



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

15. APRILA

ŠT. 16

Napake pri vzgoji

Bratee in sestrice.

Kako si starši želijo, da bi se njihovi otroci ljubili med seboj! Mnogokrat pa se niti ne zavedajo, da so največkrat sami krivi, če se otroci med seboj ne razumejo ali celo sovražijo.

Znano je, da se vtisi prvih let življenja najbolj trdno vtisnejo v epomin, zato je važno, da starši začno že na vse zgodaj vzgajati in da že v začetku nič ne zanemarijo, kar bi moglo pozneje roditi usodne posledice. Napake, ki jih starši zagrešijo pri vzgoji svojih otrok v prvih letih, mečejo temno senco na velik del ali celo na vse življenje njihovih otrok.

Seveda vzgajanje otrok ni lahka stvar, in napake, ki jih starši pri tem zagrešijo, so številne. Ena izmed največjih, ki onemogoči vsako, še tako skrbno prizadevanje, je pa ta, če imajo starši enega otroka rajši kot drugega, in to tudi v dejanju kažejo. V nekaterih družinah je prvorojenec ljubljenček, drugje spet najmlajši, ponekod obožujejo sinčka, drugje spet punčkec.

Kako tako ravnanje pogubno vpliva na vzgojo in kako onemogoča sleherno soglasje med bratci in sesticami, nam kaj nazorno pojasnjuje naslednja zgodbica, vzeta iz življenja.

Mati sedi pri oknu in plete jopico za svojega miljenčka, ki se ji smehlja iz zibelke. Delo ji kar ne gre izpod rok, ker ne more odtrgati oči od svojega ljubljenčka, ki izteguje proti njej svoje ročice. Vsa zaverovana je vanj in se niti ne zmeni za malo Majdico, ki se igra na tleh poleg zibelke. Deklica pa dobro vidi, kako mati miluje malega brata. Nikakor mu ni nevoščljiva, saj je še premajhna, da bi mogla biti. Vendar pa bi rada, da bi mamica tudi njo nekoliko pobožala in se ji nasmehnila. Opozorila je mater nase s tem, da jo je pocukala za obleko.

»Kaj hočeš že spet?« se nevoljno obregne mati. »Bodi že enkrat pri miru! Glej, kako priden je Jožek.«

Res je mali medtem zaspal. Majdica se je vrnila k svojim igračam. Toda dolgo

ne more strpeti. Približa se zibelki, nad katero se je prej ljubeče sklanjala mati, ter previdno boža bratca po ročici. Mati pa jo odpahne in zarenči:

»Pusti ga, da se ne prebudi.«

Ker je mala ni hotela ubogati in je spet iztegnila ročico proti bratcu, jo je mati udarila po njej.

Mala je trmasto stisnila ustnice in vrnila materi udarec. To je mater silno razkačilo. Pograbila je deklico za roko in ji prisolila par klofut.

Mala pa ni zajokala. Sovražno je pogledala mater, ki se je spet sklonila nad zibelko in hipoma ji je šinila v glavo misel, kako bi se uspešno maščevala nad materno strogostjo in ajeno pristranostjo. Previdno se je približala zibelki in potegnila spečega Jožka krepko za nožico.

Malček se je zbudil in začel kričati na vse grlo.

Medtem ko se je mati trudila, da bi malega križača pomitila, se je Majdica stisnila v kot in zadovoljno opazovala ta prizor.

Mati pa je milovala dečka. Prijela ga je za ročico in z njo požugala proti deklici:

»Grda, grda punčka,« je ponavljala.

Gotovo se ni zavedala, da je med sestrice in bratcem zasejala sovraštvo, ki ji utegne še v poznih letih greniti življenje.

Nasveti za dom

Kaka sama skuham pralno milo?

A. P. Col vprašuje: Kako naredim domače pralno milo? Ali se za to lahko uporabi tudi olje?

Kuhanje domačega perila je preprosta stvar, ki se vsaki gospodinjji mora posrečiti, če le nekoliko pazi. Za kuhanje mila lahko vzamemo kakršnokoli maščobo, tudi olje. Od dobrega mila zahtevamo, da se lepo peni in da ima res čistilno moč. To zavisí od pravega razmerja dodatnih snovi.

Zelo dobre recepte za kuhanje mila je

objavil g. inž. H. Repič v tretji številki »Za-
drugarja«, zato jih tu ponovim:

4.— kg loja	5.— kg loja
1.— " olja	0.50 " vode
0.50 " vode	0.75 " natrij. luga
0.90 " natrij. luga	0.20 " kalij. luga
3.60 " vode	3.60 " vode

približno 10 kg mila približno 10 kg mila

Natrijev lug je oni, ki je močno zastopan v sodi. V najčistejši obliki ga prodajajo pod imenom lužni kamen, katerega tudi uporabljamo pri kuhanju mila.

Kalijev lug je lug lesnega pepela. Zlasti pepel bukovih drv ga ima mnogo. To vedo one gospodinje, ki še »žehtajo«. Dobimo ga tako, da lesni pepel poparimo. Ko se ustali, narahlo odlijemo tekočino — lug, ki ga še precedimo skozi krpo. Čim več pepela poparimo z manjšo količino vode, tem močnejši lug dobimo. Za kuhanje mehkega ali mazavega mila uporabljajo izključno kalijev lug.

Vsak izmed predpisov ima označeni dve količini vode. V prvi količini t. j. 0.50 kg vode, raztopimo maščobo in sicer v 20 litrskem, emaljiranem loncu. V drugi posodi si pripravimo 3.60 kg vroče vode in previdno v nji raztopimo kos za kosom, točno odtehtani lug. Pazite na oči, da jih lug ne oškropi! Ko je maščoba raztopljena, ji previdno prilijemo pol litra pripravljene lužne raztopine in mešamo z leseno kuhalnico toliko časa, da dobimo mlečno brozgo. Vsebina kotla naj bo precej vroča, vreti pa ne sme. Mešanica se začne gostiti. Zdaj smemo

spet dodati četrt lužne raztopine ter mešamo dalje. Mešanico seveda ves ta čas segrevamo in vzdržujemo nekaj pod vreliščem. Z dodevanjem lužne raztopine ne hitimo. Če računamo, da se bo milo kuhalo 2 do 3 ure, bomo komaj vsaka četrt ure dodali četrtino raztopine, sploščka manj, pozneje lahko več. Brozga bodi vedno enotna, kot redka krema. Če se po podatku raztopine mešanica zgosti in se v maščobi izločijo kosmiči, je to znamenje, da ste prezagodaj dodali lužno raztopino. Nesreča seveda ni velika, treba je samo počakati z dodevanjem vse dotlej, da postane zmes spet enotna. Pomaga tudi, če prilijete kozarec tople vode. Protij kraju postopka, med drugo in tretjo uro kuhanja, se zmes zgosti kot mehka polenta. Dolijemo še ostane nek luga in že postane nekoliko redkejša in prozornije, — gost močnik. Vzemimo nekaj te zmesi na mrzel nož, ohladimo in gnetimo med prsti. Če se lepi na prste, še ni dovolj kuhano, zato nadaljujemo s segrevanjem in mešanjem, dokler se nam ne da zgnesti v kroglico, ki se prstov ne prijemlje. Zdaj je milo kuhano. Odstavimo ga od ognja in počakamo, da se nekoliko ohladi. Milo ima zdaj nekam zopern duh, ki ga lahko prekrijemo s tem, da mu dodamo četrt litra terpentinovnega olja in 50 gramov benzaldehida ali 10 gramov nitrobenzola ter dobro premešamo. Če se zdi, da se je pri kuhanju uparilo preveč vode, prilijemo sedaj pol do en liter tople vode. Zdaj predenemo milo v primerno posodo, najboljša je pekača, ga čez noč pustimo ohladiti, nato ga razrežemo na primerne kose.



PERUTNINA IN KUNCI



Perutninarjeva opravila v aprilu

Ako želiš imeti jarčice, ki bodo začele v jeseni nesti, nasadi kolkli vsaj do 20. aprila! Kilave in bolehnne piščance takoj odstrani in uniči, ker so manj odporni in lahko zasejejo kako kužno bolezen še med druge zdrave živali! Zapomni si, da pospešuje rast zlasti mleko, bodisi sveže posneto, kislo ali pa pinjavec. Mleka, ki se je čele pričelo kisati, pa nikoli ne dajaj živalim, ker povzroča hude prebavne motnje. Kdor le more, naj daje piščancem piti mleko namesto vode; tudi zamešano mehko krmo pripravi — če je le mogoče — z mlekom. Krmo dajaj živalim vedno le v čistem koritu! Vse ostanke zamešane krme odstrani, ker se zlasti poleti kaj kmalu skisajo. Skisana hrana namreč povzroča prebavne motnje in je zato zelo škodljiva. V posebni posodi naj ima perutnina vedno na

razpolago pesek ali zdrobljen zidni omet, zdrobljene jajčne lupine in zdrobljeno lesno ogilje, ki urejuje prebavo. Ob lepem vremenu spuščaj živali na prosto pašo, kjer najdejo dovolj beljakovinske hrane v svežem in sočnem zelenju ter v raznih črvih, polžih itd. Pazj tudi na čistočo v kurnici!

Kdor ima prosto pašo, naj nasadi gost ali pa kolkli gosja jajca. Gosiči se izvale v 28—31 dneh. V aprilu tudi še lahko nasadimo kolkli račja jajca. Raca sama pa je kaj nezanesljiva valilka. Mlade račice niso posebno občutljive in je zato njih zreja kaj lahka. V prvih dneh skrbj le za primerno toploto. K vodj jih spuščaj, ko so vsaj 14 dni stare. Račjereja se izplača tam, kjer je na razpolago vodna paša, t. j. ob ribnikih, potokih in močvirjih, kjer najde žival dovolj mesne hrane. Deset tednov stare račice nam že dajo izdatno in zelo fino pečenko.

Da bi kuncev ne napenjalo!

Napenjanje kuncev povzroča največkrat mlado sočno zelenje. Zato je treba dajati živalim spočetka le prav malo zelenjave, ki jo pomešamo med suho seno. Navadno pričnemo krmiti z zelenjem v aprilu. Vsak dan dajemo več zelenja. Čez teden ali dva pa že lahko krmimo samo zelenje. Za doječe samice je najboljšo zelenje regrat ali trpotec. V začetku smemo dajati le liste, ne pa korenov, ki vsebujejo jedko mleko, ki lahko škoduje zlasti mladičem. Regrat vsebuje mnogo beljakovin in rudninskih snovi in ga zato toplo priporočamo za krmiljenje domačih kuncev. Napenjanje povzroča zlasti sparjena trava in detelja. Mokro in rosnno travo je najbolje pomešati s senom. Nabrano zelenje hranimo na hladnem in v seneli, nikoli pa ne na soncu. Četudi krmimo kunce ponajveč le z zelenjem, morajo ven-

dar imeti v jasnih vedno na razpolago zdravo in suho seno, ki ureja prebavo.

Kurje kopeli

Za zatiranje mrčesa je prašna kopel za kokoši zelo potrebna. Kokoši se kaj radi valjajo v suhi zemlji in v prahu, zlasti spomladi in poleti. Zakaj? Ker se hočejo tako ubraniti mrčesa, ki jih nadleguje. To so razne kokošje pršice in uši, ki se zlasti v poletnih mesecih silno razmnože in žival stalno slabé, saj jim srkajo kri in se hranijo od kurje kože in perja. Kako pa pomagati prahu proti mrčesu? Prah zajde ušem in pričam v dihala ter jim tako zabrani dihanje, in golazen se zaduši. Svojim kokošim pripravite prašno kopel v nizkem zaboju, v katerega natrosite dovolj suhe mivke, presejanega pepela in nekoliko tobačnega prahu ali pa žvepla v prahu.

Že kaj kali?...

Najbolje je, da gredico pokrijemo s papirjem, smrečjem ali s čim drugim in jo odkrijemo šele, ko seme vzkali. Pod tako odejo seme mnogo rajši in lepše vzklije, ker je pod njo lepo vlažno in toplo. Vendar moramo gredo odkriti takoj, ko je vzkliklo — sicer se rastline pretegnejo, so blede in jim škoduje vsaka sapica in sonce.

Grah »saksac« sejeemo proti koncu tega meseca drugič. Lahko ga sejeemo skozi vse mesece — razen najbolj vročih — da imamo te izdatne zelenjadi vedno dovolj na vrtu. Prva setev graha je že močno ozelenela, zato rastline lahko že osipljemo. Zadnji čas je tudi, da pripravimo natičje zanj.

Vdrugič posejemo lahko spet mesečno redkvico, če jo imajo domači radi. Prav tako korenček in špinato istih vrst, kot prejšnji mesec.

Za zgodnji pridelek sadimo nizki fižol — najbolje »konserva«, ki ima približno 10 cm dolg, nekoliko ukrivljen strok in je primeren tudi za shranjevanje (vkuhanje, sušenje). Če hoče kdo gojiti regrat, naj ga zdaj vseje v plitve jarke, ki so po 20 cm vsaksebi. Naslednje leto pokrijemo gredice s slamo ali rahlo zemljo, da skozi njo požejejo dolgi, krhki, rmeni regratovi listi. Tako imamo že prosinca, najkasneje pa svežana okusno solato. Nepokriti regrat pa postane trd in kosmat, kot divji, travniški. Sadike regrata lahko ostanejo več let na istem mestu.

Sejeemo še radič, črno redkev in rdečo peso. Zdaj dobimo že sadike zgodnje meh-

ke solate, kolerabice, rdečega zelja in evetače. Če imamo špargljevo gredo, lahko sadimo med grebene solato ali kolerabice. S tem prostor zelo dobro izrabimo in nihče se ne more pritoževati, da se špargljeva greda ne izplača.

Za vsako vrsto zelenjadi je predpisana neka razdalja, v kateri sadimo sadike od sadike. Pri tem imamo v misli celoten razvoj rastline. Vemo, da rastlina potrebuje: sonca, zraka, vlage in humusa. Humus smo dodali zemlji pri šitihanju. Vlogo dodajamo po potrebi z zalivanjem, obdržujemo jo pa z okopavanjem in pletjem, kajti plevel je prav tako rastlina, kot je n. pr. solata in potrebuje za svojo rast iste snovi, kot kulturna rastlina. Sonce in zrak pa imata pristop k sadiki le pri zadostni razdalji. Razumljivo je torej, da moramo saditi zelje, ki naredi velike glave dosti bolj narazen, kot kolerabice, ki imajo manjši sad. Kakšna pa je ta razdalja? Tako velika, da dorasle rastline ne izpodrivajo druga druge. Zaradi boljše izrabe prostora je priporočljiva vmesna saditev hitro rastočih vrst zelenjadi, med počasneje se razvijajočo n. pr. kumare — solata.

Ta mesec že režemo špargelj, tako da pri rastlini previdno odgrebemo zemljo, ter približno v dolžini dlani odrežemo špargelj, ki je najmanj za palec debel. Tanjših se ne splača rezati.

Čas je, da pripravimo gredice za saditev kumar in buč. Kumare in buče spadajo v družino plodovk in zahtevajo — kot sploh vse plodovke — močno gnojenje, rahlo, toplo zemljo in obilo vlage. Nikakor pa ne

prenesejo težke, vlažne zemlje. Vemo, da najlepše rastejo na kupu gnoja. Za saditev kumar izberemo zavetno gredo, v kateri po sredini naredimo do 30 cm globok jarek. V tega namečemo gnoj ali kompost, povrhu pa izkopano zemljo, tako da je po sredi greben. Na tega sadimo v razdalji 30 cm predkaljene kumare.

Dve do tri leta staro seme kumar je bolj kaljivo, kot sveže. Za predkalitev si lahko pripravimo takozvane kompostne lončke na ta način, da naredimo zmes kravjeka in zemlje. To silačimo v cvetlične lončke — v sredini naj bo luknja za saditev kumar. Ko se zmes v cvetličnem lončku posuši, jo stresemo iz njega — kompostni lonček je tu. V luknjo damo malo kompostne zemlje in 2—3 semena kumar. Lonček postavimo na toplem prostoru in stalno nalivamo z mlačno vodo. (Ne preveč, da se lonček ne razmoči.) Ko so rastline razvile poleg kličnih še dva lista in se ni več bati slane — v drugi polovici velikega travna — jih posadimo z lončkom vred na gredo. Lonček v zemlji razpade, rastlina pa ni čutila presajanja. Ko poženejo klični listi, postavimo lonček na svetel, toplem prostoru. Konec malega travna pa je treba začeti rastlino navajati na zunanji zrak. Pravimo, da rastlino utrjujemo. Lončke postavimo na zaveten prostor. Spočetka jih čez noč pokrivamo, približno od 12. velikega travna, dalje pa prepustimo sadike vplivu vremena. Podobno kot kompostni lončki, se obnesejo jajčne lupine, napolnjene z moko žagovino. Vzgoja sadik v njih je prav taka, kot v kompostnih lončkih.

Vrsto kumar bomo izbrali tako, ki da mnogo pridelka in jo lahko večstransko uporabljamo. Preizkušena in priporočena vrsta izredno velikih, debelomesnatih plodov je »mamut«. Po površju je gladka, temnozelená.

Bučno seme sadimo konec malega travna, kar na prosto. Vrste izbiramo prostoru primerno. Če imamo manj prostora, sadimo grmičasto podolgovato bučo, katere mladi plodovi so v kuhinji zelo uporabni za polnjenje. To vrsto buč lahko sadimo med nizkim fižolom, tako da ima vsaka vsaj 1 kv. dm prostora. Kdor ima veselje, lahko vzgaja vrežaste buče na oporah ali ob ograji, da se vzpenja kvišku. Za to primerna, priporočena vrsta je »vegetable Marow«.

Posebna vrsta grmičastih, okrogloplodnih buč je malanar, ki bi ga po barvi mesa — rumeno je — lahko prištevali k dinjam. Iz njega narejena sladica tzv. malanarjev kuh je zelo dobra za želodec in lepa za oči. Vzgoja je prav taka, kot vzgoja vseh buč.

Važno je, da po setvah seme spet dobro in v redu shranimo, ter si na ovitek zapišemo, koliko ga je ostalo, da se — ko ga spet rabimo — ne mudimo po nepotrebnem s tehtanjem in iskanjem.

Kuhinja

Vojni kruh. Pri sedanjem pomanjkanju vsakršnje krušne moke so kuharske strokovnjakinje iznašle vojni kruh, kateri zahteva prav malo moke, pač pa rabim za tak kruh, riž, makarone in nekoliko moke. En kilogram makaronov polijem že prejšnji večer z mrzlo vodo v toliko, da voda makarone komaj pokriva. Zjutraj so makaroni popolnoma razmočeni. V razmočene makarone zribam štiri preceji debele olupljene in oprane surove krompirje. Riža skuham en kilogram. Riž mora biti gost in zelo kuhan. Ta riž pretlačim gorak na makarone. Mešanico potem osolim, primešam ji vzhajani kvas, katerega sem napravila iz treh dekagramov kvasa in žličice sladkorja. Potem pa to testo pognetem v moki. Moke mora biti toliko, da se napravi gladko testo. Testo pokrijem s prtičem in pustim, da vziđe. Vzhajano testo pognetem v štruco ali hlebec in pustim shajati. Štruco ali hlebec zanesem k peku. Če imam doma pripravno peč, spečem kruh doma.

Rižev zdrob. Ker pšeničnega zdroba ni, mi ga riž nadomestuje. Riž zmeljem v mlinčku za kavo in to zmltev porabim za zakuho na goveji juhi, ali pa zakuho brez juhe. Za zakuho brez juhe zarumenim zdrob na masti ali na surovem maslu in zarumenenje zalijem z osoljenim kropom. Za vsako osebo rabim polno žlico zdroba. Če pride nem juhi še stepeno jajce, jo z njim izdatno zboljšam.

Zdrobovi žličniki. Iz enega beljaka napravim sneg. V sneg narahlo zmešam en rumenjak. V zmes stremem 10 dkg zdroba in zmešam. Potem zajemam z žlico zmes in spuščam v vrelo osoljeno vodo. Pri vsakem zajemu, ki naj ga bo za pol žlice, pomakam žlico v vrelo vodo. Žličniki se morajo kuhati v prostorni posodi in v obilni vodi, zato, da se lahko narastejo. Posoda, v kateri se žličniki kuhajo, dobro pokrijem in pustim kuhati 20 do 25 minut. Ako rabim žličnike na goveji juhi, jih pobrem iz kroga in zalijem z juho.

Zabeljeni žličniki. Juho, v kateri se žličniki kuhajo, zabelim z v masti zarumene limi drobtinicami. Ako hočem imeti žličnike kot samostojno jed, jih pobrem iz kroga, strem na krožnik in zabelim z zarumene limi drobtinicami. Žličnike serviram z motvilcem ali s kako drugo solato.

Surova hrenova omaka. Sok ene limone in dveh pomaranč zmešam z žlico zribanega brena, osladim in osolim ter podam s praženim krompirjem na juho. Pomladni krompir, ki je neprijetno slahek, pristavim z mrzlo vodo. Ko zavre, mu ocedim vodo in ga nanovo zalijem s kropom, osolim in skuham do mehkega. Ta način kuhanja mu odvzame neprijetno sladkobo. To valja tudi, če kuham neolupljen krompir.