



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1943

8. DECEMBRA

ŠT. 47

UZGOJA

Neprijetne igrače

Nek oče je z ostrim zakrivljenim nožem nekaj rezljal in ko je končal, je pustil nož ležati na mizi, ne meneč se za otroka, ki ga je verno opazoval. Komaj je obrnil hrbet, že se je otrok spravil nad nož. Ker je bil še majhen in mu je glava segala komaj do roba mize, je z obema rokicama zgrabil po nožu. Pri tem pa mu je spodrsnilo in noževa konica se mu je zadržala otroku v levo oko. Vsa zdravniška pomoč, vse tarnanje je bilo zastonj. Otroek je ostal na eno oko slep in bo morda v poznejših letih klet starše, da so tako slabo pazili na njega.

So stvari, ki jih na noben način ne smemo dati otrokom, da se igrajo z njimi, dokler nimajo toliko pameti, da jim dopovemo škodljivost in koristnost tistega predmeta. Kot prepovedani predmeti so posebno znani tile: nož, vilice, škarje in luč. In seveda tudi vsi kovinasti, ostri predmeti, s katerimi bi otrok lahko ranil sebe ali svojega tovariša, tako igle, živanke, dleta, pile in drugo.

Tudi pri otroku velja, da prepovedan sad najbolj diši. Kolikokrat se je že pripetilo, da so otroci, hoteli prižgati »lučko«, izmaknili vžigalice in šli skrivoma prižgati prav tja, kjer bi najmanj smeli, v hlev, na skedenj, v kozolec ali na podstrešje. Kolikokrat so tako zagorele domačije in je vsa družina postala žrtev otroške igre.

Dokler so otroci majhni, nam je pač mogoče take predmete kot so vžigalice in ostri kovinasti predmeti, neopazno skriti. S petimi in šestimi leti, ko se jim že bistri razum, je pa že težje. Vse opazijo, vse vidijo tudi takrat, ko mislimo, da so najbolj zatopljeni kam drugam. Znano najti vsa skrišališča. Zato v tej dobi ni več primerno zgolj skrivanje, pač pa jim zlepa dopovemo, kako nevarne so te reči za igranje. S preočitim skrivanjem bi jim še bolj vzbujali veselje do njih; zato pustimo, da jih včasih ob našem pazljivem nadzorstvu lahko uporabljajo in jim zraven dopovemo, koliko škode lahko povzročijo, če previdno ne ravnaajo z njimi. Najbolj privlačijo nekatere otroke vžigalice. Dovolimo jim, kadar so pridni, da prižgo ogenj v štedilniku, upalijo luč v petrolejki ali prižgo celo očetu cigareto. S takimi majhnimi dovoljenji pod na-

šim nadzorstvom bo prepovedan sad izgubil svojo največji mik in otroku ne bo več tako do njega, da bi ga skrivaj izmikal. Prav tako šestletnemu dečku lahko vpričo nas pustimo, da si priostri svinčnik ali deklici, da si s škarjami ureže obleko za svojo punčko. Tudi pri jedi naj se otrok že s šestimi leti nauči uporabljati nož in vilice.

So pa še tudi druge igrače, ki na prvi videz niso nevarne za otroka, s katerimi pa prenaša celo množico bolezenskih kali. Eno do dveletni otroci nosijo v usta vse, kar vidijo, oziroma, kar dobe v roke. Zato za take malčke niso primerne igrače, ki se ne dajo temeljito očistiti. Tako niso primerni razni medvedki, konjički, racke in drugi posnetki iz blaga, napolnjeni z žaganjem. Otroek meče igrače po tleh, jih vsepovsod vlačijo s seboj, jih daje oblizovati psu in jih hip nato spet maši v usta. Kako ne bi tedaj s tako igračo prenesel nase bolezni, ki so njene kali v prahu na tleh ali v pasji slini. Igrače, ki jih damo majhnim otrokom, naj bodo predvsem nebarvane, iz lesa ali celuloide, da jih od časa do časa lahko dodoobra skrtčamo v vroči milnici in do čistega izperemo.

Večje otroke pa je treba navaditi, da sami kdaj pa kdaj očistijo svoje igrače. Deklice bodo še posebno vnete, če jim določimo za njihove punčke »veliko pranje« v dneh, ko tudi mati ali služkinja pereta za družino.

Še ena igra je, ki jo moramo omeniti zaradi nevarnosti za otrokovo zdravje. To so igre s peskom in blatom. Če se otrok igra doma na kmečkem dvorišču, kjer ima svoj kupec peska, ki ga obseva sonce in sproti uničuje bacile, je nevarnost manjša, huje je v javnih igrališčih, kjer pridejo različni otroci skupaj in kjer jih je mnogo. Tu delajo jarke, mostove, pečejo iz blata potice in hlebčke. Pesek in blato gresta z rok v roke. Iz rok jetičnega v roke zdravega. Otroci pri tem govorijo in kriče drug v drugega in prenašajo kapljice slin. Vse vrste otroških bolezni je mogoče tu nalezti od oslovskega kašlja naprej. Res, da so igre s peskom za otroke zelo primerne, a bolje, da prav majhnih ne pustimo k tem igram, dokler nosijo še vse v usta. Tudi naj se otrok igra le v manjši družbi z otroci, ki jih poznamo

kot zdrave. Nikoli jim po taki igri ne damo v roke jedi, dokler si jih niso temeljito umili. Z umazanimi rokami prenesejo lahko ne samo bolezenske kali, ampak tudi jajčeca glist, ki jih je v blatu dovolj.



PERUTNINA



Naše pridne gospodinje so v novembru s pomočjo gospodarjev za naše kokoši jarčice vse potrebno uredile s tem, da so odstranile vse slabe kokoši in tudi nepotrebne peteline. Istotako so prodale, oziroma doma poklale vse stare kokoši.

Ker pa naše gospodinje o klanju perutnine niso zadosti poučene ter delajo pri tem velike napake, se hočemo danes tudi s tem malo seznaniti.

Ker kmetka gospodinja redkokdaj prodaja zaklano perutnino, ne zna pravilno pripraviti za dom zaklano perutnino, manjka ji pri tem vaje in znanja. Lepo pa je, če zna gospodinja kokoš pravilno pripraviti, predno pride na mizo.

Kakor že v prejšnjih člankih omenjeno, je sedaj čas, da nad tri leta stare kokoši pokoljemo. Bližajo se prazniki, zato bo gospodinja prihranila kako kokoš in jo bo te dni pripravila svoji družini. Gospodinja pa, ki ne vzreja doma kokoši, mora pri kupovanju iste poznati staro kokoš po raznih znakih. Stara žival ima hrapavo luskinaste noge, tope kremplje, močan, dolg in oster ostrog, ohlapen belkast greben, sivkasto kožo, tulec perja je trd, rožen in prosojen. Vse nasprotno pa opazimo pri mladi perutnini.

Pri vsaki vrsti mesa gledamo nato, da je meso zdravo. Meso je zdravo od zdravih živali, ne sme biti ne prestaro in tudi ne presveže. Kakor druge živali, tako tudi perutnino en dan, t. j. 24 ur pred uporabo zakoljemo, ker je sicer neso neukusno. Nikakor ni pravilno, da zakolje gospodinja kokoš zjutraj, opoldne pa jo že servira za obed. Tako meso je premalo vlečano in zato ni dovolj okusno. Dobro je tudi, če pustimo žival 18 ur pred klanjem stradati ob sami vodi, da se izpraznijo čreva. Nato se žival zakolje, kar delamo običajno za domačo uporabo s prerezanjem žile pod ušesom. To se napravi spretno z ostrim orodjem, da žival ne trpi. Rana, ki jo s prerezom napravimo, ne sme biti velika in zevejoča. Kri živali lovimo na drobne v posodo. Ako jo gospodinja sam ne uporabi v kuhinji, jo zmeša med mehko krmo za perutnino, ker je kri bogata na beljakovinah.

Perje oskubimo še topli živali, nato denemo žival v mrzlo vodo, da se ohladi. Ko je ohlajena, jo polijemo z vrelo vodo in populimo še ostalo perje. Ne smemo pa pustiti žival v vreli vodi, temveč jo takoj, ko smo

Preveč ozkosrčni pa seveda spet ne smemo biti. Opreznost velja le do mere in otrok naj ne opazi, da mu radi ljubega zdravja jemljemo sleherno veselje do podobnih iger.

jo polile vzamemo iz nje, ker bi bilo to slabo za meso in koža bi se nam trgala, ker je posebno važno, če hočemo kako žival nadevati. Ko smo s skubljenjem gotove, pričnemo žival čistiti in sicer pri glavi. Na glavi iztaknemo oči, porežemo greben in odrežemo spodnjo polovico kljuna. Na vratu prerežemo kožico, potegnemo iz odprtine z dvema prstoma goltanec in sapnik. Potem prerežemo žival na spodnjem koncu ob črevesu in potegnemo iz odprtine drobno. Želodec prerežemo, odstranimo iz njega ostankе krme in ga olučimo notranje kožice. Čreva razrežemo in vržemo perutnini. Žival zunaj in znotraj dobro obrišemo, istotako jetra, srce in želodec. Nato denemo drobno nazaj v trebušno votlino, zamašimo odprtino s čistim, belim, zmečkanim papirjem in obežimo žival do uporabe na hladen, zračen in suh prostor.

Predno perutnino pečemo, dušimo ali kuhamo, odstranimo papir in jo zunaj in znotraj dobro operemo in obrišemo. Operemo in obrišemo tudi drob. Znotraj jo malo nasolimo. Če celo pečemo, jo dresiramo, položimo v pekačo, polijemo z vročo mastjo in s prdnim polivanjem iste pečemo eno in pol do 2 uri, kar je odvisno od starosti perutnine. Noge, glavo, vrat, polovico perutnic in drobovino porabimo za ragù juho z zelenjavo. Stare kokoši običajno pečemo, vendar jih preje malo pokuhamo v vreli vodi ali zelenjavni juhi. Nikdar ne dajmo semo v juhi kuhane kokoši na mizo. Če je kokoš stara, jo lahko pred pečenjem dušimo in, potem šele toliko popečemo, da ima lepo skorjo po vrhu in da je mehka. Med pečenjem pridno polivamo s sokom, da dobi meso lepo rdečeriavo barvo in da je sočno. Iz zelo starih živali napravimo obaro, paprikaš, rižoto in slično.

Gospodarski pomen zaklopnega gnezda

Zaklopno gnezdo je v kokošjereji neobhodno potrebno. To je potrebna gospodarska naprava, brez katere je rentabilna reja skoraj nemogoča. Ako ima rejec več kot 15 kokoši, mora imeti zaklopna gnezda. Spodaj navedene številke dovolj jasno kažejo, kako je to potrebno pri umni kokošjereji. Poznam kmeta, ki je pred leti gojil 25 kokoši, veči-

noma rjave štajerke, ki so brez vsake kontrole nesle jajca vespovsod, kjer so hotele. Pri ogledu neke vzorno urejene kokošjereje se je ta gospodar tako navdušil za zaklopna gnezda, da jih je takoj uvedel v svoji reji. V začetku se je zelo trudil, tako je sam tožil, da je svoje razvajene kokoši navadil na ta gnezda. Toda trud se mu je v obilni meri izplačal. Že prvi mesec (bilo je marca) je ugotovil, da 4 kure sploh nič ne nesejo. S temi je bila izguba, zato jih je prodal in dobil zanje še v mirnem času 80 din. Kontrolni podatki naslednjih dveh mesecev so mu pokazali, da redi 8 slabih neenic, ki so dale na mesec komaj po 8—12 jajc. Izkupiček za ta jajca je bil komaj za krmo. Kmet ni dolgo odlašal, ter je tudi te prodal za 140 din. Ostalo mu je le 13 kokoši, pri katerih je bil koncem perutninarskega leta sledeči zaključek:

marca	25	kokoši	zneslo	300	jajc
aprila	21	»	»	336	»
maja	21	»	»	322	»
junija	13	»	»	265	»
julija	13	»	»	244	»
avgusta	13	»	»	220	»
septembra	13	»	»	182	»
oktobra	13	»	»	86	»

Skupaj v 8 mesecih . 1.955 jajc

S to redukcijo si je prihranil skoraj polovico izdatkov za krmo. Dobil je za neren-tabilne kokoši 220 din in prejel za znesena jajca, računajoč po 40 para komad, 782 din. Končni račun in ugotovitev bi bila sledeča:

1. Z zaklopnimi gnezdi: izločil je iz svoje reje 12 kokoši in dobil zanje 220 din. Ostalih 13 dobrih jajčaric mu je prineslo 1.955 jajc. Za krmo, ki ga je stala 5 din mesečno za kokoš, je izdal od marca do oktobra 660 din. Čistega dobička je bilo 342 din.

2. Brez zaklopnih gnez bi še nadalje redil 25 kur, znesle bi mu morda 300 jajc več, za katere bi prejel 902 din. Toda krma za te kokoši bi stala od marca do oktobra 100 din, torej bi bilo izgube 98 din.

To je dovolj jasno, da brez zaklopnih gnezd ne moremo pričakovati dobička od naših kokoši.

Treba je že sedaj vse potrebno preskrbeti in pripraviti za zaklopna gnezda. Sedaj pozimi prav lahko kak spreten gospodar sam napravi zaklopna gnezda. Potrebno je, da si kje ogleda ali dobi kak vzorec na posojilo in po njem napravi enake. Nato odstranimo vsa stara gnezda iz staje in jih nadomestimo z zaklopnimi gnezdi. Načinov gnezd je več; najboljša gnezda so ta, ki so zelo preprosto postavljeni, vendar pa popolnoma zanesljiva in delujejo dobro. Zaklopno gnezdo ima vrata, ki so navadno 25 cm visoka, okoli 20 do 30 cm široka. Na grebenu v odprto gnezdo, ki je poslano s senom, se

mora s hrbtom dotakniti zaklopnice, jo pri-vzdigne, se s tem odmakne zapornica in vrata se za njo zapro, ki se pa od notranje strani ne dajo odpreti. Zapornica se da pri-trditi z žico in se potem vstavi med zaklop-nico in gornjim robom vrat. To gnezdo je popolnoma zanesljivo in deluje sigurno. Pra-vilno je, da se vrata ne zapirajo z ropotom, kar se dogaja pri marsikateri sestavi gnezda in to dela kokoš plašljivo in boječo. Vrata naj ne bodo v podobi mreže ali z okni, ker potem vtika kokoš glavo v odprtino in se muči, ko bi rada prišla ven, kar pa se ji ne more posrečiti. Najbolje je, če so vrata popolnoma cela z malo odprtino v spodnji polovici, skozi katero perutninar lahko vidi je-li kokoš znesla jajce ali ne. Dokler sedi kokoš mirno v gnezdu, je ne smemo motiti in odpirati vrat. Za 3 kokoši zadostuje eno zaklopno gnezdo. Kokoši kontroliramo vsa-ko uro. Predolgo ne smemo pustiti kokoši na gnezdu zaprte, ker se sicer naveliča dol-go čakati na gnezdu in prihodnjič ne bo več šla v gnezdo, ampak bo kje zunaj pustila jajce. Ta kontrola jajc je zelo lahka in jo že mali šolarček z lahkoto opravlja. Kokoš, ki je znesla stoji na gnezdu, jo osvobodimo, pri tem pa pogledamo številko na njenem obročku, ki jo zapišemo na zneseno jajce. Zato dobi vsaka jajčica na nogo obroček s številko ki ga obdrži do zakola ali pro-daje. Zvečer prinesemo znesena jajca v hišo, zapišemo na jajca datum, in vpišemo v za-pisnik, ki ga imamo v staji in je urejen po datumih. Tako vidi gospodinja vsak mesec, katere kokoši nesejo najtežja jajca in naj-več, ter si more za plemo odbirati jajca od najboljših jajčaric. Ako gospodinja sešte-je mesečno vsoto jajc, dobi pregled celega leta. Na ta način si plemo zelo izboljša in lahko doseže dva do trikrat več jajc, kakor jih je dobila prej, ko še kokoši ni izbirala.

Marsikatera gospodinja in gospodar bo morda tarna, češ, da potrebujemo za tako plemensko rejo precej truda, pazljivosti, umevanja in zanesljivosti; da je to tudi res. Ali pomniti moramo, da v nobeni panogi človeškega dela, kakor tudi pri perutninar-stvu ne moremo doseči uspehov brez truda in apora. Zato gospodinja z veseljem — pa bo vse šlo!

Nasveti za dom

Boj rji

Železni predmeti zelo radi zarjave. Od-stranimo najprej z njih rjo s smirkovim pa-pirjem, nato pa vzemimo košček voska, ki ga zavijemo v malo krpo. Zarjaveli, na pol oša-ženi železni predmet razgrejemo in drgnemo s povošeno krpo, nato pa še z drugo, po-treseno s soljo. Če to ponovimo tri do štiri-krat, bo vsa rja izginila.



Suho sadje in sočivje

Ni dovolj, da znamo sadje in sočivje prav posušiti; še bolj važno je, da ga znamo prav spraviti in skrbeti, da se ne pokvari. Čim manj pripraven je kak prostor za shranjevanje, tem bolj moramo paziti, da se nam posušena živila ne pokvarijo. Z dobro voljo pa se da mnogo doseči.

Sedje in sočivje ohranimo za dalj časa na ta način, da mu odvzamemo toliko vode, da onemogočimo uspevanje mikrobov, ki pospešujejo gnilobo in razpadanje. Vendar pa ti sadeži črpajo iz zraka vlago, zato je predpogoji, da jih moremo ohraniti za dalj časa, da jih hranimo na suhem prostoru.

Najbolje je, če tako »suho robo« spravimo v vrečice iz papirja ali še bolje iz celofana in jih obesimo na zračen prostor; tako tudi miši ne morejo do nje. Če nimamo primerne shrambe, obesimo te vrečice lahko kar na kakem hodniku ali tudi v omaro, ki pa jo moramo večkrat prezračiti. Fižol v stročju, paradiznike in drugo zeleno sočivje ne smemo izpostavljati svetlobi, ker ta uničuje barvne snovi.

Čim najprimernejši je prostor, kjer hranimo suho sočivje in sadje, toliko bolj pogostokrat ga moramo pregledovati.

Če se na suhem sočivju in sedju začenja delati plesnoba, ga še lahko rešimo na ta način, da ga splashnemo v mlačni vodi, ki jo večkrat premenjamo. Razume se, da sočivje ne sme ležati dolgo časa v vodi, ampak ga moramo takoj odcediti. Nato ga denemo v pekačo v prav tanko plast in posušimo ob toploti 60 stopinj Celzija. Ko se je dobro posušilo, ga spravimo v nove vrečice in najbolje je, da ga čimprej porabimo.

Če je prostor, kjer hranimo suho sadje in sočivje prezračen ali vlažen, se prav lahko zgodi, da našo suho zalogo napadejo pršice. To so majhne živalice, ki lahko uničijo še tako veliko zalogo. Ko opazimo, da je ta škodljivec napadel našo zalogo, moramo nemudoma odbirati še zdrave kose in jih eno uro pustimo v pečici, ki smo jo razgrela na 60 do 65 stopinj. Nato spravimo robo v nove vrečice; najbolje je, da jo čimprej porabimo.

Drugi škodljivec je neke vrste molj, zelo podoben navadnemu molju. Metulček izleže med suho robo jajčeca, iz katerih nastanejo kmalu ličinke, ki lahko naredijo ogromno škodo. Blago je treba skrbno prebrati, prezračiti in spraviti v nove vrečice. Od časa do časa ga moramo zopet pregledati.

Sladko suho sadje postane včasih belkasto. Posebno opazimo to pri suhih slivah. Navadno je to sladkor, ki pa ne pomenja nobene nevarnosti za ohranjenje sadja.

Suho sadje in sočivje lahko ostane užitno tudi več ko eno leto. Vendar pa je poleti in

v jesenskih vlažnih dneh nevarnost, da se pokvari, veliko večje. Zato je treba tudi več skrbnosti. Kar pa velja za vsa konzervirana živila, velja tudi za suho sadje in sočivje: čim bolj sveže je, toliko več je vredno.

Nekaj o točnosti

Mnogi trdijo, da so ženske manj točne od moških. To pa ni vedno res. Brez dvoma je mnogo žensk, ki niso nikdar o pravem času pripravljene, ki se v zadnjem trenutku spomnijo na kako silno važno stvar in ki se niti ne zmenijo za to, da jih morajo drugi čakati. Vendar pa naletimo tudi na moške, ki ne poznajo točnosti, razen če so zaradi službe prisiljeni k njej.

Nemalokrat je točnost odločilna za srečo katerega človeka. V življenju slehernega človeka so trenutki, v katerih je točnost odločilnega pomena. Nek znani finančnik je izjavil: »V mladosti so me učili, da je čas zlato, zdaj pa vem, da je čas več kot zlato.«

Žal se mnogi ne zavedajo, kako dragocen je čas; saj ga prav lahko smatramo kot svoj najdragocenejši zaklad. Zdravniki in znanstveniki si neprestano prizadevajo, da bi podaljšali človeško življenje. A kaj pomaga vse njihovo prizadevanje, če pa je tako veliko število ljudi, ki svoj čas zapravljajo in so poleg tega še vzrok, da ga morajo izgubljati drugi zaradi njih. Če bi na primer zbrali skupaj ves čas, ki ga potratimo z nepotrebnim govorjenjem, bi bila to precej dolga doba, ki bi jo lahko koristneje uporabili. Važno je, da znamo štediti z denarjem, a še važnejše je, da znamo štediti s časom.

Tudi gospodinja mora biti navajena na točnost. Kosilo in večerja mora biti do minute točno pripravljena, ko pridejo mož in otroci lačni domov. Točnost je važen pripomoček za mirno in srečno družinsko življenje.

Popolnoma resnično je, da je treba otrokom točnost privzgajati. Že pri negovanju dojenčka mora mlada mati skrbno paziti na točnost in opravljati vse, kar se tiče otrokove nege in prehrane, vedno ob istem času. Mati, ki v teh stvareh ni točna, ne škoduje samo otrokovemu zdravju, ampak — kar je še mnogo bolj važno in usodno — vzgaja ga s tem k netočnosti. Pri živalih opažamo, da imajo poseben čut za koristno uporabo časa. Človek pa mora to urediti z razumom in pravilna vzgoja bistveno pripomore k temu. Najlažje dosežemo to že v zgodnji detinski dobi. V poznejšem življenju pa je mnogo težje.

Netočnost je tudi velika brezobzirnost do drugih in nemalokrat uniči zaupanje in prijateljstvo.