



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

5. AVGUSTA

ŠT. 32

UZGOJA

Plašljivi otroci

Zdravi, normalno razviti otroci so navadno tudi pogumni, včasih še preveč. Povsod vtikajo svoj nos, na vsako drevo bi splezali, vsak plot preizkusili. Take otroke moramo dostikrat krotiti ob njihovi preveliki predrznosti in podjetnosti.

So pa tudi plašni otroci, ki bi se držali le materinega krila. Vsak tuj obraz ga oplasi, da plane v nevzdržen jok. Kriči, če ga kakšen znanec hoče vzeti v naročje, ne upa se ponuditi roke, ne odpreti ust, če je vprašan. Njegova plahost rada izvira iz telesne slabotnosti in malokrvnosti ter moramo z njim imeti potrpljenje ter ga počasi navajati na večjo pogumnost. Nekateri starši pa plahost sami privzgoje v otroku. Če je otrok poreden, ga plašijo, da ga bo vzel tuj mož, ki hodi s košem okrog in pobira poredne otroke ali pa mu groze s strašnim »bav-bav«, ki majhne otroke kar cele požira. Za taka strašila so najbolj dovzetni še prav majhni otroci, komaj dobro odrasli zibelci in do šolske dobe. V teh letih se najmanj smejo strašiti. Sicer so nekateri res malo dovzetni za taka strašila in hitro vse pozabijo, drugi pa tembolj, posebno tihi in slabotni otroci, zlasti še, če imajo živahno domišljijo. Vsake sence se bo zbal, pri bellem dnevu ne bo upal sam v kakšen temnejši kot, najmanj pa v temno klet, ker se bo bal, da ga bo zdaj zdaj nekaj zgrabilo. Ponoči pa jih ni mogoče pripraviti do tega, da bi sami spali v temni sobi.

Kako škodljivo je take otroke kaznovati za strah ali ga za kazen za porednost celo pošiljati v temno klet ali kakšno temno shrambo. Strah še odraslemu človeku škoduje, kako ne bi otroku, ki je še nerazvit in vsak duševni pretres lahko za vse življenje škoduje, da, nekatere lahko živčno docela ohromi, da za vedno ostanejo reveži na duhu in telesu. V lažjih primerih pa strah ovira duševni in telesni razvoj sploh.

Kako odvaditi otroka prevelike plašnosti? Treba je pač prave vzpodbude. Predvsem ga nikoli ne smemo z ničemer plašiti, češ, »se bo že navadil«. Če bomo videli, da si ne upa sam iti po kakšno reč v klet, ne zasmehujemo ga. Nekaterega otroka res za-

smeh podžge, da bo svojemu strahu kljuboval, drugega pa toliko bolj potare in ohromi. Takega otroka primimo za roko in pojdimo z njim v klet ter ga z lepimi besedami prepričajmo, da nima povoda strahu. Če se boji ponoči spati v temi, mu pustimo luč, dokler ne zaspi, a mu sčasoma dopovejmo, da nikoli ni sam, ker angel varuh lebdí nad njim.

Če je otrok plah pred znanci, smo dostikrat sami krivi. Mnogokrat vsi odrasli v družini samo kriče nad otroci. Nobenega ukaza ne dajo brez kričanja in njih trde besede padajo kot kamen v mehko otrokovo dušo. Prav tako delujejo na otroka večni domači prepiri in če otrok vidi, da pri obisku tujega človeka namah preidemo iz surovosti v preveliko prijaznost, se ne bo spoznal in bo nezaupen napram tujcu. Če pa je plašnost le v otrokovem bistvu, ga bomo pa lahko s prijaznim prigovarjanjem kmalu pripravili, da bo sam od sebe dal našemu gostu roko in da ga bo pozdravil. Kjer v hiši ni prevelike strogosti, niti preprirov in je dovolj medsebojnega obzira, tam prav gotovo ne bodo otroci plašni in nezaupni. Ob prijazni besedi in pravi ljubezni vzcvete otrok kot cvetica na soncu. Taki otroci bodo zaupljivi do svojih staršev in prijazni do znancev. Starši se morajo končno zavedati, da bo vsak njihov otrok bodoči član velike človeške družbe in ga morajo naučiti tudi pravega odnosa do nje. Ne prevelike zaupljivosti do okolice, pa tudi ne prevelike bojazni. Najmanj pametno pa je, majhnega otroka plašiti pred šolo, češ, »tam ti bodo že učitelji pokazali«. Tako se otroku šola že od početka zamrzi in temu primeren je tudi njegov napredek.

Še nekaj o strahovih. Odrasli, zlasti stari ljudje, si včasih tako radi pripovedujejo o strahovih. Nastajajo grozljive povesti v dušah mrtvih, ki se vračajo, o raznih »spominih«, ki se pred smrtjo oglašajo in drugo. In to še najraje vpiroči otrok. Spominjam se iz prvih otroških let strašnega občutka, ko je stara dekla pripovedovala o »krvavi roki«, ki se je prikazala na neki kljuki po smrti znanega ubijalca. Mesece in mesece si nisem opomogla od tiste groze in vsak večer v somraku sem pričakovala, kdaj se

tudi meni prikaže, tako, da sem živčno zbolela od tega. In prav otroci najraje poslušajo take vznemirljive povesti, ki jim lahko tako škodujejo. Kadar smo že na tem, da take stvari pripovedujemo, potem otroke prosi!

Če je otrok le že preveč oplaken od česar koli, tedaj mu vztrajno dajamo poguma. Prosimo ga na primer, da iz lastne volje prinese iz kleti kakšno reč, ki jo

nujno potrebujemo. Otrok bo v vnevi, da nam ustreže, hipno pozabil na strah, šele pozneje se bo na to spomnil in spoznal, kako je bil sprazen.

Sploh pa, če le moremo, obvarujemo otroke pred razburljivimi dogodki, povestmi, knjigami in kraji. Vselej to na žalost ni mogoče, tedaj je treba pač z dobro voljo popravljati, kolikor se da.



PERUTNINA



Boj zajedalcem pri perutnini

Poleti se na perutnini silno razmnože razni zajedalci, kakor pršice, uši, bolhe in dr., ki povzročajo perutninarstvu ogromno škodo. Izmed pršic, ki jih je nešteto vrst, sta največji sovražniki perutnine navadna kokošja pršica in pršica kurjih garij.

Navadna kokošja pršica je majhna, s prostim očesom komaj vidna živalca, belkaste barve, napita krvi pa krvavordeča. Podnevi je ne najdemo na živali, ker se skriva v špranjah in razpokah. Ponoči pa prihaja iz svojih skritišč v velikanskem številu ter se spravi na perutnino in ji pije kri. Pršica se neznansko naglo množi. Kokoši, ki jih napadejo pršice, slabo nesejo, piščanci pa zaostanejo v rasti. Perutnina se vso noč brezuspšno obira in otresa zajedalcev. Kako ji pomagamo? Kurnico je treba temeljito očistiti, vso opravo odnesti na prosto in pomiti z vrelim lugom ali pa z vrelo vodo in sodo. Posušeno opravo je treba namazati s petrolejem ali s karbolinejem. Nastil sežgati, kurnico in gnezda sveže nastlati, stene kurnice pa vsaj dvakrat na leto prebeliti z apnenim beležem. Prvi pogoj pa je pravočasno zatiranje golazni, preden se razmnoži. Perutnini pripravimo prašno kopel, t. j. nizek zaboj s pepelom, cestnim prahom itd., kjer se lahko redno okopljejo.

Pršica kurjih garij je zelo majhna, da je s prostim očesom ne moremo niti opaziti. Zarje se pod luskinе na nogah in se hrani s krvjo. Silno naglo se množi. Pod kožo rije male rove in pije kokoši kri. Na okuženih nogah se pojavijo apnenaste kraste, odtok tudi ime bolezn: **apnovite noge**. Kokoš težko hodi in neprestano kljuva po nogi ter se rani do krvi. Tudi preneha kokoš nesti. Bolezen se naglo širi in kmalu dobe garje vse kokoši v kurnici. Z zdravljenjem moramo zato pravočasno pričeti. Brž ko garje opazimo, namažimo noge z glicerinom, zatem pa jih umijmo še s toplo vodo in milom ter kraste previdno odstranimo z majhno ščetko. Garje odpravimo tudi tako,

da namažemo noge na debelo s kolomazom ter jih nato potresemo s pepelom. Pršice se pod to plastjo zaduše in poginejo, kraste pa odpadejo. Po potrebi namažemo bolne noge čez teden dni še enkrat.

Nevaren zajedalec perutnine je nadalje kurja uš ali tako imenovana perjanica, ki tudi prenaša razne nalezljive kokoške bolezni. Uši imajo kokoši, gosi, pure, race in sploh vsa perutnina. Barve so kaj različne in ima vsaka vrsta perutnine svojo posebno uš. Svoja jajčeca prilepljajo uši na perje. Hranijo se po večini od perja in kože. Ako se uši močno razmnože, preneha kokoš nesti, piščanci pa celo poginejo. Največkrat najdemo uši na glavi in vratu. Preženemo jih, ako potresemo žival s prahom proti mrčesu ali pa s tobakovim prahom. Naprati pa moramo žival večkrat, ker prah ne uniči jajčec ali gnid.

Kjer ima perutnina na razpolago prašno kopel in skrbni perutninar, da je kurnica vedno čista, se ni bati, da bi se gori navedeni zajedalci razmnožili, ker sta snaga in čistoča najzanesljivejši sredstvi proti vsem zajedalcem perutnine.

Kokoši poleti

Najpoglavitejši pogoj uspešne kurjereje je v tem času prosta pašna. Zato skrbimo, da bo perutnina na pašni brž, ko se zdani. Ob prvem jutranjem svitu spuščajmo živali na prosto, kjer najdejo obilo beljakovinate hrane v obliki žuželk, črvov, polžev, glist itd. Tudi jim jutraj ni treba dajati zrnja in zamešane hrane. Poleti krmimo perutnino z zrnjem le zvečer, preden gre spat. Sama naj si najde največji del hrane na pašni. Opoldne jim za priboljšek damo ostankе hrane iz kuhinje, pomešane z nekoliko otrobov ali z zdrobom.

Štiri do šest tednov stare nadštevne petelinčke pitamo zaprte v kletki, dva do tri tedne in nato zakoljemo odnošno prodamo kot piščance. Kdor ima dovolj piče, jih zdaj lahko tudi kopuni. Prav tako je treba odbrati slabše razvite kokoške. I jih nato še nekaj tednov zaprte pitamo in pro-

damo kot pularde. Zamešano hrano jim pripravimo iz kuhanega krompirja in otrobov ali zdroba. Krmo ovlažimo le toliko, da se še med prsti drobi. Kdor le more, naj jim pripravi zamešano hrano s posnetim svežim

ali pa z gostim kislim mlekom. Kislo mleko je najboljša in najbolj zdrava hrana za piščance in odraščajočo mladino, pospešuje krepko rast in razvoj, preprečuje pa tudi razne bolezni.

DOM

Zelenjava za zimo

Kdor koli bo letos pridelal tega ali onega pridelka čez lastno domačo popridelal tega ali onega čez domačo potrebo, temu svetujemo, da ravna s pridelkom z vso previdnostjo in da ga skuša ohraniti, ali kakor pravimo konzervirati za zimo. Ustreženo bo s tem njemu, na eni strani, ker bo vse lahko vnovčil, ustrezno bo tudi drugim, ki komaj čakajo, da si kaj nabavijo za hrano.

Začnimo s sušenjem zelenjave za zimo. Vse vrste zelenjave ne moremo sušiti. Med zelenjavo ne kaže sušiti n. pr. buč, kumar, solate (glavnate, endivije), redkev itd. To zelenjavo n. pr. solato lahko ohranimo dolgo zdravo in svežo v kletih, buče in redkvice, kumare po tudi na lahek način shranimo ali konzerviramo. O tem bomo pozneje govorili.

S prav dobrim uspehom lahko sušimo na primer: stročji fižol, grah, korenje, zeleno, peteršilj, paradižnike, čebulo, razne kapusnice (zelje, ohrovt, cvetača) pa tudi špinac. V tem oziru so nam lahko zelenjadurji iz drugih pokrajin za vzor. V okolici Trevisa (blizu Udine) so n. pr. velikanska podjetja vrtnarjev, ki se pečajo na veliko s sušenjem zelenjave za izvoz. Številne sadne sušilnice na deželi bodo lahko ustvarjale v tem pogledu nove vire dohodkov našim kmetom, pri primernih organizaciji; to omenjamo samo mimogrede. Sušilnice se morajo izrabiti, ne samo s sušenjem sadja, temveč tudi s sušenjem zelenjave.

Najenostavneje sušimo zelenjavo na štedilniku, in sicer tako, da jo razmestimo na posebne lese, to je na lesene okvirje z mrežo. Vsako zelenjavo, ki jo nameravamo sušiti, moramo primerno pripraviti. Odbrati moramo ne preveč zrele in zdrave pridelke. Zelenjavo moramo previdno narezati na drobno (dobro rezilo). Na lese razložimo potem zelenjavo v tankih plasteh. Seveda je treba razne vrste zelenjave pripraviti na poseben način. Temu delu se kaj kmalu privadimo. Ako sušimo zelenjavo v štedilnikovi pečici, ali pa v krušni peči, ne smemo vrat zapreti, da lahko uhaja vlažni zrak in da se zelenjava ne prežge. Bistvo sušenja je, da

s pomočjo toplote in prepiha odstranimo iz zelenjave odvisno vlago; tako ohranimo odnosno preprečimo nadaljnje škodljivo delovanje raznih glivic in bakterij.

Sušenje moram pazljivo nadzirati in lese pogosto menjavati. Svežo povrtnino nalagamo vzelej zgoraj. Lese ne smemo prehitro menjavati. Ako prekinemo sušenje in je zelenjava napol posušena, je to dobro, ker ugodno vpliva na okus. Zato se gospodinji ni treba bati, da se bo blago pokvarilo med sušenjem, ako se delo nekoliko zavleče.

Zelo priporočljivo je, da zelenjavo pred sušenjem obarimo. Očiščeno in pripravljeno zelenjavo izpostavimo nekaj časa, od 3 do 5 minut pari (v situ ali rešetu v loncu nad paro).

Uspešno se suši n. pr. stročji fižol. V ta namen odberemo ne prezrele stroke, ki še nimajo razvitega zrnja in ki so mesnati. Fižol otrebimo, operemo (po potrebi tudi narežemo) ga obarimo, kakor zgoraj povedano. Sušimo ga 4 do 5 ur pri 70—80 stopinj Celzija. Prav nič ne škoduje stročju, če ga ne moremo naenkrat posušiti in ga zato sušimo v presledkih. S pridom se da sušiti tudi neprezrel, zelen grah. Parenje zrnja traja nekaj minut. Sušimo ga pri toploti 60—70 stopinj Celzija. Sušenje traja tvečjemu tri ure. Tudi zelja in ohrovt lahko nasušimo za zimo. Pred sušenjem moramo kapusnice narezati (naribati) kakor za kisanje. Parenje traja 5 do 6 minut; sušenje pa največ tri ure. Posušene kapusnice s pridom uporabljamo pozimi, kot dodatek k juham ali pa za prikuho.

Izvrsten pridelek nam dajo tudi paradižniki in korenje. Plodove moramo odbrati, očistiti, narezati na 3—4 mm debele rezine in jih obarimo 3—4 minute, sušimo jih 3—4 ure. Na sličen način sušimo tudi zeleno, čebulo itd. Samo čebulo narežemo na debelejške koše, 6—7 mm debele rezine. Poudarjamo še enkrat, da se mora vsa zelenjava sušiti počasi, da ji ohranimo lepo, naravno barvo in dober okus po svežem.

Posušeno zelenjavo hranimo v zračnih prostorih na suhem, najbolje v vrečah ali pa v zabojih, kjer se lahko nadzira.

Nekateri sušijo zelenjavo tudi na soncu in na prepihu. Pripravljeno zelenjavo denejo na čiste rjuhe in na prostore, kjer ni prahu (tudi na trato), ko so sončni dnevi. Čim toplejši je dan, tem boljše. Vážen je tudi preprič, a. pr. na verandah, na balkonih. V nekaj

Zelenjava ohrani pri kuhanju svojo lepo barvo, če ji pridaš malo jedilne sode. Daj jo v vrelo vodo, a je med kuhanjem ne smeš pokrivali.

dneh je zelenjava posušena. Razne dišave (timjan, pehtran, luštnik itd.) pa tudi peteršilj in zeleno v listih s pridom sušimo na podstrešju. Posebno, ko sonce pripeka na streho, se v podstrešju razvija velika toplota, ki narezano in v tankih plasteh raztreseno zelenjavo (na rjuhah ali na papirju), posuši v nekaj dneh. Ti preprosti načini sušenja zelenjave so velike važnosti, posebno v teh časih, ko moramo gledati, da si pripravimo čim več hrane za poznejši čas, za zimo in za pomlad.

Kafol Fr.

Nasveti za dom

Kako likaš moško obleko. K vsakdanji negi moške obleke ne spada v prvi vrsti likanje, kajti pre pogosto likanje škoduje blagu. Blago postane mehko in na mestih, kjer se večkrat drgne, še posebno občutljivo. Mnogo bolj važno je, da se obleka večkrat temeljito skrtaci in osnaži. Ob taki negi obleka neprimerno dalj časa traja. Ko je osnažena, jo obesimo na zračen prostor — ne v temno omaro — in zravnala se bo sama, ne da bi jo bilo treba likati. — Če pa je obleka le preveč zmečkana, tedaj jo je pač treba tudi zlikati. Razume se, da jo je treba tudi v tem primeru najprej dobro osnažiti, nikdar pa ne likati zaprašeno ali če so na njej madeži. Moško blago je treba vedno likati tako, da položiš med blago in likalnik vlažno krpo, ker se drugače blago sveti. Likalnik mora biti vroč. Pri jopiču zlikaj najprej ovratnik in reverje, da postanejo trdi in gladki, potem šele jih upogneš. Pri hlačah je mesto na kolenih najbolj občutljivo. Najprej moraš to mesto gladko zlikati, tako da je guba na sredini. Sele ko je blago popolnoma izravnano, narediš zopet gubo in jo zlikáš. Če hočeš, da bo obleka po likanju dolgo časa lepa, jo moraš pustiti dalj časa na zraku, da se popolnoma posuši.

Zakaj so žepni robci štirioglati. Kolikokrat na dan se človek poslužuje robca v poletni vročini, ko mu pot obliva obraz ali pa pozimi, ko ga nadleguje nahod. Zenske imajo posebno veselje, če si morejo privoščiti lepo zbirko nežnobarvnih ali vezanih robčkov. Na nekaj se pa morda nikdar ne spomnimo: Čemu je prav za prav robec štirioglat? Ali bi ne bilo popolnoma vseeno, če bi uporabljali okrogle ali šesterooglate robce? — Kdor zasleduje robec v zgodovini, bo dognal, da ni bil vedno kvadraten. Nesrečni francoski kraljici Mariji Antonjeti so te raznovrstne oblike robcev šle na živce. Na njeno pobudo je bilo odrejeno najprej v Franciji, da se smejo uporabljati same štirioglati robci. Morda je imela kraljica posebno veselje nad lepo zlikanimi in enakomerno zloženimi robci. Kdo ve? Nato pa je prišla francoska revolucija, ki je uničila in preobrnila vse, kar so ustvarili in odredili kralji. Samo na robec, na štirioglati robec so revolucionarji pozabili. Nihče ni niti mislil

na to, da bi bilo treba znova uporabljati okrogle, trioglate ali šesterooglate robce. Ostala je torej enotna oblika, ki si je polagoma osvojila svet.

Za kuhinjo

Kumare s krompirjem. Kumare olupim, operem, narežem na tanke rezine, jih osolim in pustim pol ure stati. Potem jih ožmem in denem na razbeljeno mast, v kateri sem zarumenila precej čebule in zelenega sesekljane peteršilja. Kumare nekaj časa pražim, potem jih potresem z moko. Ko ta malo zarumeni, jih zalijem z juho od kosti ali s kropom. Krompir olupim, operem in narežem oziroma nakrhlijam na tanke rezine in skuham v slani vodi. Kuhani krompir stresem med kumare, dobro zmešam in pustim nekaj minut vreti. Nazadnje jed malo okisam in jo potresem s ščepom popra. Razredčeno jed dam na mizo kot juho, zgoščeno pa kot samostojno jed.

Kumare kot solata. Kumare olupim, operem in skrhlijam na tanke rezine. Potem jih nasolim in narežem nanje precej čebule. Ko pol ure stoje, jih ožmem, zabelim z oljem in kisom, potresem s kimljem, s poprom in z drobno sesekljanim česnom. Ko so dobro zmešane, jih podam kot prikuho s praženim krompirjem.

Mešana zelenjad kot samostojna jed. Za to jed potrebujem tele zelenjave: stročji fižol, grah, zeleno in rumeno kolerabo, karfižolo, korenjček in nekaj listov zelja ali ohrovtja. Stročji fižol zrežem na majhne poševne kose, grah zluščim, zeleno in rumeno kolerabo zrežem na kocke, karfižolo razdelim na majhne ježice, zelje ali ohrovt zrežem na rezance. Vse skupaj zalijem z vročo vodo in skuham do mehkega. Ko je zelenjad malo bolj kot na pol kuhana, jo zabelim s prežganim, ki sem ga napravila z malo masti, s dodatkom sesekljane čebule in zelenega petršilja.

Riž s kumarami in krompirjem. Krompir olupim, operem in zrežem na tanke rezine. Ko krompir zavre, mu primešam nekaj pesti nasoljenih, postanih in ožetih kumar. Ko oboje skupaj pet minut vre, stresem v jed nekaj pesti zbrisanega riža in pustim še pol ure vreti. Jed mi lahko služi za juho, tedaj je razredčena, ali za samostojno jed, takrat je zgoščena. Jed zboljšam, ako jo zabelim z razbeljeno mastjo ali s surovim maslom.

Krompirjeva pogača. Kake štiri krompirje skuham. Kuhane olupim in zribam ali stlačim. Ko je krompir malo shladen, mu primešam dve celi jajci, nekaj žlic mleka, malo soli in pest sesekljane prihranjene kuhane ali pečene mesa. Meso je lahko tudi domačega zajčka. Jed dobro premešam in zravnam v pomazano in z drobtinami potreseno obleko. Pogačo spečem v pečici.