



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1944

16. AVGUSTA

ST. 33

VZGOJA

Hvaležnost in dobrota

Več vrst pristne in nepristne hvaležnosti poznam, naj imenujem tu tri: 1. hvaležnost, ki izvira iz plemenitega srca, 2. ona, ki jo narekuje krščanska dolžnost, 3. prisiljena hvaležnost, ki jo mora človek dajati pod pritiskom.

Hvaležnost, ki izhaja iz plemenitega srca, je lahko sad dobre, skrbne vzgoje in je znak usmiljenega, rahločutnega srca, ki ne more brezbrizno hoditi niti mimo tuje bede, toliko raje pa povrača z obilno mero tistemu, ki mu je kdaj koli storil kaj dobrega. Včasih tudi pri drugovercih naletimo na tako hvaležnost.

Druga hvaležnost zraste iz občutka dolžnosti, ki nam jo nalaga naša vera. Zares plemenit in globoko veren otrok bo tedaj izkazoval na primer staršem svojo hvaležnost tudi tedaj, kadar niso tega zaslužili, če so ga v otroški dobi hote zapustili ali slabo skrbeli zanj, tembolj pa bo seveda skrbel zanje, če so ga z ljubeznijo vzgojili.

Najslabša pa je tretja hvaležnost, ki jo nekdo hoče izsiliti iz nas. Vse, kar je pod pritiskom, rodi upor, zato človek, ki hvaležnost izsiljuje, navadno doseže vprav nasprotno, ali pa mnogo manj kakor bi dobil brez groženj in očitanj.

Vse na svetu je bolj ali manj nepopolno, tako tudi nagibi, zaradi katerih delimo dobrote in po katerih pričakujemo hvaležnosti. Nekaj takih nagibov je:

1. dobrote delimo iz notranje potrebe in ljubezni;
2. iz krščanske in občečloveške dolžnosti;
3. zaradi ljudi, da si pridobimo v njih ožeh čast in ugled;
4. zato, da dobimo vsaj toliko, raje pa še več nazaj, kakor smo dali.

Prvi in drugi nagib sta prava. Taki dobrotniki navadno tudi ne pričakujejo, da jim bo obilno povrnjeno že tu na zemlji, kajti Bog je, ki bo njihov plačnik in kje bi potemtakem bilo mogoče nabrati si dobrih del za drugi svet, če bi hoteli že na tem svetu imeti vse povrnjeno z visokimi obrestmi.

Največji kričachi nad nehvaležnostjo so pogosto tisti, ki smo jih navedli v zadnjih

dveh vrstah, ljudje, ki bi hoteli vsako dobroto, ki so jo storili, obesiti na veliki zvon, ki zahtevajo zahvale po časopisih ali v nešteti protiuslugah. Dostikrat jim gre pa tudi za trgovsko ali gospodarsko reklamo. Če so dosegli s svojimi dobrotami ugled, čast, hvalo ali trgovski dobiček, nimajo več pravice še nadalje govoriti o hvaležnosti. Dobili so, kar so hoteli.

Koliko je bogatih ljudi, ki dajejo od svoje preobilice tako majhen del, da se to njihovemu bogastvu niti najmanj ne pozna in vendar zahtevajo od siromaka dosmrtno hvaležnost. Koliko je raznih rednikov in sorodnikov, ki se usmilijo osirotelega otroka, a ga potem tako zaslužijo, da mu ne puste niti svobodno misliti. Delati, misliti in govoriti mora samo to, kar oni hočejo. Kruh, ki ga je jedel, dokler si ni mogel sam pomagati, mora plačevati z duševno in telesno svobodo, če pa se mu le posreči, da uide svojim »dobrotnikom«, je največji zločinec.

So pa tudi ljudje, ki delijo dobrote iz slabosti. Zato ker se ne morejo ali ne upajo upreti prošnji. Takoj nato pa jim je neskončno žal za tem, kar so dali in si na vse kriplje prizadevajo, da bi čim več dobili nazaj, če ne gre drugače, tudi s silo.

Koga od vseh teh naj posnemamo? Gotovo samo tiste, ki delajo dobro zaradi dobrote same in zaradi Boga. Ljubezen do bližnjega naj bo tisto osnovno pravilo, ki naj vodi našo hvaležnost in našo dobroto. Kadar imamo namen kaj dati, se v tistem trenutku že odrecimo vsaki povrnitvi, da ne bomo razočarani. Če nam kdo izkaže kljub temu hvaležnost, naj nam bo to kakor nezasluzeno veselje.

Nekje sem čitala sledeče vrstice, ki zaslужijo, da jih na tem mestu ponovim:

»Komu pomagati, ne da bi v njem tudi najmanj vzbudili občutek obveznosti, to je redke dar plemenitosti. Neplemenit človek sploh ne zna pomagati, ne da bi obenem bližnjega prisilil, da se čuti vezanega. Nikoli ne pozabimo, da je Jezus pri največjih čudežih svoje dobrote, ljubezni in vsemogočnosti redno naročal, naj o tem ne govorijo.«



PERUTNINA



Piščanci so zboleli

Zaprtje.

Kakor driska — griza, se lahko pojavi zaprtje piščancev. Zaprtje ni tako smrtno nevarno kakor driska, če o pravem času pomagamo. Zaprtje je navadno posledica pretirane surove hrane ali premajhnega gibanja, včasih pa je tudi vzrok uživanje velike količine zelene galice in pitni vodi. Bolna žival se malo giblje, izgubi tek, žalostno poseda, hoja je negotova. Ako ničesar ne ukrenemo, nastopi smrt. Zdravljenje je odvisno od starosti živali in sile zaprtja. Piščancem je treba hrano spremeniti, pokladati več zelene hrane, v pitno vodo dajmo na 1 liter vode eno nožico konice karlovarske soli. Za spremembo jim damo kislo mleko.

Grčave noge.

Grčave ali slabe noge piščancev nastanejo zaradi napačno sestavljene, nepravilne hrane in premalega gibanja živali. Ta bolezen pogosto nastopi kot posledica parjenja v krvnem sorodstvu in zaradi nezdravih staršev. Slabe noge se pojavijo pri piščancih v starosti od 15—20 dni, najvidnejši znaki bolezn nastanejo v starosti od 4—5 tednov. Noge so tako šibke, da piščanci ne morejo dosti stati, otežkočena je običajna hoja, zato živali največ posedajo in nazadnje ohrome. Da se pri piščancih ta bole-

zen ne pojavi, stresí večkrat piščancem med pitno vodo na 1 l tekočine 5 gr sode bikarbone.

Rahitis ali angleška bolezen

se pojavi pri mladih piščancih v starosti 1—3 mesecev. Rahitis mladih piščancev je posledica oslabelosti staršev, zaprtih v majhnem prostoru, parjenje v sorodstvu, nepravilna hrana, pomanjkanje vitaminov v hrani in nezadostno gibanje na soncu. Pri mladih piščancih so noge slabe in krive. Prsti so skriviljeni, živalice malo jedo, so otožne, se slabo razvijajo in počasi rastejo ali sploh zaostanejo v rasti. Pri starejši perutnini, kjer je vzrok rahitisa napačna hrana, so te napake bolj izrazite. Kost trupa in udov so krive, greben je ovel in tudi vrat postaja skriviljen. Žival zgubi tek, postane mršava in navadno pogine. Rahitis piščancev je neozdravljiva, zato jih je treba poklati, zakaj, če kateri tudi ostane, je krmežljav in žalosten ter zgrbančen hodi okoli. Nasprotno moreš rahitis odrasle perutnine zdraviti. Žival naj potem hrane dobi dovolj mineralnih snovi in vitaminov za tvorbo kosti. Poleg tega ji poskrbi za večji prostor ter dovolj gibanja na soncu in svežem zraku. Med hrano je treba pomešati kostno moko, mesno ali ribjo moko, mleko in sesekljano deteljo. Prejšnje čase se je dobil specialni preparat za zdravljenje rahitisa, takozvani »Vigatol«, ki je zelo bogat vitamina D.



Domači vrt



Veliki srpan ali avgust je mesec zadnjih setev. Zgodnja čebula je že zrela, zato jo poberejo s gred, te pa znova pognojimo s kompostom, jih preštihajmo ter obsejmo z belo spomladansko čebulo, z jesensko špinačo in z zimsko solato. Repo sejemo drugič, da je imamo v kuhinji vedno dovolj. Konec meseca sejemo še motovilec.

Čas je, da posadimo zimsko endivijo. Sadimo tudi še kolerabice in sicer modro špehovko in glavno solato, pariško ali pa braziljanko.

Zelena tvori običajno mnogo stranskih korenin. Da dobimo lep, debel, gladek gomolj, zemljo okrog gomolja odgrebemo, ter vse stranske korenine gladko ob gomolju obrežemo. Pustimo le šop spodnjih korenin.

Če paradižniku še nismo odrezali glavnega vrha, storimo to sedaj. Kumare obilo cveto, zato jim pridno zalivajmo, in sicer s toplo vodo. Ob vsakem pomanj-

kanju vode namreč cvetovi, pa tudi že nastavljeni plodovi, odpadejo. Isto lahko opazujemo pri fižolu. Zato tem rastlinam, ki od njih zdaj pričakujemo največ sadov, skrbimo za zadostno vlago. Letos sicer za vlago že ne bo preveč skrbi, vendar v peščeni zemlji po nekaj vročih dneh le manjka tega, za rast tako važnega činitelja.

Ne pozabimo pravi čas porezati dišavnice: majaron, timijan, prežiljko itd. Pravi čas žetve je tik pred cvetjem, ker je takrat rastlina najbujnejša, najbolj polna eteričnih olj, zaradi česar prav za prav dišavnice cenimo. Porežimo jih in zvežimo v šope ter posušimo v senci. Nato pa jih shranimo v vrečkah na suhem prostoru.

Kljub temu, da smo sproti pridno uničevali gosenice kapusovega belina, se mu je gotovo posrečilo na tej ali oni rastlini odložiti jajčka, da celo hube je opaziti. Zato je prav, da pregledamo zelje, po-

iščemo jajčka in bube ter jih uničimo. Zemljo okrog rastlin rahljajmo ter jo visoko prisujemo k stebelu.

Kumarice za zimo

Vložene kumarice.

Kako prav pridejo pozimi kisle kumare. Zato je prav, da si jih vsaka gospodinja nekaj vložiti. Podajamo dve navodili za vlaganje.

Na 1—1½ kg malih kumaric računamo 80 g soli, ½ l vinskega kisa, 100—200 g čebule in dišave kot klinčke, poper, janež in dr.

Kumare najprej dobro operemo v tekoči vodi, zdrgnemo z mehko ščetko, oplaknemo in zložimo na snažen prt, da se osuše. Nato jih denemo v skledo skupaj s čebulo, vse osolimo in pustimo na hladnem prostoru 10—12 ur. Od časa do časa vsebino pretrusemo. V tem času se nabere precej soka. Tega odlijemo, kumare dobro odcedimo, nato pa jih zložimo s čebulo in dišavami v lončeno posodo ali v steklene kozarce za konzerviranje. Kis je treba prekuhati, shladiti, nato ga vlijemo na kumare, ki jih potem postavimo pokrite na kak hladen kraj. Čez tri ali štiri dni kis zopet odlijemo, ga pre-

kuhamo, ohladimo in zopet vlijemo na kumare. Če ga je premalo, je treba dodati novega. Na tak način prekuhamo kis tri- do štirikrat v presledkih treh do štirih dni. Končno obtežimo kumare s krožnikom ali deščico, trdno zavežemo posodo ali pa zapremo s primernim pokrovom in shranimo na hladnem prostoru. Kis mora segati nekaj centimetrov preko kumaric.

Kisle kumare.

Na šestdeset kot dlan velikih kumar računamo 32 dkg soli, 6 l vode, ½ l kisa, nekaj listov višnje ali trte, 20 zrn popra, malo žlico gorčice, 10 klinčkov in precej čebule.

Kumare operemo v tekoči vodi, zdrgnemo z mehko ščetko, splaknemo in zbršimo. Lončeno posodo odložimo z listi višnje ali trte. Nato zložimo kumare v več plasti, vmes pa natresemo čebulo; dišave pa denemo v vrečko. Vodo, sol in kis prekuhamo in ko se shladi, vlijemo na kumare, tako da so čisto pokrite. Obtežimo jih s pokrovom ali krožnikom, posodo zapremo neprodušno in spravimo na hladen in zračen prostor. Če se čez nekaj časa nabere na vrhu plesnoba, jo odstranimo z žlico. Kumar ne smemo nikdar jemati iz posode z roko, ampak vedno le z lesenimi ali srebrnimi vilicami.



Pravilno pranje perila s pralnimi praški

Sedaj, ko nam manjka mila za pranje, bi morala posvečati vsaka gospodinja pranju perila posebno pozornost. Perilo je drago in v vojnem času tako rekoč nenadomestljivo. Zato je zelo važno, da ga z nepravilnim pranjem prehitro ne uničimo.

Mnogo bolj kakor v mirnem času, ko je vsega dovolj na razpolago, je predvsem sedaj važno: namakanje perila pred tako zvano »žetoc«. V ta namen namočimo na predvečer pred pranjem perilo v mlačni, poudarjamo mlačni, ne topli vodi, v kateri smo raztopile 1 zavitek praška za namakanje n. pr. »Vesela perica« (modri zavitek). Na 30 l vode se računa 1 zavitek tega praška. — Naslednji dan premencamo perilo v tej raztopini, ga ovijemo in damo v čeber ali pralno korito in polijemo perilo z vrelo raztopino praška »Ilirijac« (rdeči zavitek). Za to raztopino računamo 1 zavitek praška na 15 l vode, kar naj bo ta raztopina močnejša od one, v kateri se perilo kuha. V tej vroči raztopini »Ilirijac« praška temeljito zmencamo perilo, po možnosti potem valovitega perilnika, ovijemo perilo in ga nato tako rekoč do čistega splaknemo v čisti vodi. Šele potem pripravimo

v kotlu za kuhanje perila mrzlo raztopino »Ilirijac« praška (rdeč zavitek). Za to raztopino računamo 1 zavitek na 30 l vode. V tej toraj kuhamo nato perilo približno 15 minut. Perilo moraš dati v kotel za kuhanje v mrzlo raztopino, ker le na ta način pospešuje beljenje potom kisika.

Pudarjamo, da je poglavitno delo pranja perila opravljeno s pravilnim namakanjem. o čemer se je lahko vsaka skrbna gospodinja že sama prepričala, ker se samo s pravilnim namakanjem razkroji največji del nesnaga.

Silno kvarno za perilo je, ako ga kuhamo v kotlu, preden je bilo temeljito opravljeno delo namakanja in mencanja perila. V perilo, ki za izkuhanje ni bilo primerljivo pripravljeno, se namreč zažre nesnaga, kar povzroči, da postane perilo sivo namesto belo.

Ko je perilo izkuhan, ga moramo prvič izplakniti s toplo vodo, nato šele lahko z mrzlo vodo, ker se na ta način temeljiteje izpere.

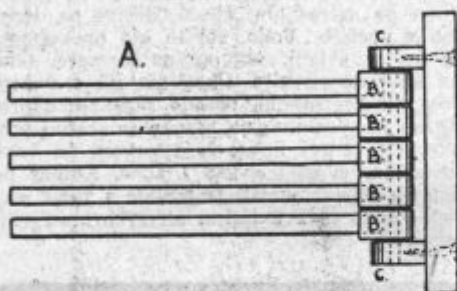
Gornji način pranja nam torej jasno priča, da lahko perilo v sedanjem času operemo tako rekoč brez mila, ako se pravilno poslužujemo praškov.

Pripomniti je še, da perilo, namiljeno z enotnim milom, ne sme ostati namiljeno

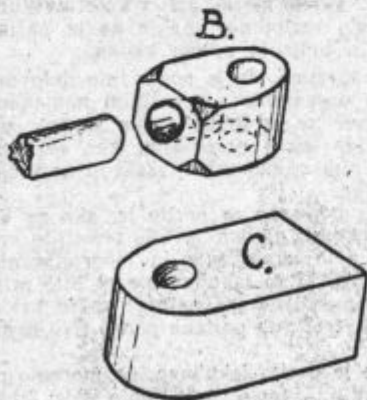
dalje časa kakor 1 uro, ker je prejedko in bi lahko povzročilo razkrajanje vlaken perila in s tem njegovo trganje.

Preprosta priprava za sušenje brisač

Vsaka gospodinja bo vesela praktične priprave za sušenje kuhinjskih brisač in krp, ki ne zavzame mnogo prostora. Dobi jo lahko v trgovinah, a tudi doma jo je mogoče z lahkoto narediti. Priprava ima pet ali več palic, na katere obehamo brisače in krpe. Dolge so 50 cm, debele približno dva centimetra. Poleg tega nam je treba enako število lesenih tečajev (slika B). Skozi navpično luknjo vtaknemo okroglo os.



Vsak tečaj ima še drugo luknjo, pravokotno od prve, ki je v premeru enaka debelini palic. V vsako teh lukenj vtaknemo po eno palico, ki jo pritrdimo s klejem. Nato pripravimo še dva kosa lesa v obliki, kot nam jo kaže slika C, ki ju pritrdimo na močno desko z vijaki kot je razvidno na sliki A.



Velikost in debelina deske, ki naj jo pritrdimo na zid in ki je na naši sliki narisana v prerezu, je odvisna od števila in dolžine palic. Kako sestavimo vso pripravo je lahko posneti s slike. Tečaje s palicami nanizamo na močno os, katere konce vtaknemo v luknje obeh kosov lesa (slika B)

pritrdjena na osnovno desko. Os na obeh koncih pritrdimo s klejem, tečaji pa se morajo z lahkoto vrteti okrog osi. Desko pritrdimo na primerno mesto v kuhinji na zid. Kadar priprave ne rabimo, pritismo palice k steni. Kadar pa hočemo obesiti nanje mokre brisače ali drugo perilo, jih razvrstimo v obliki zvezde ter imamo dovolj prostora za obešanje.

Da zaspimo...

Ce je človek zdrav in utrujen, se mu nikakor ni treba truditi, da bi zvečer takoj zaspal, ko se vleže k počitku. Toda ni malo ljudi, ki zvečer težko zaspijo ali ki se zbude ponoči in ne morejo več zaspiti. Če gre za resno bolezen, pa naj si bo živčna ali kaj drugega, tedaj more pomagati samo zdravnik. V drugih primerih pa si lahko vsaj nekoliko pomagamo. Splošnih navodil tu ni mogoče podati, ker je pač za vsakega človeka primerno kaj drugega. Kljub temu pa je neki holandski zdravnik zbral nekatera navodila, ki so od vseh neštetih najbolj primerna in imajo po dobjenih podatkih največ verjetnosti za uspeh.

Ta navodila so sledeča:

1. Zvečer ne jej težko prebavljivih jedi. Tudi ne večerjaj prepozno. Večerja naj bo po možnosti lahka in želodec naj jo vsaj p. ovehini že prebavi, preden greš k počitku.
2. Preden greš v posteljo, se postavi za nekaj minut k odprtemu oknu in dihaj globoko. Ko zažutiš, da te nekoliko mrazi, tedaj smukni hitro pod odejo. Prijetna toplota postelje ti bo kmalu priklicala spanec.
3. Upri pogled v kak svetel predmet, na primer v zvezdo, cestno svetilko, luč v sosednji hiši ali odsev v zrcalu. Glej to svetlo točko nepremično in kmalu te bo spanec premagal.
4. Vleži se kar mogoče udobno in začni zehati. Zehaš lahko tudi umetno, hote. Če pa si enkrat tako zazelhal, se bo tudi naravno zehanje kmalu pojavilo in spanec ni več daleč.
5. Misli na kak prijeten kraj v naravi, kjer bi zdaj rad bil in pa na kak prijeten dogodek iz vsakdanjega življenja. To zelo pomirja živce.
6. Če ne moreš zaspiti, misli si, da hočeš zopet vstati. Misli, da moraš zapreti okno in prižgati luč. To razmišljanje te v največ primerih dovede do tega, da odločno skleneš, da ostaneš v postelji in da nekako iz kljubovalnosti zaspíš.

Nekateri priporočajo štetje, a po mnenju zdravnika je to brezmiselno. Pač pa priporočajo, da ponavljamo kako pesmico, ki se je morda še spominjamo iz šolske dobe. Mnogi ljudje zaspijo, kakor hitro začnejo v postelji moliti. Zato pa nikakor ni priporočljivo čakati z večerno molitvijo, dokler ne zlezeš v posteljo.