



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943-XX

17. MARCA

ŠT. 11

VZGOJA

Svoboda in pokorščina

Rousseau je znan vzgojitelj iz 18. stoletja, ki je vnesel malo dobrega, a mnogo več zmede v novejšo vzgojeslovje. Bil je pridigar svobode in znano je njegovo geslo: »Nazaj k naravi.« Trdil je, da je vse dobro, kar izide iz rok Stvarnika in da se to dobro le v rokah ljudi izkvari. Otroka je tedaj treba čim bolj prepustiti samega sebi. S svojimi spisi je utrl novo pot liberalni vzgoji, to je stremljenju, naj se pusti otroku čim bolj in čim uspešneje uveljaviti svojo osebnost, svoje nadarjenosti in seveda — tudi svoje nagone. To stremljenje je napovedalo boj pokorščini in oblasti. Moskva je bila na primer med prvimi mesti, ki je osnovala »hišo svobodnega otroka«, v kateri naj bi se otrok počutil kar najbolj svobodnega in kjer naj bi bilo odstranjeno vsako nasilje in bi se uveljavljala le otrokova volja.

Prav tako svobodno vzgojo, da še več, skoraj božje češčenje otroka je hotela Ellen Key, ki je napisala knjigo: »Stoletje otrok«. Ne le, da kot Rousseau zagovarja otrokov odpor proti oblasti, dresuri in pokorščini, ampak po njenih nazorih celo otrok sam postaja oblast, okrog katere naj se sučejo starši, pokorno služeč mu.

Istočasno je v novo vzgojeslovno smer krenila Amerika. Vsi so upoštevali le voljo in posebnosti otroka, ter zahtevali prelom s starimi navadami, predvsem s pokorščino, ki da vzgaja le sužnje in upornike ter ni zmožna oblikovati svobodnega državljana svobodne države.

Ta novi val navdušenja je zajel Ameriko in vse evropske države. Prinesel je sicer marsikaj dobrega, še več pa slabega. Pedagogi so delali račun brez krčmarja. Prav kakor bi dolgo zadržani hudournik na mah epustili v nezavarovano dolino, v nelzgrajeno strugo. Upoštevali niso vseh mnogostranosti človeške narave, ki jih povzročajo dobra in slaba nagnjenja. V človeku eta bili, ata in bosta, dokler bo človeški rod živel, dve do cela nasprotni si strani: dobro in zlo. Svoboda enega dela zahteva brezpogojno zaslužnjenje drugega dela v človeški naravi. Kateri del naj torej dobi svobodo? Dobri ali

slabi? Ta nejasnost in pomanjkanje globjega poznavanja človekove bitnosti je povzročilo celo povodenj zmešanih in enostranskih mnenj. Medtem, ko je šola navajala na eni strani otroka na samoodgovornost, samodejavnost, samoodločbo, se je po drugi strani preveč ozirala na njegove muhavosti, razvade in nagone, kar vse naj bi pač pomenilo čim bolj demokratično vzgojo. Bile so šole, kjer so otroci sami izbirali učitelje, sami določali snov, ki se naj jo uče, določali dobo učenja in sploh delali vse po svoji glavi. S kislimi obazi so se jim učitelji pokoravali, če niso hoteli izgubiti svojih mest.

In posledice te svobodoljubne vzgoje? Rousseau niti svojih lastnih otrok ni mogel vzgojiti po svojih načelih. Prevzela jih je neka ubožnica. In drugod? Otroci so iz šole vestopali v življenje, ki se ni nič kaj oziralo na njihovo voljo. Ob vsakem koraku so se zaleteli v težave, so imeli posla s soljudmi, ki so morda vprav nasprotno hoteli od njih. Uveljavljenje enega je pomenilo propast drugega. Kako uravnati življenje, da bodo vsakemu uglasjene poti, po katerih namerava iti v svojem svobodoljubju?

Tu ni bilo druge pomoči, kot: pot nazaj. In so šli iz ene pretiranosti v drugo. Prav tisti, ki so najbolj zagovarjali neomejeno svobodo, so jo svojim državljanom prvi vzeli in zavihteli »nagajkoc«, ki je začela udrihati po svobodoljubnih hrbtih.

Kaj pravi k taki svobodi globokoverni vzgojitelj Foerster?

»Tudi verski nazor o življenju nikakor ne zanika dobrega in plemenitega v človeški naravi, a ve, da se ta plemenitost reši le, če upoštevamo tudi brezdanko šibkost in zlobo, ki leži v naši naravi. Človek potrebuje pretresujočih opominov, da ne pozabi na svoj plemeniti izvor. Če smo komu pred nekaj leti posodili deset lir, ne pozabimo, na naš duhovni izvor pa kaj brž pozabljam. Človek je pač od rojstva nesrečno dvostransko bitje, tega dejstva še tako lepo klepetanje »o svobodi« ne bo spravilo s sveta. Vsi modreci sveta so si pač v tem edini. Stara egiptovska sfiga kliče in veliki nemški pesnik v svojem delu vzklika: Daš si mi tudi tovariša,



Domači vrt



Vrtnarska dela v sušcu

Sušec je mesec, ko se z vso čez zimo nabrano silo zakadimo na vrtno delo. Vsi načrti, ki smo jih snovali, morajo biti zdaj izpolnjeni bodisi glede nabave semen kakor tudi glede obdelovanja. Kjer je bila zemlja že jeseni globoko preštihana in zagnojena, zadostuje zdaj, da jo le nekoliko prekoplamo in pograbimo. Na prosto sejemo: »nanteško« korenje, peso »rdeča krogla«, špinado »danaki kralj«, enoletni orjaški črni koren, »žitavsko« čebulo za vzgojo čebulčka, mangold, berivko in rezivko, kraljico maja, redkvico »zgodnji čudež« in belo »ledeno svečo«, grab »saxa«, milansko zgodnjo okroglo repo, por »elonc« in razne dišavnice — majaron, timijan, prežljiko itd. Glede setev še in še toplo priporočam setev v vrste in ne na široko, ker se dá tako prostor mnogo bolje izrabiti. Poleg tiste vrtnine, ki pozno vzkali, posejemo hitro kaleče seme — redkvico, solato. Tako je omogočeno okopavanje, ker so posejane vrste dobro vidne. Čebulček in šalotka se dobro razvijata le tedaj, če ju posadimo plitvo.

Proti koncu meseca sadimo na prosto že cvetačo, zgodnje belo in rdeče zelje, ohrovt. Glede na izredno milo vreme lahko sadimo tudi že zgodnji krompir.

Rabarbaro lahko kar prisilimo, da požene mehka stebila. Čez rastlino pokrijemo namreč lesen zaboj ali prazno leseno posodo za rože ter jo obujemo z gnojem. Pod to odejo se kmalu razvijejo nežno rožasti peclji, ki dajo kuhani izborni kompot. Seveda je treba vsako leto drugo rastlino siliti, sicer ena in ista preveč oslabi.

Grede s špargljem pognojimo. Ko je zemlja dovolj osušena, jo pograbimo v grebene, rahlo pritiskamo, da je zemlja povrhu gladka. Tako opazimo vsak poganjek, še preden pokuka iz zemlje, ker zemljo rahlo dvigne. Saj vemo, da je špargelj okusen le, dokler je bel in mehak. Zato porežemo vse poganjke, preden pokukajo na dan. Važno je, da režemo prav vse poganjke, tudi tanke in krive, ki jih zavržemo. Ti poganjki bi koreninam le po nepotrebnem jemali hrano ter bi dali špargljeveemu brošču primeren prostor za odlaganje jajčec. Da naredimo lepo raven greben, napnemo po sredi grede vrvico ter jo z obeh strani prispamo z zemljo

Višina grebena naj pri mlajšem nasađu ne presega 30 cm. Pri starejšem — ko korenine niso tako globoko v zemlji — je greben lahko nekoliko višji. K negi šparglja spada tudi pletev. Pri tem pulimo plevel iz zemlje, ne da bi okopavali, kajti z motiko kaj lahko zlomimo poganjke. Po vsaki pletvi seveda zemljo spet lepo pritiskamo, da je gladka.

Kako špargelj pravilno režemo? Takoj, ko opazimo po poganjku dvignjeno zemljo, poganjek oddelamo. Nato s kazalcem in sredincem sežemo ob poganjku v zemljo ter jo toliko odgrnemo, da točno vidimo poganjek. Šele nato ga odrežemo, in sicer čimbolj ob koreninah. Pazimo, da ne poškodujemo korenin! To bi namreč povzročilo, da se začno delati drobni poganjki. Če pa pustimo predolg poganjek nad korenino, začne ta v zemlji gniti in sčasoma začno gniti tudi korenine. Pri rezanju nastalo luknjo seveda lepo pokrijemo in zemljo spet pritlačimo. V ta namen je najprimernejša desčica, ki ima na eni strani priboito letev, za katero držimo (podobno imajo zidarji za glajenje zidu). Nož za rezanje špargljev mora biti seveda oster, da res odreže in ne razcefra poganjka.

Špargelj sicer v prehrani ni tako važen, kakor marsikatera druga vrtnina, vendar ga ne smemo popolnoma zapustiti. Nudi nam namreč precej lahko prebavnih beljakovin in celo vrsto rudninskih soli, ki so za naše telo velike važnosti. Poleg tega pa med grebene lahko posadimo še kaj drugega, n. pr. nizek fižol, da je prostor bolj izrabilen.

Posebno skrb posvečamo toplim gredam. Vse naše prizadevanje je v tem, da vzgojimo močne, kratke sadike. Tople dni zračimo. V toplih opoldanskih urah okna sploh odstranimo. Zalivamo z vodo, na soncu ali v topli gredi segreto. Pazimo, da se rastlinje ne zgosti preveč ter pravočasno pikirajmo. V toplo gredo sejemo še zeleno, paradižnik in papriko.

Tudi setve v zabojčkih skrbno negujmo. Pazimo na to, da imajo dovolj, a ne prevlažno zemljo, da so na svetlem in toplém prostoru. Tudi te sadike presajajmo takoj, ko se zgoste.

Na prosto sadimo solato majniško kraljico, in sicer tako, da ostane med dvema vrstama solate na gredi precejšen prostor, kamor malega travna posadimo paradižnikove sadike. Prav tako sadimo tudi kolerabico ali kako drugo zelenjadno sorto, ki se brž razvije in dá nato prostor vmes sajenemu glavnemu sadežu. Ko pobereмо solato oziroma kolerabico, ostane na gredi torej kot glavni sadež še paradižnik. Znano je, da preneee solata nekaj stopinj mraza brez posebne škode — čeprav tudi zemlja nekoliko zmrzne. Kolerabice pa nasprotno brž uidejo v cvet,

ki me mrzlo in predrzno ponižuje samega pred seboj.

Kdor pa se nikoli ni učil pokoravati se svojim dobrim navdahom, svojim predstojnikom in Bogu, ta tudi ne bo nikoli sam dober zapovednik in vzgojitelj.



PERUTNINA IN KUNCI



Race v sušcu

Ker je rasa nezaneeljiva valilka, podložimo račja jajca raje kokliji ali puri. Kokliji nasadimo 8—10, puri pa 15—18 račjih jajc. Račice se izvale v 27—29 dneh, v mrzlem času pa šele v 30—31 dneh. Osmi dan po nasaditvi pregledamo jajca proti močni luči, da ugotovimo, ali so oplojena. Neoplojena odstranimo. Zadnji teden jih vsak dan orosimo s postano mlačno vodo in z razpršilnikom. Tako omogočimo račicam, da se laže in hitreje izkobacajo iz trde lupine. Izlegle račice pustimo pod koklijo, dokler se vse ne izvale. Prav zaradi nezadostne vlage se kaj pogosto dogodi, da zaostanejo posamezne živalice v lupini in se zaduše. Izlegle živalce ne potrebujejo 1—2 dni nobene hrane, niti pijače.

Ker račice niso preveč občutljive, jih lahko vzrejamo tudi brez koklje, le skrbeti moramo, da so v prvih dneh na toplem (26 do 28° C). K vodi jih spuščamo šele 14 dni stare. Najbolje storimo, če jim pripravimo plitvo posodo z vodo kar na dvorišču. Ker je rasa izredno požrešna in izrazita mesojedka, se račjereja izplača posebno tam, kjer je dovolj vodne paše, t. j. ob ribnikih, potokih in močvirjih, kjer najdejo živalce dovolj mesne hrane. V prvih treh tednih jih krmimo vsaki dve uri, pozneje trikrat na dan. V začetku jim dajamo ovsene žgance ali pa žgance iz zdroba, zamešane s posnetim mlekom in mlačimi, zrezanimi koprivami, regratom ali tra-

ne da bi naredile glavico, če jih je v rasti zajel mraz.

Vrtnice in trajnice odgrnemo in obrežemo mrtev dele. V toplo gredo ali v zabojček lahko sejemo astre, zajčke, klinčke, skabijoze, cinije in druge cvetlice. Travnato površino očistimo, pograbimo in pognojimo. Tudi poti je treba izboljšati, tako da imajo dober odtok vode ob deževju, da se brž osuše. Če bomo poskusili s travnatimi potmi, jih pripravimo tako, kakor je v prvi letošnji številki omenjeno.

Marsikdo bo letos gnojil z umetnim gnojem »Samkalom«. Je to mešanica fosfornega, kalijevega umetnega gnojila in kostne moke, ki nadomešča dušičnato gnojilo čilaki soliter. Ker kostna moka potrebuje dalj časa za razkroj in učinek, gnojimo s tem gnojilom lahko že kakih 14 dni pred saditvijo. Ko štihamo, potresemo pred grabljenjem nekoliko gnojila po površini, nato pa ga z grabljami plitvo zagrebemo v zemljo. Globoko ne sme priti, ker ga že tako dež vedno globlje spira. Na 100 m² potrebujemo 6 kg »Samkalat«.

vo. Od drugega tedna dalje jim že lahko dajemo žgance iz ječmenovega zdroba, vedno pomešane s sesekljano zelenjavo. Štiri tedne stare račice krmimo tudi že lahko z žganci iz krompirja in otrobov ali krmne moke. Če je le mogoče, pomešajmo v krmno mesne ostanke. Od petega tedna dalje jim dajemo mešanico iz dveh delov ječmenovega zdroba, dveh delov ovsenega, enega dela otrobov, enega dela kuhanega krompirja in enega dela mesnih odpadkov ali pa krmne moke. Račice rasto jako naglo. Deset tednov stare izgube mah in dobe perje. Takrat nam dajejo že izdatno in zelo fino pečenko.

Kako oskrbujemo breje kunčje samice

V svečanu kuncerejec navadno začne pariti svoje živali. Ako ostane samica po oplemenitvi breja, opazimo na njej po nekaj dneh svojevrstno nemirnost. Navadno premetava in grize seno in slamo. Prej krotka žival postane nemirna, renči, če se ji približamo in celo grize. Seveda niso gornji znaki vedno dokaz, da je samica oplojena, ker jih pri marsikateri živali ni opaziti.

Značilno pa je, da si samice, ki niso bile uspešno oplemenjene, že po štirinajstih dneh parenja pripravljajo gnezdo in ga nastiljajo z dlako, ki si jo pulijo na trebuhu. To vedno dokazuje, da samica ni breja. Da pa ne čaka rejec mladičev mesec dni po nepotrebnem, pripusti samico ponovno k samcu. Ako se samica samcu umika, cvili in celo grize, je to dokaz, da je oplojena. Ako torej žival po štirinajstih dneh ne pripravi gnezda, je bržkone ostala breja že pri prvi plemenitvi.

Breje samice je treba čim pazljujeje oskrbovati. Predvsem je treba paziti na enago. Živalce v temnih, malo zračnih, zatohlih in nesnažnih hlevčkih kaj kmalu napade kaka nalezljiva bolezen. Hlevčke je zato treba vsaj dvakrat na teden temeljito osnažiti. Ker je breja samica občutljivejša, pazimo, da ni v hlevčku prepiha in da je vedno sveže nastlan. Brejo samico namestimo v hlevček, ki je na sprednji strani do polovice obit z deskami, ker si samica uredi gnezdo v temnejšem kotu. To velja zlasti tam, kjer ni gnezdišče ločeno. Nekateri rejci tudi pripravljajo gnezdišče pod primerno velikim zabojem, ki ga postavijo v hlevček. Kadar hlevček čistimo, ne kaže dvigati živali iz kletke, saj se sama umakne v oddeljen prostor. Ako pa ne moremo drugače hlevčka očistiti, samico previdno tako dvignemo, da jo prime-mo za tilnik, z drugo roko pa pod truplom

ter začasno položimo na primeren kraj. Za uhlje ne smemo živali nikdar dvigati.

Poleg snage je važna tudi prehrana. Navadno krmimo kunce dvakrat na dan, zjutraj in zvečer, vedno ob določeni uri. Krmiti jih moramo z dobro in zdravo hrano. Pri tem ne mislim niti na kakšno močna krmlila, ki jih je danes težko dobiti in bi z njimi žival tudi preveč opitali. Preobilno ne smemo krmiti zlasti brejih samic, ker opitane samice navadno povzročijo in skote mrtve mladiče.

Krmiljenje se ravna po hrani, ki jo imamo poceni na razpolago. S čim krmimo kunce? Zjutraj jim damo seno in korenje, zvečer krompirjeve olupke, pomešane z otrobi odnosno krmno moko, pest ovsu in zelenjavo. Zamešana krma bodi drobljiva kot žganci in ne preveč vodena. Brejim samicam ne dajmo preveč zamešane brane, ki jih debell in masti. Le dva do trikrat na teden jim

smemo dajati mehko zamešano krmo. Skrbimo za čim večjo spremembo v hrani. Tudi ne pozabimo dati vsak dan živalim svežo pitno vodo.

Živalce varujmo preprihal. Hitre toplotne spremembe dolgočsem zelo škodijo in povzročajo nevarna prehlajenja. Vendar sta svež zrak in svetloba poleg prehrane in snage najvažnejša pogoja uspešne kunčereje.

Ko se bliža čas skotitve (t. j. po 31 dneh), je treba brejim samicam posvečati še prav posebno pažnjo. Kaj pogostokrat namreč opazimo, da v zadnjih dneh žival zelo malo žre. Zato pazimo, da ne zastaja hrana v koritcih. V zimskem času hrana lahko zmrzne in je potem strup za žival. Zato tudi glejmo, da ima žival v jaslilih vedno zdravo in suho seno, ki urejuje prebavo. V zamešano krmo tudi dajmo dvakrat na teden po ščepec poklajnega apna.

DOM

Čevlji v rokah

Kdaj neki imamo čevlje v rokah? Kadar čevlje obujemo, sezuvamo ali jih snažimo. Marsikdo ne ve ali pa ne pomisli na to, da je treba čevlje kupovati predpoldne. Zakaj pa ravno predpoldne? Ker so tedaj naše noge manj utrujene in zato manj občutljive pri pomerjanju. Ker je za par čevljev treba lepo število pik in kar precej denarja, moramo pač paziti na to, da bo čevljev ustrezal našim željam, da se nam bo podal, da se bomo v njem dobro počutili in da ostane dolgo časa tak, kakršen je takrat, ko ga kupimo. Seveda pa je za to potrebno, da tudi mi ravnamo s čevlji obzirno in jih skrbno negujemo.

Zelo važna potrebščina za nego čevljev je kopito. Ne da bi morali imeti za vsak par čevljev posebna kopita, pač pa moramo vtakniti kopito v čevlje ko jih sezujemo in so še topli ter je usnje še mehko. Če so čevlji od znotraj vlažni, ovijemo kopito z mehkim časopisnim ali drugim papirjem, če pa so premočeni od dežja, jih natlačimo s papirjem, ki ga pa moramo od časa do časa premenjati. Bržkone je že vsakomur znano, da čevljev ne smemo nikdar sušiti ob ognju ali ob odprtem oknu. Kopito naj ostane v čevljih toliko časa, dokler niso osušeni, da se umazanija ne skrrije po gubicah, kjer pozneje usnje začne pokati.

Prah in blato je treba vedno temeljito odstraniti s ščetko. Zelo umazane čevlje smemo od časa do časa izmiti z gosto milnico, seveda ne preveč pogostokrat. Loščilo namažemo navadno s krpo, ne s ščetko. Nikakor ne smemo pozabiti, da je treba tudi krpe in ščetke za snaženje čevljev čistiti in od časa do časa prenoviti.

Za črne čevlje uporabljamo črno loščilo, za barvane pa belo. Za lakaste čevlje uporabljamo tudi belo kremo ali pa kremo po-

sebne vrste. Lakastih čevljev ne smemo hraniti na preveč mrzlem kraju, da usnje ne razpoka. Boljše čevlje, ki jih uporabljamo le bolj po redko, vtaknemo v vrečice, ki smo jih naredile iz starih svetlih nogavic.

Koliko časa bodo naši čevlji lepi in trpežni, to je pač odvisno od tega, koliko pazimo nanje. Posebno dandanašnji je to vprašanje zelo važno.

Nasveti za dom

Svileno blago se spet lepo svetli, če narahlo drgnemo s špiritom, še vlažno zvijemo skupaj in nato zlikamo z ne preveč vročim likalnikom.

Tanke svilene nogavice postanejo trpežnejše, če še nove pustimo ves dan v mrzli vodi, nato vodo iztisnemo in jih izplaknemo še enkrat v mrzli vodi, ki smo ji dodali nekoliko kisa. Končno jih posušimo na senčnem in zračnem kraju.

Pletene volnene jopice, ki so se preveč raztegnile, dobijo zopet prejšnjo obliko, če jih namočimo v vroči vodi, nato pa še v mrzli.

Svilenih dežnikov ne smemo nikdar sušiti, kadar so mokri tako, da jih popolnoma odpremo. Če je blago preveč napeto, se hitreje raztrga.

Moški klobuki se ne prepotijo tako kmalu, če podložimo notranji rob klobuka s stanjolinim papirjem.

Uvela jabolka postanejo spet kakor sveža, če jih čez noč pustimo v vodi in nato posušimo s suho krpo.

Če se kaka jed prismodi, neprijeten okus in duh tako odstranimo, da jo prelujemo v drugo posodo in pristavimo k ognju. Nad posodo razgrnemo bel prt, na katerega natresemo debelo plast soli. Sol pritegne nase ves neprijeten okus. Če je jed močno prismojena, moramo sol prenoviti.