkrat toliko izbranega in zbrisanega riža. Ako to jed potresem s parmezanom, ji okus znatno zboljšam. Ker vsebuje parmezan precej maščobe, varčujem lahko pri zabeli.

Mešana prikuha ali samostojna jed. Za to jed rabim: krompir, rumeno kolerabo, korenček in repo. Rumeno kolerabo, korenček in repo olupim in skrhlijam na tanke rezine. Vse skupaj skuham v slani vodi. Proti koncu kuhanja dodam juhi surov krompir, ki sem ga, olupljenega, narezala na kocke. Ko je krompir kuhan, stresem jed v skledo in zabelim z mastjo ali z maslom, v katerem sem zarumenila veliko na tanke rezine narezane čebule. Če hočem jed razredčiti, mi služi za juho.

Fižolova omaka s krompirjem in korenčkom. Nekaj žlic mehko kuhanega fižola pretlačim. Krompir skuham, odcedim in dobro zmešam. Korenček, ostržem, operem in zribam na ribežnu, ki mi služi za ribanje testa (ribana kaša). Ta korenček oprahim na masti ali na maslu, pridenem sesekljane čebule in žlico moke. Ko je moka zarumenela, razredčim prežganje z odlito krompirjevo in primešam fižol in krompir. Za duh dam v jed 1 lavorjev list. Nazadnje okisam s kisom ali s limono.