

ΤΟ ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΟ



Η ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Κάθε κορίτσι πρέπει να ξεύρη την οικονομία του σπιτιού της. Δυστυχώς, στον τόπο μας, παραμελούν το σπουδαιότερο αυτό ζήτημα, που παίζει τόσο μεγάλο ρόλο στην εύτυχία μίας οικογενείας.

Πώς θα ευημερήσει μία οικογένεια, όταν η σύζυγος, ή μητέρα, ή η κόρη που διευθύνει το σπίτι, δεν έχει ιδέα από νοικοκυριό; Στην Ευρώπη δεν θεωρείται άρτια ή μόρφωσις μίας νέας αν δεν φοιτήσει σε Οικοκυρική Σχολή και δε διδαχθή μαγειρική, νοικοκυριό, οικιακή οικονομία: τὰ απαραίτητα εφόδια δηλαδή για την διεύθυνσι ενός σπιτιού.

Θα προσπαθήσουμε στη σελίδα αυτή να πραγματευώμεθα κάθε θέμα σχετικό και εϊμεθα βέβαιοι ότι θα προσφέρουμε έτοιμη πραγματική εκδούλευσι στις άναγνώστριάς μας.

Γενικές Οδηγίες

Πρώτιστον για τή νοικοκυρά που διευθύνει ένα σπίτι, είναι να φροντίζει για τή καλή τροφή τών οικείων της και για τή διατήρησι τής καθαριότητος του σπιτιού.

Το ζήτημα τής τροφής είναι σπουδαιο, γιατί απ' αυτό εξαρτάται ή υγεία μας, συγχρόνως όμως ή καλή νοικοκυρά πρέπει να μη κάνη τήν παραμικρή σπατάλη, αλλά πούναντίον να έναποθηκεύη ένα μικρό ποσόν δια τών έξοδα.

Χρειάζεται μεγάλη σκέψις και δραστηριότης για να εκτελέση τόν προορισμό της μιά νοικοκυρά, δεν πρέπει δε να τήν δυσκολεύουν εις τó έργον της, αλλά να κάμνουν ό,τι δυνατόν για να τήν διευκολύνουν.

Η τροφή, έκτός του ότι πρέπει να είναι άφθονη και υγιεινή, πρέπει επίσης να είναι ποικίλη, διότι τó μονότονον φαγητό βλάπτει τó στομάχι.

Κρέατα βέβαια υπάρχουν πολλά: Πουλερικά, κυνήγια, βωδινó, άρνι, μοσχάρι, χοιρινó, όλα δε άποτελούν τροφή για τόν άνθρωπο, φθάνει να είναι καλά μαγειρευμένα. Αναλόγως του φαγητού, θα διαλέξωμε και τó είδος του κρέατος, του ψαριού ή του λαχανικού, μη ξεχνούμε όμως και τις ώμες σαλάτες που τόσο τις συνιστά τὰ τελευταία χρόνια ή επιστήμη.

Μη λησμονούμεν ώστόσο, ότι δεν πρέπει ποτέ να παραφορτώνουμε τó στομάχι μας και ότι ή πολυφαγία είναι μία κακή συνήθεια, πολύ άνθυγιεινή, διότι κακώς νομίζουν μερικοί, ότι τó υπερβολικό πάχος είναι υγεία.

Όταν τó στομάχι είναι πολύ γεμάτο, ó έγκέφαλος δεν μπορεί να έργασθῆ: έπειτα μαζεύεται περιττό λίπος στο σώμα και σιγά-σιγά αρχίζουν ή διάφορες παθήσεις: άθριτισμός, υπερτροφία τής καρδιάς κ.τ.λ. κ.τ.λ.

Η Κουζίνα

Η κουζίνα είναι ένα διαμέρισμα

του σπιτιού που δεν πρέπει ποτέ ν' αφήνη άδιάφορη μιά καλή νοικοκυρά. Τó πρώτο που πρέπει να βασιλεύη μέσα εκεί, είναι ή μέχρι σχολαστικότητος καθαριότης.

Σε μερικά σπίτια που έχουν σαλονια με μυθώδεις επίπλωσεις, ή κουζίνα είναι ένα διαμέρισμα, μέσα στο όποιον όλα είναι βρώμικα. Η πατσαβούρες μυρίζουν, τὰ ποτηρόπανα είναι άνακατεμένα με τις πετσέτες που χρησιμεύουν για τó σκούπισμα τών πιάτων, ή κατσαρόλες έχουν πιάσει «πουρί» και μιά άσχημη μυρωδιά είναι χυμένη παντού. Και όμως ή οικοδέσποινα μιλεί περι καθαριότητος, καταφέρεται για τήν άκαθαρία άλλων σπιτιών.

Μία γαλλική παροιμία λέγει: «Θέλεις να καταλάβης αν μιά κυρία είναι νοικοκυρά; Κάμε ένα μικρόν αίφνιδιασμό εις τήν κουζίνα της και τότε θα κρίνης».

Η κουζίνα έχει και αυτή τήν επίπλωσί της και είναι άπαραίτητα τὰ έπιπλα και τὰ σκεύη. Ένα μεγάλο τραπέζι με μουςαμά για να πλύνεται εύκολα, δύο καρέκλες, ένα ξύλο για να κόβουμε τó κρέας, 3 — 4 μεγέθη κατσαρόλες, ένα τσουκάλι για βραστό, ένα τσουκάλινο ταβά για γιουβέτσι, μιά κρισάρα, μιά μηχανή κρέατος, μιά άλλη πατάτας, ένα τρυπητό δύο τηγάνια, μιά σχάρα, ένα τρίφτη, ένα γουδι, κουτάλες (τρυπητή και βαθεία) κουτάλια ξύλινα, ένα φανάρι, κουτιά για ζάχαρι, καφέ, άλάτι, πιπέρι, ρίγανη, μπουκάλες λαδιού, ξυδιού, βάζο βουτύρου μαχαιροπήρουνα, πιάτα, πιατέλλες και διάφορες πετσέτες και πατσαβούρες.

Από τὰ πλέον άπαραίτητα σ' ένα σπίτι, είναι τó βούτυρο και τó λάδι. Πρέπει δε και τὰ δύο να είναι άρίστης ποιότητος δια να έχωμε φαγητά εύγευστα και εύχάριστα. Και όσοι άφορά τó λάδι έχωμε πολύ καλές ποιότητες έδώ. Τó βούτυρο όμως στην Ελλάδα σπανίως είναι καλό. Γι' αυτό όσοι μπορούν, μαγειρεύουν με βούτυρο φρέσκο Κερκύρας ή Όλλανδίας. Οι ξένοι που ζουν στην Ελλάδα, δεν μπορούν ποτέ να συνηθίσουν τó ελληνικό βούτυρο, τούς πειράζει στο στομάχι, δεν υπάρχει δε άμφιβολία ότι τó βούτυρό μας, όσο καλής ποιότητος και αν είναι, είναι βαρύ, αλλά έμεις που τó έχωμε, τó έσυνθησάμε και δεν μας πειράζει. Υπάρχουν εν τούτοις φαγητά και γλυκίσματα για τὰ όποια είναι άπαραίτητο τó φρέσκο βούτυρο. Θα τὰ ιδούμε όλα αυτά με τή σειρά.

Ας μη λησμονούμε ώστόσο, ότι «φρέσκο βούτυρο», είναι τó βούτυρο Κερκύρας, Έβγα, ή τó όλλανδικό, γιατί αν βάλωμε κοινό, θα χαλάσωμε τó φαγητό ή τó γλυκίσμα.

Όσον άφορά τó λάδι, συνιστούμε τὰ διύλισμένα λάδια. Είναι τὰ καλύτερα για όλας τας χρήσεις και άς λένε μερικοί ότι είναι πολύ έλαφρά για σαλάτα.

