



GOSPODINJA IN MATI

LETO 1942-XX

28 OKTOBRA

ŠT. 44

VZGOJA

Vzgoja staršev

Tales, grški modrijan je rekel ob neki priliki: »Težko je samega sebe spoznati, lahko je druge opominjati.« Mi se preradi držimo le drugega, opominjamo, kritiziramo, poučujemo, a smo sami najbolj potrebni opomina in pouka.

Prav tako vse preveč pišemo le o vzgoji otrok, vse premalo ali nič pa ne vprašamo po vzgoji staršev. Kako naj starši, ki sami niso bili dobro vzgojeni, pravilno vzgajajo svoje otroke? Za vse poklice je treba nekega uka, ali nižje, ali višje šole, ali vajenske dobe, za kmetско delo je treba navajenosti izza rane mladosti. Imamo tudi gospodinjske, kuharske, šiviljske tečaje, kjer se mladina vsaj za silo nauči ene teh spretnosti. Le za zakon, ki je življenjske važnosti za posameznika in za rodove, nimamo pravega pouka. Dekle in mladenič po nekajkrat stopita v zakon popolnoma nepoučena o dolžnostih, ki naj jih prevzameta kot bodoča oče in mati. Vesta, koliko imata dote, koliko je pri hiši tega in onega, kakšni so sosedje, kakšni sorodniki. Vse sta preučila in pretehtala, nista se pa še naučila samega sebe spoznavati. Ne znata pogledati vase, ali sta dovolj poštena, dovolj resnoljubna in imata vse lastnosti, ki jih bosta morala vcepiti bodočim otrokom. Predvsem pa ne pazita dovolj resno, ali sta resni tudi duševno in telesno popolnoma zdrava. Ali ni hudo otroku pokoravati se, če vidi očeta in mater, da sta čisto drugačna kakor govorita. Tako velja za otroka le pravilo: poslušaj nauke, a ne glej na zglede.

Kako vendar mora oče vzgajati otroka k zmernosti in premagovanju, če pa se sam do nezmernosti napije in se v vsej svoji pijanski nemarnosti pokaže svojim otrokom. Razgraja, preklinja, zabavlja čez vse, čez družino, oblast, zlasti čez »farje«, ki so vsega hudega na svetu krivi in na zadnje se spravi še nad Boga. Kako naj se otrok nauči spoštovati svetno in duhovno oblast, kako spoštovati starše in končno vsakega poštenega človeka, če pa vidi, kako pijan oče vse blati s svojim strupenim zasmehom in omalovaževanjem. Tako je položena že zgodaj v otroško dušo kal nezaupanja do vsakega človeka, zaničevanje starih tradicij in vsega človeka, kar mora biti pravemu, do-

bro vzgojenemu človeku sveto in nedotakljivo. Kaj nimamo danes najlepših zgledov kakšen uspeh ima takšna imenitna vzgoja? Vsak hoče biti le sam sebi Bog, vse drugo mu je cunj, s katero dela po mili volji. Glavno, da je vse v njegovo korist.

Kako naj otrok veruje v Boga, kako naj ima svet strah pred Njim, ki bi naj ga vodil po vseh potih in ga varoval pred padci, če pa sliši doma le Boga kleti in govoriti o božji krivičnosti. To se reče zidati v eni sapi hišo in jo v istem trenutku spet podirati.

Otrok tako rad posnema nekoga in ga občuduje, bodisi zaradi njegove moči, zaradi pravicoljubnosti, močnatosti in drugih takih lastnosti, ki njemu še manjkajo. Kako naj občuduje očeta, ki v divji jezi vse razbije okrog sebe, ki tepe celo lastno ženo, ali pa pijan meri cesto in prihaja domov ves povaljan in potolčen, kjer se je pravkar dvignil iz počestnega jarka, kamor ga je zavalila prevelik ljubez do alkohola.

Kako naj se nauči otrok miru in potrpežljivosti, če je med očetom in materjo dnevni ravs in kavs in njihova preobčutljivost ne prenese nobenega ugovora.

Kako naj končno otrok posnema mater, če je ta neznosno sitna, klepetava, obrekljiva in nikogar od svojih sosedov in sosed ne more pustiti na miru, ne da bi povedala kaj slabega o njih. Kako naj se nauči, če je mati sama iz dneva v dan bolj nemarna in umazana in ne pozna najosnovnejših pravil higijene.

Prav bi bilo, ko bi vsi odrasli mladeniči in dekleta po mestih in vaseh dobili pouk, kako naj se obnašajo kot starši. Žal še nimamo takih šol, baje pa jih ima Amerika. Zaročenca naj bi se vsaj dogovorila že pred poroko, da bosta vzgojne zadeve vedno skupno obravnavala.

Vzgoja otrok mora biti enotna. Nikoli ne sme imeti otrok občutka, da se lahko zateka k materi, če v kakšni zadevi ni uspel pri očetu. Vsi ukazi, vse kazni, naj bodo skupno dogovorjene. Kadar pa sta različnega mnenja naj se zvečer, kadar sta sama skregata, če še je morata. Otroku tega ne sme videti ne slišati. Razdor med starši nekateri otroci vse prehitro obrnejo sebi v korist, drugim, občutljivejšim, pa škoduje v njihovem duševnem razvoju.



Domači vrt



Začetek zime v vrtu se ne ravna po koledarju marveč po vremenu. Včasih nam kar predčasno zaključijo kako delo, tako da ga moramo odložiti do pomladi. Druga leta lahko spet vse mirno uredimo in dokončamo. Pridobitnemu vrtnarju povzroči prezgodnja zima lahko občutno škodo, ker vseh naročenih mu del ne more izvršiti. Malemu vrtnarju, ki vrtnari le takorekoč sebi v veselje, pa je pač vseeno, kedaj izpusti lopato oziroma vrtnarski nož iz rok — celo vesel je mraza, kajti zdaj je za njegov vrt nastopil čas počitka, čas, ko je prepuščen samemu sebi. Zdaj se malega vrtnarja poloti nekaka zimska utrujenost, zlasti ob pogledu na rastline, ki gredo vdno bolj vase. Pri tem seveda misli, da je čisto v redu, če se par mesecev, nič zanje ne meni. Površnost bi temu dejal kdo, vendar je dosti boljši izraz zanikrnost.

V vrtu, ki je res lep in mnogovrstno zasajen, je pač treba misliti na to, da tekom zime ne nastane občutna škoda. Zlasti v kmečkih vrtovih je treba pregledati ograjo, da ni v njej lukenj za zajce. Vrtnice moramo upogniti ter zaviti v listje ali smrečje in pokriti z zemljo. Nizke vrtnice razumljivo samo obujemo. Če imamo nadalje le zimsko trdne rastline, je pač naše delo brž končano.

Ko je zima pred vrati, moramo pravočasno misliti tudi na to da obvarujemo gomolje dalij ali georgin pred njih naravnimi sovražniki: slano in gnilobo.

Prva jesenska slana zamori rahlo cvetje. Nekega jutra stoje torej naše dalije čisto črne, ovene in navidez odmrle tu. A le na videz; kajti še je življenje v gomoljih in prenačeno je bilo, če bi že sedaj rastline izkopali. Pustimo jih torej še nekaj časa v zemlji, da popolnoma dozore. Šele nato odrežemo vrhnje dele in z lopato, ki ima obliko vihl, pridvignemo gomolje iz zemlje. Uporaba navadne lopate v ta namen ni priporočljiva, kajti z njo lahko prav najlepše gomolje prerežemo ali vsaj ranimo, kar povzroči gnitje. Zemlje ne otresemo, ker se pri tem gomolji radi odrgajo od celote. Bolje je, da jih položimo na zaveten kraj, da se posuše. Ob sončnih dneh položimo gomolje na sonce. Na ta način odpade pesek od njih sam od sebe. Gomolje položimo nato v suho klet, kjer ne zmrzuje. V presuhi kleti zapadejo radi suhi gnilobi. Če je to naš slučaj, si pomagamo na ta način, da jih vložimo med s šoto pomešan pesek, katerega malo nemočimo. Kdor nima kleti, lahko shrani gomolje v zasipnici, ki je 35 do 50 cm

globoko v zemljo izkopana. Na dno damo slamo in listje (slama je propustna za zrak). Po vrhu zavarujemo domolje s smrečjem proti zmrzali. Vlažne kleti in tople grede niso priporočljive za shranjevanje dalij. Te bi bilo treba od časa do časa tudi v zimskem času zračiti, vendar pri tem dalije zelo rade pozebejo.

Pa še par besed o shrambi za zimske zaloge. Tu imam v mislih oni prostor, ki ga je češče videti po deželi kot v mestih. Je to nekako skladišče v malem. Sem spravljamo jeseni zaloge živil za vse leto; vse, kar smo pridelali in ne rabimo za sproti, shranimo tu. Razumljivo je, da je ta prostor velike važnosti; v njem naj se ohranijo živila dalj časa dobra in užitna. Najbolj mu odgovarja severna lega; prav kot za klet se zahteva za dobro shrambo zračnost, suhota in snaznost. Različnen mrčes ne spada sem, zato je priporočljivo zamrežiti okna z gosto mrežo. Zlasti mnogo škode lahko naredi miš, ki se vtihotapi v shrambo; zato ji takoj, ko jo opazimo, nastavimo past. Tudi shrambo je treba letno vsaj enkrat temeljito prečistiti. Najboljši čas za to je jesen, preden spravimo sveže zaloge. Vse predale in police dobro zribamo in na soncu presušimo, prostor pa prebelimo in zribamo. Šele tako prenovljena, dobro osušena shramba je zmožna sprejeti nova živila ter jih nepokvarjena dolgo hraniti.

Zlasti zdaj je shramba nekako domače svetišče, v katerega naj ima dostop le gospodinja. Ona mora vestno pregledovati in oskrbovati zaloge. Mnogo škode se lahko prepreči s pravočasnim protiučrepanjem: zatohlo moko prezračimo, gnilo sadje odberemo, da ne okuži zdravega, konzerve, ki kažejo okvaro, prekuhamo ali pa jih porabimo v kuhinji, dokler so še dobre. Biti pri oskrbovanju zalog vesten in natančen, se pravi prav varčevati!

Tudi glede nege zemlje si v jeseni postavimo cilj. Čim bolj je pripravljena zemlja za zimo, tem hitreje pridemo spomladi z delom v red. Šele močan mraz more nas pridne vrtnarje prilečiti k mirovanju. Ob spominu na poletno rast se zamislimo že v bodočo vegetacijo. Mislimo na izboljšanje in dopolnjevanje dela v prihodnjem letu. Pri tem pa se počutimo tako kot oni, ki je moral prestati z branjem knjige: na najboljši zanimivem mestu — vleče nas k takojšnji uresničitvi načrtov za bodočnost, na je treba čakati na ugoden čas.

Hribar C.



PERUTNINA IN KUNCI



Perutninarjeva opravila

Kokošnjak. Ker bo kmalu nastopilo dolgotrajno jesensko deževje, je treba kurnico pravočasno temeljito očistiti ter že sedaj odstraniti vse event. nedostatke. Predvsem se prepričajmo, ako ne zamaka skozi strop in ni v kurnici prepiha. Zdaj tudi že lahko odstranimo okenske okvire z žično mrežo ter jih nadomestimo s steklenimi okni. Kdor ima visoko kurnico, naj jo pregradi niže pod stropom s slamo, da bo tudi pozimi v njej primerno toplo. Da bo zrak v kurnici čim bolj suh, je treba nasuti na deske za blato pepela ali pa šotnega drobirja, ki še prav posebno dobro veže vlago. V brskališču natrosimo suhe mivke in zrezane slame, kjer kokoši v slabem vremenu lahko brskajo. Poskrbimo tudi, da ne bodo kokoši preveč na tesnem. Na kvadratni meter prostora računamo 3—4 kokoši. Kjer ni na razpolago večjega brskališča, uredimo perutnini vsaj prašno kopel. V ta namen nasujemo v nizek zaboj suhe mivke in presejanega pepela. Vsaj dvakrat na teden je treba postrgati blato z deske ter očistiti grede, na katerih prenočuje perutnina. V gnezdih moramo slamo, odnosno seno, vsakih 14 dni zamenjati. Najboljši nastilj za gnezda je praprot, ki odganja mrčes.

Kokoši, ki se v tem času še preperjajo ali misajo, imejmo na toplem in jih dobro krmi-mo. Običajni krmi lahko dodamo sončničnega semena, ki zelo pospešuje rast novega perja. Kadar kokoši ne morejo na pašo, jim dajmo zrezane zelenjave, pomešane z otrobi odnosno s krmično moko. Zelo rada žre perutnina liste ohrovtu in zelja, pa tudi repo, peso in korenje. Kot nadomestek ji zamešamo namesto otrobov v mehko krmo deteljne drobir.

Nad tri leta stare kokoši je treba na vsak način odstraniti, ker se jih ne splača še nadalje rediti in jim dvanajet ur pred zakolom ne damo razen vode ničesar. Meso zaklane živali je mnogo okusnejše, ako visi 1 do 2 dni na hladnem. Perje ji pa populimo, dokler je žival še topla. Zaklane kure ne polivamo z vrelo vodo, ker je potem perje manj vredno in tudi meso ne vzdrži dolgo časa. Čreva z želodcem izvlečemo pri kloaki. Trebušne votline ne smemo izpirati z vodo, ampak jo s čisto in suho cunjjo samo obrišemo ter nato zagatimo s čistim papirjem.

Z oktobrom končamo v perutninarstvu staro leto. Sezname nesnosti se namreč zaključijo 31. oktobra. Kdor vestno in natančno vodi nesno kontrolo ter sproti vpisuje v mesečne »preizkusne pole«, koliko jajc je posamezna kokoš znesla, prenese 31. okto-

bra podatke v letni pregled nesnosti. Na ta način dobi natančno sliko svoje kurjereje.

Za plemo odberemo le najboljše nesnice, ki so v prvem letu znesle vsaj 150 okrog 60 g težkih jajc. To velja zlasti za rjave štajerke. Seveda moramo perutninarji stremeti za tem, da ustalimo povprečno težo jajc na 62 do 63 gramov. Izmed 150 znesenih jajc pa mora biti vsaj 40 zimskih. Le od takih kokoši moremo potem pričakovati dobičkanost. In prav te kokoši določimo že sedaj za plemo. Brez nesne kontrole pa je uspeh v perutninarstvu zelo dvomljiv in negotov. Edino preizkušnja nesnosti nam točno in zanesljivo priča, ali nas živali z donosom zadovoljujejo ali ne. Na podlagi seznamov lahko tedaj odstranimo kokoši, ki niso znesle gornjega števila dovolj težkih jajc.

S čim bo zdaj krmlil perutninar kokoši? Zjutraj z žganci iz krompirja, otrobov ali pa deteljčnega drobirja, opoldne z zamešano hrano in z ostanki iz kuhinje ter zrezano zelenjavo, zvečer z zrnjem. Kdor pa hoče še zimskih jajc, mora na vsak način dodajati kokošim beljakovine. Enostransko krmljenje z zrnjem je popolnoma zgrešeno in nepri-merno, ker vsebuje zrnje premalo beljakovin. Zato dajmo nesnicam poleg zelenjave tudi beljakovinsko hrano.

Pure. Ker so pure proti vremenskim razmeram kaj malo občutljive, jih lahko še vedno spuščamo na pašo, kjer si poiščejo še dosti hrane same. Vendar moramo poskrbeti, da se pure pravočasno vrnejo s paše ter ne prenočujejo na drevsih. Živali, ki smo jih odbrali za plemo, ne smemo čez zimo preobilno krmiti. Dajmo jim pa čim več zelenjave in zrezanega korenja. Za zakol določene živali moramo vsaj štiri tedne dobro krmiti z mehko zamešano hrano iz krompirja in žitnega zdroba. Nikar pa ne zapirajmo pur v tesne kletke in hlevčke, ker potem ne marajo žreti.

Gosi in race. V deževnih jesenskih dneh pazimo, da imajo gosi in race suho nastlano ležišče. Ker so njih odpadki zelo vodeni, je treba njih hlevček vsak dan sveže nastlati. Kdor razpolaga s šoto, naj potrese na dno šotni drobit, vrh tega še na kratko zrezano slamo. Šota namreč veže vlago in nam daje potem dober gnoj za vrt. Za plemo odbrane živali smemo krmiti le zmerno, da se nam čez zimo preveč ne odebele. Zamašene živali so kaj slabe plemenke. Tudi jih redno spuščajmo na pašo in k vodi. Race nesnice naj dobe čim več mesnih ostankov ali vsaj krmne moko. Race so zelo požrešne in potrebujejo dosti več hrane kot kokoši. Gosi krmito s kuhanim krompirjem, zmečkanim korenjem, koruzo, ovsem itd., in to izmeno-

ma, da ohranijo živali dober tek. Kdor hoče pridobiti čim več puha in perja, gosi zdaj lahko skube. Seveda pa ne smemo skubiti gosi, ki jih hočemo opatiti, ker bi na ta način odvzeli živali snovi za tvorbo masti.

Domači zajci

Plemenke, ki smo jih odbrali za nadaljnjo rejo, krmimo bolj skromno, da se nam čez zimo preveč ne opitajo. Samice z zamaščenimi rodili so po navadi jalove. Za plemo odberemo le najboljše samice, ki so se že v tem letu odlično izkazale, si skrbno uredile gnezdo, zadostno hranile mladiče ter nam dale zdrave in krepke potomce. Dobre plemenke lahko obdržimo po 5 in še več let. Nespametno bi bilo dobre plemenke zaklati in obdržati letošnje samice, ker nam ne jamčijo, da bodo tudi dobre matere. Prav tako svarim rejce, ki pogosto menjavajo samca, češ, da je to potrebno zaradi osvežitve krvi, naj obdrže še nadalje samca, ki se je do zdaj dobro obnesel. Neprestano križanje z živalmi iz tuje reje je povsem nepotrebno in naravnost nesmiselno. Prav v mnogih primerih se potem pojavljajo v potomcih izrodi. Odličnega samca lahko mirno, parimo z njegovimi najboljšimi hčerami. Na ta način še bolje utrdimo dobre lastnosti staršev v njih potomcih.

Četudi prenašajo domači kunci mraz brez škode, jim kunčnico pozimi vseeno dobro nasteljemo. Tudi so kunčnice na prostem mnogo bolj priporočljive kot pa v zatohlih hlevih, kjer se živali pomekhužijo. Pri zunanjih kunčnicah pa poskrbimo, da niso izpostavljene mrzlim severnim vetrovom in prepihu.

Zdaj tudi prehajamo počasi z zelenega na suho krmiljenje. Zelenjavo bomo kmalu nadomestili s korenjem, peso in krompirjem. Tudi na vrtu še lahko dobimo za naše dolgočuse kaj zelenjave, n. pr. liste zelja, ohrovt, topinambura, kravjega ohrovt in razne plevelce. Za zakol namenjene kunce opitamo z želodom, ki je za to kaj pripravna in cenena hrana. Nabrani želod dobro posušimo ter spravimo na suhem in zračnem prostoru. Privadimo jih na želod tako, da jim v začetku nekaj plodov razpolovimo ter položimo v kletko. Pozneje si bodo kunci sami izluščili jedro. Ne smemo pa dati naenkrat preveč želoda. Plemenskim samicam ga sploh ne dajamo, ker bi se preveč opitale. Zvečer dajmo kuncem v jasli zdravo in suho seno. Tudi vode ne pozabimo dajati. Kunci jo ob »suhi« krmu mnogo več potrebujejo kot kdaj prej, ko so se hranili po večini z zelenjavo. Živali, ki smo jih določili za zakol, krmimo z zamešano hrano iz kuhanega krompirja, kuhinjskih ostankov in otrobov odnosno deteljčnega ali senenega drobirja. Mešanici lahko dodamo nekoliko posušenih dišavnih zelišč. Kunce zakoljemo šele tedaj, ko so popolnoma menjali dlako.

Naša kuhinja

Divji kostanj namesto mila. Kakih 20 precej debelih kostanjev denem v vrelo vodo in pustim prevreti. Potem jih olupim, drobno zrežem in toliko časa kuham, da postanejo kakor kaša. Za 20 kostanjev rabim tri litre vode in med kuhanjem nič ne prilijem vode. Ko so kostanji kašnato zmeknani, pustim, da se goščava vsede. tekočino pa odcedim. V nekoliko ohlajeni tekočini operem volneno barvasto blago, pa tudi barvasto blago kakor kamrik, kotenino in podobno. Perem tako, da bolj ožanem kot mencam. Nazadnje še dobro splaknem v mrzli vodi.

Gobova juha z rižem. Gobe osušim, zrežem na tanke rezine, jih poprami s kropom, osvežim z mrzlo vodo in denem na segreto mast ali surovo maslo ali rra olje. V maslobo, v katero sem narezala precej čebule, sesekljala zelenega peteršilja in strla strok česnja s soljo. Ko se gobe nekaj časa prazijo, pristavim toliko pesti riža, za kolikor oseb kuham. Riž kuham 20—25 minut. Ako pa hočem riž pripraviti za samostojno jed, napravim vse tako, kot zgoraj opisano, le riža rabim še enkrat toliko kot za juho.

Mešana zabela. En kg loja zmeljem in raztopim. Ko je loj raztopljen, prilijem eno osminko mleka, pridenem pol kg surovega masla in prilijem 2 dcl olja. Za dober duh denem v zabelo par lavorjevih listov in dve celi čebuli. Potem cvrem mast toliko časa, da se goščava zarumeni. Nato postavim mast na stran, da se goščava vsede. Čisto mast odcedim v zato pripravljeno segreto posodo. Goščo pa kmalu porabim za zabelo. Kadar rabim goščavo za zabelo, ji dodam veliko sesekljane čebule. Čebulo, ki se je cvrla v maslobo, pa odstranim.

Zelenjavina juha za zalivanje jedi. Za to juho rabim: peteršilj s korenino, zeleno s korenino; odrezek čebule, en ali dva paradižnika, en ali dva olupljena in na debele kose narezana krompirja, en osnažen korenček, vejico marajona, storžek zelja ali ohrovt in nekaj zrn celega popra. Juho kuham dobro uro. To juho rabim za zalivanje umetnih juh in za zalivanje prikuh.

Dišaven kis. K pol litru dobrega kisa dodam vejico melise, vejico mete, vejico pehtrana, vejico majarona, vejico materne dušice, sok in lupine ene limone in list pora. Kis z dišavami kuham pol ure. Ko se kis shladi, tekočino precedim, denem v steklenico, zamašim in spravim do uporabe. Kis rabim za omake in obare.

Bela svila ne postane rumenkasta, če dodamo vodi, ko svilo izpiramo, nekaj kisa. Na en liter vode damo eno žlico kisa.

Volneno blago in flanela postaneja kakor nova, če pri izpiranju dodamo nekoliko glicerina. Na 10 litrov vode zadošča ena žlica glicerina.