

Materinstvo

Sami ste krivi zlih otrok

Slepa ljubezen staršev do otrok je bila že neštevilnokrat grajana in smešena, popisovana v povestih, romanih in celo dramah, komično in tragično, obsojana v učnih pedagoških razpravah in satiričnih člankih. A vse ne pomaga nič. Premnogo, bržčas večina roditeljev je dalje slepo zaljubljena v svoje otroke. Vsi vzgledi ne izdajo prav nič, ne odpro staršem oči in tragedije, katastrofe se dogajajo po rodbinah neizpremenjeno v isti strašnosti dalje in dalje samo radi slepe ljubezni mater in očetov do svoje dece. Žakaj vsaka mati in vsaki oče se imata za najmodrejša vzgojitelja, svojo deco pa ljubita kot najlepšo, najbolj dražestno in najbolj nadarjeno. Roditelju je otrok pač izjema, s katero se na vsem svetu ne more primerjati noben otrok. Dokler je namreč otrok še majhen; kasneje se ta zatelebanost pri nekaterih starših počasi ohlaja in naposled popolnoma ohladi ter umakne pravični sodbi; toda pri premnogh roditeljih je slepa zatelebanost v otroke do smrti neozdravljiva.

V prevodu Otona Zupančiča je izšel slavni francoski roman „Oče Goriot“, ki ga je spisal Honoré de Balzac. V njem je sijajno opisana slepa ljubezen očetovska kot zločin, ki se grozno maščuje na hčerah in očetu, in dokazuje, da so v slepi ljubezni vzgojeni in razvajeni otroci do najbolj neumno požrtvovalnih staršev najbolj nevaležni, najbolj grdo sebični in uprav brezsrčni. Želeti bi bilo, da si prečita in globoko premisli ta roman čim več naših mater in očetov.

Slepa ljubezen staršev pa se ne osveča le na otrokih in roditeljih, nego je prava nesreča za okolico in vse, ki jih usoda spravlja v zvezo z zaslepljenci. O tem bi znali povedati neverjetne doživljaje učitelji, profesorji, odgojitelji, guvernante in varuhinje, pa tudi sosedje takih strank in hišni gospodarji.

Najbolj razvajeni in slepo ljubljene pa so samčki, edinci. Bolje nobenega otroka, kakor samo enega! slišimo čestokrat. Edinec, ki se zanj roditelji preveč tresejo, pogosto opravičuje to prislovico. Neznosen je, a ni sam kriv, kriva je najbližja okolica, ki dopušča, da mali princ neguje svoje muhe.

V mnogih primerih se razvijejo taki muhasti in sebični otroci po kakih težkih boleznih. Otrok je ležal morda tedne ali mesece; mogoče je bil v smrtni nevarnosti. Tresli so se zanj. Storili so mu vse, da bi mu olajšali težke čase in ga oteli smrti. Pa se je marsikaj izvršilo na škodo vzgoje značaja.

Otrok tudi potem, ko se bliža popolnemu ozdravljenju, opaza, da vse doseže, ako pretirava v svoji oslabelosti. Mati ostaja pri njem, mu pripoveduje pravljice in se igra z njim, vse mu stori, kar zahteva. Zato otrok pogosto markira in se dela bolnega, dasi je morda samo še malo slaboten, samo da bi ostalo še dolgo tako in bi bil otrok samovladar v hiši.

Prav je, da se starši posvetujejo z zdravnikom, ali je popuščanje še na mestu. Tudi sami naj otroka skrbno opazujejo. Kajti čim dalje trajajo razne izjemne ugodnosti, ki jih je užival mali bolnik, a jih kot zdrav otrok ne potrebuje več, tem večja in nepopravljiva je lahko škoda za bodočnost. Čim dalje razvajajo in mehkužijo otroka, tem težje se bo navadil ubogati in podrejeni se.

Roditelji v slepi ljubezni in skrbi, da bi se bolezen ne povrnila, ali zato, da si prihranijo jezo in neprijetne nastope, otroku marsikaj dovolijo, dasi sami dobro vedo, da delajo proti principom dobre vzgoje. Otroci pa, vajeni, da smejo delati po svoji glavi, kriče, se mečejo po tleh, razgrajajo, besne, ako pokazeta oče ali mati izjemoma nekaj svoje volje in zahtevata pokorščino. Da je v hiši mir, pa se neredko zgodi, da roditelja že dano povelje ali prepoved celo preključeta. Otrok je zmagal.

In posledice? Sebičen in samovlasten otrok, ki si tudi kot odrasel človek ne bo mogel nikoli ničesar odreči in nikoli ne bo upošteval sočloveka. Vzrasel bo človek, ki bo često naletel in se grdo zaletel, ker mu nedostajajo vsi pogoji za mirno sožitje z bližnjikom, saj se v otroških letih ni naučil upoštevati vsakogar po njegovih zmožnostih in po njegovi notranji ceni ter se plemenito podrežati ali ukazovati, kakor pač zahtevajo čas in okolnosti.

In najhuje spoznanje, ki pride prekasno, je očitek, ki kakor bič pada na roditelje: Sami ste krivi! Edino vil Zakaj me niste prav vzgojili?!

Brez tega ne pojde!

Moderno gospodarstvo sloni na izmenjavi blaga, izmenjava pa je mogoča, vsaj v glavnem, le potom denarja. Za kroženje denarja skrbita dve poglavitni gibalni, davčni sistem države, ki uterjava denar in ga razdeljuje za razne stvarne dobave in za plače nameščencem in denarni zavodi, kjer se zbira brezposeln denar in ga denarni zavodi stavijo na razpolago delavnemu, pridobitnemu gospodarstvu, da s tem omogočujejo gospodarsko delovanje sploh.

To drugo gibalno, denarni zavodi, radi paničnega navala vlagateljev, ki so vsi naenkrat, večinoma brez potrebe dvigali denar, danes ne funkcionira več, ali vsaj ne tako, kakor bi moralo. Vlagatelji so v lastno škodo odtegnili gospodarstvu potreben sok, oslabili denarne zavode, onemogočili kredit in s tem normalno delovanje industrije in trgovine. Le če se denar redno steka in odteka v denarnih zavodih lahko ti regulirajo gospodarsko življenje, dvigajo s tem življenjski standard, dvigajo dohodke posameznikov in zbirajo prihranke — kapital.

Evidenten je torej zaključek, da je treba ta drugi in najvažnejši motor denarnega prometa, denarne zavode, spraviti zopet v tek, na podlagi staro priznane prakse s — smotrenim hranjenjem in z nalaganjem prihrankov v domačih denarnih zavodih. Vzrok naše gospodarske krize ni toliko zunanji, kakor pred vsem notranji in ena glavnih težav obstoji v tem, da denarna sredstva niso osredotočena v denarnih zavodih. Če odstranimo ta vzrok denarne krize, bo sam ob sebi odpadel tudi velik del gospodarskih težav. Vsak, kdor brez potrebe dviga naložen denar, pomaga podaljšati krizo.

Mestna hranilnica ljubljanska ne vrši važne gospodarske naloge upravljanja in razdeljevanja denarja iz vidika lastnega dobička, temveč iz vidika pospeševanja gospodarstva, v prvi vrsti mesta Ljubljane, potem pa tudi vse ostale dravske banovine. Pomagati njej pri tem stremljenju je tedaj važno narodno delo, katerega izvrševanje je vsakogar dolžnost in ne samo osebna korist. Brez denarnega prometa, brez solidnih denarnih zavodov ni primerne gospodarskega življenja, kaj šele gospodarskega napredka. Zato je v interesu države, dežele in vsakega posameznika, da denarstvo procvita in da ga vsakdo po svojih močeh podpira s tem, da nalaga svoje prihranke v denarne zavode, in tako omogočuje njih delovanje, gospodarski procvit naroda in samega sebel!

Ne dvigajte torej po nepotrebnem vlog pri Mestni hranilnici ljubljanski, temveč vlagajte nove!

Zdravstvo in kozmetika

Kaj naj jemo

Zmotno je naziranje, da mora razvstitev naših jedilnih obrokov ostati za vse večne čase ista kot je bila v dobi naših dedov in pradedov. Vse drugače živi človek danes kakor je živel n. pr. pred 100 ali 50 leti. Takrat so vsi stanovali v bližini, kjer so vršili svoj poklic. Dijaki se niso vozili v bližnja mesta v šole, marveč so stanovali v mestih samih. Prav tako je delal delavec navadno v najbližji bližini svojega bivališča. In uradnik takisto.

Dandanes, v časih stanovanjskih kriz in toli znižanega življenjskega standarda, so vse te udobnosti nehale. Študent, uradnik, delavec, mali obrtnik si navežejo v culico malo sadja, kruha in včasih še kak priboljšek in mnogi se odpeljejo že zgodaj zjutraj v šole, urade, delavnice ter se vračajo navadno šele proti večeru domov.

Za vse te glavni obedi opoldne ali ob 1. že dolgo ni več primeren, ker jih takrat sploh doma ni. Neprimeren pa je tudi za vse one, ki morajo tikoma po obedu zopet na delo. Močna obtežitev že-

lodca povzroča namreč močan dotok krvi k prebavnim organom, kar povzroča praznoto ali pomanjkanje krvi v možganih in mišicah. To pa se javlja kot utrujenost in zaspanost. Ako po jedi ne moremo počivati, nego moramo takoj nadaljevati z delom, je to za večino ljudi prava muka, ki sčasoma vodi do pojavov nervoznosti. Najbolj občuti to duševni delavec. Dognali so zato, da delo, izvršeno pred glavnim obedom daleč prekaša popoldansko delo, tako po kakovosti kakor tudi po hitrosti.

Poklicen človek, ki vrši službo tudi popoldne, naj zato preloži glavni obrok obeda na konec delovnega časa. Isto velja tudi za mladino, ki je opoldne sploh ni doma. Enkrat dnevno se mora vsakdo do sitega najesti toplih in tako sestavljenih jedi, da vsebujejo po možnosti vsa, telesu potrebna hraniva. Kosilce opoldne bodi skromno, majhno; zato pa naj bi bil zajtrk — kjer je mogoče — nekoliko obilnejši: poleg kave ali mleka še kako jajce, med, maslo.

Večerja naj pa predstavlja pri teh ljudeh glavni obrok, torej pravzaprav

obed, ki je opoldne izostal. Vršni naj se v zgodnjih večernih urah, da se izvrši prebavljanje še preden ležejo spat. Sicer pa nas izkušnja uči, da ni tako hudo, ako ležemo kdaj s polnim želodcem spat. Saj močan pritisk krvi v prebavne organe, pomenja utrujenost, ki pospešuje spanje.

Revmatizem in mraz. Zdravniško raziskavanje je dognalo, da je v toplih krajih revmatizem bolj razširjen nego v mrzlih. Najhujši mraz lahko prenašamo, ako imamo na razpolago toplo zakurjeno sobo, da se v njej od časa do časa pogrejemo in delamo v njej. Neprijeten je mraz in gre takorekoč do kosti, kjer pada temperatura precej pod ničlo, a imajo stanovanja brez peči, kakor n. pr. v južnih krajih. Ondi je prehlajenje prav pogosto, in se tudi revmatizem dostikrat pojavlja. Zdravnik dr. Noltenius meni, da je revmatizem bolezen tistih, ki se stalno peči tišče. Kdor hoče, da bo lahko in uspešno prenašal mraz, naj utrdi svoje telo, da se privadi izprememb temperature. Ako kak del telesa preskrbno varuješ pred mrazom, zaspe njegove priprave, ki imajo uravnovesiti toploto, in že vsak preprih mu škoduje. Zadošča, da te zebe v noge ali se na kak drug način zmanjša telesna gorkota, že je tu kihanje, nahod, kašelj, influenza ter celo revmatizem. Umivanje z mrzlo ali postano vodo po Kneippovem sistemu, mrzli polivi, prhe ali pa vroče prhe, ki so v navadi pri Japoncih, utrjujejo telo, da je odporno proti boleznim. Dr. Noltenius se je sam izku-

šal ubraniti revmatizma s tem, da se je toplo oblačil. A ni bilo uspeha. Pa se je umival z mrzlo vodo, hodil dosti v čistem, mrzlem zraku. Pozimi je bil prav tako oblečen kakor poleti. Telovadila je in se zmerno bavil s športom. Polagoma je njegov revmatizem izginil. Po njegovem mnenju je revmatizem bolezen stanovanjske kulture. Kjer imajo centralno kurjavo ali na drug način vso hišo grejejo, kjer se ljudje prav zavijajo in grejejo, ondasi se najraje pojavi revmatizem. V zadnjih letih vojne se je mnogo manj vojakov prehladilo kakor v prvem času. Privadili so se mrazu in dežju, snegu in ledu. Dobro so prenašali vse vremenske izpremembe in so se utrdili.

Zrak v sobi razkužiš. Ako je imel kdo v hiši nalezljivo bolezen, tedaj treba razkužiti sobo, v kateri je bolnik prebival in vso obleko, posodje in sploh vse predmete, ki jih je uporabljal. Po mestih in večjih krajih so podjetja, ki razkuževanje hitro in temeljito opravijo. Na deželi pa mora vsaka hiša sama skrbeti, da se nalezljiva bolezen ne širi. Dobro razkužiš sobo, ako v 6 litrov gorke vode vliješ par žlic (3—4) terpentina. Premešaj in umij s to tekočino vse predmete, vrata in tudi tla; po možnosti tudi stene. Razun tega postavi potem, ko je že vse očiščeno, v zaprto sobo skledo vode, v katero vlij zopet par žlic terpentina. Vonj terpentina je prijeten in razkužuje zrak. Perilo bolnika treba prekuhati v vodi, ki smo jih pridejali sode.

Žena in družba

Radio dobrota sodobne kulture

Če bi se vrnile z onostranstva naše prababice v svoje bivše domove, bi pač strmele nad ogromnimi izpremembami po svetu in v rodbinskem življenju. Strmele bi v grozi in trepetu, kajti videle in slišale bi reči, o katerih se jim v prvem življenju ni niti sanjalo in ki jim niso bile znane niti iz pravljic, a so danes že tako resnične, da so celo sodobnim otrokom čisto vsakdanske. Izumi človeškega duha v teku zadnjega stoletja so izpremenili najrazličnejše stroke dela temeljito, da bi celo najbolj izobraženi naši pradedje s prababicami, ako bi se vrnili v sodobnost, prav gotovo mislili, da so zašli med čarovnike, ki so v zvezi s samim hudičem.

Mi, ki smo doživljali te izume in gledali, kako se vedno bolj izpopolnjujejo in polagoma razvijajo do zmerom višje točnosti, pa se ne čudimo ničemu več. Vse čudovite sadove človeškega, neutrudljivo dalje iščočega in vedno iznova odkrivajočega duha uporabljamo ali gledamo v uporabi kakor nekaj samo po sebi

umljivega, koristnega, a prav nič osupljivega. Večina ljudi se ne zaveda, da so izumi tehnikov, fizikov, kemikov, matematikov in drugih učenih strokovnjakov do temelja preobrazili obrt in industrijo, arhitekturo, medicino in promet, rudarstvo in prav vse, kar se danes dela ali godi na zemlji.

Sredi neprestanih čudežev živimo, a smo zato že tako topi, da se nad njimi morda le še za trenotek začudimo, a takoj nato sprejemamo kot bi se ne zgodilo nič posebnega. Če pa bi prednamci danes videli na delu vsaj različne električne stroje, plinske naprave, aeroplane, telefon, brezžični telegraf in kino, bi gotovo rekli, da je na svetu postalo mogoče in vsakdansko, kar se je zdelo v njihovem življenju docela nemogoče in le fantastično. Mi danes lahko gledamo na platnu ljudi in dogodke izpred par desetletij in poslušamo njih govorico, njih smeh ali njih petje. Žive jih vidimo in slišimo pred seboj, dasi so njih trupla že razpadla. Kar se je zgodilo pred davnimi leti v Afriki ali na Severnem tečaju ali kjerkoli, gledamo in poslušamo lahko da-

nes vsakčas v Ljubljani, Celju ali kjerkoli.

V toplo zakurjeni sobi ali senci na vrtu imamo dandanes lahko radio, ličen aparat s par žarnicami in par žicami, pa poslušamo pevko iz Pariza, peveča iz Milana, govornika iz Berlina, sviranje orkestra v Londonu, operno predstavo v Bukarešti ali dramo v Pragi. Samo mal vjajk na aparatu zavrtimo, pa čujemo petje, godbo, govor, odkoderkoli želimo. Umetnost, kulturo in civilizacijo vse Evrope in često tudi onkraj morja lahko uživamo ob skrinjici radia, sedeč v svoji sobi ali pred cvetočim drevjem lastnega vrta. Tako je radio naš dobotnik, kakršnega naše prababice niso mogle niti slutiti, da je mogoč. Včasih si moral za dolgotrajno, mučno in silno drago potovanje žrtvovati težke tisočake, da si čul n. pr. na Dunaju ali v Rimu slavnega umetnika; danes ostaneš lepo doma, a ga poslušáš na svojem aparatu radia. Celó čé si bolan in ležiš, postaviš aparat lahko na nočno omarico ter udobno poslušáš, kaj se godi v Berlinu ali v Petrogradu, čuješ petje zborov, solistov in cele množice, sviranje orkestrów ter predavanja učenjakov. Radio je tak „čudež“, da bi moral strmeti nad njim, a ga mirno uživaš, ko piješ kavo, obeduješ ali večerjaš. Kajti tudi radio nam je že docela vsakdanska potreba in ni prav nič čudnega več. Imajo ga že vse količkaj udobno živeče družine po vsem svetu in celo med našimi rojaki ga nahajamo po mestih in vaseh, pa tudi po hribovskih kmetijah.

Zanimivo je, da je statistika zopet dognala dejstvo, ki je za ženstvo značilno in častno. V Zedinjenih državah ima 73,7% vseh družin po eden ali celo več sprejemnih aparatov radia; teh družin je baje okoli 22.896.000. V državi New York ima radio 92,7% družin, torej je le 7,3% brez radia. A statistika je še dognala, da po radiu poslušá umetnost in sploh kulturo zjutraj, dopoldne in popolne 62% žensk ter le 38% moških, da je poleti zvečer število ženskih in moških poslušalcev radia približno enako, a da pozimi zopet prednjačijo ženske s 53%. Ta statistika dokazuje, da je radio ženskam najljubši vir kulture in civilizacije, a bržčas je tako razmerje med ženskimi in moškimi poslušalci približno po vsem svetu in tudi v naši domovini.

Radiofonska oddajna postaja v Ljubljani posreduje zvezo z oddajnimi postajami po vsi Evropi, tako da slišiš prav dobro vse kulturne prireditve po glavnih mestih Jugoslavije, Češkoslovaške, Avstrije, Nemčije, Rumunije, Italije, Francije, Poljske in Madjarske; slišijo pa se tudi priredbe iz Rusije, Anglije in celo iz Amerike, iz Švedije in Nizozemske. Ljubljanska oddajna postaja sama pa nudi takisto vsak dan dvakrat zelo pester, zanimiv in poučen spored ne le pev-

skega (zborovskega, solistovskega in opernega ter koncertnega) značaja, nego tudi predavanja iz najrazličnejših strok vede in umetnosti, zdravništva, tehnike, sploh praktičnega življenja in kakršnegakoli udejstvovanja. Tu lahko poslušáš vsako nedeljo tehtne verske govore in prenose glasbe s petjem raznih cerkev, tu se lahko učiš jezikov, izvajaš po napovedi iz radia telovadne vežbe, zveš napoved vremena in točnega časa ter lahko uživaš specialne zabavne ali poučne priredbe za deco, odraslo mladino, ženstvo i. t. d. Ni ga že aktualnega vprašanja, ki bi ga ne obravnavali predavatelji pri ljubljanskem radio, ne pozablja se noben jubilej in nobena zgodovinsko ali nacionalno važna obletnica.

Tako je naš radio res živo ljudsko vseučilišče, ki je, samo če hočemo, za obzorje naše duše in našega duha največje važnosti in koristi. Odpira nam ves svet, saj premaguje vse razdalje in vsak čas podnevi in pozno v noč. Radio je prava dobrota sodobne kulture.

Nekoliko obzirnosti drug do drugega

Poznamo žene, ki so popolne sužnje svojih mož, in poznamo može, ki tako suženjstvo odobravajo in se jim zdi samo ob sebi razumljivo.

So pa tudi žene, ki s pravo besnostjo zagrizeno opravljajo svoje hišno delo, rentacijo, pomivajo, snažijo, se pode za prahom, a se niti najmanj ne zmenijo. za to, da bi ustvarile možu in otrokom prijetno domačnost. Njim naj veljajo naslednje besede.

Zanimaj se za moževe navade, izpolnjuj mu njegove želje, ako to lahko storiš brez posebnega napora in škode.

Ne zdehaj, kadar govori s teboj o svojem poklicnem delu. Poizkušaj prodreti v njegovo miselnost in zanimalo te bo vse ono, kar njega zanima.

Ako ima kakega „konjička“, pusti, da ga po mili volji jezdi, pa najsibo ta „konjiček“ zbiranje znamk, knjige, radio, sviranje na kakem glasbilu ali karkoli. Samo da prekomerno ne pije in ne teka za drugimi ženskami, pa si lahko zadovoljna.

Bodi prijazna in uslužna do sorodnikov svojega moža, kakor si prijazna do svojih sorodnikov. Oziraj se tudi na prijatelje, ki jih je imel mož pred zakonom. Dasi je docela v redu, da ne popiva ž njimi v gostilnah, ga vendar ne odtrgaj popolnoma od njih. Ne izpostavljaš se nevarnosti, da se končno naveliča tvoje družbe in si poišče druge.

Ne nadzoruj moža in ne zasleduj ga na vsak korak. Pusti mu svobodo kakor tudi ti želiš zase pravico do svobode. Bodi modra in ponosna, in zavedaj se, da vse ono, kar je zabranjeno, najbolj mi-

ka. Ne izprašuj ga, kod je hodil, marveč počakaj, da ti sam pove. Mož potrebuje od časa do časa svoboden dan. Tudi žena se oddahne, ako si more včasih razdeliti dnevni čas po svoji želji in volji. Tak dan svobode dela čudeže na obeh straneh.

Ne oporekaj in ne jezi se, ako se zdi tvojemu možu tudi kaka druga žena lepa. Nasprotno, ž njim se navdušuj zanjo, in občudoval bo tvojo širokogrudnost.

Ako se kdaj z možem sporečeta, naj jeza nikoli ne traja preko noči. Ne gojita v srcu gneva, ki se veča in veča, gloda kakor črv in povzroča boleost pri obeh. Popuščaj ti, popušča naj tudi on. Ne zamenjavajta irme s ponosom.

V svoji štedljivosti ne pretiravaj. Zlasti pa ne misli, da je za dom vse dobro. Ne nosi obleke, v kateri bi se sramovala iti na cesto.

Bodi vpricho moža vsaj za dvajset odstotkov veselejša, kakor imaš pravzaprav vzroka biti vesela. Ne bodi lahkomišljena, vendar pa se tudi ne trapi s skrbmi za bodočnost, ki nam je itak prikrita.

Ako mož sam s svojim zaslužkom vzdržuje obitelj, se zavedaj in mu izkušaj dokazati, da je tvoje delo v gospodinjstvu in tvoje materinske skrbi takisto izdaten prispevek; služita torej oba.

In mož? Ako opaziš, da je žena utrujena in potrebna počitka, tedaj vedi, da ne izgubiš niti trohice svojega moškega dostojanstva, ako opraviš namesto nje kako hišno delo, se baviš z otroki, da si more žena privoščiti urico miru in oddiha.

Humor in veselje do življenja, to je ona najvišja življenjska modrost, ki pomaga zakoncema preko vseh neprijetnosti in težav.

Pazi, komu se zaupaš?

Tajnost ostane tajna samo tako dolgo, dokler vé zanjo le ena oseba. Kakor hitro zaupaš svojo tajnost samo še eni osebi — v največji diskreciji seve, — zvedo zanjo navadno tudi drugi. Nič več ni tajnost, saj prehaja od ušes do ušes, od znanke do znanke. Posebno, ako je tajnost zanimiva in ako ž njo lahko utešimo rado-

vednost drugih. Zlasti mlada dekleta imajo svoje osebne male skrivnosti, srčne zadevice, ki jih nikakor ne morejo ohraniti zase. Morajo te tajnosti zaupati najljubši prijateljci pod trdno obljubo, da nihče ne zve zanje. Prijateljica sveto obeta, da ne bo nikomur ničesar izdala.

Toda tajnost se med štirimi očmi navadno prenaša dalje: Zopet govori „strogo zaupno“ prijateljica naslednji prijateljici, ki takisto obeta, da bo molčala, kakor grob. Ali saj ne more. Skrivnost jo že in peče, da mora končno ž njo na dan; govori dalje, zopet „med štirimi očmi“ in po danem obetanju, da ohrani prijateljica novico zase in živa duša ne izve ničesar... Tako potuje tajnost od ust do ust, dokler končno ne govore vsi o njej, toda ne kakor o skrivnosti, nič več zaupno, govore, kakor o nečem, o čemer lahko vsakdo govori.

In ko je strogo zaupna zadeva obšla cel krog in se je vrnila do one, ki se je tiče, se sirota ne more dovolj načuditi, kako to, da vé ta, oni in tretji samo eni edini prijateljici zaupano skrivnost. Cesto se razvije iz tega prepir, jeza sovraštvo. A prav spori in sovraštvo povzročé, da „prijateljice“ prvotno nedolžni novici dodajajo še razne razlage: to je kvas, ki deluje vse drugače kakor oni, ki smo ga primešali testu. Novica raste in se širi, izpremenila se je v cel roman; v njem s težavo še najdeš tistih par stavkov, ki jih je obsegala tajnost.

Zgodi se pa tudi, da ljudje mnogim osebam govore stvari, ki niso namenjene javnosti, in bi jih torej morali pridržati zase. Precej je takih, ki sami raznašajo svoje najintimnejše družinske zadeve in vse izbrbrajo, kar se v obitelji godi. Potem se pa čudijo, da se jim svet posmehuje ali jih vsaj pomiluje ali opravlja. Saj je splošna človeška slabost napravljati iz mušice — slona.

Zato pazi, komu kaj zaupaš. Dobro preizkusi prijateljico, preden ji izdaš tajnost, ki jo čuvaš kakor zaklad globoko v srcu. Ako smo komu zaupali svojo srčno skrivnost, moramo biti uverjeni, da jo bo čuval in spoštoval kakor svetinjo. Drugače raje molčimo.

Kuhinja

Kratek obed

Gospodinje, ki v hiši opravljajo vsa dela same, čestokrat ne morejo posvečati samo kuhi toliko časa, da bi lahko postavile na mizo vsak dan obed štirih, peterih ali celo šesterih različnih jedi. Ker pa se zavedajo, da je raznovrstnost v hrani prav zelo potrebna in da mora po možnosti vsebovati one hranilne snovi, ki so za rast in uspevanje človeškega telesa potrebne, si pomagajo dandanes zlasti že-

ne srednjih in nižjih slojev na ta način, da kuhajo v eni posodi po več raznovrstnih jedi skupaj. To se pravi, v enem loncu kuhajo ali pariyo meso, zelenjave, prikuhe z začimbami in maščobo, kar daje novo, prav okusno, tečno in redilno jed.

V Nemčiji in Avstriji so že nekaj let uvedene nedelje z obedi v eni sami posodi. Ker je z njimi manj dela, manj pomivanja, manj stroškov, imajo tudi nemške gospodinje resničen nedeljski

počitek in prištedijo na ta način tudi precej denarja. Nemški izraz za tak nedeljski obed se glasi „Eintopfgericht“ t. j. jed v enem loncu. Domišljija kuharice ter njena iznajdljivost imajo tu zelo prostrano polje. Zato najdemo vsepovsod nove, drugače sestavljene recepte za obede v eni posodi.

V Jugoslaviji, zlasti v Bosni, pa tudi na Hrvaškem in v Srbiji najdemo stoletja stare recepte za jedi v eni posodi. Slovenke jih poznamo pod skupnim izrazom „šara“. Kaj je n. pr. naš ješprenj ali ričet, pomešan s fižolom, prekajeno svinjino, korenčkom ali Krompirjem ter seseklanim peteršiljem, česnom in čebulo, drugega, kakor „jed v eni posodi“? Ali niso že naše prababice kuhale fižol z jabolki ali fižol, lečo, bob s kislim zeljem in krompirjem? In če stopi prašičja noga v tako „šaro“, potem je šele jed imenitna“, so dejali. — Kdo ne pozna „šare“ iz repe, kolerabe, korenčka, prašičjega mesa ali glave, krompirja in riža? Napol juha, napol prikuha, napol mesna jed je; ako je je dovolj, nadomešča velik obed. Uživana s kruhom in kot zaključek spremljana s svežim sadjem, odgovarja taka „šara“ vsem zahtevam novodobne prehrane. Razume se, da je razumna gospodinja ne bo postavljala prepogosto na mizo. Vse polno je takih „kratkih obedov“, ki nam obetajo dolgo življenje, ako živimo sicer po pameti. Na kmetih poznajo več takih receptov kakor jih poznamo meščani. Saj naša kmečka žena ne utegne stati po 2, 3 ure za ognjiščem. Zjutraj pristavi „jed v enem loncu“, pa se ob kraju štedilnika ali ognjišča sama kuha. Glavni in najbolj izrazit okus dajejo tem „kratkim obedom“ fižol, leča, krompir, zelje, repa, kaša; tek pa vzbujajo mastni kosji sveže ali prekajene svinjine, svinjske kože, slanina ali klobasa.

Podajamo nekaj inozemskih „kratkih obedov“.

Lovski lonec. Izberi in namoči 15 dkg leče preko noči. Naslednjega dne odlij in zalij s poldrugim litrom sveže vode. Hkratu oprazi 10 dkg prekajene slanine, ki si jo zrezala na male kocke, dodaj bolj drobno, sesekljano čebulo, 15 dkg na rezance zrezanega prekajenega svinjskega mesa in četrt kg mesa kakoršnekoli divjačine (od zajca, srne ali divje perutnine) zrezanega na nekoliko večje rezine. Začini s soljo, poprom, timjanom in majaronom in praži dalje, da se meso malenkostno zarumeni. Tedaj dodaj še majhno, olupljeno in na strgalniku nastrgano sirovo zeleno in žlico paradižnikove mezge primešaj vse skupaj leči ter kuhaj malo časa. Naposled prideni še dva sirova olupljena, na kocke zrezana krompirja in kuhaj pokrito še tako dolgo, da krompir že začne razpadati. Končno primešaj še 4 žlice vina in prevri.

Bretonski lonec. Namочи 20 dkg belega drobnega fižola že prejšnji večer. Preden ga postaviš na štedilnik, odcedi in nalij nanj poldrug liter vode. Dotlej nareži tudi še 30 dek koštrunovine ali svinjskega mesa na večje rezance in primešaj temu mesu 2 srednjeveliki, drobno zrezani čebuli, sesekljanega zelenega peteršilja, soli, popra, po okusu tudi s soljo stlačen strok česna, nekoliko kimlja in pol lovorjevega lističa. Nato razbeli v ponvi, kakoršno uporabljaj za zrezke, 4 žlice olja in oprazi na njem meso, da bo lepo rumeno. Pri tem mešaj, da se ne zapali, dodaj še žlico ali dve paradižnikove mezge in primešaj vse skupaj pripravljene mu fižolu. Kuhaj pokrito tako dolgo, da je meso mehko in je fižol že skoraj nekoliko razkuhan.

Ogrski lonec. Pol kg kislega zelja nekoliko razreži, da ne bo imelo predolgh niti. Zloži ga v lonec in nalij nanj pet četrtn litra vode; začini s kimljem in soljo in vrzi vanj tudi kos prekajene svinjske kože. Kuhaj 10 minut, potem nastraj v zelje sirov olupljen krompir in majhno korenino zelene, nakar kuhaj zopet 10 minut. Medtem oprazi 10 dkg na kocke zrezane slanine, da bo kakor steklena; praži na njej srednjeveliko sesekljano čebulo, da postane bledorumen. Dodaj dva para na rezine zrezanih hrenovk, debrecinskih ali kakih drugih klobasic, dve kisl kumarici, zrezani na listke, s soljo stlačen strok česna, žličko sladke paprike in žlico paradižnikove mezge. Premešaj in dobro prepraži, potem zmešaj k zelju. Kuhaj še 10 minut počasi in serviraj s krompirjem, kuhanim v oblihak ali s kruhovimi cmoki.

Otroška redilna moka iz Bizjak keksov. Priporočamo otroško moko (keksove drobtinice), izredno zdravilno in redilno hrano za otroke. Garantiramo za popolnoma svežo in čisto kvaliteto iz najfinejših keksov. Porablja se na sledeči način:

Najmanjše 4 ure pred porabo namoči v navadni čaši, ki je do polovice (1 dl) napolnjena z vodo, 1½ velike žlice otroške moke. Ta zmes naj se po 4 urah kuha na ognju ter stalno meša, dokler ne zavre in se popolnoma ne zgosti v kašo. Tedaj se doda 1 dl mleka in 1 kavino žlico (5 gr) sladkorja. Kuha naj se ponovno, dokler zopet ne zavre. Zmes postane na ta način tako redka, da jo dete lahko pije iz steklenice. Ako se eventualno želi še redkejšo zmes, naj se pridoda nekaj mleka.

Dobi se v pekarni Ivan Bizjak, Ljubljana, Gosposvetska cesta 7.

Divjačina

Včasih je bil lov-privilegij cesarjev, kraljev, plemenitnikov ali vsaj bogatašev. Lovili so na konjih s pomočjo gonjačev in velikanskega krdela psov. V tistih časih so se lovci mnogo več zabavali, pili, peli in plesali, kakor pa lovili. A kadar so lovili in streljali, takrat so bili čestokrat pravi divjaki. Niso se menili za obdelana polja, za mlado drevje, za posest kmeta in za varstvo gozdnih živali. V svoji lovski strasti so vse opustošili in poteptali v dno.

Dandanes imajo države lovske zakone; loviti sme gospod, kmet in obrtnik ali delavec, ako si je pridobil pravico za lov; a samo v določenem času in gotovo število živali. Oblast skrbi za to, da se divjačina preveč ne iztrebi.

Od avgusta dalje je dovoljeno streljati divjo perutnino: fazane, jerebice, prepelice, kljunače, golobe, divje race, gosi i. dr. — Kralj divje perutnine je fazan, toda vsaka kuharica ga ne zna pravilno pripraviti. Ako ga da na mizo prve tri dni, ko je bil ustreljen, tedaj ne nudi nič izrednega; ni tako nežen kakor kapun, in nima tako aromatičnega okusa kakor meso prepelice. O pravem času prirejen pa je prava delikatesa. Pravi čas pa je takrat, ko se začne v fazanu razkrajati neka maščoba, ki daje mesu pravi okus, kakor se n. pr. pri kavi javlja vonj šele takrat, ko je žgana. Vendar pa s tem ni rečeno, da je fazan takrat užiten, ko se sama odtrga vrhica, na kateri je visel. Ta vera je daleko pretirana. Ako je visel fazan na hladu, tedaj je najokusnejši po preteku 6—8 dni.

Divjačina je navadno višek obeda; saj se na naših mizah pojavlja bolj redko, ker je ponavadi draga. Ker je meso divjačine vse bolj prepojeno s krvjo kakor meso domačih živali, je bolj temne barve in je nekoliko težje prebavljivo. Meso divjačine je v prvih dneh vedno trdo. Zato ga pogosto devljemo za par dni v kvašo, ali ga vsaj povežemo v zelenjavo in koreninje ter v rezine od slanine. To velja za večjo divjačino: zajce, srnce, jelene, košute. Divjo perutnino pa prirejamo običajno brez kvaše. Vendar pa tudi ta perutnina ne sme biti popolnoma sveža, ako hočemo, da je okusna.

Med gorsko ali planinsko ter med divjačino, ki živi v ravnini je velika razlika. Okus mesa je namreč v veliki meri odvisen od zemlje, ki s svojimi rastlinami daje divjačini hrano. Hribovski zajec n. pr. je vse boljši kakor zajec, ki je živel v dolini.

Prepelica je najmanjša zastopnica naše divje perutnine, ako odštejemo brinovke, drozge in cipe. Podolgem meri jedva 21 cm. Leta slabo; kadar čuti nevarnost teka in se skriva po razorih njiv



Naš pravi domači izdelek!"

in po travnikih. Prepelice so selivke; na pomlad prihajajo v velikih jatah preko Sredozemskega morja nazaj k nam. Vsa Španija, južna Francija in Italija hiti v marcu, ko odhajajo, na lov prepelice. Na milijone jih v tem času polove, dasi so suhe. V jeseni pa prepelice zelo odebele. Loviti in streljati jih smemo od avgusta do oktobra. Divja perutnina je najboljša, ako jo pečemo na raznju.

Rumov kolač. Umešaj 12 dkg presnega masla s 4 dkg sladkorja, dodaj nekoliko nastrganega limonovega olupka, sčep soli, žličko ruma in polagoma 3 rumenjake. To primešaj 2 dekam vzhajane drožja in vtepi vse skupaj v 30 dkg fine ostre pšenične moke; kolikor manjka še tekočine, dodaj mleka. Testo dobro stepaj in ga naloži v namazan in z moko posipan model za kolaček. Sega naj pičlo do treh četrtin modla. Postavi na toplo, da vzide do vrha, potem pomaži kolač z raztepenim rumenjacom in ga speci v srednje vroči pečici. Še vročega previdno zvrni na krožnik in ga takoj z žlico naokrog polivaj s sledečo tekočino, da se napoji: 6 žlic ruma, 4 žlice vode, sok pol limone in polno žlico sladkorja prevri. Končno nabrizgaj okoli kolača in povrh njega v peno stolčeno smetano, ki je nič ne sladi. Potrebujes je približno $\frac{1}{4}$ litra. Kolač serviraj vroč.

Mandolatti ali turški med. (Na željo naročnice.) Kuhaj $\frac{1}{4}$ kg kristalnega sladkorja z desetinko litra vode in med ku-

hanjem pobiraj pene. Sladkor je dovolj kuhan takrat, ko ga lahko odločiš od držaja kuhlalice, ki ga najprej pomoči v mrzlo vodo, potem v vreli sladkor in nato takoj zopet v mrzlo vodo. Sladkor, ki se je prijel kuhlalice, loči od nje, stlači ga v trdo kroglico, ki se mora prijati zob, ako vgrizneš vanjo. To je preizkušnja za pravilno kuhani sladkor. Ko se je to zgodilo, vlij vanj $\frac{1}{4}$ kg zavretega medu, oboje skupaj naj ponovno zavre. Važno je, da je medtem že pripravljen sneg treh beljakov, ki mora biti zelo trd; primešamo mu 5 dkg sladkorja in zopet stepamo, da postane sneg trd. V ta sneg naj pomočnica v drobnih curkih vliva pripravljeno in pravkar prevreto zmes sladkorja, vode in medu; sneg pa stepaj s šibico neprestano naprej. Ko je ves med zmešan s sladkorjem, postavi kotliček s snežno maso na štedilnik in stepaj na vročem dalje. Ko se nekaj tega snega sprime v kepico, ako si ga za poizkušnjo nekoliko vlila v mrzlo vodo, tedaj je ste-

Praktična navodila

Usnjati stoli so kakor novi, ako jih čistiš na sledeči način: Odpravi z bencinom vse mastne madeže; z vodo, v kateri si razmešala nekoliko amonijaka, pa ves prah. Potem stresi v pol litra kropa 50 gramov arabskega gumija. Ko se vse raztopi in postane tekočina enakomerna, kar dosežeš z mešanjem, postavi na hlad. Nato pomakaj gobo v to tekočino in drgni enakomerno po vsem usnju na stolu. Počakaj, da se osuši, potem zlikaj še z mehko krpo.

Črne obleke in vsako blago, ki je postalo sivo ali umazano, operi v zavarku tobaka za pipo; in sicer vzemi na liter vode skodelico tobaka, kuhaj nekaj časa, odcedi in po potrebi razmešaj z mlačno vodo. Blago operi, ko je tekočina še precej gorka. Izplakuj v mlačni vodi in obesi, ne da bi preveč ovijala. Napol suho zlikaj narobe do suhega in bo kakor novo.

Madeže joda spraviš iz perila. Pomoči jih z razstopino dvojnokislega kalija in z razredčeno solno kislino, kateri primešaj naposled par kapljic salmijaka. Nato hitro izperi v milnici in naposled še v čisti vodi.

Ne zametavaj ničesar! Mnogo je gospodinj, še dosti več pa pomočnic, ki brez preudarka mečejo vse v smeti. — Smetar odnaša potem cele kupe papirja, stare čevlje, cunj, slammike in klobuke, kurje perje, drobiž od drv in premoga, ostanke zelenjave, olupke sadja in še marsikaj. Ako v hladnih jesenskih ali zimskih večerih ali popoldnevih zmečemo vse take stvari na žerjavico, ko smo nehali kuhati, imamo vedno toplo kuhinjo. Saj vse po-

panja na ognju dovolj. Primešaj takoj 10 dkg olupljenih, na debelo zrezanih mandljev, 5 dkg praženih, takisto debelo zrezanih lešnikov in 5 dkg debelo zrezane citronata ali arancini. Namaži še vročo zmes na bel oblat za dober prst debelo; potisni tudi povrhu in ob straneh oblate ter naravnaj, da bo povsod enakomerno. Obteži mandolatti z deščico in par lažjimi kameni. Tudi ob straneh postavi deščice, da zmes ne bo vhalaja. Postavi na mrzlo. Naslednjega dne odstrani deščice in razreži mandolatti z mokrim nožem na primerne pravokotnike. Lahko jih prevlečeš s čokoladnim ledom. — Da se mandolatti posreči, je važno, da sladkor dovolj dolgo kuhamo in da je sneg dovolj trd. Žato sta prej omenjeni preizkušnji resnično potrebni. — Naša naročnica je izrazila željo, da bi še kaka druga naročnica objavila preizkušen recept mandolattija. Tudi uredništvo se pridruzuje tej želji.

čas pogori. Celó žaganje od drv sem večkrat videla v smeteh, kakor da bi vse gospodinje ne vedele, da v štedilniku ali v peči lepo tli in daje precej toplote. Ako vse odpadke sproti požemo, niso zaboji za smeti vedno prenapolnjeni in težki, kar je tudi ugodnost zase. Navajajmo zato pomočnice, da mečejo nerabne stvari v štedilnik namesto v smeti.

Košarice za ročna dela očistiš: Operi jih najprej z gorko vodo in milom. Potem jih drgni z gobo, ki jo pomakaj v liter vode, pomešane s kavno žličko amonijaka. Potem obesi košarice na zrak, da se osuše.

Povoščenega platna ne čisti z gorko vodo in milom, ker sčasoma pokvariš vzorec. Umivaj ga z mlekomo ali z raztopljenim voskom, kateremu primešaj pol toliko terpentina. V to tekočino namakaj flanelo ali platneno krpo in nalahko drgni po platnu. Potem ga zlikaj še s suho krpo.

Snaga je pol življenja, pravi ljudski pregovor. Brez Zlatorog-ovega mila pa ni prave snage v gospodinjstvu. To milo je vedno jednako dobro in v rabi izdatno. Zato naše domače Zlatorog-ovo milo gospodinjam toplo priporočamo.

Da ohraniš solato in drugo zelenjavo par dni svežo, jo spravi v prsten lonec, pokrij in postavi lonec na hlad. Pazi pa, da solata ni mokra, ker bo sicer vseeno začela gniti.

Glasovir, francoščino in nemščino poučujem za 90 Din mesečno 2 uri tedensko v Ljubljani. Naslov da uprava.