

Žena in družba

Žena, kako pa govoriš!

Ni izobraženca, ki bi ne želel delati na ljudi vselej in povsod ugoden vtisk. Ta želja je tako naravna, da niti ne razmišljamo o njej. Vsakdo izkuša biti snazen in čedno oblečen; vsakdo se trudi, da ne odbija, temveč da pridobiva ugled, upoštevanje in spoštovanje. Vsi se zavedamo, da je prvi vtisk naše zunanosti in vedenja v družbi ali na cesti zelo važen. Marsikdo, tudi žene, pa se ne zaveda, da je drugi vtisk, vtisk njegove govornice lahko odločilen za sodbo ljudi, torej najvažnejši.

Večkrat pridemo v položaj, da bi radi vzkliknili: Žena, kako pa govoriš! Ohliče, vse telo, vse kretnje so lepe, morda naravnost očarljive. Pa ti izpregovoriš takale za oko simpatična žena, in toliko da ne odskočiš. Iz njenih ust prihaja govornica, ki kvari ves ngodni vtisk. Vsak ptič, vsaka žival ima svojo govornico, ki jo obvladuje dovršeno, točno in jasno. Ali premnogo je ljudi, ki ne znajo točno, jasno in lepo govoriti, ki mešajo svojo govornico z dvema, tremi tujimi jeziki, pacijo tuje izraze ali uporabljajo celo nemške, italijanske ali francoske ter latinske in grške besede čisto napačno, polomljeno in na vse načine skrotovičeno, da se jim smejejo vsi izomikanci. So ženske in moški, ki ne znajo izgovoriti niti stavka brez jecljanja, popravljanja in ponavljanja in brez tujke ali ordinarne domače besede. Ljudje prehitro govore in počasi mislijo, zato ne morejo in ne znajo povedati svoje misli jasno in v obliki, ki kaže, da človek res ume svojo materinščino. Najmanje, kar moramo zahtevati, pa je, da znaš vsaj materinščino. Pes laja, a nikoli hkratu ne mijavka, čivka, cvrči, mika in rjove. Njegova govornica je torej čista!

So pa tudi ljudje, ki mlatijo najgrše, najsmučnejše narečje, zategujejo zloge, pojejo besede na prečudne načine, da se jim vse smeje in maje glavo. O slovnici, pravilnem sklanjanju in spreganju nimajo več pojma. Pozabili so vse, kar so znali v ljudski šoli. Citajo knjige in liste, a jezik književnosti je brez vpliva na njihovo strašno govornico. —

Nihče ne zahteva, da govoriš napeto, spakovano knjižno slovenščino; toda vsi zahtevamo, da govoriš čisto in smiselno, logično, kakor se pravi, da ne vtikaš neprestane «torej», «pa», «je rekela», «veste», «kaj ne?» — «neee?» — «ma» itd. v svojo govornico ter da ne kričiš kakor pastir na pasi.

Poslušaj samo sebe kakor poslušas druge in če nisi gluha in topa, zaslisiš napake in gidohe lastne in tuje govornice, zapaziš, da govoriš preveč glasno, sirovo. Pa se izogibljaj takih napak! Najlepše kar ima vsak narod, je njegov jezik. Vsi občudujemo govornika in pridigarja, ki obvladuje katerikoli jezik popolnoma; v izberi lepih in krepkih besed, v razvrstitvi misli in v jasni zaokroženosti celotnega govora. Dober govornik se ne dere in se ne peni od napa. Vsi vemo, da tak govornik ne jeclja, ne ponavlja istih besed, temveč ima za isto misel, isto reč več različnih izrazov. Izkušajmo jih posnemati! Potrudimo se, da govorimo doma z otroki, s posli ali na trgu z branjevko ali na cesti s kmetom ali delavcem na vrtu ali na polju prav tako lepo, čisto in pravilno, kakor govorimo v izomikani družbi v kavarni, v gledališču ali na koncertu. Skratka: pazimo na svoj jezik, na besede, izraze, stavke, medmete i. dr. Premislimo pravi pomen besede in ne govorimo da je kdo ali kaj «strašno» lepo ali da imamo koga «grozno» radi!

Zavedajmo se, da tujci ne morejo spoštovati naše govornice, naše materinščine, ako jo sami mirvarimo, onedejamo in lomimo. Matere morajo neprestano čistiti govornico svojih otrok, gospodinje morajo učiti posle lepih domačih izrazov. Predvsem pa morajo same govoriti lepo in pametno. Potem ne pridemo v zadrego, da nas sili vzklikati celo lepotici najizbranejše elegancije: Žena, kako pa govoriš!

Manira in govornica dajeja človeku pečat, ki drži pred vsako oblastjo in pred vsako družbo. Pa pokazeta vsakomur, kdo je zares gospa in zares gospod in kdo je zaveden Slovenec.

Kubijan

Zdravstvo in kosmetika

Preizkušena domača sredstva in zdravila

(Konec)

Olje laneno. Pri pljučnih boleznih, vnetju čreves in boleznih na jetrih 3 žlice lanenega olja dnevno vpliva zelo olajševalno. Laneno olje in voda živega apna, vsakega pol, hladi in hitro celi opekline in druge rane. Snov namažemo na debelo na platnene krpe, ki jih polagamo na rane.

Olje mandljevo uporabljamo za čiščenje kože, za okrepitev lasišča, za masiranje telesa po kopeli itd.

Olje oljivo ali oljéno uporabljamo za iste namene. Ker je cenejše od mandljevega, se seve bolj uporablja v kozmetiki. Že stari Grki in Rimljani so si po kopeli natirali kožo z oljivim oljem. V novejšem času tudi dojenčke natirajo z oljem, namesto da bi jih pudrali.

Olje ribje vsebuje bogate množine D vitamina in vpliva zato zdravilno pri škrofulozi, angleški bolezni, mehkih kosteh, jetiki. Tudi slabotni in bledi otroci, pa tudi odrasli naj bi uživali ribje olje. Celi izredno hitro tudi rane.

Olje ricinovo je naglo učinkovito odvajalno sredstvo, ki niti najmanj ne oškoduje želodca in črevesja.

Opij blaži bolečine, zapira in uspava. Ker je strup, ga dobimo le z zdravniškim receptom.

Pantopon se imenuje preparat opija, ki v različnih oblikah, namreč kot kapljice, tablete, vložki ali kot tekočina za vbrizgavanje, uteši bolečine.

Piramidon, prašek, ki zmanjša mrzloco oziroma vročino, in blaži glavobol in zobobol, migreno, influenco i. dr.

Pelin kot čaj pomaga pri krčih, slabem teku, vetrovih, glistah in zlatenici.

Preslica (Zinnkraut) je vodoodvajalen čaj. Sedeče kopelji v zavarku preslice često ustavijo dolgotrajne krvavitve.

Pesni sok je koristen malokrvnim in sladkornobolnim, ker vzbuja prebavne organe in pospešuje delovanje jeter. Pesni sok priporočajo tudi kot zdravilo proti pljučnim boleznim.

Redkev krepi oslavljen želodec. Komur se zapira voda ali ima žolčne kamne ali kamne na mehuru, naj pije sok od redkve, pomešan z vodo. Vpliva ugodno tudi pri vodenici.

Salmijak vdihavamo pri kašlju s pičlimi izmečki.

Sirolin, sirup, ki zdravilno vpliva pri kašlju in pojavljajoči se jetiki.

Svinčena voda ali po očetnokisla glinovica, imenovana tudi burova voda, naj bo vedno pri rokah. Svinčeno vodo devljemo kot obkladke na otekla mesta. Z razredčeno očetnokislo glinovico umivamo rane, ki se hitro celijo. Dobimo jo v lekarnah kot tekočino ali v tabletah, ki jih raztopimo v vodi.

Soda jedilna. Večkrat na dan po noževo konico sode jemljejo ljudje, ki imajo preveč želodčne kisline, ali ako jih peče zgaga.

Smrekove igle, zlasti vršički kot čaj vplivajo vodoodvajalno. Smrekov sirup je izvrstno sredstvo proti kašlju. Kopeli v smrekovem zavarku krepe in oživljajo kožo.

Tanin, sredstvo proti driski, želodec težko prenaša. V prometu so razni taninovi preparati, kakor tanalbin, tanigen i. dr., ki približno enako učinkujejo.

Tavžentrože ali zlati grmiček so mnogostransko koristne. Njih čaj, pomešan s čajem bohinskega mahu, koristi proti kašlju in pljučnim boleznim. Sicer vplivajo tavžentrože podobno kakor pelin. Čaj ne sme biti premočan.

Urotropin je proti boleznim na mehuru, žolcu in ledvicah.

Vaselin je rudninska maščoba, pripravna posebno zato, ker ne postane žarka. Uporablja se kot mazilo v zvezi z drugimi tolščami ali brezmaščastimi kremami. Sam vaselin dela kožo rumeno, ako ga uporabljamo dalje časa.

Veramon, lahko pomirjevalno sredstvo, ki potolazi bolečine.

Veronal je gotovo učinkujoče, toda močno

Skrbite za redno stolicu.

Poskusite Leo-pilule, ki že po petih, šestih urah dovedejo do lahkega in prijetnega odvajanja.

Oglas reg. pod Sp. br. 969 od 28. X. 1938



Leo-pilule



uspavalno sredstvo, ki ga ne smemo dosti-
krat uporabljati. Deluje tudi proti razdra-
ženju duševnih bolnikov, a uničuje živce.

Valerijanove kapljice (baldrian, špajka)
vplivajo pomirjujoče in lahko uspavalno.
Uporabljamo jih proti krčnim in živčnim
napadom. Ker se jih narava hitro navadi,
jih ne smemo jemati preogosto.

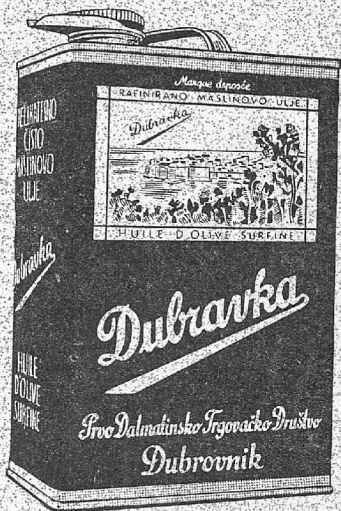
Železnate preparate dajemo proti malo-
krvnosti in bledičnosti. A tudi dobro dalma-
tinsko črno vino, če je naravno, vsebuje
mного železa. Uživati pa ga treba kot zdrav-
ilo, torej le pomalem.

Zelena, njen gomolj, pa tudi zelenje spada

v vrsto najdragocenejših zelenjav. Njena vo-
njiva olja osvežujejo živce; zelena tudi ureja
delovanje ledvic, stranskih ledvičnih žlez in
mehurja. Najdragocenejša je presna zelena,
nastrgana in začinjena z olivnim oljem ali
limonovim sokom in peteršiljem.

Železni klorid vata, ki ustavi kri.

Žveplo deluje odvajalno, ako ga vzamemo
v majhni količini. Žveplene kopeli izvrstno
učinkujejo pri kožnih, žleznih, revmatičnih
in črevesnih boleznih, pri boleznih na je-
trih in še mnogih drugih boleznih. Seveda
so najučinkovitejše kopeli v vodi, ki že po
svoji naravi vsebuje žveplo.



„Dubravka“

najboljše olivno
rafinirano olje

Zahtevajte ga v vseh boljših
trgovinah!

Kuhinja

Postne in brezmesne juhe

Postne ali brezmesne juhe so mnogo zdravejše kakor goveja juha, ki želodec prav za prav samo obremenjuje, a mu ne da nikakih redilnih snovi, ako izvzamemo za kuho, ki jih devljemo na govejo juho. Goveja juha polni želodec z malovredno tekočino, ki redči prebavne sokove in s tem zmanjšuje možnosti dobre prebave.

Kakor za govejo ali kosino juho, kuhamo tudi za postne juhe na vodi različne zelenjave, koreninje in začimbe, da ne zalivamo s čisto vodo. Tudi prezganka je mnogo okusnejša, če vodi prideneimo nekaj različne zelenjave in gomoljev ter pustimo krop vreti pol ure, preda zalijemo z njim prezganje. V vseh zelenjavah je namreč poleg drugega tudi mnogo rudninskih soli in dopolnil, ki ostanejo juhi vsaj deloma ohranjeni. Zato je prav priporočljivo, da postrežemo pri obedu večkrat v tednu najprej s kako zelenjavno juho.

Grahova juha je okusnejša, če ji dodamo na koncu drobno sesekljane peteršilja, in

sicer tikoma preda nesemo juho na mizo. V fižolovi in lecnati juhi kuhamo lovorjev listič in šopek petršilja; ko je juha gotova, oboje odstranimo. V krompirjevo juho devljemo sveže ali posušene sesekljane gobe, zelen peteršilj, česen in majaron. Karfiolno juho začimimo tudi z zelenim peteršiljem in sladko papriko. Paradiznikov — poleti in v jeseni svežih, pozimi kot mezga — naj nikjer ne manjka. Tudi pražene, drobno zrezane gobe in kuhar izluščen grah zelo izboljša marsikatero juho.

Da pomnožimo redilnost postne ali brezmesne juhe in izboljšamo okus, lahko pridemo prav pred serviranjem kos presnega masla, da jo zagostimo in tudi napravimo krepkejšo, pa rumenjake ali kislo smetano. Ko smo vnesali gotovi juhi rumenjake, maslo ali kislo smetano, ne sme več vreti, temveč jo damo takoj na mizo. Rumenjake prej razmešamo z malo mrzle juhe ali mleka, da ne zakrnejo.

Pri vseh omih juhah, ki bi jih lahko izboljšali s smetano, uporabljamo namesto nje

Kaj pravi »Nivea« vsaki gospe?

„Ni treba, da izgubi Vaša koža mladostno svežost. Dovolite mi, da Vam pomagam varovati Vašo kožo. Jaz Vam darujem, kar si Vi neodoljivo želite: mladosten, zdrav in svež videz. Moja notranja moč je EUCERIT, sredstvo za krepitev kože. To sredstvo mi odpira dostop v nežno tkivo kože, kar povzroča, da ostane zdravo in fino. Zanesite se name! Nic naj Vas ne zdrži, da se vsak dan uspešno poslužite moje pomoči.“



tudi lahko mleko; ako ga vzamemo precej juha zelo pridobi na okusu in hranljivosti.

Pri postnih juhah, ki jih delamo s prežganjem, treba paziti, da prežganje ni pretemno niti ne presvetlo; biti mora svetlorumeno kakor zemeljna skorja ali kvečjemu svetlorjavo. Namesto s prežganjem zagostimo lahko juho tudi na ta način, da položimo v jušni lonec za vsako osebo po dve tanki ocvrti ali opečeni rezini zemlje ali kruha preden nalijemo juho. Ako je juha sama po sebi dovolj gosta, damo rezance ali kocke kruha, oprazene ali ocvrte posebej na mizo.

Posebno izdatne in redilne so razne brezmesne juhe, ki jih pripravimo iz kuhanega ali parjenega in potem pretlačenega sočivja, krompirja, špargljev, spinacle, karfijske in drugih, lahko prav raznovrstnih zelenjav in gomoljev. To so tako imenovane piré-juhe.

Kislična juha. 12 dkg listov kislice prav dobro sesekljamo in na hitro prepražimo na 5 dkg presnega masla, posipamo s polno žličko moke, še nekoliko pražimo, zalijemo nato z 1½ litra kostne juhe ter kuhamo še 10 minut. V jušni posodi razmešamo rumenjaki, 3—4 žlice sveže presne smetane, šcep

soli in popra ter par kapljic limonovega soka. Na to med neprestanim mešanjem polagoma vlivamo juho. Damo jo na mizo z zemeljnimi kockami, oprazenimi na maslu.

Majnikova juha. Kuhaj najmanj eno vro 1 kg razsekanih govejih kosti in vsjo običajno jušno zelenjavo na treh litrih vode. Potem zarumeni na 8 dkg masti in nekoliko presnega masla 8 dkg moke, dodaj 2 polni pesti izbrane in sesekljane kislice, 2—3 kuhane na majhne kocke zrezane korenčke, 4 prav tako zrezane očejeno šampinjone ali preslice (mavrabe) in 6—8 dkg na drobne kocke zrezane prekajene svinjske gnjati. Premesaj vse dobro na pripravljenem bledorumenem prežganju in razmešaj s skodelico mrzlega mleka, in ko se začne na štedilniku gostiti, zalij s precejeno juho od kosti, osoli, okisaj pičlo z limonovim sokom, dodaj še kocko sladkorja in kuhaj juho še pol ure. Vlij jo na oprazene zemeljne rezance.

Krompirjeva solata s slanino in klobaso. 15 dkg prekajene slanine zreži na majhne kocke, ki jih oprazi, da se začno ob kraju rumeniti. Dodaj veliko, drobno sesekljano čebulo in prepraži, nakar premešaj kavno žličko sladkorja, skodelico mlega, vinskega

kisa, soli po potrebi, popra, žličko goste gorčice in nekoliko vode; prevri in stres v zavrelico 1 kg v oblicah kuhanega, na male kocke zrezanega krompirja, ki naj zavre, nakar odstavi, primešaj 2—3 na listke zrezane safaladi in prav malo drobno sesekljane zelenja od zelene. Pokrij in postavi za četrť ure na kraj štedilnika, da se krompir dobro prepoji. Daj še gorkega s trdo kuhanimi jajci in zeleno solato na mizo.

Krompirjev zavitek. Skuhaj že zjutraj ali prejšnji dan $\frac{1}{2}$ kg krompirja v oblicah. Ohlajenega olupl in ga nastrgaj na strgalniku ali stisni v stroju. Primešaj mu 10 dkg pšenične moke, 5 dkg presnega masla ali masti, 1 jajce in potrebne soli ter zgneti v testo. Potem umešaj 4 dkg presnega masla, 10 dkg nastrganega bohinskega trdega sira, ščep soli, sesekljane zelenega drobnjaka, 1 jajce in po okusu tudi malo popra. Razvaljaj testo precej tanko in ga namaži s pripravljenim nadevom. Zvij v štrukelj, ki ga položi na namazan pekač, pomaži ga z raztopljenim maslom in ga speci v dobro razgreti pečici, da se lepo zarumeni. Še gorkega zreži na poševne koščke in ga daj z mešano solato ali s paradižnikovo omako na mizo. Ker se krompirjevo testo hitro zmečča, je boljše da preje pripraviš nadev in šele potem testo.

Čokoladne rezine. Umešaj 12 dkg presnega masla, 7 dkg zmeččane čokolade in 6 dkg sladkorne moke; potem dodajaj polagoma 6 rumenjakov in medtem stepaj s šibico za sneg, da se bo začelo peniti, nakar primešaj trd sneg šestih beljakov, kateremu si med stepanjem vtepla 3 dkg sladkorja. Dodaj še 7 dkg drobno zmletih orehov, 3 dkg presejanih žemelnih drobtin in 3 dkg moke.

Orehe, drobtine in moko že prej dobro zmešaj med seboj. Razmaži testo 2—3 cm visoko na namazan, z moko poštupan pekač, ki ga postavi v srednje razgreto pečico. Spočetka naj bodo vrata za ozko špranjo odprta; po preteku 10 minut pa jih zapri in peči pecivo okoli 40 minut. Ko se kolač shladi, ga zreži na rezine, namaži jih po vrhu z marelično mezgo in stisni po dva in dva tako, da je namazana stran znotraj. Namaži še po vrhu tanko z isto mezgo in prevleci naposled z gosto tekočim čokoladnim ledom, ki mora biti še mlačen.

Čokoladni polmeseči. Umešaj 12 dkg presnega masla in 12 dkg sladkorja v prahu, potem dodaj drugega za drugim tri cela jajca in mešaj vsega skupaj pol ure. Končno dodaj 2—3 kavne žličke kakava ali nastrgane čokolade, ki je mora biti nekaj več. Dodatek kakava ali čokolade je sploh poljuben. Primešaj še 12 dkg moke ter zlij potem v namazan, ki je mora biti nekaj več. Dodatek kakava ali čokolade je sploh poljuben. Primešaj še 12 dkg moke ter zlij potem v namazan, z moko posipan pekač tako, da bo približno za prst visoko. Speci bolj mehko, in ko se ohladi, obrni ter gladko stran prevleci z rumovim ledom. Ko se posuši, izreži z obodom za krofe oblike polmesecev. — **Rumov led:** 15 dkg sladkorja v prahu zmešaj z dvema žlicama ruma; dodaj po potrebi še kako žlico mlačne vode ter mešaj tako dolgo, da postane gladko. Zlij na pečeni kolač in razdeli sladkor po vsem kolaču enakomerno z mlačnim nožem. Pecivo je hitro narejeno in je prav okusno, a tudi lično izgleda.

Medeni piškoti. Zgneti v testo 60 dkg moke, $\frac{1}{4}$ kg sladkorja, $\frac{1}{8}$ kg presnega masla, $\frac{1}{8}$ kg medu, 2—3 jajca, noževico konice, dilne sode ter dišave: zdrobljenega janeža, cimeta, klinčkov in limonovih olupkov po okusu. Razvaljaj in izreži z modelčki oblike, ki jih speci na namazanem pekaču.

Praktična navodila

Iz domačega vrtnarstva

Na vrtu imamo meseca maja vse polno dela. Majnik je glavni mesec za presajanje in setev. Sadimo fižol, kumare, zelje, rdeče zelje, ohrovť, karfijole, zeleno, por, peso in paradižnike. Proti koncu maja sejemo tudi prvo endivijo, namenjeno za zgodnjo zimsko uporabo, zato so primerne zgodnje, rumene, mehke sorte.

Ko presajamo povrtnino, moramo posebno paziti, da ne potrgamo preveč koreninic od rastlin, zato jih ne pulimo pri izkopavanju! Pred presajanjem zalijmo dobro rastlinice, da se jih oprime zemlja. Tudi koreninice ni

da je kuhinjska čokolada Mirim iz najboljših sestavin pripravljena.



Skrbite malo bolj za
svoje zobe, odpravite
nevarni zobni kamen!

SARGOV

KALODONT

PROTI ZOBNEMU KAMNU

potrebno prav nič krajšati. Sadimo le zdrave sadike, pretegnjene in vodene vrzimo proč. Solato sejemo vsakih štirinajst dni, da nam sproti doraste.

Ko sadiš fižol, postavi količe pred saditvijo, kar je mnogo bolje, ko po vzkalitvi. V tem mesecu presajaj paradižnike, papriko in jajčevca. Pri setvi kapusnic, se radi pojavijo bolhači, da jih zatreš, sadi med zelje nekaj solate, lega pa naj bo polsenčna. Setev redčiš s puljenjem, s tem vzgojiš zdrave, lepe in krepke sadike.

Do 15. maja sadimo na plano kumare v vrstah po 10 cm narazen in najmanj za 1 meter vsaksebi. Ko imajo kumare po pet listov jih okopljemo, obsujemo, konice pa odščipnemo do tretjega listka. S tem izsilimo stranske poganjke, ki so mnogo bolj rodovitni, kot glavni.

V maju pa prenesemo vse sobne lončnice na vrt, da se čez leto opomorejo in očvrste. V zemljo napravimo z drogom luknjo, vanjo pa postavimo rastlino z loncem, vendar tako, da je pod loncem še najmanj za 15 cm praznega prostora, da se lahko odteka voda in ne zlezejo v lonec razni škodljivci. Ko cvetice začno življenje jim pomagamo s tem, da jih tedensko zalivamo z razredčeno gnojnico. Pazi, da ne izpostaviš senčnih sobnih rastlin žgočim sončnim žarkom. *Majda*

Vrtne bolhe in bolhači se pojavijo spomladi ob suši; napadajo najraje mlade setve in čestokrat docela uničijo mlade rastline kapusnic. Zato treba grede s setvijo večkrat

poškropiti z 2% mešanico vode in tobačnega izvlečka, to je na 6 litrov vode primešamo približno $\frac{1}{8}$ litra tobačnega izvlečka.

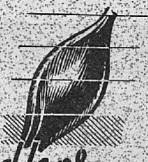
*

Barvanje letnih oblek

Bluze, predpasnike, pa tudi cele letne obleke iz tankih tkanin, ovratnike, zapestnike, okraske in čipke lahko doma pobarvamo ali samo barvo osvežimo. — Ako namočimo navaden svilen papir rdeče barve v potrebni količini vode in jo potem precedimo, lahko v njej pobarvamo rožnato vsako tanko blago ali čipke. — S čajem rumenkasto ali «ekri» pobarvamo zastore, etaminaste obleke in podobno. Lističe čaja treba skuhati na vodi in vodo precediti skozi etaminasto krpo. Potem še krepko iztisnemo skozi tkanino, ki smo vanjo zavili čajne lističe, vso tekočino, da dobimo dovolj temno barvo. Ako je pretemna, dodamo vode. Ko smo parkrat po vrsti namočili blago v pripravljeno barvi, a ga vsakokrat nanovo nalahno oželi, ga naposled pomočimo še v blago, torej prav svetlo raztopino hipermangana, da je barva trajnejša. Nato zopet nalahno iztisnemo tekočino in obesimo blago lepo naravnano v senco. — Tudi s kamilčnim čajem lahko dosežemo rumeno barvo posebne svežine. Pri barvanju s kamilčnim čajem pa ne uporabljamo hipermangana. — Dalje nam služi še črna kava za barvanje tkanin; usedlino kave skuhamo kakor čaj in tekočino razredčimo z vodo, da dobimo rjavo ali svetlorjavo barvo.

3/4 zrna

je čisti sladni sladkor,
ki ga vsebuje



Kneippova SLADNA KAVA

Razen naštetih domačih pripomočkov za barvanje pa so v prometu tudi najraznovrstnejše barve v praških z natančnimi navodili uporabe. Treba se samo točno ravnati po njih, in barvanje se posreči.

Za barvanje mora biti blago popolnoma čisto, brez madežev. Najprej ga zmocimo v vodi in ožmemo, potem šele ga denemo v barvo, kjer se ne sme dalje časa namakati, ker sicer lahko postane progasto. Ko se dobro in enakomerno napoji z barvno tekočino, ga dvignemo iz nje in ga še parkrat pomocimo v barvo. Nato izplaknemo pobarvano blago v hladni vodi, kateri smo dodali kisa: na en del kisa dva dela vode. Naposled ga ponovno izperemo v čisti vodi in ga obrisimo.

Razume se, da vsako barvo najprej preizkusimo z manjšo krpico, ki jo pobarvamo, da vidimo, ali smo pripravili željeno barvo. Krpica mora biti del istega blaga, ki ga nameravamo barvati: kajti vsake tkanine se barva drugače prime. Barva čaja je precej trpežna, dočim barva kamilice kmalu obledi. Ako tkanino večkrat namočimo v barvi, postane temnejša. Čaj, kamilice in kava, vse zmešano, daje posebno barvo.

Klobučevino očistimo. Včasih smo nosili klobuke samo pozimi; novejša moda pa je uvedla nošo klobukov tudi poleti; da celo v vročini. Pravijo, da prava dama nosi slamnik le spomladi. — Ker se klobuki poleti hitreje pomažejo kakor pozimi, je dobro, da vemo, kako jih očistimo. Bele in sploh svetlobarvne klobuke odrgnemo nalahno, toda temeljito in obilo s praškom žgane magnezije. Potem zavijemo klobuk v čisto krpo

in ga pustimo tako vsaj par ur, nakar ga odvijemo in z mehko ščetko odstranimo magnezijo. — Temne klobuke snazimo z bencinom ali s salnitajkovim cvetom; in sicer jih po vsej površini odrgnemo s krpo, ki jo namakamo v eno izmed navedenih tekočin. Krpo treba večkrat izmenjati, da je vedno čista.

*

Negovanje kože pomladi in poleti se razlikuje od negovanja pozimi. Pomladi in poleti se sončimo, zato pa potrebujemo posebne preparate, da nam sonce ne povzroči sončnih peg in nagubane kože. Ako želite ogoreti in pri tem ohraniti kožo zametasto, mehko in prožno, uporabljajte preparate iz

Drogerije «Danica» Ljubljana, Tavcarjeva
ulica 3, Telefon 48-32

kjer dobite kremo zoper pege in kremo za sončenje. Preparati so narejeni pod zdravniško kontrolo. Glavnice imajo popust.



Zaloga jajc za zimo.

Mnogo denarja si prihranite, a imate tudi pozimi vedno okusna jajca. Garantal se ne strdi, zato lahko jajca tudi na hladnem dotagate.

Uporabljajte torej **Garantal**.

V Garantolu se ohranijo jajca več kot eno leto.

Kupim I. in II. letnik «Ženskega Sveta»,
I. števec III. letnika in 12. števec IV. letnika.
Naslov: Vidmar Ivanka, Ljubljana, Sv. Jakoba trg 5.