

Za novo leto

Ob nastopu novega razdobja želimo vsem našim zvestim čitateljicam srečno in zdravo novo leto. Nam in Vam ostani načelo «Zvestoba za zvestobo» tudi za bodočnost. Za-

vedajmo se, da velja zlasti za slovensko ženstvo: V slogi je moč in uspeh! Z borbo in prosveto do zmage!

Uredništvo Našega Doma

Zdravstvo

Otrokovo zdravje pozimi

Sveže moči, ki si jih otrok nabere poleti v velikih počitnicah navadno ne zadoščajo za vse dolge zimske mesece. A tudi živčevje težko zmaguje naporni šolski čas. Skrb za odpornost in zdravje otrok naj bi bila torej pozimi še bolj živa in obsežna, kakor v letnem času, ko nam je narava najboljša pomočnica.

Na kmetih se mladina brez posebnih priprav, uredb in odredb sank, smuča, drsa. Otroci so tu vse bolj samostojni in si često sami preskrbe vso potrebno pripravo. Malo oblečeni, modrih obrazov se vdajajo veselju zimskega športa; pri tem so zdravi in polnih lic... Za mestne otroke je vse težje. Treba biti po predpisih oblečen, prostor za sankanje, smučanje, drsanje je mnogim oddaljen ter ni povsod brezplačen. In končno so roditelji in vzgojitelji vse bolj plašni in se često pretirano boje prehlada.

Najenostavnejši, razmeroma ne predrag, a gotovo najbolj zdrav šport za otroke in odrasle je vsekakor drsanje. Ob rednem izvajanju tega prelepega športa se telo enakomerno razgreje, kri se pretaka neznatno pospešeno po vseh žilah in žilicah, zaide v skrajne okončine in glavo ter zadostno prepoji možgane. Telo se utrdi in postane odporno, živčevje se okrepi. Še dolgo po končanem drsanju je malim drsalcem prijetno toplo, veseli, vedri in živahni so, gibčni in imajo tek; a tudi duh se sorazmerno razveseljuje razvija.

Strah, da bi se otroci prehladili ali si pomolili noge ali roke, je neutemeljen ali vsaj močno pretiran. Tudi na cesti si lahko zlo-

mijo ude, jih povozi kolesar, avto, voz. Izdatki za izvajanje zmernega športa, zlasti drsanja, so dobro naloženi. Po velikih mestih imajo drsališča z umetnim ledom. Ali jih dobimo kdaj tudi pri nas?

*

Domača preizkušena sredstva proti ozeblinam. Kdor je kdaj ozebel, niti poleti nima miru pred skelečimi ozeblinami, a še preden se je javila prava zima, se že prav neprijetno oglašajo. Ako hočemo ozeblino odpraviti, jih moramo prav temeljito in vztrajno zdraviti. Predvsem je važno, da nosi ozebljenec dovolj prostorno in toplo obutev, ker le tako se kri lahko neovirano pretaka po vseh žilicah. Zelo ugodno vplivajo izmenične kopele v precej gorki, a takoj nato v mrzli vodi. Tako menjavamo najmanj desetkrat; paziti je, da imamo noge v topli vodi vsakokrat po dve minuti, v mrzli pa samo eno minuto. — Jako dobro učinkuje naslednja kopele: zreži in kuhaj 2—3 čebule v prav malo vode tako dolgo da razpadejo. Potem razmešaj s toliko vode, da držiš lahko noge v tem zavarku, dodaj še košček galuna in namakaj ozebljene ude čim dlje v tej vodi. Ako to večkrat ponoviš, ozebline izginejo. — Tudi čebulov sok je izvrstno sredstvo proti ozeblinam. Čebulo zrežemo na rezine,



Oglas reg. S Br. 31430 dne 24. XII. 1935.

jo nekoliko posolimo in pustimo v posodi par ur, da se nateče sok od nje. S tem sokom si namažemo ozeblino zvečer po končanih izmeničnih kopelih in jih zavežemo v tople krpe. Seveda treba sredstvo večkrat uporabljati. — Priporočljivo je dalje tudi mazanje s petrolejem, terpentinovim ali brijevim oljem. Predvsem pa treba paziti, da nas ne zebe v noge, ter da imamo vedno suhe. Tudi mazilo, ki si ga napravimo iz

devetih delov vazelina in enega dela kafrovega praška deluje prav ugodno.

Vsaka dama, ki si želi ohraniti lepo, svežo in zdravo polt, naj uporablja kozmetička sredstva drogerije «Danica», Ljubljana, Tavčarjeva ul. 3. — Vsi preparati so strokovno pripravljani po zdravniških predpisih. — Zelite pri smuki hitro porjaveti, zahtevajte *specijalno kremo za smučanje*. — Za naročnice «Ženskega Sveta» 10% popusta.

Materinstvo

Otrok in igra

Že pri dojenčku opažamo lahko, da se hoče igrati z ročicami in kasneje tudi z nogicami. To so prvi poizkusi igre. Pozneje sledi ropotuljce, živalice, punčke. Starši povečini ne vidijo v igri drugega kakor dejstvo, da otroka zaposli in mu krajša čas, kvečjemu še, da ga pripravlja in vodi za življenjsko delo. V resnici pa nudi igra globok vpogled v svet otroka in mora biti vzgojitelju takorekoč ključ do njegove duše.

Igra je otroku delo. Zanimivo je, kako živo deluje pri igri otrokova domišljija. Vsak predmet zna prilagoditi sebi v korist in v službo. Zajaše palico, ki mu je konj; sestavlja iz deščic ali kamenčkov vlak, iz škatljice si napravi voz ali avtomobil, iz peska peče kolače. A v vsakem položaju se vede dosledno igri primerno. Treba ga samo prikrito opazovati kako se povsem pravilno ponaša kot namišljeni jezdec, šofer, sprevodnik, kuhar. Tako predan je svojemu delu v igri, da ga čisto smatra kot resnico.

Najraje ima otrok priproste igrače, ki se dajo sestavljati in zopet razdirati ter nudijo njegovemu duhu dovolj zaposlitve. Iz kock, palčic, klinčkov gradi hiše, stolpe, reke, trdnjave. Pri tem se razvija njegovo opažanje, njegov razum se bistri; primerja igro z dogajanjem okoli sebe in na ulici, popravlja nedostatke v svojem delu, razdira in gradi iznova. Treba ga samo pustiti, da samostojno in po lastnih predstavah ustvarja, ga pohvaliti, ako je dobro napravil in ga dobrohotno opozoriti na napake. To mu je vzpodbuda za nadaljevanje. Malo zabave in otroškega veselja uživa otrok, ki so mu ro-

ditelji celo pri igri vedno v pomoč, ga navajajo ali celo komandirajo; s tem mu zamore lastno voljo, svojskost in ga dolgočasijo.

Novodobna vzgoja stremi za tem, da daje otrokom igrače, ki jim niso samo v zabavo, marveč jim nudijo tudi čimveč prilike, da razmišljajo in se sami trudijo. Ljubša je otroku igrača, ki si jo je napravil sam kakor najdražja iz trgovine. Zato je jako umestno, da dobe že majhni otroci, dečki in deklice razno orodje in pripravo za uporabo orodja. Naj tolčejo, režejo, žagajo, vrtajo in potem sestavljajo. Prevelika bojazen, da se bodo poškodovali, ni na mestu. Otrok kmalu spozna, da je sebi in drugim sam odgovoren za svoja dejanja; naučil se bo pazljivosti in previdnosti; a postal bo pri tem tudi ročen in pripraven.

Otrokom treba dati priliko in možnost, da se živje v igro in se igrajo, dokler je čas za to. Deca, ki je vedno v družbi odraslih, ne pozna prave mladosti. Ko stopi v samostojno življenje, se težko znajde, ker je nesamostojna in odvisna od pomoči in nasvetov odraslih.

Poglejmo samo na kmete! Dečki na paši si sestavljajo sami svoje igrače: piščalke, lesené konjičke, vozičke. Deklice doma pa so že cele mamice: poleg punčk iz cunj, ki so jim v igračo, ko so še prav majhne, jim je pozneje naložena skrb za najmanjše bratce in sestrice in čisto tudi za delo v kuhinji in v hlevu. Že zgodaj se v njih razvije čut dolžnosti in odgovornosti.

Navajajmo zato tudi mestne otroke k samostojnosti v igri in delu!

Žena in družba

Družba ali samota

Človek je družabno bitje. V družbi najde po dnevnih naporih razvedrilo, ogne se enoličnosti, ki bi lahko porazno delovala na

razpoloženje. Pogoj je samo, da najde družbo, s katero resnično lahko razpravlja o vsem, kar ga zanima. Razlika v letih ne sme biti prevelika, sicer je gledanje na življenje



... Mrzlo! ... kajne?

Toda Vi ste vendar videti mladi, sveži in zdravi kljub ostremu zimskemu vremenu. Sicer pa drugače sploh ne more biti, kajti: jaz Vam varujem kožo! Samo Nivea vsebuje Eucerit, edino okrepevalno sredstvo za kožo. Nivea prodira globoko v kožne luknjice in daje na ta način Vaši koži pri vlažnem in mrzlem vremenu potrebno odporno silo.

prerazlično in tudi ne dopušča popolne odkritosti: Na eni strani je preveč izkušnje, a premalo zanosa in gibkosti duha ter borbenosti, medtem ko je na drugi strani prav nasprotno. Tudi velika razlika v temperamentu lahko ovira skladnost, prav tako kakor nasprotja v svetovnem naziranju in v politiki. . . . Prijetna, skladna družba je kakor spomladanski vetrič, ki oživilja, daje novega poleta in te potrjuje v duhovnih podvigih.

Potrebna pa je tudi samota. Včasih si človek srčno zaželi, da bi bil sam in bi se lahko nemoteno predal svojim mislim in čustvom. Da bi lahko delal kakor mu drago in bi ne imel nikogar poleg sebe, ki bi se moral nanj ozirati. Samota je čas dozorevanja mnogih odlokov in sklepov, ki jih moramo napraviti brez vpliva drugih. V samoti se človek iskreno in kritično razgovarja sam s seboj, v njej popolnoma pripada sebi. Samota mu je dober prijatelj, ki se mu ne sme izneveriti, ako hoče ostati zvest samemu sebi in se želi ogniti površnosti.

Tudi za dobro razmerje v zakonu je koristno, da mož in žena nista do prenasitčnosti vedno sama med seboj, ker se sicer morata naveličati drug drugega. Modra žena

ni razžaljena, ako si mož od časa do časa zaželi druge družbe. A tudi mož se mora zavedati, da žena ne more najti za večne čase zadovoljstva v strežbi njegovih telesnih potreb, v delu, v kuhinji in v krpanju nogavic. V korist njemu in vsej družini bo, ako si poišče v družbi enakomislečih žen prijetnega razvedrila in pobud za duhovno razmišljanje in delo.

Katere barve pristojajo . . .

Barva obleke bi nikoli ne smela biti slučajna, marveč bi jo morala nositeljica skrbno in s preudarkom izbrati.

Rdeča barva je najkrepkejša. Nekatere žene se odenejo v rdečo, kadar so obupane, slabe volje; nerazpoložene. Ta barva namreč ne vpliva blagodejno samo na lastno razpoloženje, nego tudi na razpoloženje okolice. Zato tudi ugodno deluje na zdravje. Visokim postavam ne pristojajo živordeča barva, bolje se jim podajata barva vina.

Zelena je barva mladosti, nade, miru in zdravih živcev. Zato priporoča neki večšak to barvo za domače obleke in obleke v uradih, kjer delo čestokrat dovede do živčnih

pretresljajev. Olivno zelena barva pristoja le izredno lepim ženam.

Rumena je priljubljena otrokom in mladini vobče. Barva sonca vpliva živahno, veselo. Kdor se havi z dečo, naj se večkrat oblači rumeno.

Modra barva lahko vpliva tužno, posebno ako je temna. Zato je prav, da jo osvežimo z našitki bele, svetlorožnate ali rumenkaste barve. Živomodra barva jako slabo pristoja bledim obrazom, ker jim daje videz še večje bledote. Sinjemodra barva se lepo podaja otrokom, zlasti če so zlatolasi.

Siva barva daje pojavi svež in športni izgled, ako jo nosijo mlade. Starejše žene naj bodo pri izbiri oprezne, ker jih dela siva barva še starejše. Potrebno je, da jo poževe z belimi okraski.

Za rjavo barvo velja isto. Elegantna je, a treba paziti, da ne postane dolgočasna.

Črnina je jako priljubljena, ker daje eleganco in dostojanstvo. Pristoja skoraj vsako-

mur; edino previtkim, jako velikim in zelo bledim pojavam podeljuje črna barva mrtvaški izgled. Kombinirati jo morajo vsekakor s kako drugo barvo. Črna obleka je jako hvaležna, ker je skoraj vedno primerena. Tudi če ni več krojena po zadnji modi, ne moti, ker ne učinkuje vsiljivo. Vsaka žena naj bi po možnostih imela v zalogi po eno črno obleko dobre kakovosti, ker črno blago mora biti finejše, kakor na primer blago kake drugobarvne obleke. Zato pa tako obleko lahko dolgo nosimo in jo pre-narejamo.

Živobarvne obleke si lahko privoščijo le one, ki imajo večjo zalogo oblačil. Preveč vidne so, da jih mogli stalno nositi. Kdor ima malo obleke, naj se oblači temneje. Tudi starejšim in starim najelegantneje pristoja temno, predvsem črno oblačilo. — Kričeče barve podčrtavajo starost, zato se podajajo le mladini.

Kuhinja

Silvestrovo

Na Silvestrov večer gospodinja rada povabi v hišo najljubše sorodnike ali par dobrih odkritih prijateljev, da ob dobri prostrežbi in židani volji pozabijo na tegobe odhajajočega in dostojno proslave začetek novega leta. Gospodar poskrbi za pijačo: kot uvod čašico likerja ali žganja, potem belo vino ali pivo in zopet vino. Gospodinja pa sestavi večerjo, morda naslednjega vrstnega reda.

Zvečer med 20. in 21. uro:

Čista krepka juha

Svinjske zarezbrnice s parjenim zeljem in mešano solato, ali

Pečena mlada pura s solato

Sveže domače in južno sadje

Slani praženi mandlji in lešniki

Črna kava

Opolnoči:

Telečja glava s hrenom ali

Goveji gobec v solati z majonezo

Krofi

Silvestrov punš

Skromnejša večerja:

Pljučna pečenka na način divjačine z žemeljnimi cmoki in brusnično omako

Kuhano sadje ali kompot

Črna kava

Opolnoči:

Vročje hrenovke ali kranjske klobase z gorčico in hrenom

Punš ali čaj. Drobnopcevico

Čista krepka juha. Zreži kos stare, a ne prestare kokoši in $\frac{3}{4}$ kg dobrega govejega mesa na koščke, dodaj še kos razsekanega repa in nekaj rahlih kosti; zalij z dvema litroma vode, ali kolikor pač potrebuješ juhe. Pokrij lonec, da ne bo vthajala sopersa iz njega, ter ga postavi pri dopoldanski kuhi v večjo posodo kropka. Ko je to na ognju počasi vrelo 2 uri, dodaj vse jušne pridanke in kuhaj dalje še eno uro, nakar vzemi lonec iz posode, počakaj, da se juha umiri, potem jo osoli in precedi skozi etaminasto krpo. Sesekljaj kuhana kurja jetra in želodec prav na drobno, stresi sekanico v juho in serviraj v skodelicah, ki ne smejo biti napolnjene do roba.

Svinjske zarezbrnice. Kos zarezbrnic od mladega prašiča odrgni s soljo, pomešano s poprom in nekoliko kimlja, ter nastrgano čebulo. Zavij jih že zjutraj v pergamentni papir. Nato jih peči zvečer kar v papirju zavite približno $\frac{3}{4}$ ure, nakar odstrani pergamentni papir in peči še okoli $\frac{3}{4}$ ure; če je prašiček zelo mlad, morda malo manj. Med peko večkrat polivaj s pečenkinim sokom. Zreži zarezberje na posamezne zarezbrnice, ki

jih oblij s sokom. Na vsako osebo računamo najmanj po dve zarezbrnici.

Telečja glava. Nasoli telečjo glavo približno s tremi žlicami soli, zaveži jo v prtič ter jo obesni na reclju kuhalnice v lonec, ki je napolnjen s kropom. Glava mora biti popolnoma v vodi, katero okisaj s par žlicami kisa ter prideni precej narezane čebule, peteršilja, zelene, korenja, timeza, celega popra in lorvorjev listič. Ko se je kuhala glava približno dve uri, jo dvigni s prtičem vred iz lonca, razveži prtič, položi glavo na podolgovat velik krožnik, potegni z jezika kožo, v nosnici vtakni vršičke zelenega peteršilja, okraši tudi rob krožnika z zelenim peteršiljem, limonovimi kolački, svežimi lorvorjevimi listi in nastrganim hrenom. Nesi glavo celo na mizo, kjer naj jo vpričo gostov razreže gospodar ali gospodinja. Namesto telečje lahko daš tudi prav tako glavo mladega ne premastnega prašička. Toda potem treba zarezbrnice zamenjati s čim drugim, da ne predložiš gostom dvakrat svinjskega mesa; morda zajca ali pljučno pečenko.

Krofi. Navadno jih imenujemo pustni krofi, a se jih tudi na Silvestrovo nihče ne bo hranil. Nasprotno bodo še poživali dobro razpoloženje. — V gorko skledo stresi 80 dkg presejane moke. Raztopi približno v $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka 10 dkg presnega masla, 22 kock sladkorja in potrebno sol, dodaj pol skodelice nekoliko segrete domače smetane (ki si jo pobrala z mleka), 7—8 rumenjakov, nastrganih olupkov pol limone, 3 žlice ruma in $3\frac{1}{2}$ dkg vzhajanega drožja. Pazi, da bo vse toplo, a nobena stvar ne sme biti vroča. Testo, ki mora biti mehko, treba dolgo stepati, da je lepo gladko in se loči od kuhalnice. Prvikrat ni potrebno, da popolnoma vzhaja, ampak naj samo počiva pol ure na gorkem. Potem napravi krofe kakor običajno, zloži jih na pokrite tople deske, posipane z moko in jih postavi na gorko. Važno je, da je v kuhinji enakomerna toplota. Medtem ko krofi shajajo, razbeli v veliki kozi pol svinjske masti in pol masla; raztopljena maščoba naj sega približno 3 cm visoko. Ko je razbeljena, a se še ne kadi in so prvi krofi že dovolj shajani, jih devlj v kozo tako, da obrneš gornjo stran proti dnu. Pokrij jih ter trosi spocetka kozo, da se krofi premikajo. Ko so na spodnji strani lepo rumeni, jih obrni z lopatko, potem paпусти kozo odkrito, da se krofi zarumene še na drugi strani. Ocvrte krofe poberi s tanko, dolgo iglo iz masti ter jih deni drug poleg drugega na papir; da se odtečejo. Potem jih povaljaj v vanilijevem sladkorju in daj prav

gorke na mizo. Da bodo imeli krofi lep bel robček, pazi da bodo prav shajani in jih boš o pravem času obračala. Ako niso dovolj shajani, silijo na dno, ker so pretežki; če so preveč shajani, se pa sami obračajo. Važno je tudi, da v testo ne denemo preveč masla, kajti ako je preveč maščobe, krofi pri cvrenju pijejo mast, da so težki in nezatni. Navedeni recept je preizkušen in v resnici dober.

Silvestrov punš. Odrgni ob limono 5 kock ter ob 2 pomaranči 10 kock sladkorja, polij ta sladkor s sokom 2 limon in šesterih pomaranč in prilij naposled še $\frac{1}{8}$ litra konjaka. Obenem kuhaj 5 minut pol litra vode s pol kilograma sladkorja ter dodaj tudi na koščke zrezano šibico vanilije. Vse naj počasi vre in pobiraj pene s sladkorja. Ko se raztopina nekoliko ohladi, jo vlij na pomarančni in limonov sok, primešaj še pol litra dobrega ruma in punšev izvleček je gotov. Kadar treba, nalij v skodelice za čaj vroče vode ali bolj bledega čaja; pripravljene punšev izvleček pa daj na mizo v lični steklenici in vsak gost si ga vzame sam po lastnem okusu in ga primeša vroči vodi oziroma čaju. Izvleček lahko čaka dalje časa. Ako bi bil presvetel, ga pobarvaj z žganim sladkorjem.

*

Prirediti dober čaj ni tako enostavno

Prišel je zopet čas, ko človek po opravljenem delu in po prijetnem izprehodu rad išče toplih prostorov domačnosti. Kdor nima lastnega ognjišča in ne pozna ali ne priznava ugodnosti v prijateljski hiši preživelih ur, se zateka v kavarne ali slične javne prostore. Vsem onim, ki imajo svoj dom, jim postaja v času megle, dežja, mraza tem milejši. Pozimi je običaj, da se pri dobrih prijateljih in znanih zbiramo na skodelico čaja. To je že preokret na boljše, kajti včasih so se ljudje počutili dobro samo ob polnih steklenicah vina.

Da privabi gospodinja domače, prijatelje in znance na čaj, ga mora prirejati z veliko skrbnostjo in natančnostjo. Le potem prinaša po kitajskem izreku ta pijača «tihu radost v osamljenost ljudi». Glavni pogoj je, da izberemo čaj prvovrstne kakovosti. Sicer je res drag, toda izvrsten je in izdaten, da ga potrebujemo precej manj. Navadno je mnogo bolji oni, ki ga kupimo v zaprtih zavojih ali zaklopnih kakor čaj na deke, ki se na zraku razdiši in preveč posuši. Vendar je v prometu tudi čaj, ki je sicer spravljen v lepe, brezdračno zaprte škatljice, a je slabe kakovosti. Pri nabavljanju čaja treba torej

precejšnje previdnosti. Glavni tolmač naj nam bo lastni nos. Čaj dobre kakovosti ima namreč izredno fin vonj: aroma.

Za prirejanje čaja treba imeti poseben, dobro položen lonček, ki ga uporabljamo samo v ta namen. Niti umivati ga ne smemo skupaj z drugo, morda mastno posodo. V tem loncu zavremo vodo in še vrolo vlijemo v porcelanasto ročko na čajne lističe. Za 6 skodelic čaja vzamemo 2—3 žličke lističev in 1½ litra kropla. Važno je, da voda ne vre niti sekundo brez potrebe, ker bo sicer čaj moten. Voda sme stati na čajnih listih samo 4—5 minut, potem čaj precedimo v skodelice ali drugo segreto posodo. Čaj mora imeti zlatorumeno, ne pa rjavo barvo. Teman čaj je trpek in v splošnem neprijeten. Le če dajemo čaj z mlekom, naj bo nekoliko temnejše barve. Ako je stal čaj predolgo, mu damo svetlejšo barvo s par kapljicami limonovega soka. Čaj je le tedaj dober, ako je zelo sladek. Na skodelico čaja računamo 4—5 kock sladkorja in par kapljic ruma, konjaka, žganja, ki z njim omotimo sladkor v vsaki skodelici. Po okusu sladkorne kocke tudi lahko nekoliko podrgnemo ob pomarančo ali limono. Vendar vsakdo ne ljubi tega vonja.

Ruski način prirejanja čaja. Zavri zvežo vodo v čistem loncu in jo vlij približno četrt litra v majhno ročko, ki se dobro zapira na kakih 6 žličk čajnih lističev, ako prirejš čaj za večje število oseb. Postavi ročko na toplo, vendar čaj ne sme vreti; stoji naj 10—15 minut, da dobi tekočina rubinasto

temno barvo. To je čajni izvleček ali esenca. Vlij v vsako skodelico nekoliko čajnega izvlečka, potem dolij vroče vode in čaj je gotov. Ko smo odlili ves čajni izvleček, lahko ponovno nalijemo na iste lističe nekoliko kropla; sedaj mora stati dalje časa, da dobi barvo. Drugič prirejeni izvleček ni tako močan.

Ako svojih gostov ne poznamo dobro in ne vemo natančno njihovih navad in njihovega okusa, prepustimo njim samim, da si oslade čaj in ga začinjijo z rumom ali limonovim sokom. K čaju namreč serviramo poleg sladic, ki ne smejo biti pretežke in presladke, vedno tudi v ličnih posodicah in stekleničkah sladkor, rum, žganje, limonov sok, mleko, smetano. Navadno so dobrodošli tudi razni obloženi kruhki (sendviči) in slano pecivo.

Čaja ne nalijemo v skodelice prav do vrha; žličke damo k skodelicam edinole zato, da gost pomeša čaj. Čaja kakor tudi kave, namreč ne jemo z žličko, marveč ga potibem srebljemo v požirkih iz skodelice.

Kje postrežemo s čajem, je odvisno v kakšnih razmerah živi gostitelj, kakšne prostore ima; navadno v jedilnici ali v sprejemnici. Vse to ni zelo važno; važno je, da zna gospodinja ustvariti ozračje prijetne domačnosti in gosti odhajajo z željo, da čimpreje zopet pridejo.

Čaj serviramo popoldne med 5 in 7 uro. Po večerji pa navadno ne postrežemo s čajem ali kvečjemu v pozni uri za odhodnico.

*

Praktična navodila

Varčna gospodinja varčuje že pri vžigalicah, ki stane posamezna le 2 pari. Ne zaveda pa se, koliko izgubi, če drži doma denar, ker zanj ne dobi obresti, poleg tega pa denar doma ni nikdar varen pred vlomilci.

1000 dinarjev prisluzi letno 40 do 50 dinarjev obresti brez vsakega dela, izračunano na vžigalice znaša ekvivalent 8 vžigalic dnevno. Ali ni nedopustljiva potrata, če držite denar doma?

Renomirani domači zavod Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani, ki ima svoje podružnice še v Beogradu, Celju, Kranju, Mariboru, Ptujju, Rakeku, Slovenjgradcu, Splitu, Šibeniku in Zagrebu, sprejema vloge že od 50—din dalje, ter obrestuje po dogovoru najugodnejše.

Zavod je doslej nabral že preko din 155.000.000—novih vlog, kar mu služi v

najboljše priporočilo in v dokaz velikega zaupanja vlagatelj.

*

Cvetlična stojala in mizice ostanejo neškodovane, ako si damo za vsako stojalo napraviti pri kleparju iz pločevine podstavke v velikosti vrhne plošče. Ti podstavki naj imajo v vsem obsegu 2—3 prste visoke robove; na ta način ostane ob zalivanju cvetlic vsa morebiti razlita voda na podstavkih in jih lahko obrišemo z gobjo ali vodo posrkamo s pivnikom. Poleg malih ročev za zalivanje lončnic, dobimo za občutljive cvetlice večje in tudi prav majhne brizgalnice, da z njihovo pomočjo lahko zalijemo in porizgamo sobne rastline. Voda mora biti vedno pičlo mlačna ali vsaj postana. Pozimi cvetlice le malo zalivamo. Lončki morajo biti po možnosti razvršeni tako, da cvetlice ne pokrivajo druga druge in si ne jemljejo

Vsak dinar, porabljen za pravilno nego zob, Vam ustvarja kapital za vse življenje: zdrave, trdne in bele zobe!

SARGOV **KALODONT** PROTI ZOBNEMU KAMNU

zraka in svetlobe. Najbolje je, da so v bližini okna, ki ga v ostrem mrazu ne smemo odpirati.

Pepel — važno gnojilo. Pepel od lesa je izvrstno gnojilo za zelenjadni vrt, kakor tudi za sadno drevje in cvetlice. Kdor kuri z drvmi, naj skrbno zbira pepel, ki ga lahko sproti v manjših količinah potresa pozimi po vrtu. Največ je v pepelu apna, precej manj kalija, najmanj pa fosforne kisline. Pepel iz mehkega lesa ima za zemljo mnogo manj redilnih snovi kakor pa pepel lisnatih dreves, ki imajo trd les. Bukov pepel je po-

sebeno uspešno gnojilo za takoimenovane kisle zemlje, ker s svojimi lugastimi svojstvi omili preobilo kisline. Pepel prija posebno sadnemu drevju, krompirju in stročnicam. Zato ga potresajmo tja, kjer mislimo spomladi saditi omenjene sadeže. Najugodnejši čas za gnojenje s pepelom je poleg jeseni zima. Na 100 m² lahko potrosimo do 50 kg pepela, ki ga v suhem vremenu plitko podkopljemo, da se zmeša z zemljo. Pepel zemljo rahlja, jo segreje in izboljša. Izvrsten priboljšek za zemljo so tudi saje, ki bi nikoli ne smele v smeti, ako imamo le količkaj vrta.

Posvetovalnica

Na željo posameznih naročnic, ki se obračajo na «Zenski Svet» z različnimi vprašanji in smo jim v zadnjem času odgovarjali navadno pismeno, uvajamo s prvo številko leta 1939 zopet

javno posvetovalnico

V njej nameravamo odgovarjati na vprašanja tihoča se vzgoje, zdravstva, gospodinjstva, kuhe, pa tudi vsega drugega, kar spada v življenje in dolžnosti žene, matere, gospodinje.

Taki pogovori na daljavo bodo gotovo ustvarili med nami duhovno vez, ki si jo želimo. Dober kašipot nam bodo za naše nadaljnje delo in zanimanje. Uredništvo želi v Posvetovalnici živahnega v z a j e m n e g a sodelovanja naročnic. Kajti nihče ne ve vsega; vse pa bomo iz lastnih izkušenj vedele

marsikaj in bomo lahko podučile druga drugo.

«Zenski Svet» hoče biti v svojem praktičnem delu «Naš dom» svojim naročnicam in čitateljicam dober, odkritosrčen svetovalec in bo rad odgovarjal na vprašanja. Zeli pa, da mu pomagajo z odgovori tudi naročnice

Ne pozabite
pravočasno poravnati
naročnino, da boste
deležni žrebanja!

same. Tako bomo zvedele mnogo prekoristnih navodil.

*

Naročnica, ki živi v skromnih razmerah.
Vprašanje: Večkrat sem povabljena z možem k nekdanji sošolski, ki ima vedno odprto hišo za svoje prijatelje. Lepe ure preživljava na njenem domu. Toda neprijetno mi je zlasti zaradi njenega moža, zelo uglednega veletržca, da ne morem vračati tega gostoljubja. Ali bi se morala vendarle revanžirati, dasi nimam primernega stanovanja, ne osovja, niti za to potrebnih sredstev? — Odgovor: Vračanje v tem primeru ni na mestu in ga vaša prijateljica prav gotovo ne pričakuje. Lahko pa ji izkažete svojo hvaležnost z majhnimi uslugami, opravite namesto nje kako pot, ji napravite lepo ročno delo, jo razveselite s knjigo ali kako drugo malenkostjo. Vaš soprog pa naj ji ob posebnih prilikah pokloni šopek cvetja, kar je že itak v navadi.

Prijateljica cvetic. Vprašanje: Imam v lončku prekrasno ciklamo, ki ima okoli 50 cvetov. Zelo žal bi mi bilo, ako bi šla v izgubo, ko odevete. Kako naj postopam, da bo drugo leto nanovo vzcvetela? — Odgovor: Ko ciklama, slovensko korček, odcvete, jo polagoma nehajte zalivati, dokler listi ne odmrjejo. Da moramo korčke zalivati vedno odspodaj, torej v podstavke in ne smemo močiti gomoljev, Vam je menda znano. Ko so torej listi oveneli, spravite lonček v klet ali na drug prostor, kjer ne zmrzuje, a tudi ni pretoplo; dobro je, da je bolj v temi. Šele v maju ali juniju presadite gomolje v nekoliko večji lonček v zmes peščene zemlje in komposta. Sedaj začnite zopet polagoma in pomalem zalivati s postano vodo. Ker korčki ne prenesejo premočne svetlobe, jih tudi v poznejši dobi v opoldanskih urah zastirajte pred sončnimi žarki. Ako postopate tako, boste imeli več let obilo cvetja.

Naše nagrade za leto 1939

Naše nagradno žrebanje za tekoče leto se bo vršilo v znamenju štedljivosti. Hraniti, četudi majhen del zasluzka za črne dni, je danes, bolj kakor kdaj, nujna potreba za vsakogar. Varčnost, gojena v pravilni meri, je čednost, ki ne hodi nikdar sama, marveč je obdana s kopico moralnih in materialnih dobrin, kakor so: redoljubnost, samostojnost, možnost pomagati svojcem in drugim v sili in potrebi itd.

Da vzbudimo v naših naročnicah morebiti premalo razvit smisel do varčevanja, smo sklenile nuditi letos kot nagrade za žrebanje

same hranilne knjižice
z vložnimi svotami.

Razpisujemo torej:

a) 30 hranilnih knjižic z vlogo po din 100—

b) 30 hranilnih knjižic z vlogo po din 50—
c) 40 hranilnih knjižic z vlogo po din 25—.

Dalje razpisujemo 3 glavne nagrade in sicer: a) din 1000—, b) din 500— in c) din 250—, ki se bodo čez leto dni izžrebale med tistimi, ki bodo tekom leta redno vsak mesec vlagale kakoršnokoli svoto na svojo hranilnično knjižico, dobljeno pri tem žrebanju.

Nagrade so namenjene naročnicam, ki plačajo svojo naročnino do 15. februarja 1939. leta in sicer: v skupino a) spadajo celoletne, v skupino b) polletne, v skupino c) četrletne plačnice. Tiste, ki so naročene na sam list oziroma na same priloge, spadajo v skupino b) oziroma c). (Celoletna naročnina din 64—, polletna din 33—, četrletna din 17—. Same priloge ali sam list: celoletno din 40—, polletno din 21—).

Številka za žreb je spodaj na kuponu; hranite jo! Poleg svoje številke se dobi po ena številka za vsako na novo prijavljeno naročnico, ki plača svojo naročnino ali samo obrok, do navedenega roka.

Žrebanje se bo vršilo zadnje dni februarja; izid bo objavljen v marčni številki.

Vse hranilne knjižice so od našega uglednega domačega zavoda Ljubljanske kreditne banke, ki ima svoje podružnice v Beogradu, Celju, Kranju, Mariboru, Ptujju, Rakeku, Slovenjgradcu, Splitu, Sibeniku in Zagrebu.

»Ženski Svet«

Žrebanje nagrad za leto 1939

Štev.

853