



GOSPODINJA IN MATI

Leto 1942-XX

25. marca

Štev. 13

DOM

Gospodinja je preveč obremenjena

Ko se zjutraj družina razide po delu na polje, v tovarno, v šolo, ostane gospodinja sama doma. Toda njeno razpoloženje je pogostokrat vse prej kakor veselo. In kako tudi: ne! Miza je vsa polita s kavo, skodelice in lončki so vse povsod, v spalnicah so postelje razmetane, obleka leži po vseh kotih, umazani čevlji ležijo pod posteljo. Povsod je, kakor da bi divjal vihar. Več ur neumornega dela bo treba, preden spravi vse spet v red.

In to se ne godi le včasih, ampak dan za dnem leto za letom odkar si je ustvarila dom. V začetku se je jezila, opominjala, celo prosila. Ko je končno spoznala, da vse skupaj nič ne pomaga, se je pač vdala v svojo usodo in molče se muči dan za dnem, dokler se ne bo nekega dne pod bremenom zrušila.

Ali temu ni mogoče odnehati? Kdo je kriv, da se mora gospodinja tako mučiti, ko za to svoje enolično, neprestano delo niti ne žanje nobene hvaležnosti, saj se zd. vsem, da pač mora tako biti. V veliki meri je gospodinja temu sama kriva. Sama bi bila morala svoje otroke tako vzgojiti, da bi jih, ko so dorasčali, počasi pritegnila k delu. Naučiti bi jih bila morala, da bi ne čakali samo, da jim bodo drugi stregli, ampak da morajo tudi sami drugim pomagati. V poznejših letih je težko posamezniku vcepiti to miselnost.

Otrokom bo v veliko korist in materi bo prihranjenega mnogo truda, če jih bo že v zgodnji mladosti navadila na red in na to, da si bodo znali sami postreči. Ne samo deklice, tudi dečki morajo pomagati materi in jo razbremeniti. In to ne samo včasih, če se jim ravno zljubi, ampak stalno in po čisto določenem redu. Ne smejo pri tem misliti, da storijo materi kakšno uslugo pač pa, da je to njihova dolžnost. Če bi vsak družinski član svoje stvari sam pospravil, koliko dela bi bilo prihranjenega materi! Saj ni treba mnogo več časa in truda, da obleko spraviš lepo, v omaro, kakor pa, če jo vržeš na stol

ali celo na tla. Tudi posteljo je mogoče pospraviti v nekaj minutah. In takšnih malenkosti, ki jih je mogoče opraviti mimogrede, je v hiši vse polno, gospodinja pa vzamejo ogromno časa in jo predčasno izčrpajo.

Za pridne roke

Pletena bluza

Volne potrebuješ za to bluzo 25—30 dekagramov. Pripravi si kraj.

Sprednji del: Nasuj 101 petljo. Do višine 1,5 cm pleteš izmenoma eno desno obrnjeno in eno levo. Potem začneš delati vzorec: 5 desnih, potem oviješ nitko, snameš naslednjo petljo, ena desna, potem spraviš petljo, ki si jo snela, preko zadnje. Sledi 7 desnih, potem oviješ spet nitko, snameš eno petljo, nasledajo pleteš desno in spraviš petljo, ki si jo sa-





mo snela, preko te. Potem ponoviš še trikrat po 7 desnih in luknjico. Sledi 13 desnih, naslednji dve petlji združiš v eno, potem oviješ, 7 desnih, luknjica, še trikrat po 7 petelj, luknjica in končno še 5 desnih. Naslednja vrsta same leve. Tudi ovito nitko pleteš tako. V vsaki naslednji desni vrsti narediš luknjice za eno petljo bolj na levo, na drugi polovici pa bolj na desno.

V višini 25 cm začneš drugi vzorec: 2 desni, luknjica, 3 desne, luknjica. Tako ponavljaš do konca. Druga vrsta same leve. Tudi ovito nitko pleteš tako. Ti dve vrsti ponavljaš še petkrat. Toda luknjice pomakneš v vsaki vrsti na desni strani za eno petljo bolj na levo, na levi polovici pa bolj na desno. Srednjih 19 petelj pleteš desno. Od višine 25 cm naprej pleteš sprednji kos v dveh delih. Desni polovici dodaš še novih 17 petelj za podlogo, kamor boš prišla gumbe. Naslednjih 12 vrst vzorca delaš luknjice v nasprotni smeri. Glej sliko! Za odprtino pri rokavih snameš najprej na vsaki strani po 6 petelj, potem še 2.

Zadnji del pleteš prav tako kakor sprednjega, le da na zgornjem delu ni treba puščati 19 desnih petelj, kakor spredaj. Vzorec rokavov je enak vzorcu zgornjega dela bluže. Glede oblike je pa ravnanj po kroju.

Za ovratnik nasnuješ z drobnejšimi petilkami 106 petelj. Pleteš izmenoma eno desno in eno levo do višine 4 cm. Potem 1 cm z debelejšimi petilkami, 14

petelj na obeh koncih pleteš še za višino 2 cm. Srednjih 78 petelj pa zaključiš, ne da bi pletla naprej. Končane dele sešiješ.

Nasveti za dom

Posodo je treba pomivati v dveh vodah: najprej v sodi, potem pa še v čisti vodi. Marsikatera gospodinja pomiva samo v eni vodi: seveda ni potem nič čudnega, če mora imeti vsak dan novo brisačo za posodo. Nekatere, posebno kmetške gospodinjice ugovarjajo, češ da če je soda v vodi, ne morejo pomij porabiti za prašiče. Tudi temu je prav lahko odpro-moči. Vsako posodo, na kateri je še kaj ostankov jedi ali maščobe, splakni s toplo vodo, to porabi za pomije. Potem pomij posodo z vročo vodo, kateri si dodala nekoliko sode, končno pa jo splakni še s čisto vodo, ki pa mora tudi biti vroča, da se posoda prej osuši; in ti je ni treba toliko brisati. Seveda ne sme voda biti tako vroča, da bi porcelanasta posoda v njej razpokala.

Citrone ohraniš, če jo vržeš v kozarec vode in vodo vsak dan menjaš. — Ali pa jo položiš z narezano stranjo na krožnik, kjer je nekoliko kisa.

Če so vložena jajca postala neokusna, jih lahko popraviš na sledeč: način: Mrzlo vodo pobarvaš precej temno s kalijevim hipermanganom; vanjo daš jajca in jih pustiš tam 3–6 minut. Potem jih vzameš ven ter osušiš, deneš v košaro in postaviš na odprto okno na sonce. Jajca morajo ležati drugo poleg drugega, ne pa drugo vrh drugega. Vsak dan jih enkrat obrni. Drugi dan jih deni v to vodo in potem spet na sonce. Tako ponavljaš ekot 8 dni. Jajca bodo spet dobra kakor sveža.

Če ima mleko neprijeten duh ali slab okus, je vzrok največkrat pomanjkanje snage pri molži. Mlečna živina mora imeti suho in snažno ležišče. Pred molžo je treba vime oprati z mlačno vodo in obrisati s snažno brisačo. Tudi golido je treba vsakokrat po uporabi skrbno pomiti z vročo vodo in sodo. Sme se uporabljati le za molžo in za nič drugega. Kdor molze, si mora pred molžo umiti roke z mlačno vodo in obrisati s čisto brisačo. Nobeno hranilo ni tako občutljivo, kar se tiče snaznosti, kakor mleko.

Oljnatе slike se najlepše očistijo z gobo, namočeno v topli vodi. — Pozlačene okvirje pereš z mrzli milnici in potem drgneš z mehko volneno krpo. Razne druge okvirje čistiš z oljem in vato. Če so okvirji umazani od muh, jih drgneš s čebulo, potem še s sukneno krpo.

Včasih in dandanes

Telesno perilo, ki ga nosimo neposredno na koži, je lahko barvasto ali čisto belo. Konec prejšnjega stoletja so nekatere države prepovedale tovarnam izdelovati barvasto blago za perilo, ker so tedaj barvali blago z barvami, ki so imele škodljive primese, na primer arzenik, kar je mnogokrat povzročilo težke kožne bolezni ali celo zastrupljenja. Danes je seveda kemija tako napredovala, da je tudi barve napravila neškodljive, predvsem pa je tudi način barvanja izboljšal, tako da blago za perilo navadno ne gubi barve pri pranju. Zato je danes barvasto perilo spet močno priljubljeno. Tako nosimo srajce in spodnje hlače v vseh mogočih barvnih vzorcih. Splošno mnenje je, da se barvasto perilo manj umaže, kakor belo. Resnica pa je, da se prav toliko umaže kakor belo, le da se umazanija na barvi manj opazi. Zato naj tisti, ki nosi barvasto perilo, nikar ne misli, da ga je treba manjkrat prati ko belo.

Iz kakšnega blaga naj bo telesno perilo? Volna, svila, platno ali bombaževina? Zdravstveni razlogi govorijo najbolj za platno, kajti dokazano je, da platno najmanj sprejema razne bacile vase. Deloma ima to lastnost tudi še bombaževina, a najmanj primerna je v tem oziru flanela, ki je nekako na sredi med bombažem in volno, in pleteno triko perilo. Volna je ugodna pozimi, ker nas najbolj obvaruje mraza, a poleti je priporočljiva tistim, ki se mnogo pote. Sicer ni navada poleti nositi volnene srajce, a dobe se posebno lahke, le za poleti redko pletene volnene tkanine, le dražje so ko bombaževinaste.

Svoj čas je bilo pri višjih slojih v modi le spodnje perilo iz prav tankega belega, pristnega platna, a kmetje so nosili srajce in spodnjice iz grobeja, beljenega platna. Danes, ko platna ne dobiš, oziroma je za večino ljudi predrago, nosimo perilo iz bombaževine in triko blaga ter umetne avile, ki je ali belo ali barvano. Najbolj priljubljeno je dnevno telesno perilo iz triko blaga v raznih barvah, zlasti pri ženskah, medtem ko je moško perilo bolj v enotni, oziroma beli barvi. Nočne srajce pa so pozimi iz flanele, ki je toplejša, a poleti iz raznih bombaževinastih snovi.

Kolikokrat moramo menjati telesno perilo? Navadno enkrat na teden, in sicer v soboto. Ob sobotah zvečer imamo več časa, da se počenoma umijemo in si pripravimo sveže perilo za nedeljo zjutraj. Ta lepa navada, preobleči se v soboto, oziroma nedeljo zjutraj, je pa tudi nastala iz prvotnega namena, da na duhu in telesu snažni preživimo Gospodov dan.

Razen enkrat v tednu se moramo po potrebi preobleči tudi med tednom, če smo se pri delu zelo umazali ali pa če smo prišli od dežja ali pota premočeni domov. Nič ni bolj nezdravo, kakor v prepotenem perilu hoditi okrog ali celo pri miru sedeti. Ne samo da si lahko nalezemo lep prehlad, tudi perilu pot močno škoduje, ker razkrajja tkivo. Prepotenega perila ne smemo posušiti in spet obleči, ampak ga moramo, če je drugače čisto, vsaj v mlačni vodi ožeti in v mrzli izplakniti, da izperemo pot.

Naše babice in stare tete nosijo še po več, okrog pasu gosto nabranih spodnjih kril. Navadno eno iz lažjega, drugo iz težjega blaga. Pozimi rade nosijo spodnjice iz težke rdeče ali temnomodre flanele. Seveda so te spodnjice dolge kakor gornje krilo, navadno do peta. Pri narodnih nošah pa imajo žene in dekleta bele spodnjice iz tenkega domačega platna ali bele kotenine z bogato okrašenimi robovi iz ožjih ali širših čipk. Ta krila so morala biti svojčas trdo naškrobana in so bila za spoznanje daljša od vrhnjega, da so se pri vsakem koraku in okretu morale videti čipke, ko je nositeljica dobesedno žumelac mimo občudujočih gledalcev.

Namesto srajce stare ženske po kmetih še nosijo »ošpeteljnice« ali nekakšne spodnje jopice v obliki bluze, ki je gosto nabrana okrog vratu in se zapenja le pri vratu z enim ali dvema gumboma. Dolgi rokavi so gladki in ožji, le za narodno nošo široki in gosto nagubani okrog zapestja ter okrašeni s čipkami.

Tako perilo ni niti več praktično niti zdravo. S predolgimi krili so ženske pometale ves prah in blato, posebno kadar so morale hoditi po stopnicah. Ob deževnem vremenu je lahko samo enkrat oblekla čisto spodnje krilo in že je bilo vse blatno in zamazano, ko se je vrnila. Ker pa za pranje vsak dan ni časa, si lahko mislimo, koliko nesnage se je v več tednih nabralo. Spodnja krila so ženske že zato menjavale le v daljših razdobjih, ker je bilo dosti več dela z njimi, kakor z današnjim lahkim in kratkim perilom, zlasti še, če je bilo treba krila naškrobat. Tako sem nekoč brala o ženski (pa ne iz naših krajev), da je za svojo narodno nošo potrebovala dvanaest spodnjih kril, ki jih je oprala le na vsakih reči in piši petnajst let!

Tudi z zdravstvene strani niso taka spodnja krila preveč umestna, ker so se ženske le prerade preveč pritegovale okrog pasu, kar pa je sila nezdravo za notranje dele telesa.



PERUTNINA



Opravki za danes in jutri

Zdaj je čas. Kdor si hoče priskrbeti jajčec, ki bodo v jeseni začele nesti, ko bodo stare kure prenehale, mora nasaditi kokliam v marcu in aprilu. Kdor ima res odlične nesnice in preizkušenega petelina, naj podloži njihova jajca sedaj v zgodnji spomladi in naj ne čaka na poznejši čas. Ako pa vaše kokoši slabo nesejo, morda samo do 120 jajc na leto, je bolje, da kupite valilna jajca pri priznanih perutninarjih oziroma v kakem kokošjerejskem selekcijskem središču, kjer vzrejujejo dobre, čistokrvne plemenske kokoši. Valilna jajca rjavih štajerk, ki so za kmečke razmere najboljše gospodarske kokoši, dobite po znižani ceni pri kmetijskem oddelku Visokega komisariata. Seveda je treba jajca pravočasno naročiti pri občini.

Jajca za valjenje. Valilna jajca morajo biti sveža, t. j. ne nad 14 dni stara. Čim bolj sveža so, tem zanesljivejši je valilni uspeh. Jajca, ki ste si jih nabavili od drugih, morate prenesti previdno domov. Nikakor se ne smejo na vožnji pretresti, ker se s stresenjem potrgajo vezi, ki drže rumenjak v sredini jajca. Preden jih nasadite, morajo vsaj en dan mirovati. Jajca domačih nesnic označite z datumom, kdaj so bila znesena ter jih shranite na hladnem in ne presuhem prostoru. Vsak dan jih je treba obrniti. Valilna jajca ne smejo biti preveč podolgovata, pa tudi ne preveč okrogla. Biti morajo 60—63 g teška, čista in brez najmanjših razpok. Njih lupina mora biti popolnoma gladka in bela (pri štajerkah). Jajca s hrupavo in obročkasto lupino, predrobna oziroma izredno debela (ki imajo največkrat 2 rumenjaka) niso za nasad. Tudi onesnaženih jajc ne kaže podkladati. Umivati jih namreč ne smemo, da ne uničimo fine voščene plasti, ki obdaja jajce.

Zanesljive koklje. S kokljami je v tem času velik križ. Ko jih ne bomo potrebovali, jih bo na pretek. Zdaj pa jih je težko dobiti. Mlade kokoši niso preveč zanesljive valilke. Ako je le mogoče, nasadimo le starejšim živalim, ki so se že v prejšnjih letih odlikovale kot zanesljive matere. Koklija, ki namerava obsedeti, poseđa v gnezdu in napopiri perje, če se ji približamo, in ako jo dvignemo z gnezda, ga zopet kmalu poišče. Kdor pa ima puro, jo lahko vsak čas prisili sedeti, dokler seveda sama ne nosi. Puro položimo na gnezdo, v katerega dene mo 3—5 jajc, nakar poveznemo nanjo kožaro tako nizko, da je prisiljena sedeti na jajcih. Vsako drugo jutro jo dvignemo, da se nasiti, napije in otrebi. Po 4 do 5 dneh že

lahko spoznamo, ako namerava obsedeti. Nato ji odvzamemo jajca in ji podložimo prava valilna. Lahko nasadimo kokošja (22 do 25), račja (15—18), purina (16—18) ali pa gosja jajca (10—12). Pura vztrajno in rada vali. Tudi nam vali dvakrat in tudi večkrat zaporedoma. Boljše velilke ko enoletne mladice, so dvo- in večletne pure. V krajih, kjer imajo volilni stroj, oddamo valilna jajca v valjenje in piščance izročimo v varstvo kopunu, ki je kaj zanesljiv vodnik kurjega naraščaja in rad prevzame materinske dolžnosti. Zvečer mu podtaknemo 3—4 enodnevnih piščance, zjutraj pa še druge. Prav nič se nam ni treba bati, da jih bo zapustil.

Gnezdo in prostor. Gnezdo uredimo v bolj mračnem in skritem prostoru, kjer vlada mir in kamor ne prihajajo druge kokoši, pa tudi ne matke in podgane. Enakomerno topla in ne premrzla klet ali kak drug miren prostor v pritličju je najprimernejši prostor za valilko. Gnezdo uredimo kar na tleh. Biti mora dovolj veliko, vsaj 40×40 cm. Ako so tla betonska ali lesena, položimo nanje kos travnate ruže, nato praprot, ki odganja mrčes in po vrhu kratko čisto slamo ali seno. Gnezdo obdamo z zidaki ali lesenim obodom. Prava koklija si bo gnezdo še sama popolnoma uredila. Preden jo nasadimo, se prepričajmo, če nima morda mrčesa. V tem primeru ji potresemo med perje prašek proti mrčesu. V toplem gnezdu se namreč silno razmnožijo prašice in kurje uši, ki valilko silno nadlegujejo, da večkrat predčasno zapusti gnezdo. Kokliji podložimo do 15 kokošjih jajc. Ako je žival večja in vreme topla, pa tudi več.

Nega in krmljenje koklje. Kokljo moramo redno vsak dan ob določeni uri — najbolje opoldne — previdno dvigniti z gnezda in nakrmiti. Tudi jo odnesemo iz kleti na prosto, kjer se naje, napije in otrebi. Nekateri položijo posodico s hrano kokli pred gnezdo, kar pa ni priporočljivo, ker mora koklija vsak dan $\frac{1}{4}$ ure, poleti pa celo $\frac{1}{2}$ ure z gnezda. Jajca se morajo namreč vsak dan nekoliko ohladiti. Koklje krmlimo samo z zrnjem (koruzo). Mehka hrana povzroča mehko blato in zato koklija večkrat onesnaži jajca v gnezdu. Piti ji damo čisto vodo. Tudi ji poskrbite prašno kopel, kamor se koklija najprej zateče, ko jo spustimo na prosto. Kdor jo lahko spusti na vrt, opazi, da si takoj poišče ob sončni steni gredico in se v rahli zemlji okoplie. Medtem ko je koklija na prostem, pregledamo gnezdo in jajca ter odstranimo event. nesnago. V primeru, da je kakšno jajce onesnaženo, ga obrišemo s su-

ho krpo, sčrjeno bláto pa previdno odstranimo v topli vodi, nakar položimo še mokro jajce zopet v gnezdo.

Cez teden dni. 7. dan valjenja pregledamo jajca v temnem prostoru proti luči, da se prepričamo, ali so oplojena ali ne. Ker bi se iz neoplojenih jajc itak nič ne izvalilo, jih seveda odstranimo in še lahko uporabimo v kuhinji odnosno pokrmimo kuram. Ako smo podložili dvema kokljama, in smo našli pri pregledu večje število neoplojenih jajc, združimo oplojena pod eno kokljo, drugi pa podložimo sveža valilna jajca. Ta prvi pregled je nujno potreben in ga kaj lahko izvršimo. Petrolejko ali električno žarnico oddamo s črnim papirjem, nekoli z lepenko, izrežemo v sredini luknjo, nekoliko manjšo kot je jajce, nakar pogledamo posamezno jajce proti luči. Neoplojena jajca je povsem prosojno kot sveže, pri oplojenem pa opazimo temno liso in pri zelo močni luči event. tudi krvne žilice, ki se razpletajo na vse strani. Neoplojena jajca moramo odstraniti tudi zaradi tega, ker se začne v njih vsebina razkrajati in gniti. Gnijoče jajce pa lahko okuži še ostala zdrava in oplojena. Umni perutinar pregleda jajca vdrugič 15. dan. Ta-

krat že lahko spozna, ali je v jajcu zarodek živ ali mrtve. Jajce z živim zarodkom je proti luči pogledano zelo temno, ono z mrtvim pa dokaj svetlejšo.

Po 21 dneh. Piščanci se izvalé v 21 dneh. Včasih nejdmo pod kokljo nororojenčka že 20. dan, včasih pa se piščanec izvali šele 22. dan. Ali naj pustimo izvaljene piščance pod kokljo, dokler se ne izvale prav vsi? Ne. Treba jih je koklji sproti odvzeti in odnesti na tople kraj k štedilniku. Piščance položimo v lonec s perjem ali pa v škatlo. Ako bi jih pustili pod kokljo, bi katerega zmastila, ker postaja žival nemirna in nestrpna, se v gnezdu prestopa in pri tem kaj lahko zmasti nebogljenčka pod seboj. Nepotrpežljiva koklja tudi zapuosti predčasno gnezdo, ker hoče odpeljati izvaljene piščance na prosto. Seveda ne smemo koklje pri odvzemu piščancev prepogostokrat vznemirjati. Zadostuje, da pregledamo 21. dan zjutraj in event. popoldne, morda še v tretjič proti večeru, in to povsem mirno in previdno, da koklje ne vznemirjamo. Pri tem opraviu odstranimo z gnezda prazne lupine. Piščancem ne damo 36 ur po izvaljenju nobene hrane niti pijače. — Podrožniški.



Domači vrt



Kar hitimo vrtnariti!

Z delom v zelenjadem vrtu tako dolgo ne moremo začeti, dokler je zemlja mokra, lepljiva. Obdelovanje zemlje ima namen izboljšati, zrahljati jo. V mokrem obdelovana zemlja se sprime v grude, včasih trde ko kamen. Razumljivo je, da rastlina v teki zemlji ne uspeva. Pravilo o obdelovanju v suhem ne velja samo za pomlad, marveč za vse leto; ne samo za šitiranje, tudi za okopavanje.

Letos bo — če ne bo še posebnih močav — zemlja godna za obdelovanje konec tega meseca.

Kdor v jeseni ni preštilhal vrta, naj to nemudoma stori. Ne pozabi naj podkopati mnogo hlevskega gnoja. Ko je zemlja ravno pogrbljena, je treba vrt nanovo razdeliti. Za gredico pustimo 1,20 m prostora, pot računamo tako široko, kolikor nahodimo z nogama vstric — približno 20 cm. Širina gredice — 1,20 m — je najbolj primerna zato, ker se s pota z lahkoto doseže do sredine gredice pri pletju, okopavanju itd. Važno je tudi, da leže gredice letos v drugo smer kakor so ležale lani, to pa zaradi zemlje, ki se pri obdelovanju med letom kolikor toliko zvele na to ali ono stran in površina vrta tako ni ravna. Razori ali pota med

gredicami so med letom tako rekoč mrtvi, ker na njih nič ne raste. Če letos vrt razdelimo prav tako kakor lani, pridejo razori na ista mesta — ta zemlja postane sčasoma preveč slaba. Da to preprečimo, menjamo lego gredic. Pa tudi — vedno enako urejen vrt postane sčasoma dolgočasen.

»Ko je vrtna zemlja pripravljena za posevek, ne sme ostati niti uto prazna!« je vrtnarski rek, ki velja še prav posebno za sedanjí čas. Zdej posejemo vse, kar je proti poznim slanom odporno. Od dveh načinov setve — setev na široko in setev v vrste — je na vrt bolj priporočljiv drugi način, pač zato, ker sta plevel in okopavanje tako mnogo lažja. Tudi seme lažje pokrijemo z zemljo, ker ni tako raztreseno. Vrste za sejanje zaznamujemo z »žaganjem« zemlje z vrtno vrvico ali z zaznamovanjem vrste ob vrvice s klinom. »Žagamoz« zemljo tako, da kdo na vsakem koncu gredice pritiska z klinom vrvico k tlom in jo poteza k sebi in od sebe.

Poleg setev, omenjenih v zadnji, 11. številki, nas čaka ureditev grede za beluš ali špargelj. Ta letos sicer ne bo še dal pridelka — razen lepega zelenja za vaze — vendar se ga izplača gojiti zlasti, ker na gredico, kjer je vsejan, lahko vedno

sadimo vmesne sadeže in je torej prostor dobro izrabljen.

Rabarbara je trajna zelenjadnica, ki jo ta mesec okoplamo in zagnojimo. Če imamo gredico jagod in je v jeseni nismo uredili, storimo to zdaj. Rastline razredčimo, prekoplamo zemljo med njimi in jo zagnojimo. Ali pa vse rastline poberimo z grede, gredo prešihajmo ter pognojimo in najlepše sadike posadimo v vrste nazaj. Prav tako prereditimo, okopljemo in nagnojimo vse vrste dišavnice.

Ob lepih sončnih dneh ne pozabimo zelenjadne kleti, ki nas je vso zimo zakladala s sadovi našega vrta. Preglejmo zelenjad, ki je še v njej, gnilo odstranimo in jo porabimo čimprej. Klet pa za par opoldanskih ur odprimo, da se prezrači.

Od gospodinje je odvisno, ali je dom lep, prikupen ali ne. Lep okras hiši so cvetlice, katerih pri spomladanskih delih ne pozabimo. Na prosto lahko že sejemo lepotični mak, rezedo, kopucinke, lupin, dišečo grahovičo. Zdaj je čas za sajenje lepotičnega grmičevja in trajnih cvetlic. Če imamo vrtnice, jih obrežimo tako, da pustimo pri vsaki večji tri očesa.

Lončnice presadimo. Če jih hočemo razmnožiti, narežemo podtaknjence, ki jih vtaknemo v z mivko napolnjen lonček. Tega postavimo med okno, kamor sije sonce. Kdor ljubi cvetje gomoljastih begonij, naj gomolje brž posadi v z zemljo napolnjene lončke. Te naj postavi na primerno toplem prostor in pridno naj zaliva.

Hitimo z vrtnim delom — že trka marec.

Kuhinja

Grahova omaka. Posušen grah zberem že zvečer in ga namočim, drugi dan ga operem, pristavim z mrzlo vodo in skuham do mehkega. Kuhati se mora dobri dve uri. Kuhan grah pretlačim skozi sito in denem na svetlorjavo prežganje, ki sem ga napravila iz masti, sesekljane čebule, zelenega peteršilja in žlice moke. Potem zalijem grah z vodo, v kateri se je kuhal, pridenem 1 lovorov list in kuham še 10 minut. Omako lahko okisam ali pa tudi ne.

Leča za prikuho. Lečo zberem že zvečer in jo v mrzli vodi namočim. Da se bolj zmehča, pridenem vodi žličico jedilne sode. Drugi dan lečo operem, pristavim z mrzlo vodo in skuham do mehkega. V kozici razbelim malo masti, zarumenim drobno sesekljano čebulo in stresem lečo z vodo vred na prežganje ter dobro zmehčam in pustim še četrte ure vreti. Nazadnje lečo okisam s kisom ali limoninim sokom.

Zeljni zvitki. Zeljnato glavo razdelim na posamezne liste. Večjim listom porežem štoričke. Potem te liste poparim z osoljenim kropom in jih pustim pokrite 5 minut stati. Potem liste razprostem po deski in na vsak list namažem žlico ali dve praženega riza. Nadevane liste zvijem skupaj, povežem z nitko, jih prav hitro opečem na obeh straneh na razbeljeni masti. Opečene liste zložim drugega poleg drugega v kozico, polijem z nekaj žlicami kropa in pokrite pražim do mehkega. Če je treba, jim med praženjem prilivam po žlici kropa. Klohasice podam s kislo repo ali s kislim zeljem na mizo.

Kruh s fižolico. Zbrano in oprano fižolico skuham do mehkega. Kuhano fižolico odcedim in pretlačim, kolikor mogoče osušeno. Pretlačen fižolici primešam precej sesekljane čebule, s soljo strtega čenja, malo paprike ali popra in po kapljicah prilivam žlico ali dve olja. Pridenem tudi lahko malo limoninega soka. Tako pripravljeno zmes namažem na tanke rezine kruha. V sedanjem pomanjkanju maslobo mi fižolica nadomešča surovo maslo.

Pljučna omaka. Mehko kuhano pljuča poberem iz kuhanja in jih s krivim nožem prav drobno sesekljam. Sesekljanje denem na razbeljeno mast ali na surovo maslo, v katerem sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Po sesekljanju potresem žlico krušnih drobtin, odišavam z lovorovim listom in sesekljano limonino lupinico. Potem zalijem jed z juho ali s krompirjevo ali s kropom. Nazadnje okisam s kisom ali z limoninim sokom. Jed mora biti gosta kakor omaka, jed dam na mizo z nezabeljenimi krompirjevi koščki.

Slaniki. Preden slanike pripravim v jed, jim olupim kožo, jih prerežem podolgem jim odrežem glavo in jim odstranim koščice. Tako pripravljene slanike polijem z vodo, da jih pokriva in jih pustim 12 ur stati. Med namakanjem jim enkrat prenovim vodo.

Slaniki v papirju pečeni. Osnažene in namočene slanike zavijem v papir, katerega sem namočila v olju ali dobro namažala s surovim maslom. Slanike pokladam na pomazano pekačo in jih na precej hudem ognju na obeh straneh zapečem. Na mizo jih podam s kislim zeljem.

Kuhaj s kvasom! Kuha s kvasom je dobra in varčna kuha in to je zdaj še malo znano. Po najnovejših preskusih vsebuje kvas posebne hranilne in zdravilne vrednote, saj ima v sebi beljakovino, maslobo, mineralne soli in vitamina B in D. Kvas lahko uporabljamo takšnega, kakršnega kupimo pri trgovcu, zato ni nobenih težav z njim.



Naši mali



Tonka, mala Rob nzonka

(Dalje.)

»Pelet«, ki je le »Torek« in mu je ime Kozica

To noč je divjala na oloku huda nevihta in Tonko bi bilo zares strah, če ne bi imela svoje sobice. Tako pa se je počutila povsem varno. Le parkrat se je prebudila, poslušnila v nevihto, ki je divjala zunaj in zopet sladko zaspala.

Zjutraj je vstala. Danes je bil torek in komaj je zmolila in se napravila, je hitele k svojemu koledarju. Zbrisale je številk 3 in nameslo nje zarisala 4 in že je imela pravi datum 24. Zraven je še z lepimi črkami narisala TOREK. Pózneje bo delo že nekoliko lažje, ko bo treba pisali za datum 30. ali 31.

Včeraj je Tonka delala ves dan. Zato si je danes privoščila počitnice in je sklenila, da se bo nekoliko sprehodila, da vidi nezgodo, ki jo je nevihta napravila v njenem kraljestvu.

Po tleh je ležalo polno dreves, ki jih je veler podrł. Tonka je bila tega vesela. Iz njih si bo lahko napravila opravo za svoje stanovanje.

Polna načrtov je nadaljevala pol, pa se je mahoma ustavila. Od nekod, prav od blizu, je zaslišala žalosten glas, kakor bi nekdo tožil.

Za hip se je prestrašila. Pa je bila radovedna, zato se je ozirala, odkod prihaja ječanje. Kmalu se je glas ponovil in Tonka mu je sledila.

Tonka se je približala. Pod drevesom je ležala srnica, samica brez rogov, ki jo je žalostno in prestrašeno gledala. Oči so ji bile solzne, jokala je kakor otrok. Ponoči se je drevo podrlo nanjo. Prednja noga je ranjena in

krvavi. Zapletena je med veje in lijane in se ne more rešiti iz njih.

Tonki se živalca zasmili. Hitro poišče svoj nožič in prereže lijane in veje. To je hitro storjeno, toda živalca še vedno ni prosta. Težko deblo jo pri-tiska k tlom. Tonka ga poskuša dvignili, pa je preslaba. Vsede se na mah



poleg srnice, jo boža in razmišlja. Razmišlja in razmišlja, nekako vendar mora iti, saj ne more pustiti uboge živalce, ki jo še vedno gleda z boječimi in trpečimi očmi, da bi žalostno poginila pod drevesom.

Pa se ji posveti dobra misel v glavi. O Tonka je bistre glave, to so ji še v šoli priznali. Vzame nožič in začinja grebsti prst pod srnico in jo odmela-vali. Delo je težko, toda čez dve uri je vendarle skopala tolikšno jamico, da je lahko potegnila srnico izpod drevesa.

Božala je ljubko živalco in ji milo govorila — seveda slovensko, ne v srninem jeziku, tega Tonka ni znala — in ji dajala poguma. Pravila ji je, naj le nekoliko potrpi in počaka in jo je videla, da srnica mirno leži in se je več ne boji, je urno odbežala, da prinese vse, kar rabi, da živalco obveže.

Na obrežju je poiskala globoko školjko in jo napolnila z vodo. To je bil njen vrč. Drugo, bolj plitvo, si je pripravila za skledo, svoj žepni robec pa za obvezo. Velik kaktusov trn pa si je pripravila za sponko.

Urno je obvezala živalco in srnica je hvaležno lizala roko svoji bolniški sestri



Tonka je čutila, da je jezik suh in žgoč, uboga živalca je gotovo žejna. K sreči je bilo v bližini dosli kokosovih oreh. Tonka je z mujo razbila enega in srna je začudena pokusila nenavadno pijačo, pa ji je bila všeč in žejno je pila.

Tonka je ni hotela pustiti same, zato je sklenila, da bo to noč spala poleg nje.

Cez nekaj dni se je živalca pozdravila. Noga k sreči ni bila zlomljena, lahko je že vstala in šantala za svojo rešiteljico. Včasih je tudi že malo poskočila. Tonka se je posmešnila in ji ljubezljivo rekla: »Kakor mala kozica si, zato te bom tudi za Kozico klicala.«

Kozica je bila hvaležna in se je kmalu navezala na svojo gospodarico. Z njeno pomočjo je Tonka odkrila sredi gozda bister studenček, kjer se je lahko po mili volji napila. Zdaj ji ni bilo več treba tolči velikih kokosovih oreh, da je prišla do mleka, ki se ga je bila že naveličala. Kozica ji je tudi pokazala neko rastlino, ki jo je Tonka jedla kot solato, brez jesiha in olja seveda, in ji je tako nekoliko spremenila svoj enolični jedilnik, ki je doslej obstajal večinoma le iz banan.

Tonki zdaj ni bilo več dolgčas na

otoku. Imela je tovarišico in prijateljico, ki jo je verno spremljala povsod, kamor je šla. Zato ju pustimo nekoliko skupaj in se ozrimo, kaj delata njen oče in njena mati.

Jokajo ...

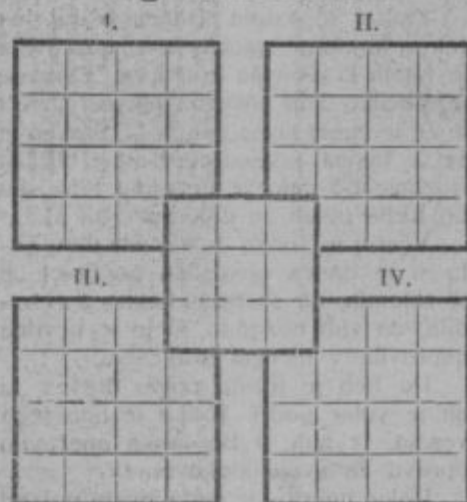
Tonkin oče in mati sta bila zares v ladjici, ki jo je iz dalje gledala njihova hčerka. Ta ladja pa je ostala več dni na morju.

(Nadaljevanje prihodnjik.)

Premene

1 2 3 4 5	tuja denarna enota.
1 3 2 5 4	verska knjiga.
3 2 1 5 4	vihar.
4 5 2 3 1	razpravn dan.

Nogometni kvadrat



V kvadratih I–IV se berejo iste besede v vsaki vrsti vodoravno in navpično. Besede pomenijo: v I. kvadratu: 1. morški sesalec, 2. židovski učitelj, 3. gora na Koroškem, 4. velika občina na Gotenjskem. V II. kvadratu: 1. slovenska reka, 2. svetopisemska oseba, 3. ječa (stara beseda), 4. država v Aziji. V III. kvadratu: 1. ladja Argonavtov, 2. barva, 3. ciza (tudi naprava v hlevu), 4. domača žival. V IV. kvadratu: 1. sveta žival starih Egipčanov, 2. del Carigrada, 3. planota v Aziji, 4. reka v Bosni. V V. kvadratu: 1. vrsta vrbe, 2. dvokolesni voz (tujka), 3. žuželka; navpično pa: 1. volovski jarem, 2. otok na Jadranu, 3. turški poveljnik.