

Ženski svet

Materinstvo.

V ženi in materi je začetek in konec človeštva.

»Skřivnost materinstva je velika = zemljo ježe z nebom, naravo z božanstvom.«

Nobeno človeško bitje ni Bogu tako blizu, kakor mati, ki pričakuje otroka. Ona pomaga Stvarniku pri oblikovanju novega človeka, ki mu je vdihnen neumrjoč duh. Svoje najlepše delo položi Stvarnik neizpolnjeno v materine roke, da ga ona dovrši. To skupno delo z večnim Stvarnikom vodi mater v neposredno božjo bližino.

Pred veličino materinstva moramo postati ponižni in spoštljivi, kajti ta poklic, ki je tako nujno vezan z ljubeznijo in zvestobo, s tisočeriimi žrtvami in odpovedmi, ni samo za ženo samo, temveč tudi za narod in celotno človeštvo neizmerne važnosti. Otrok se porodi iz matere in podeduje v neki meri njene lastnosti. Razvidno je torej, da je usoda človeštva močno zavisna od kakovosti mater. Zato je treba vzgajati matere in po njih družbo, narod, človeštvo.

Mati je zibelka bodočnosti, a je obenem tudi oltar, na katerem se brez konca in kraja daruje za dobro človeštva. Časom in narodom pritisne veličina matere svoj neizbrisni pečat.

Ko postane žena mati, ne prevzame na sebe samo težke odgovornosti za življenje mladega bitja, nego še veliko večjo, z žrtvami, razočaranji in bolečinami spojeno dolžnost, vzgojiti otroka. S tem pa stopa vsaka mati na križ, s katerega ji ni dano stopiti preje, dokler ni izgovorjena poslednja beseda: »Dopolnjeno je.«

Otrok, po katerem postane žena mati, je drugi materin jaz, ki stavi svoji roditeljski mučna vprašanja: Se bo rodil zdrav, brez telesnih hib? Kakšne bodo njegove duševne zmožnosti? Kako se bo razvijal? Ga bo znala vzgojiti v človeka, ki bi zmožel osrečevati razen sebe še druge? — Sama neresljiva skrivnost je v teh vprašanjih.

Da, še veliko bolj, kot za rojstvo otrokovo, mora biti mati pripravljena na njegovo vzgojo. Priznati pa moramo resnico, da so med nami tudi matere, ki niso poučene o svojem največjem in najbolj odgovornem poklicu in delu. Prav ta nepripravljenost je vzrok in izvor nešteti nesrečam in razočaranjem. Mnogo jih je, ki bi rade zvedele kaj več o tem, pa jim prilike tega morda niso omogočile, morda niso imele nikogar, ki bi jim reševal ta vprašanja.

V par mislih, preprasto in enostavno, se homo skušale na tem mestu poglobiti v ženino in materino poslanstvo. Poiskati si moramo dobro utrjenih poti, da homo vzgajale nov rod, ki bo živel močno, človeka vredno življenje.

Fuksija.

Zelo priljubljena je v našem domu fuksija. Izredno bogata je v cvetu, a kljub temu je zelo skromna s svojimi zahtevami. Ljubi bolj vlažno ozračje in ne preveč sonca.

Dasí ta lepa in hvaležna cvetlica ne potrebuje posebne nege, bo marsikatera prijateljica cvetja sprefela v čeno rada par navodil za gojitev te rastlinice.

Navadno grešimo pri fuksiji pri prezimovanju, ko jih denemo na topel prostor. Rastlini jeseni listje porumeni in odpade. Tedaj je čas počitka. Če jo pa prezimujemo v toplu

prostoru, začne odganjati slabe poganjke, ki nimajo moči, da bi cveteli. S tem pa rastlina izčrpa vso moč in spomladi, ko bi morala bujno poganjati, hira, ker smo jo prikrajšali za prepotrebni počitek.

Tudi zalivanje je treba jeseni omejiti. Predno postavimo fuksije v suho prezimovališče (4—6°C), je dobro, če jih damo za nekaj časa na prosto, da se bolj utrde. Čez zimo jih je treba le malo zalivati.

Spomladi (februarja, marca) jih postavimo na toplejše mesto. Tam jim odstranimo ves suh les in jih primerno obrežemo, šibke vejice lahko precej v živo prirežemo, ostale pa približno na polovico.

Presadimo jih šele, ko začne obrezani deli dobro poganjati. Staro prst otresemo, korenine primerno odrežemo in vsadimo fuksijo v močno prst v nekoliko večji lonec. Nato jih postavimo na okno ter večkrat poškopimo.

Razmnožujemo to cvetico najlažje s podtaknjenci, katere vzamemo najboljšim rastlinam. Najprimernejši čas je pomlad. Kratke, močne poganjke, ki odženo na vejicah, odrežemo v bližini starega stebela tik pod listom. Potaknemo jih v lahko peščeno prst. Posodo postavimo med okno na toplo in vlažno ozračje ter škropimo. Pozneje jih večkrat presadimo, a vedno v večje lončke in v močnejšo prst.

Potaknjence, ki so najmočnejše razviti, lahko vzgojimo v obliki drevesca. Na stebelcu iz potaknjenca moramo skrajšati vse postranske poganjke tako, da ostane le še 2 do 3 pare listov. Ko pa zraste stebelce visoko, kakor si želimo, odščipnemo vrh. Radi tega prične cvetlica odganjati pod vrhom nove mladike za krono. Stebelce je treba privezati k opori, da se ne ukrivi.

Fuksije gojimo lahko tudi v obliki grmiča.

Vrt v juliju.

Mesec julij zahteva mnogo pozornosti in pridnosti od vrtnarice. Ta mora skrbeti, da na gredicah ni plevela, da so rastline okopane in ob večerih zalite ali škropljene.

Posejati je treba endivijo, solato za zadnjo uporabo, kolerabice in repo. Paradižniku moramo ščipati vršičke in jih privezovati, da bodo sadovi izpostavljeni soncu. Zelo priporočljivo je, če ob dežju, ko je zemlja skozi in skozi dobro premočena, zalijemo vrt z gnojnico.

Ako pospravimo z gredice kakršnokoli zelenjad, je ne smemo pustiti prazne in neobdelane, nego jo pognojimo, prekopljemo in na novo posejemo ali zasadimo. S tem sproti izrabljamo prostor, da nam ne leži zemlja brez koristi.

Na cvetične grede sejemo v tem mesecu mačehe in potočnice. Georgine, ali kakor jih ponekod nazivajo: regine, je treba privezati, da se ne razrastejo krivo. Prav tako moramo dati oporo tudi gladijolanu.

Če imamo v gredah vrtno jagode, jim je treba obirati pritlike, ki jih odženo. Pripravljamo pa jih lahko že za nov nasad. Dolge pritlike, ki poženejo iz starih rastlin, odrežemo (izberemo najlepše) in posadimo na senčno gredico v zelo lahko zemljo po 10 cm narazen. V začetku jih pokrijemo s slamo ali z vejami in večkrat zalijemo. Ko začne dobro rasti, odstranimo senco. V avgustu pa, ko poženejo že cel šop listov, jih presadimo na sončne grede in jim porežemo polovico korenin ter odstranimo vse stare liste. Nato jih plevemo in oko-

pavamo, ob suši zalivamo in gnojimo s kompostom.

Pritlike, ki potem odganjajo, je treba porezati sproti, da dobimo močne in rodovitne grme.

Jagoda ne potrebuje posebne nege, a je tako okusna in zelo obilno rodi, da bi bilo priporočati njeno gojitev tudi v naših kmečkih vrtovih.

Kuhinja.

Črešnjev štrukelj. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{2}$ l moke in ga pokrij ter pusti počivati. Nato ga razvalji in pomaži z raztopljenim surovim maslom. Na masti zarumeni dve pesti krušnih drobtin in s temi potresi testo. Približno 1 kg črešnje operi, odstrani pecelj in peške ter jih posuj po testu. Osladi z dvema pestema sladkorja in potresi z žličico cimeta. Nato testo zvij, ga položi v namazano posodo in ga pomaži s smetano ali z jajcem ter speči.

Pečenjak s črešnjami. Raztepi v loncu 3 rumenjake, $\frac{1}{2}$ l moke, $\frac{1}{2}$ l mleka, 2 žlici sladkorne moke, nekoliko soli in naribane limonine lupine. Dodaj sneg 3 beljakov in narahlo zmešaj. Vlij testo na pekačo, ki si jo namazala z maslom. Potresi po testu opranih črešnje, ki si jim odstrani peške in pecelj. Ko je pečenjak pečen, ga potresi s sladkorjem, razreži na kocke in daj na mizo.

Sladkorni grah v stročju. I. Otrebi grah v stročju in ga skuhaj v slani vodi. V kozi zarumeni 1—2 žlici moke na masti, nato prideni grah z vodo vred in pusti, da prevre. Zraven daš lahko krompirjeve cmoke ali pražen riž. — II. V slani vodi skuhan sladkorni grah lahko kar zabeliš z razbeljenim maslom, na katerem si zarumenila kruhovih drobtin. — III. Med grah primešaj mlad, na kocke zrezan krompir in ga zabeli z ocvirki, med katerimi si zarumenila nekoliko čebule. To daš kot samostojno jed na mizo.

Grah z rižem. I. Na razbeljeno mast stresi 1 liter zelenega grahovega zrnja in duši pokritega $\frac{1}{4}$ ure. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l opranega riža in pusti, da se grah in riž dobro zmečata. Če je grah prav mlad, duši najprej riž in šele potem prideni grah. — II. Za grahovo juho z rižem pa prideni drobno zrezanega petršilja in drobnjaka ter zalij z juho ali vodo. Nazadnje prideni še eno raztepeno jajce.

Kako vložiš češnje? V 1 l vode prevri 1 kg sladkorja in postopoma 5 kg lepih črešnje (najprej jih daš v tekočino toliko, kolikor jih ta prenese. Ko prevro, jih pobereš s penovko in daš v lonec ostale). Ko so vse prevrete, jih pusti stati čez noč. Naslednji dan prilij soku $\frac{1}{2}$ l dobrega špirta, nekoliko ruma, 1 kavino žličico salicila in vse to prevri ter polij po črešnjah. Shlajeno spravi v kozarce ter dobro zapri. Tako pripravljene češnje se dobro ohdrže dalje časa. — Na isti način vložiš tudi češplje.

Trpotec

je zdravilna rastlina. Korenine, namočene v vodi, pomagajo pri zobobolu. Z vodo izplakuješ usta in žvečiš korenine. Trpotčev sok je dober proti slabokrvnosti ali obolenju dihalnih organov. Če bolnik kašlja, mu daj vsak dan par žlic tega soka, ki ga pripraviš takole: Naber trpotčevih listov, jih dobro operi in s sunjo posuši. Nato jih drobno sesekljaj in zavij v močno platneno krpo ter iztisni sok. Kuhaj 25 minut $\frac{1}{2}$ l tega soka in $\frac{1}{2}$ l medu; ko je sok še gorak, ga nalij v segrete steklenice in dobro zapri, da se ti ohrani lahko za vse leto. Priporočljiv je zlasti za otroke, ker je slaček in ga radi uživajo.