

Žena in družba

Kaj mi ne ugaja na moji ženi?

Neki ameriški list je stavil nedavno svojim čitateljem vprašanje: Kaj mi ne ugaja na moji ženi oz. možu? Odgovori so bili poučni tudi za Evropejce; dasi sestavljeni v lahni, šaljivi obliki, so vsebovali mnogo bridke resnice, ki je poučna. Sukali so se povečini okoli sledečih ugotovitev:

„Moja žena bi bila vzor ženâ, ako bi se odvadila grde lastnosti, da me vsakokrat posebej izprašuje: »Kam greš, dragi? Kdaj se vrneš?«

Hodim redno samo v službo ali v kavarno, prihajam točno k obedu ... in končno ... sem polnoleten, zato ne maram, da me kdorkoli nadzoruje, ali zahteva, naj mu polagam račun, kod hodim; tembolj ker hodim po poštenih poteh.

Ker že govorimo o tem, kaj mi na ženi ni všeč, pripominjam še sledeče: Zelo me moti, da se za tuje skrbno oblači; zame pa je vedno v ponošeni domači obleki. Preden odhaja z doma, si pretirano dolgo ureja lase, se čička in lička, meni pa se kaže skuštrana in neurejena.

Nimam rad, da mi žena zdeha, medtem ko ji razlagam kaj resnega, ter me sredi govorjenja vpraša o čem popolnoma drugem. Nimam rad, da žena odpre radio, ko si želim miru, ali da lovi drugo postajo, dasi sem poslušal prejšnjo z največjim zanimanjem.

Prav nič mi ne ugaja, da se žena vpričo mene pred spanjem maže z mastno kremo. Ni mi všeč, da govori v prisotnosti drugih o intimnostih, ki se tičejo samo naju. Neprijetno mi je, da me vsak večer vprašuje, kaj naj jutri jemo, ko je že kot zaročenka poznala moja najljubša jedila. V slabo voljo me spravljata tudi, ako pri vsakem obedu toži, koliko se je naježila s služkinjo in otroki.“

Zopet drugi pravi: „Bridko mi je pri srecu, ko vidim, da moja žena nima nikakega smisla za moje skrbi. Prav nič ne ceni mojega dela in ne pomisli, kako težko je dandanes služiti denar. Koliko ponižanja in samozatajevanja je čestokrat treba, ko moraš oslom posojati glavo in srce. Žena pa nima nikake uvidevnosti ter mi na dolgo in široko pripoveduje o »prekrasnih« stanovanjih, o »divnih« toaletah svojih tovarišic; sanjari o razkošnih potovanjih, o loži in avtomobilu. Prav posebno me jezi in sram me je, če si moja žena ne samo vpričo mene samega, nego

celo vpričo tuje družbe neženirano maže obrvi in ustnice ter se pudra ... skratka, žal mi je, da moja žena ni taka, kakršno sem si nekda v svoji domišljiji naslikal.“

*

Kaj mi ne ugaja na mojem možu?

„Ni mi všeč, da mi nikoli točno ne pove, kdaj se namerava vrniti. Ako ne pride ob določenem času, se bojim, da se mu je kaj pripetilo; če pride prej, pa se jezi on, da obeh še ni na mizi ... Jezim se, da si ne obriše čevljev ob slamo pri vratih. Zelo ne všečno mi je, da nikoli ne očedi in pospravi svoje priprave za britje in po končanem umivanju ne osnaži umivalnika. Nevoljna sem, ako leže z blatnimi čevlji na zofo, ako razmeče svojo obleko po vseh stoli in otrasa pepel od cigarete kar na tla, včasih celo na preprogo ... Da kadi, brez prestanka kadi in vsem zastruplja toli potrebni čisti zrak, to pa prenašam najtežje.“

Ni mi všeč, če mi ob dneh pranja ali velikega pospravljanja četrt ure pred obedom pripelje gosta v hišo.

Niti najmanj mi ne ugaja, da sede moj mož k obedu in čita časopise brez ozira na to, da sedim poleg njega. Težko prenašam, da mi trikrat po vrsti razlaga stvari, ki jih bolje razumem nego on, a mi ne govori o stvareh, ki bi jih rada vedela. Boli me, ako zvem šele od drugih, kar bi mi moral moj mož sam povedati.

Ni mi prav, da hodi po vsem stanovanju tak, kakršen bi smel hoditi le v spalnici ali kopalnici. Jezi me, ako je doma siten godrnjač, ki se pred njim trese vsa hiša, a je v družbi — zlasti ženski — sama ljubeznivost in sladkoba.

Nevoljna sem, ako prekine lep radiokonzert zato, da sliši nogometne uspehe. Boli me, če niti ne opazi, da imam na sebi novo obleko. Ni mi všeč, da zahaja moj mož samo v kino, češ, saj je ondi vse lepše kakor v gledališču. Draži me, da se navdušuje le za lahko operetno glasbo, a ga vsaka resna godba dolgočasi, pač zato, ker sam ne igra na nikakem glasbilu.

Nad vse me boli, da me smatra moj mož za nevedno in neumno ter se naravnost trudi, da bi vzbudil in razbohotal v meni čut manjvrednosti. Skratka, žalosti me, da moj mož

ni ono dovršeno bitje, kakor sem si ga zamišljala v svojih dekliških sanjarijah.

Posnemanja vredne navade

V Ameriki servirajo kavni, kakavni ali čokoladni liker gostom v malih vinskih ali desertnih časih. Toda likerja je v njih jedva do polovice; poleg čaja stoji vedno še steklena skleda ali ročka, polna spenjene ali tudi netočene, t. j. sveže smetane. Vsak gost si lahko napolni svojo čašico s to smetano do vrha. Vsekakor mnogo bolj zdravo in tečno kakor sam liker.

Na Angleškem gostiteljice ne mdijo samo čaja z rumom, konjakom in limono, nego je na razpolago vedno tudi spenjena in sveža smetana ali mleko.

Praktična navodila

Kis, domače sredstvo za marsikaj

Gospodinje pokupijo v prodajalnah mnogo ostrega kisa, ki je prirejen iz esence in vode. Ta esenca je zdravju škodljiva. Zato bi se morali posluževati samo vinskega ali sadnega kisa, ki ga v času sadja lahko prirejamo doma.

Pravi vinski kis ni nič drugega, kakor vino iz grozdja ali iz sadja, v katerem se je alkohol pod vplivom octnih glivic predelal v octno kislino. Ako je vino dalje časa pod vplivom zraka, začne vreti in se skisa. Novo tekočino imenujemo kis.

Kis je bil znan že Rimljanom in Grkom že v starem veku so uporabljali kis kot zdravilo, posebno v obliki obkladkov, ki lajšajo vročico i. dr. Odkar je l. 1878. Burov izumil octnokislno glinovico, je kis izgubil nekaj svoje veljave; toda saj ta glinovica tudi vsebuje kisovo kislino in aluminijev oksid.

Kis pospešuje prebavo, ako ga uživamo zmerno na solati in v drugih jedeh, in sicer s tem, da draži želodčne sluznice. Sicer je v novejšem času limonov sok marsikje izpodrinil vinski kis, solao in fosforovo kislino, vendar se tudi še dandanes mnogo uporablja kot hladilno sredstvo. Pri bolnikih z vročino je posebno važna takoiimenovana kisova limonada, ki poživljuje sluznice izsušenega grla. Tudi če iz kakršnegakoli vzroka bolnik ne sme piti, je velika olajšava zanj, ako mu izmijemo usta z razredčenim vinskim kisom.

Veliko vlogo igra kis kot prva pomoč pri zastrupljenjih z alkalijami, t. j. z natrijevim ali kalijevim lugom, pepeliko (Pottasche), sodo i. dr. Kislina kisa paralizira delovanje strupa in takorekoč predstavlja protistrup. Posebno primeren je kis tudi zato, ker je takoj pri rokah, saj ga pač niti v enem gospodinjstvu ne sme manjkati. Nika-

V Franciji, kjer posebno ljubijo vitko linijo, so prišli in navado razni zeliščni in rastlinski čaji. Francozinja jih pije pred obedom ali po njem, Brez kamilčnega ali čaja od poprove mete, jagodovih listov ali encijana (košutnika) dan zanjo ni pravilno izpolnjen. Manjka nekaj neobhodno potrebnega. Čaj iz cvetja kake posamezne rastline ali iz premišljeno sestavljene mešanice končuje večerjo. A tudi kot gospodinja se obrača Francozinja po obedu in po večerji na svoje goste z vprašanjem: Črna kava? — Čaj? — Ali morda kamilčni čaj? Čaj iz oranžnega cvetja? — Tudi popoldne na čajankah je gostom vedno na razpolago ročka z vročo vodo, ker mnogi so se navadili prav svetlega čaja.

Same tepe, zdravju koristne navade, ki naj bi se uvedle tudi pri nas!

kor pa ne sme služiti kis za hujšanje, ker lahko povzroči hude notranje poškodbe.

Razen kot notranje sredstvo, je važen kis tudi za vdihavanje. Dognano je, da so delavci, ki delajo stalno v prepojenih s kiso-vini parami, posebno odporni proti boleznim sopil. V tovarnah, kjer različne kemične snovi kvarijo zrak, si pomagajo s posebnimi aparati, ki s pomočjo kisove pare čistijo zrak.

Znan je kis tudi kot sredstvo za izpiranje. Ako pri negi zob dnevno uporabljamo za grgranje kis, razredčen z vodo, se sluznice v grlu utrdijo in postane grlo bolj odporno. Zelo osvežujoče je umivanje z razredčenim kisom po težki boji, po športu, prijetno olajšanje čutimo, ko smo se umili ali kopali. Prav tako znano je, da kis omejuje izločanje znoja. Vnanje uporabljan, odstranja potenje. Dober je kis za umivanje las, ker jih napravi svetlejšje in jih okrepil. Ako od sadja zobje potemne, jih obelimo s kisom.

Ponavljam iznova, da ima vsa našeta koristna svojstva le vinski ali sadni kis, nikakor pa ne kis, prirejen iz strupene esence.

In kis v gospodinjstvu? V kuhinji? Na nešteto načinov ga uporabljamo; za sizenje, za prirejanje sadja in zelenjave, zlasti kumar in stročnic na zalogo, za različne začimbe i. dr. Zelo kisl solata in močno okisan jedi so zdravju škodljive.

Kožnate predposteljnice, ki so umazani, napani z malimi žebeljčki previdno na desko ali mizo, da so pravilno nategnjeni; potem razčesaj, kakor leži dlaka in perri z mlačno milnico s pomočjo ščetke. Izperil mlo z brizgalnico, lahko tudi z vrtno škropilnico ter posuši preprogo. Kožnato stran odrgni z zavretkom hrastove skorje. Ako

koža ni zelo umazana, jo očistiš z gorkimi pšeničnimi otrabi.

Snaženje knjig. Iz knjig spraviš manjše masne madeže s tem, da položiš na masno mesto pivnik in likaš preko njega z vročim likalnikom. Na večje madeže položiš kupčke iz žgane magnezije in bencina, pusti to kašo nekaj ur na papirju, potem stresi proč. Ako treba, ponovi postopanje.

Kako razkužiš knjige. Zabij v zaboju, ki se dobro zapira, v dve nasprotni deski, približno 10 cm pod površjem žebličke tudi kakih 10 cm narazen. Potem priveži vrvice od vsakega žeblička vodoravno do nasprotno stoječega, vendar tako, da tvorijo vrvice loke. Ako imaš 10 žebličkov zabitih na eni strani, napraviš lahko k žebličkom druge strani 10 lokov. Na vsak tak lok obesij po eno knjigo, s stranmi obrnjeno navzdol. Ko visi tako 10 knjig, postavi na dno zaboja krožniček, napolnjen s formalinom, pokrij zaboju s pokrovom, ki ga zabij, da formalin ne bo mogel uhajati iz njega. Šele po preteku dveh dni zaboju zopet odpri in pusti knjige par dni na svežem zraku, da preide vonj po formalinu. Knjige niso le razkužene nego so izgnile tudi neprijeten duh po starem plesnivem papirju.

Briketi iz premogovega prahu. V kleti se sčasoma nabere mnogo prahu od premoga, ki ga umna gospodinja nikoli ne zavre. Poškropi ga nekoliko z vodo in ga temeljito premeči, da ga je lažje možno zavijati. Potem položi po več pol časopisnega papirja skupaj po tleh kleti, stresi na vsakega pol lopate poškropljenega in zmesanega prahu, zavij dobro v zavoj in zloži te zavoje na kup. Ko imaš v peči že prav živo žerjavico, položi nanjo par takih briketov. Toploti se na ta način ohrani po več ur. Briketi te vrste so uporabljivi tudi za takoiimenovane trajno gorljive peči.

Vlažna stanovanja so jako škodljiva zdravju. Zlasti деца hira v vlažnih, slabo prezračjenih sobah. Vlogo odpraviš iz stanovanja na sledeči način: Na 2 1/2 kg živega apna vlij 1 kg vode ter mešaj med vlivanjem, da se raztopi. Nato zopet mešaj pri 2 1/2 kg stopljenega guma ter končno še 2 1/2 kg lanenega firneža in takisto mešaj, ko vlivaš, ter se potem, da dobiš srednjegosto mešanico. Ko se nekoliko shladi, jo precedi skozi gosto krpo. Preden jo uporabljaš, jo zopet segrej, ako je pregosto, primešaj še nekoliko firneža in namaži s to zmesjo, kakor z oljnato barvo, stene in tla ter tudi strop prej dobro prezračena stanovanja. V par dneh je vse suho, potem daj pobelifi oz. slikati stanovanje, tla pa z barvo namažati.

Nevidna pisava. Piši z 20% raztopino žveplene kisline in sode. Pisava je nevidna; ako segreješ list, pa se pisava pokaže.

Snaženje kopalnic. Kopalne kadi povzročajo gospodinjam večkrat velike skrbi, zlasti ako so malo zanemarjene. Na dnu se rada sesede in strdi gošča, katera se da težko odstraniti. Podgrnite tako kad z malo VIMA na mokri krpi, pa bo takoj zopet lepa in čista.

Znamke, ki si jih pomotoma nalepila na pismo, hitro odstraniš, ne da bi jih poškodovala, ako potegneš preko znamke hitro z vročim železom. Ako razgretga železa nimaš pri rokah, položi v zavoj pod znamko vlažen košček papirja in znamka se hitro odloči.

Srebrne žlice, ki so tičale v jajčnih jedilih, dobe rumeno ali rjavo barvo, ki jo je težko odpraviti. Najbolje je, da take žlice odrgnemo s finimi šajami ali pa z navadno drobno soljo. Paziti treba, da ne napravimo prask. Po prvem in drugem postopanju treba žlice umiti v mrzli vodi in jih zgladiti z mehkim usnjem ali vsaj s flanelo.

Madeže od laka ali oljnatih barv treba najprej omehčati z namakanjem v špirtu ali v terpentinovem olju. Potem jih izperji z bencinom; starejše madeže, ki so se že zelo zajedli v blago, pa s kloroformom s pomočjo ostre zobne krtacke. Tudi voda, ki se je v njej kuhl-krompir, je za snaženje zelo dobra.

Baržunaste ovratnike na sukunjah osnažimo mastnih in drugih madežev, če jih proti vlaknu drgnemo s prerezano čebulo in jih potem, ko so se posušili, polikamo. Tudi z mešanico vode in amonijaka se dajo umazani ovratniki lepo očistiti.

Masne madeže v parketih, ki jih nisi mogla odpraviti z bencinom, terpentinom ali vročo vodo, poizkusi odstraniti z vlažno ilovico, položi jo za prst debelo na madež, pa tudi še precej daleč naokoli njega. Ilovico odstrani šele naslednjega dne. Ko se deščice posuše, strugaj v smeri, kakor leže, izbriši in namaži s parketnim voščilom. Končno zlikaj s krtaco. Ako je madež posebno trdovraten, treba postopanje ponoviti.

Da se škrobljeno perilo sveti, primešaj že pripravljene mu škrobu nekoliko soli, ki se mora seveda dobro raztopiti. To velja za kuhani in za surovi škrob. Ako storiš tako, se škrob ne prijemlje likalnika.

Fine čipke lepo zlikaj, ako jih pokriješ s polo svilenega papirja in likaš preko njega. Čipke se lepo svetijo in ne postanejo rumene.

Očala so posebno čista, ako najprej stekla dobro obrišemo, jih nato namažemo z razredčenim glicerinom in brišemo nato tako dolgo, da so popolnoma čista.

Zamaške, s katerimi zamažiš tekočine, ki so lepjive, n. pr. gumi, namaži pred

uporabo z oljem in boš lahko odmašila steklenico.

Ako te podplati v novih čevljih pečejo, je navadno kriv čevljar, ki je dal v podplate napačno podlogo. Včasih pa si lahko pomagаш na sledeči način: Zbriši čevlje znotraj s krpo, ki si jo pomočila v špirit. Ko se čevlji na zraku posuše, ponovi postopanje še parkrat.

Hlače iz irhovine očisti takole: Namочи jih za pol dne v mlarno vodo, kateri si primešala skodelico terpentinovega cveta. Medtem nareži kos mila v vodo in ga skuhaj, da se docela raztopi. Ko je samo še mlačna, ji primešaj dve žlici stearinovega olja, ki ga dobiš v drogeriji. V tej tekočini menčaj hlače; milnice moraš imeti toliko, da jo lahko parkrat izmenjaš, kajti hlače izpiraj tako dolgo v vedno sveži milnici, dokler ne ostane voda čista. Milnica, v kateri pereš hlače, ne sme biti niti mrzla, niti vroča, ker sicer postanejo trde kakor rog. Iz čiste milnice hlače malo iztisni in jih zavij v suho plateno krpo. Ko krpa vsesa mokroto, hlače ponovno zavij v drugo suho krpo. To ponovi parkrat. Pri tem pazi, da se hlačnici ne dotikata druge druge. Ko so se hlače na ta način nekoliko osušile, jih naravnaj in raztegni, da dobe pravo obliko, nato jih obesi, da se posuše. Še vlažne zmani vse usnje z rokami, da postane voljno, in ko so popolnoma suhe, jih ponovno zmenčaj v rokah, da izgube vso trdoto. Hlače iz irhovine se dajo lepo oprati; ako koga ni prava, pa pri pranju rada pušča madeže.

Makeže sadja v belem perilu potresi po možnosti takoj s soljo, potem jih zdrgni z limonovim sokom. ali jih izperi v vročem mleku. Ali namakaj madeže v presnem ali kislem mleku in jih potem izperi v špirtu. Ako so madeži še sveži, jih povečini lahko izpereš z močno milnico, zlasti, ako si jih prej namakala v kislem mleku. Tudi voda, v kateri se je kahal fižol, je dobra za izpiranje sadnih madežev.

Lesne črve iz tal preženeš. Pripravi 10—15 litrov vroče vode, primešaj ji 5—8 žlic salmijaka in s to tekočino dobro izmij tla s pomočjo ostre krtače in krpe. Ko se deske popolnoma posuše, nabrizgaj v špranje 40 odstotnega formalina. Nato pomazi dobro še s terpeninom. Za pobarvana tla pa vzemi terpeninovo olje. Ker je formalin zdravju škodljiv, delaj pri odprtem oknu; ko si gotova, pa hitro okno zapri, zatlači morebitne špranje pri vratih in pusti tako celo noč. Šele zjutraj odpri okna in zračni ves dan in vso noč. Komaj po preteku tega časa lahko uporabljáš sobo za spalnico.

Če postane šivalni stroj težak. Tudi če je stroj dobro namazan, se zgodi, da postane včasih težak. Pač zato, ker se od olja in prahu nabira nekaj kolomaz. Da to odpraviš in da stroj zopet lahkotno teče, po-

maži s pomočjo kurjega peresa, ki ga poma-kaš v bencin, povsod ondi, kjer sicer vbrizgavaš olje. Ko se je to zgodilo, poženi stroj za nekaj časa. Nesnaga, ki pride z bencinom v dotiko, se raztopi in pride na dan. Sedaj odstrani vse z ostro krpo, namaži stroj kakor običajno, in tekel bo lahko in brez truda. Šivalnega stroja po možnosti ne imej v kuhinji, kjer se čestokrat ni možno ogniti sopari. Sopara pa škoduje stroju; prav tako tudi vsaka druga vlaga. Vsaj enkrat mesečno izbriši vse dele stroja prav temeljito in stroj namaži s pravim strojnim oljem. Za čiščenje lahko uporabljaš tudi petrolej.

Žimnata omela, ki ne pometajo več dobro, ker se je dlaka zmeščala in skrotovila, zopet napraviš uporabna, ako jih držiš nad posodo kropa in jih potem dobro posušiš.

Novo cvetlične lončke pred uporabo namakaj čez noč v vodi, da se glina dobro navzame vode in ne bo potem vsrkavala vlage iz zemlje v lončku. Ko presajaš cvetlice, položi na dno lončka vedno črepinjo, da ima pri zalivanju voda prost odtok. Presajene cvetlice takoj dobro zalij; da ne zvenejo, mora biti zemlja vsa prepojena z vodo, ki ne sme biti premrzla. Nato pusti cvetlico par dni v miru v senci. Kadar vidiš, da je suha, jo malo zalij, sicer ne. Šele ko se cvetlica vkorenini, jo lahko začneš polagoma postavljati na sonce. To se zgodi približno v štirinajstih dneh.

Vonj po kuhli. Več jedi razširja pri kuhanju prav neprijeten vonj, ki ne polni samo kuhinje, nego tudi vse prostore okrog nje. Kadar kuhaš polenovko, repo, zelje, pokrij lonec z jedjo s krpo, ki si jo pomočila v kis in jo potem ožela. Vrhu krpe položi še pokrovko in vonj po jedi se izdatno ublaži.

Neprijeten vonj po kuhli preženeš tudi ako v železni ponvi zažgeš malo zmlate, že žgane kave, ali ako pobrižaš s smrekovim izvlečkom. Glavno pa je, da kuhinjo dobro zračiš.

Vode, v kateri so se kuhali makaroni ali pekatete, ne zametuj. Nadomešča ti škrob. V njej lahko oškrobíš rumenkaste ali barvaste predpisnike, čipke, zastore, samo belih ne. Voda od makaronov ne deluje tako močno kakor škrob, nego daje blagu pravilno trdoto, da je kakor novo.

Kako čistimo gosje perje. Da dobimo gosje perje lepo čisto, moramo ga prati. Namakamo ga eno noč v čisti, hladni vodi. Nato ga pobereemo s sitom in ga damo v vročo, toda ne vrelo milnico ter ga večkrat mešamo, nakar ga dobro splaknemo v hladni vodi, in sicer tolikokrat, da smo izprali iz njega vso milnico. Perje sušimo v zakurjenem prostoru, lepo razgrnjeno. Sušenje traja navadno 2—3 dni. V majhnem stanovanju se to delo težko opravi, bolje je, da damo v tem primeru perje prati v pralnico.

Kuhinja

Endivija je včasih služila kot zimska in pomladanska solata; že nekaj let pa jo uporabljamo tudi kot dobro prikuho. Sejemo jo spomladi v senco, ali vsaj ne na zelo solčno mesto. Drugače postopamo z njo kakor v jeseni.

Zabeljena endivija. Prereži lepo rumene in krhke liste podolgem čez pol, skuhaj jih v slani vodi, odcedi in zabeli z zarumenelimi drobtinami. Za zabelo uporabljaj presno maslo.

Endivija v smetani. Poparjene liste zreži na rezance, pari v kislem mleku ali kisli smetani; pri tem mešaj ves čas. Dodaj košček presnega masla, primešaj rumenjaki in daj takoj na mizo. Na vsako osebo računamo po eno glavo endivije, 3 žlice mleka ali smetane, 2 dkg masla in pol rumenjaka.

Endivijini zvitki. Lepe, široke liste zelene endivije popari, da so mehki, položi po 3 drug na drugega tako, da vsak naslednji pokriva prejšnjega do polovice. Nadevaj jih s sekanico kakršnegakoli mesa, drobtin, enega jajca, smetane in začimb. Zvij v zvitke, ki jih položi tesno drug poleg drugega v kozo, peci jih na olju, pozneje dodaj nekoliko kisle smetane in pari še nekaj časa. Serviraj z rižem.

Okisana endivija. Razbeli presno maslo ali olje, dodaj mnogo čebule in košček lovrorjeve lističa, popraži to in dodaj na rezance zrezano endivijo, sol, poper, malo sladkorja in vinskega kisa. Pari, večkrat primešaj in zalij z malo juhe. Lahko zarumeniš tudi pol žlice moke, a bolje je brez prežganja. Naposled po potrebi še nekoliko okisaj z limonovim sokom.

Parjena endivija. Vrzi na presno maslo ali mast žlico drobtin in na rezance zrezano endivijo; mešaj v nepokriti posodi, da se zarumeni. Potem nekoliko zalij z juho in začini s soljo, poprom in limonovim sokom. Daj z mesom ali klobasami na mizo.

Nadevana čebula. Odstrani pri čebuli suhe liste, potem jo kuhaj 10 minut v slani vodi; odcedi in jo deni za 5 minut v mrzlo vodo. Nato jo izdolbi ter nadevaj s telečjo sekanico, kateri primešaj rumenjaki, malo kisle smetane, potrebne soli in sesekljanega zelenega petršilja. Povrhu potresi z nastrganim sirom in nakapaj s presnim maslom. Na eno osebo se računa po eno čebulo. Zloži jo v kozo na presno maslo ali olje, prilij prav malo juhe in potem sčep sladkorja ter pari čebulo pokrito tako dolgo, da je mehka, a pazi, da ne razpade. Preden jo serviraš, jo polij s sokom, v katerem se je dušila; ako je premasten, poberi prej maščobo z njega. — Brez mesa. Velike čebule previdno izdolbi. Praži riž, toda ne prav do mehkega,

osoli ga in mu primešaj paradižnikove mezge. Napolni s tem nadevom čebule, potresi z zelenim peteršiljem in kuhaj v zaklopnem loncu v sopari.

Parjena zelena. Mlado zeleno ocedi in oluplji ter zreži na listke. Praži jo na olju, dodaj drobno zrezano čebulo in pari še z malo juhe; ko je mehka, primešaj lahko malenkost prežganja in še malo zaliješ. Preden neseš na mizo, razmešaj v zeleno kako žlico kisle smetane in obilno potresi povrhu z zelenim, seseklanim peteršiljem.

Sardelni krompir. Skuhaj v obličah krompir, oluplji ga in zreži na tanke rezine, ki jih povaljaj v moki in oprazi na masti. Ko je lepo rumen, primešaj dve očiščeni in sesekljani sardeli, sesekljano čebulo in sesekljane zelene petršilja. Osoli in premešaj dobro, zalij s pol skodelice kisle smetane in postavi v pečico, da se še nekoliko popeče. Daj kot samostojno jed z mešano solato na mizo.

Krompir v papriki. Zreži olupljeni krompir na nekoliko večje kocke in ga praži na prežganju iz masti, moke, čebule in sladke paprike, ki jo primešaj nazadnje, ko je moka že rumena. Mešaj nekaj časa, potem zalij krompir z mrzlo vodo ali govejo juho in pari do mehkega. Naposled dodaj pol skodelice kisle smetane, sesekljanega zelenega petršilja, in če hočeš, za priboljšek tudi kuhano, na koščke zrezano hrenovko.

Bosanski makaroni. Liter goveje ali kostne juhe zmešaj z dvema žlicama masti, zavri in razmešaj v njej za veliko zajemalko paradižnikove mezge. Osoli in opoprjaj, vrzi v juho pol kg prevretilih in odcenjenih makaronov, pari jih 20 minut do pol ure in jih serviraj polite s kockami vroče slanine ter posipane z nastrganim sirom.

Zelenjavni rezanci. Napravi rezance iz bele moke in jajec, skuhaj jih v slani vodi, odcedi, polij z vodo in zopet odcedi. Zreži na drobno čebulo, korenino luka, korenino zelene in nekaj preslic (mavrahov) ali kakih drugih gob. Kadar ni svežih, so dobre tudi posušene, ki jih pa treba prej namočiti. Duši vse na olju, zmešaj rezance s seseklanim zelenim peteršiljem, drobnjakom, majaronovimi plevicami in timijanom, osoli, dodaj še prejšnjo sekanico. 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov, vlij v model za narastke, ki si ga prej namazala z oljem in posipala z žemelnimi drobtinami ter kuhaj narastek v sopari ali ga speci v pečici. Daj ga s kako omako ali prikuho na mizo. Jed je lahka in zato zelo prikladna za bolne ali okrevajoče ljudi.

Ocvrti zelenjavni cmoki. Poljubno zelenjavo: špinačo, petršilj, korenino in zelenje, luk, korenje, zeleno, čebulo, gobe,

drobnjak, zreži prav drobno, oz. nastrgaj na strgalniku in pari nekaj časa na olju. Zreži 2—3 žemlje na majhne kocke, oprži jih na olju ali presnem maslu, nainoči v mleku, da se zmehčajo, a se ne smejo razpustiti. Potem jim primešaj pripravljeno zelenjavo; dodaj nastrganega sira, 2 celi jajci, zelenega peteršilja, majarona, kisle smetane, timijana, paprike, soli in nekoliko sesekljanih kapar. Da se sprime, primešaj končno še malo moke. Napravi iz tega majhne cmoke, ki jih ocvri na vročem olju, da postanejo lepo rumeni. Serviraj s solato ali s kako omako.

Sirov pečenjak s pomladanskimi zelišči. Umešaj žlico presnega masla, dodaj polagoma tri rumenjake, nato še 30 dkg prečlajenega kravjega sira, mešaj dalje in privedaj še osminko litra kisle smetane, soli, moke, da bo testo še tekoče; pest fino sesekljanih zelišč in trd sneg treh beljakov. Razbela mast v ponvi za omelete ali na pekaču, vlij testo na mast, opeci zlatorumeno in raztrgaj z vilicama. Iz tega testa napraviš več takih omelet. Pečenjak daj s solato na mizo.

Zelenjavne rezine. Rezine rženega kruha namaži precej na debelo s presnim maslom in potresi povrhu s sesekljanimi pomladanskimi zelišči: krebujlico, rmanom, peteršiljem, pehtranom, drobnjakom, ali tudi lahko samo z zeleno sesekljano solato. Obložijo rezine še z listki redkvice.

Ribe v omaki. Očiščeno ščuko ali klina položi v kožo, potresi z drobtinami in polij s presnim maslom ter pozneje še s kisló smetano. Pari ribo odkrito in jo večkrat polij s smetano ali s par žlicami močne juhe. Obrniti je ne smeš; ko je gotova, jo z lopatko položi na podolgovat krožnik.

Klobasa brez črev. Skuhaj nekoliko prašičjih pljuč, malo manj jeter in peteršilj. Ko je kuhano, zreži drobno ali zmelj v stroju. Potem razbela v kozici mast, prideni rezano ali nastrgano čebulo in pripravljeno sekanico ter praži kake dve minuti. Nato pridaš opranega riža in duši pokrito; zalivaj pri tem polagoma s kakršnokoli juho. Začini s soljo, poprom, majaronom in čimetom in pari 20—25 minut. Jed je izdatna in poceni ter prav okusna. Daj jo s krompirjem ali kislim zeljem na mizo.

Mazanke. Zmelji v stroju osminko kg šunke, očiščeno sardelo in malo čebulo; primešaj 10 dkg presnega masla, par kapljic jubahnega ekstrakta in sesekljanega zelenega peteršilja ter popra. Namaži na rezine kruha, povrhu deni rezance kislíh kumaric. — Iz k r a v j e g a s i r a. Umešaj osminko kg presnega masla, dodaj 20 dkg prečlajenega sira in 5 dkg nastrganega domačega sira, soli, paprike, nastrgane čebule in sesekljane kumrlja. Namaži, potresi z drobnjakom in

obložijo z rezanci kumaric. — **Pikantne sirove rezine.** Umešaj 10 dkg presnega masla, dodaj 35 dkg nastrganega sira, soli in paprike. Namaži, posipaj z drobnjakom in obložijo z rezanci sira.

Hitrí aspik. Vse kruhke okrašiš, po okusu in zunanje izboljšaš z aspikom, ki ga hitro naređiš takole: 15 gr v mlačni vodi namočene želatine iztisi in precedi, dodaj pol litra krepke mesne juhe, začini z zelenjavo in kisom, precedi skozi krpo in postavi na hladno, da se strdi.

Švicarski zajtrk. Tri polne žlice ovsenih kosmičev osladi in razmešaj s tremi žlicami vode že zvečer. Zjutraj zmešaj to ovseno kašo z nastrganim jabolkom, žličko limonovega soka, žlico sesekljanih orehov in žlico medu. Vse dobro zmešaj. Da tečen zajtrk za eno osebo.

Sirovi kruhki. Kravji sir zmešaj z rumenjaki, osoli, primešaj drobno zrezanega drobnjaka; kopra ali peteršilja ter umešaj nega presnega masla in namaži na kruh.

Sladke mazanke. Nastrgaj čokolado, primešaj jo presnemu maslu, namaži na kruh in posipaj tudi povrhu s čokolado. — **Ali:** Zmelji mandlje, orehe ali lešnike, eno ali drugo, primešaj marmelade, namaži na kruhove rezine in potresi s čokolado ali orehi. Mazanki primešaj lahko tudi presno maslo. — Svež kravji sir pretlači skozi sito z nekoliko mleka, stepaj s šibico v peno, primešaj sladkorja in marmelade ali sveže pretlačenih jagod ali malin in namaži na kruh.

Jabolčni sir. Pretlači pol kg sladkega kravjega sira, razredči ga s kisló smetano ali z mlekom in primešaj 2 debeli nastrgani jabolki in po možnosti tudi 2 stlačeni banani. Jed osladi s sladkorjem ali z medom ter po okusu začini z nastrganimi limonovimi lupki.

Zdrobovi sladki žličniki. Skuhaj na mleku zdrob, osladi ga in ga postavi na hladno, da se strdi. Ko je popolnoma mirzel, mu primešaj 1—2 rumenjaka, izrežuj z žlico, ki jo pomakaš v vročo vodo; žličnike, ki jih polagaj v obliki zvezde v stekleno škedo. Sladke žličnike polij z vaniljevo kremo, z marelično ali jagodovo polivko.

Dunajski krofi, samo enkrat shajani. Da morajo biti pri prirejanju krofov pripomočki oz. dodatki topli, je splošno znano pravilo. Razmotaj v četrt-litra toplega mleka 10 rumenjakov in osoli; hkrati razmešaj 2½ dkg drožja in 2 veliki žlici sladkorja z dvema žlicama toplega mleka. Oboje vmešaj počasi v 60 dkg presejane in segrete moke ter stepaj, da požene mehurčke. Šele potem prilij 14 dkg raztopljenega, toda ne vročega presnega masla in naposled še 2—3 žlice ruma. Stepaj dalje, da znova dela me-



Otroški lasje rabijo posebno nego!

Že pri odraslih lasje zelo lahko izgube svoj sijaj in gibčnost, kako občutljivi so potem šele nežni otroški lasje! Otroški lasje rabijo posebno nežno nego, brez vsake sestavine, ki bi mogla dražiti lase ter jim škodovati.

KAMILOFLOR

Specijalni Šampoo za plavolaške, ne vsebuje alkalija. Daje lasem čudovit sijaj.

BRUNETAFLO

Specijalni Šampoo za temne lasje, ne vsebuje alkalija, daje lasem čudovit sijaj.

ELIDA SHAMPOO

hurje. Takoj nato stresi testo na topel pri, posipan z moko in razvaljaj pol cm na debelo ter delaj krofe kakor navadno. Pusti, da shajajo. Ko jih cvreš, jih ne devlji v razbeljeno mast z gornjo stranjo navzdol, marveč mora ostati gornja stran vedno zgoraj. Ako delaš natančno po receptu, se krofi morajo posrečiti in imajo vsi robčke.

Čokoladna potica (nov način). Umešaj dobro 10 dkg presnega masla, 2 rumenjaka in 2 žlici sladkorja. V osminki litra mleka pa razmešaj 4 dkg drožja in ga prilij prej pripravljeni mešanici, ne da bi bilo prej vzhajalo. Prilij še osminko litra (pol skodelice) mleka, 1 žličo ruma in osoli ter stepi z 1 litrom moke v testo. Razvaljaj ga takoj,

torej ne da bi vzhajalo, tanko in ga namaži s sledečim nadevom: Zmešaj 25 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, $17\frac{1}{2}$ dkg zmletih mandljev, 30 dkg sladkorja, 28 dkg čokolade in sneg petih beljakov. Iz tega nadeva napravi kupčke po razvaljanem testu in jih razmaži. Po vrhu potresi še $17\frac{1}{2}$ dkg mandljev. Zvij v potico in jo deni v namazan, z drobtinami posipan model tako, da pride končni rob testa na dno posode. Tudi naj bo potica proti koncu malo manj namazana, ker sicer skorja zgoraj rada poče. — Testo napravi pozno zvečer v prav mrzli kuhinji in naj vzhaja na mrzlem do zgodnjega jutra, ko jo spečeš. Se varneje pa je, da napraviš potico zjutraj, jo pustiš na hladu in spečeš, ko je dovolj shajana. Tako imaš priložnost, opazovati jo in se ne izpostaviš nevarnosti, da bi vzhajala preko modla. — Namesto mandljev uporabljaj lahko tudi orehe ali lešnike.

Orehove rezine. Umešaj 16 dkg presnega masla, 9 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, nekoliko nastrganih limoninih lupin in 18 dkg moke, ki jo naposled prideni. Testo dobro umesi in ga razvaljaj za nožev rob debelo, in sicer napravi pravokotnik v velikosti pekača. Namaži pekač s presnim maslom, posuj ga z moko in pokrij nanj pripravljeno pravokotnik testa, ki ga povrhoma namaži z marelično ali kako drugo mezo. Medtem pripravi sledeči nadev: Snegu treh beljakov primešaj 14 dkg sladkorja, škodilico zmletih orehov, lešnikov ali mandljev in nekoliko vanilijevega sladkorja. Nadev pomaži enakomerno po mezi in speci sladico v srednje vroči pečici. Ko je pečena, zreži še toplo na pravokotne rezine.

Doboševa torta iz beljakov. Ako ti ostanejo beljaki, jih stepi v trd sneg, primešaj sladkorja kakor za snežne vetrice ter speci iz njih na okrogli ponvi ometlan podobne krpe. Nato pripravi naslednji nadev: Mešaj četrť ure 2 celi jajci, 10 dkg nastrgane čokolade, 1 dkg kakava, četrť kg sladkorja. Potem prilij četrť kg stopljenega masčobe „ceres“ ter še malo pomešaj, da vse popije. S tem nadevom namaži ohlajene krpe, zloži drugo vrh druge in oblij torto tudi povrh z nadevom ter ga urno razmaži, ker se hitro strdi. Torto postavi čez noč na hladno. Dobra je in ni draga. Mast ne more nadomestiti „ceres“-a, ki je naprodaj v raznih špecerijskih trgovinah.

Torta s praženimi mandlji. Tri osminke kg mandljev razdeli na dva dela; en del zmelji v stroju ali sesekljaj, druge mandlje pa zreži na podolgaste rezance. Zmlete zmešaj z osminko kg sladkorja, dvema celima jajcema in štirim rumenjaki. Na rezance zrezane mandlje pa zarumeni na štedilniku z malo sladkorja; ohlalenim primešaj 3 dkg pistacij, 7 dkg zrezanega citronata in 3 žlice sladkorja, ki si ga prež zarumenila.

Primešaj drugo zmes k prvi, vlij v namazan, z moko pošupan obod in speci. Ko se torta ohladi, jo prevleci s kakim ledom. — Mandljeva torta z vinom. Mešaj četrť ure 6 rumenjakov in 7 žlic sladkorne moke; potem prideni 14 dkg olupljenih, zmletih mandljev, $3\frac{1}{2}$ dkg žemelnih drobtin, napojenih z vinom, nastrganih limonovih olupkov, sneg petih beljakov in 7 dkg moke. Pečeno torto prevleci z rožnatim ledom.

Pomarančna torta. Trdemu snegu štirih beljakov primešaj 14 dkg presejanega sladkorja, 4 rumenjake, 4 dkg olupljenih zmletih mandljev, nastrgane olupke in sok pol pomaranče, 10 dkg ostre (grifig) moke in naposled 7 dkg stopljenega mlačnega presnega masla. Peči torto tričetrť ure v namazani, z moko posipani obliki za torte. Popolnoma ohlajeno prereži počez in jo nadevaj z naslednjim nadevom: Stepaj nad ognjem 3 dkg moke, 5 dkg sladkorja in $\frac{1}{8}$ l mleka, da se zgosti. Ko je ohlajeno, vmešaj 8 dkg presnega masla in žlico marelične meze, da se peni, primešaj to prejšnjemu, dodaj še sok in olupke pol pomaranče in 3 dkg olupljenih, zmletih in svetlo praženih mandljev ter uporabi nadev. Naslednjega dne prevleci torto s pomarančnim ledom, vrhnji rob pa obloži s krljhi od pomaranč.

Sadna salama. Pripravi četrť kg suhih fig ter prav toliko datljev. Odstrani peške in zmelji oboje v stroju za meso. Dodaj 20 dkg vlaških orehov, 7 dkg sladkorja, 5 dkg v sladkorju vloženi zrezanih pomarančnih olupkov, 15 dkg neolupljenih zrezanih mandljev, 5 dkg citronata. Pogneti z beljakom in rumom, da se sprime, zvaljaj z rokami, da dobiš obliko salame, ki jo povlajaj v sladkorju in suši na toplem prostoru približno 3 dni. Potem jo lahko narežeš na listke kakor meso salamo.

Pomarančna solata. Olupi pomaranče in približno tretino toliko jabolk. Zreži oboje na listke, odstrani peške in zloži v stekleno skledo vrsto pomaranč in nato redkejšo vrsto jabolk, pa zopet vrsto pomaranč itd., dokler ne porabiš vsega. Potem skuhaj 10 dkg sladkorja in četrť litra vode; ko se nekoliko ohladi, prilij $\frac{1}{4}$ l malinova ali kakega drugega sadnega soka in vlij na pomaranče. Naj stoji četrť ure, potem serviraj. Namesto jabolk vzeš lahko same pomaranče.

Pomarančna spenjena smetana. Trem pomarančam iztisni sok, ki ga precedi. Raztopi v njem kocke sladkorja, ki si jih odrgnila ob pomarančne olupke. Sok stepaj s četrť litra ali več sladke sveže smetane, da dobiš gosto peno. Prav tako lahko napraviš limonovo spenjeno smetano. Ali: Četrť litra s presnega mleka posnete smetane stepaj in prilivaj polagoma precejeni sok štirih pomaranč. Ko je pena trda, osladi, nakopiči v stekleno skledo in posipaj povrh s sesekljanimi praženimi mandlji.