

Materinstvo

Umetnost ukazovanja

Ukazovanje — umetnost? Seveda, in celo zelo težka in redka, ako hoče imeti za cilj radovoljno poslušnost.

Vsak ukaz zahteva podreditve vzgojiteljivi volji. Zato mislijo nekateri starši, da morajo gospodovalno in strogo ukazovati, zlasti še, ker so si v svesti duševne in telesne premoči. Dete pa kmalu začuti ponižujoči prizvok takega poveljevanja in se nezavedno upre ponižanju. Trde, neprijazne ali celo grozeče besede zagrenijo otroško srce in podžgejo notranji odpor, katerega radi vnanje sile in premoči sicer pritižajo, a nikoli ne zadušijo in premaga; otroška duša se bori med protislovljima: „stori to“ in „nočem“; pod pritiskom se odloči za „moram“, nikdar pa za radovoljni „hočem“. Tak vzgojni postopek je slaba setev za bodočnost, kajti tisoč malih, navidez premaganih nasprotij se izrodi v trmo in zagrizenost ter postane velika zapreka vzgoji.

Če pa spremlja srčna dobrotà — ki je ne smemo zamenjati s slabostjo — resnobno ukaza, ga prežarja in razsvetljuje, potem občuti otroška volja povelje kot sočutno, pomagajočo in dvigajočo roko.

Poslušnost na besedo neizprosno zahtevajo ljudje, ki o vzgoji nimajo niti pojma, kaj šele da bi slutili njene težkoče. Res je ubogljivost cilj vzgoje, nikoli pa pot do nje. Malim otrokom, ki težko koncentrirajo misli, je trajna poslušnost na besedo nemogoča; če pa jo deci le s silo in mehanizacijo vte-pavamo v glavo, težko oškodujemo nežne živce.

Otrokom zelo olajšamo duševno delo, če razdelimo svojo zahtevo v delne naloge. Ako sedi neposlušna trmoglavka pred svojim krožnikom juhe in je noče jesti, nam ne pomaga prijazno opozorilo: „Sedaj pa bodi dobra in poslušna ter lepo pojej svojo juho“. Prese-netljiv pa je nasprotno uspeh sledečih kratkih, mirno izgovorjenih stavkov: „Roki na mizo! — Primi žlico! — Zajemi! Nesi v usta!“ Ta kratka povelja vsebujejo vzpodbudo, od-vzamejo otroku težko duševno delo odlo-čitve, potegnejo ga v tok dejavnosti, ostalo pa stori sugestija in močnejša volja odraslega. Zelo važen — posebno za klepetave matere — je nauk: ne zmerjajte, ne kričite, ne pridri-

gnjte, kadar ukazujete! Poplava besed mar-sikaj dobrega odplavi in utruji ter postane vsakdanja.

Ukaz naj bo kratek, s tem pa ni rečeno, da bi ga ne smeli ponoviti. Bolje, kot da ga mi ponovimo, je, če ukazemo, da to stori otrok sam: „Kakšno naročilo sem ti dala?“ ali „Kaj sem ti pravkar ukazala?“ Povelje se na ta način trdneje vtisne v spomin, in otroci se navadijo pazljivosti. Vsekakor in pod vsakim pogojem pa mora vzgojitelj opazovati ter spremljati potek izvršitve, a nikdar ne sme pripustiti delne ali površne izpol-nitve ukaza.

Iz vsega navedenega lahko posnamemo, da ne smemo brezglavo ukazovati ali celò več stvari naenkrat. Kako naj mali možgani predelajo množico povelj, ne da bi trpeli škodo? Naravna posledica takega ukazovanja je neposlušnost in otrdelost proti njemu, kajti otrok se nezavedno brani preobremenitve. Poleg tega moramo postopati dosledno. Kar smo ukazali, je ukazano, kar smo prepove-dali, je prepovedano za vselej; popuščanje preklkevanje in naknadno odstopanje od povelja spočetka samo bega otroka, pozneje pa ga privede tako daleč, da ne vzame ne nas, ne naših ukazov več resno, in ima čisto prav. Z neumnim in nepremišljenim pove-ljevanjem si naravnost vzgojimo neposlušneže in neubogljivce.

Tudi za dolgo časa vnaprej ne smemo ukazovati. Kako naj bi bilo dete, ki blaženo živi pestri igri trenutka, srečno in veselo, če ga tuja, nezaželena volja za ure in ure vna-prej prisilno priklepa nase? Kdo ne bi raje trgal cvetlice, kot nosil kamenje?! Nikoli pa ne bodimo do svojega otroka tako obzirni, da bi mu hoteli ukaze obrazložiti ali uteme-ljevati. Zagovor vsakega upravičenega vzgoj-nega koraka je zapopaden že sam v sebi. Vsi tozadevni poizkusi vzbude v otroku le sum, da dvomimo o njegovi poslušnosti ali da nismo prepričani o pravomočnosti ali ne-preklicnosti povelja. Zato prične deca s po-sebnim veseljem razlagati in uveljavljati svoje nespametne in nesmiselne ugovore proti u-kazu: končno moramo celò mešetariti s nji-mi za to, ali nas bi, ali nas nebi ubogali.

Ne — vzgojiteljeva — volja je navzven edini in popolnoma zadosten razlog za po-slušnost. Vsako povelje moramo preje in

dobro premisliti ter pretehtati; ko pa ga izgovorimo, postane postava in zakon. Otrk ima tanko uho za tehtnost tuje volje ter takoj zasluši in občuti; ako ne zveni harmo-

nično s tistim glasom, ki ga sam sluteč nosi v sebi in kateremu pravimo: moralni zakon v duši. B. G. P.

Žena in družba

Kar smo mi, boš tudi ti, kar si ti, smo bili tudi mi!

Tako je napisano pri vходу na pokopališče v Bakarcu. Mrtvi govore resnico živim, zdravim, srečnim: Govore pa večini zaman in brez vtiska. Misel na smrt in grob je tako neprijetna, da se je otrešamo in živimo dalje brezbrizno, kakor da smo bili rojeni nesmrtni. Lahkomiselni smo iz strahu pred smrtjo.

Veliki prezident Osvoboditelj češkoslovaške republike, prof. dr. Tomaz G. Masaryk pa je zapisal: „Jaz se smrti ne bojim, mnogo ljudi se je ne boji“. Leta je hodil na grob nepozabne svoje, edino ljubljene žene in posedal ob čisto preprostem njenem grobu, ob katerem si je določil zadnje počivališče. Rad je hodil po pokopališču v Lanah, nedaleč svojega gradu, stal ob grobeh in mislil na lastno smrt. Bil je modrijan, ki se ni bal smrti in groba, ker je mislil na nesmrtnost svoje duše. „Nesmrtnost duše izvira iz priznanja Boga, iz vere v svetovni red in v pravičnost. Ne bilo bi pravičnosti, ne bilo bi popolne enakopravnosti brez večnosti duše“, je pisal Masaryk, eden največjih filozofov, državnikov, junakov, mož, ki bo živel v zgodovini svojega naroda in evropskih držav kot genij izjemne veličine.

Zaradi njegove izjemnosti stoji Masarykov lik pred nami v današnji dobi kot vzornik, ki po svoji čistosti življenja, svoji plemenitosti, dobrotnosti, neizmerni vztrajnosti v borbi za resnico in pravičnost nima para na svetu. Koliko in kako uspešno je deloval in se boril tudi za Jugoslovane pred vojno, med vojno in po vojni, ostane z zlatimi črkami zapisano v naši historiji. Med najbolj zaslužnimi možmi za našo svobodo in ustanovitev Jugoslavije je bil Masaryk, očetovski svetovalec in prijatelj našega kralja Aleksandra.

Masaryk je mislil na grobeh o pokojnikih in jim postavjal v svojih spisih vedno nove, krasne spomenike. Neizmerna je bila njegova hvalečnost do velikih predhodnikov, pionirjev češkoslovaške svobode in kulture, narodnega gospodarstva in vojske sile. Bil pa je tudi vzglednik svojega naroda in vsega prosvetljenega človeštva v pietetnosti do umrlih vobče in do grobov najbolj neznahtnih in najbolj pozabljenih rojakov.

V Lanah na pokopališču leži čisto v tla sesedla plošča. Zanemarjena plošča, na kateri nikdar ni gorela lučka in ni ležala nikdar nobena cvetka. Prezident Masaryk se je ustavljal ob nji in premišljal. Končno je vprašal grobarja, kdo leži pod ploščo. „Dva

mlada, samomorilca“, je odgovoril grobar. „Fant in dekle. Prav tukaj sta se v obupu usmrtila. Vaščani so ju radi imeli, tudi župnik ni ugovarjal, pa smo ju pokopali tukaj in položili na njun skupni grob tole ploščo. Dolgo je že tega, grob se je udrl in plošča se je ponizala, da je danes že čisto ravna s potjo.“

Odtlej se je Masaryk, kadarkoli je prišel na grob svoje Sarlote, vselej ustavil pred ploščo nesrečnih dveh mladih samomorilcev in razmišljal o njunih neznošnih boleših in obupnih čustvih. Ni ju poznal, niti imen ni vedel, a vselej je počastil njun spomin — on, velikan uspehov in slave ...

Kako daleč je še prempogo naših ljudi od pietetnosti do mrtvih, ki jo je izražal v svojih spisih in v svojem vedenju Tomaz Masaryk! Koliko sirovosti se dogaja na slovenskih pokopališčih; koliko brutalne brezčutnosti do mrtvih in grobov; koliko žalitev do sorodnikov pokojnikov, doživljamo prav na praznika Vseh svetnikov in Vernih duš!

Tudi tega, problema se moramo dotekniti v listu za žene in še posebej za matere in gospodinje. Saj žene najlažje vplivajo na mladino in starino, da bi se tudi naše ljudstvo vsaj nekoliko približalo vzgledniku Masaryku glede pietetnosti. Ne bomo govorili o hijenah, ki po grobovih krajejo cvetlice, svetilke, razne dekoracije ter lomijo drevje, grmičje in ograje, pa celo križce in drugo na spomenikih. To so kriminalni tipi, ki jim more do živga le policija ali orožništvo. Da so med nami take hijene, je sramota; ki boli vsakega kulturnega človeka.

Toda tudi vedenje naših civilizirancev v pogrebnih sprevedih zasluži često najostrejšo grajo. Pri nas nekateri ne vedo, da ni spodobno hoditi za pogrebom kakor na veselico v svetli obleki z rdečim klobukom ali rdečo kravato, pa ves nasmejan, blebetav, poskočen. Ljudje hodijo za krsto, se živahno razgovarjajo, mahajo z rokami in se včasih kar od srca zakrohotojajo. Namesto da bi razmišljali o pokojniku in njegovih potomcih, se hitro razgovarjali o minulih dneh in letih, ki so jih doživljali z njim vred v prijateljstvu, v borbah ali radostih, govore pogrebi o rečeh, ki niso z umrlim v nikaki zvezi. Brez pietete samo motijo druge, ki spremljajo pokojnika na zadnji pot.

Pa so tudi ljudje, ki so celo v svoji pieteti brezobzirno sebični. Ko uravnavaajo svoj grob, mečejo plevel in sulhjad na sosedne grobove, hodijo po njih, trsijo po tujih grobnicah, papir, škatle, dogorele sveče in

vso navlako. Da je le njih grob urejen in okrašen, okolica je lahko praveato smetišče. Ti ljudje se ne zavedajo sirovosti, s katero zalijo svoje sosednih grobišč in pozablajo, da je vsak grob vreden spoštovanja, pa naj si bo v njem pokopan še tak revež, pozabljen in morda neznan. Kdo ve, ali ni bil tišči pozabljenec duševno in srčno višji, kakor si sam, ki mu izkazuješ, ker si še živ

in zdrav, preziranje s svojim nesposljljivim ravnanjem: Toda pomni: Smrt znači pod lopato kar rodil je beli dan! Gotovo ne želiš, da bi se kdaj — morda že prav kmalu — godilo s tvojim grobom tako, kakor delaš zdaj ti! In ne pozabljamto resnice, ki jo grobovi molče ponavljajo:

Kar si zdaj ti, smo bili tudi mi, in kar smo mi, boš tudi ti!

Kuhinja

Kisanje zelja. Kislo zelje si pripravimo v jeseni, ko so zeljnate glave najcenejše in so listi še sočnati, da dajo od sebe tekočino, ki je za kisanje potrebna.

Letošnje leto, ko so gosenci uničile toliko zeljnatih glav, bo tudi kislo zelje mnogo dražje kot sicer. Zato je dobro, da si gospodinje same pripravijo kislo zelje.

Trde zeljnate glave očisti, izdolbi nekoliko storžke, prereži vsako glavo čez pol ter jih zreži na strgalniku na rezance, nekoliko širše kot za zeljnato solato. Ko imaš že dovolj narezanega zelja, ga osoli in potresi s kimpljem ter ga z rokami dobro premešaj. Zelje naj bo bolj pičlo slano. Potem stresi v sodček ali leseno kad nekoliko zelja, naravnaj z roko, da bo povsod enakomerno visoko, nakar ga stlači z vso močjo pesti ali z lesenim batom. Pokrij z novo plastjo pripravljenega zelja in ga tlačí, da se tesno sprime. Tako postopaj, dokler ne napolniš sodčka toliko, da je skoraj približno še za ped praznega prostora. Med posamezne plasti zelja lahko enakomerno zložiš tudi vrsto manjših celih polovic zeljnatih glav. Tako napoljen sodček ponovno na vrhu dobro potlačí, da se pokaže tekočina, ki ji pravimo zeljniča. Sedaj pokrij zelje s čisto belo krpo, ki naj bo precej večja od okrogline sodčka. Na krpo položi nekoliko manjšo okroglo desko, ki jo obteži s težkimi, čisto umitimi kamni. Ako hočemo, da se zelje hitro skisa, postavimo sodček za teden dni bolj na toplo, morda v kuhinjo, pozneje vrže v kleti. Za manjšo uporabo si napravimo zelje lahko tudi v večjem lončenem loncu.

Kislo zelje v sodčku ali loncu treba vsak teden enkrat, po potrebi pa še večkrat, ocediti. V ta namen odstrani kamne in dvigni okroglo desko s krpo. vred. Z zajemalko odlij zeljnico, umij sod ob notranji strani; ako je kaj premehkega zelja, ki ni več sveže, ga tudi previdno posnemaj z vrha. Umij kamne in desko in operi krpo ter jo v čisti vodi izžemi. Nato napravi nazaj vse kakor je bilo in vlij naposled na zelje nekoliko vode, da ne bo na suhem.

Kislo zelje ne sme razširjati smradu nego mora lepo dišati po kislini. Ako smrdi, je znamenje, da ga premalo čedimo, ali da stoji na pretoplem kraju.

Pražene ohrovtove glavice. Prereži tri majhne, trde glavice ohrovt čez pol, operi jih ter položi v kozo na olje, presno maslo ali mast, v kateri si preevrla nekoliko sesekljane čebule in zelenega peteršilja; potresi jih malo s soljo in poprom ter praži par minut. Potem prilij malo juhe, pokrij in pari ohrovt tako dolgo, da je popolnoma mehak. Daj ga h govedini ali pečenki na mizo.

Zabeljene ohrovtove glavice. Prereži dve zelo trdi glavici čez pol, skuhaj ju na juhi ali slani vodi, ocedi, prereži vsako polovico še čez pol, izreži storžek, vendar tako, da ostanejo listki še skupaj, potresi s kruhovimi drobtinami in polj z vročim presnim maslom.

Pražena zelena. Gomolje od zelene očisti in olupí ter jih zreži na listke, ki jih praži s sesekljano čebulo, česnom in sesekljanim zelenim peteršiljem na olju. Jed naj se dela pokrita, da zelena ne bo suha.

Šara s papriko. Na 2 žlicah olja prepraži kavno žličko sesekljane čebule, 20 dkg ocejene, na rezance zrezane in poparjene zelene paprike in dodaj malo pozneje še prav toliko olupljenih na rezance zrezanih paradižnikov brez pešk. Pari vse do mehkega. Preden daš na mizo, primešaj 15 dkg olupljenih na rezance zrezanih rezin safaladi ali kake druge podobne klobase. Daj na mizo vroče s krompirjem.

Govedina v kisli smetani. Pol do tričetrt kg mehke govedine od stegna ali pljučne ribice pretakni s prekajeno slanino prav na gosto, odrgni s soljo in poprom in opeči meso od vseh strani lepo rumeno. Vzemi meso iz masti, na njej pa zarumeni majhno drobne sesekljano čebulo, koreninico peteršilja, kosček zelene in na listke zrezan korenček. Dodaj pozneje še lorvorjev listič in nekoliko materine dušice (timijana), nprašaj s 4 dkg moke, ki jo malo zarumeni, prilij tri osminke (poldrugo skodelico) kisle smetane in četrt litra vode, prevri in duši potem v tem soku prej opečeno meso do mehkega. Naposled primešaj žličo gorčice, nekaj zrezanih kapar in krhelj limone. Duši še nekaj časa, potem zreži meso na rezine, ga

zloži na podolgovat krožnik in pretlači o-makro na pečenko. Zraven daj krompirjeve kromkete ali jajnine.

Svinjska pečenka na način divjačine. Stolci v možnarju ali sesekljaj s krivim nožem 6–8 zrn nove dišave (Neugewürz), 2 dišeča klinčka, lavorjev listič, malo popra, limonovega olupka in nekoliko kimlja. K temu prilij četrtr litra črnega vina in soka od polovice čebule ter zmešaj. Potem podgrni s to marinado $1\frac{1}{2}$ kg svinjskih zarezbrnic, naka jih zavij v čisto krpicco položi v lončeno ali porcelanasto skledo ter polij z marinado. Tako naj stoji 2–3 dni, a medtem večkrat obrni meso, da bo vedno v marinadi. Preden pečeš meso, ga odrgni s soljo, prideni rezine čebule in kakih 10 dkg presnega masla. Peče naj se počasi in pečenko polivaj med pečenjem večkrat z juho in marinado. Končno vzemi meso iz kože, potresi na maščobo, ki je ne sme biti preveč, žlico moke, zarumeni, če ni še dovolj zabarvano, prilij malo juhe in, če treba, še nekoliko vinskega kisa, preveri ter vlij na razrezano pečenko. Soku lahko primešaš tudi kisle smetane.

Telečje noge v omaki. Skuhaj jih z jušnimi zelenjavami v slani vodi prav do mehkega, a dodaj tej vodi lavorjev listič, malo kisa in nekaj zrn popra. Medtem sku-haj na trdo tudi 3–4 jajca, olupj jih in ru-menjake stlači, beljake pa drobno sesekljaj. Primešaj jim olja, kisa, soli in precej se-sekljanega drobnjaka. Kuhano in ohlajeno meso odberi od kosti, zreži ga po možnosti na enakomerne rezance in ga polij s pri-pravljeno mrzlo omako. Zraven daj pražen ali pečen krompir.

Možganja pogača. S pol kg govejih mož-gan potegni kožico in jih kuhaj 10 minut v slani vodi, nakar odcedi. Potem umešaj 5 dkg presnega masla in 2 rumenjaka, pri-deni sesekljanega zelenega peteršilja, 3 žlice mleka in 4 žlice moke. Primešaj tudi oso-ljeni sneg dveh beljakov in napolsed na de-belo sesekljane možgane. Pogačo speci v namazanem, z drobtinami posipanim modlu in jo daj s kislim zeljem ali s solato na mizo.

Možganji zrezki. Očedi goveje ali več svinjskih možgan, odstrani vse kožice in opeci možgane na olju ali presnem maslu. Potem jih sesekljaj, primešaj nekoliko žem-eljnih drobtin, 2 razmotani jajci, par žlic kisle smetane, soli, popra in če hočeš, tudi malo nastrgane čebule. Tako pripravljene možgane dobro zmešaj, napravi iz njih plo-ščaste hlebčke ali zrezke, ki jih povaljaj v jajcu, drobtinah in papirki ter jih speci. Lažje delaš, ako zaviješ že pripravljene hlebčke v oblate in jih šele potem pomočiš v jajcu in povaljaš v drobtinah.

Možganje klobasice. Skuhaj možgane kakršnekoli vrste v slani vodi, sesekljaj jih

primešaj nekoliko popra in sesekljanega ze-lenega peteršilja ter zavij majhne dele mož-gan v oblate, da dobiš oblike polklobasic. Povaljaj jih v jajcu in drobtinah in ocvri na olju ali masli. Serviraj jih z limonovimi rezinami ali na kaki prikuhi.

Krompirjevi kolački s sirom. Kilogram sirovega rumenega krompirja olupj in ga na-strgaj na strgalniku v skledo; rjavo vodo, ki jo da krompir, odcedi in primešaj 2 ru-menjaka, potrebne soli, nekoliko kimlja ter toliko pšenične moke, da dobiš mehko testo. Končno prideni še 20 dkg nastrganega trdega sira in trd sneg dveh beljakov ter narahlo premešaj. Razbeli v kozi toliko olja ali ma-sli, da bo dno dobro pokrito in polagaj z žlico majhne kolačke tega krompirjevega testa v mast; potisni jih nekoliko, da bodo ploščati. Potem jih ocvri na obeh straneh rumeno in serviraj vroče s solato.

Jabolčna jed s koruznim zdrobom. Skuhaj koruzni zdrob na mleku, da bo pre-cej gostljat. Primešaj 1–2 jajci, precešen kos presnega masla in pest rozin ter slad-korja po okusu. Osoli tudi prav pičlo. Na-posled primešaj dobro osladkanih, na re-zance nastrganih jabolok, tako da bo srednje gosto. Speci na dobro namazani, z drobtinami posipani kozi. Ako bi se preveč strdilo, po-lijav s sladkim mlekcom. Koruznemu zdrobu lahko primešaš tudi nekoliko bele moke, a mešaj ves čas, da se ne pripali. Za jedi te vrste so najprimernejše ognjavarne posode, ki so jako lične in jih lahko postaviš na vsako mizo.

Jabolčna jed II. V ognjavarno prsteno posodo, ki je dobro namazana s presnim maslom zloži vrsto tenkih žemeljnih rezin, ki si jih prej pomočila v mleko. Povrhu na-tresi narezanih jabolok, sladkorja, pomešanega s cimetom ter nekoliko rozin; na to položi v presledkih kupčke presnega masla lešni-kove velikosti. Pokrij zopet z žemeljnimi rezinami, pomočenimi v mleko in napravi tako par plasti, tako da se vse menja. Na vrhu so žemlje, ki jih tudi osladi in obloži s koščki presnega masla. Razmotaj 2–3 jajca s pol litra mleka, osladi in vlij na jabolčno jed enakomerno. Speci v precej vroči pečici in serviraj kar v posodi. Ako nimaš ognja-varnega modla, je dobra tudi navadna koza. Lažje se jed zvrne, če položiš na dno prav tako okroglo zrezan papir, ki ga, ko je že v kozi, namaži s presnim maslom prav obilno in posipaj z drobtinami.

„Pijani kmet“. $\frac{3}{8}$ l rdečega vina, $\frac{1}{4}$ l vode, 10 dkg sladkorja, 2 dišeča klinčka, skorjico cimeta in mal krhelj limone z olup-kom vred postavi v posodi na vroč štedilnik, kjer naj stoji 10 minut, zavreti pa ne sme. Potem odcedi tekočino; polovico razmotaj z dvema celima jajci in polij to na 6 starih žemljic, zrezanih na rezine. Ostalo vino si

prihrani za pozneje. Olupi tudi štiri srednje velika dobra jabolka, izkroži peščevje in jih zreži na pol prsta debele rezine, ki jih povlajaj v moki ter jih na maslu ali masti na obeh straneh hitro opeci. Namaži kozico dobro s presnim maslom, posipaj dno in stranske stene z drobtinami in zloži na dno vrsto v vinu namočenih žemelnih rezin. Povrhu namaži precej na debelo marelične mezge (marmelade), ki jo pokrij z vrsto opečenih jabolčnih rezin, na to zopet razvrsti žemlje, marmelado itd., dokler ne porabiš vsega. Zadnjo plast tvorijo žemlje. Pogačice peci $\frac{3}{4}$ ure v pečici, potem jo polij z ostalim vinom in jo peci še četrty ure. Zvrni jo na plitko posodo ali polagaj z zajemalko na okrog okrogle pogačice, ki jih dobro posipaj s sladkorjem.

Sirova gibanica z vanilijevo omako. Zmešaj $\frac{3}{4}$ kg kravjega sira, $\frac{1}{3}$ kg sladkorja, 2 žlici presnega masla, 1 jajce, 6 dkg moke in 6 dkg rozin, ščeplj solni in nekoliko nastrganega limonovega olupka. Medtem tudi že napravi krompirjevo testo, kakor za krompirjeve cmoke iz $\frac{3}{4}$ kg skuhanega in pretlačenega krompirja, smetane, nekoliko presnega masla, jajca in potrebne soli; dodaj noževo konico pecivnega praška in pogneti. Razdeli testo na 5 enakih delov; vsakega razvaljaj na okroglo, krožniku enako krpo, namaži vsakega na debelo s sirovim nadevom, zvij kakor omeleto in jih polagaj v namazano kozo drugo poleg druge. Vmes tudi pomaži s raztopljenim maslom. Potem zalij z mlekom, da bo gibanica do polovice pokrita z njim. Peci v pečici, da se mleko popolnoma povre in se gibanica naposled nekoliko opeče. Preden neseš na mizo polij z vanilijevo omako, t. j. redko vanilijevo kremo, in serviraj še s kuhanim sadjem.

Pecivo k čaju. Mešaj tako dolgo 6 jajec s 25 dkg sladkorja, da se začne peniti. Potem prideni 125 gramov surovega masla, žlico ruma, 750 gramov moke, pol žličke jelenove soli in nekoliko nastrganih limonovih olupkov ali stolčene vanilije. Zgneti to dobro v testo, razvaljaj ga, izreži iz njega z majhnimi modelčki razne oblike, ki jih speci na namazani plošči v srednje vroči pečici.

Čajno pecivo II. Zgneti hitro v gladko testo 20 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, celo jajce, sirov beljak in drobno sesekljane olupke četrty limone. Naj počiva pol ure; potem razvaljaj testo za pol

prsta debelo in izreži iz njega male kolačke ali kake druge oblike, ki jih položi na namazan, z moko pošupan pekač, pomaži jih z raztepenim rumenjacom, položi na sredo vsakega kolačka pol mandlja ali oreha, pusti da zopet počivajo četrty ure, nakar jih speci v vroči pečici. Biti morajo lepo rumene barve. S pekača jih vzemi še preden so se popolnoma ohladili.

Kompot s šadojem. $\frac{1}{2}$ litra rumenega vina osladi in ga kuhaj s šibico vanilije. Obloži dno steklene skleds s kuhanim sadjem: bresk vami, češpljami, hruškami, jabolki, kakršno sadje pač imaš. Pozimi uporabljaj kompot iz kozarcev, ali banane, oranže, datlje, pistacije, posušeno grozdje, jabolka. Vlij toliko vina na lepo zloženo sadje, da je od tekočine pokrito. Iz ostalega vina, 4—6 rumenjakov ter pol pičle kavne žličke moke napravi šado, primešaj mu 3 liste v vinu raztopljene in precejene želatine in vlij to na kompot. Postavi na led ali v močno slano mrzlo vodo, da se strdi.

Pekmez od jabolk s smetano. Dobro vrsto kiselkastih jabolk olup, odstrani peščevje in zreži jabolka na koščke. Dodaj košček presnega masla, malo medu, skorjico cimeta in dišeč klinček. Pari na štedilniku, a mešaj, da se ne pripali. Ohlajen pekmez serviraj s stepeno smetano in suhimi piškoti, vafli ali cevkami.

Ruska krema. Stepaj v kotličku na žerjavici pol litra belega vina, 12 dkg sladkorja odrgnjenega ob limono, sok dveh limon, dve celi jajci, 4 rumenjake ter $2\frac{1}{2}$ dkg želatine, stopljene v belem vinu. Ko zavre tekočina, jo vlij urno v skledo, primešaj še pol kozarca araka in stepaj to, dokler se ne shladi. Potem vlij kremo v lep model, ki je posipan s sladkorjem, postavi ga na led in ga tudi obloži z ledom. Predno neseš kremo na mizo, jo zvrni iz modla.

Rimski punš. Stepaj v kotličku na žerjavici 4 rumenjake, 15 dkg sladkorja, žlico moke in precej ruma, tako dolgo, da se začne dvigati tekočina. Potem pa potegni kotliček takoj na stran, ker ne sme zavreti. Mešaj punš tako dolgo, da se shladi; potem primešaj pol litra osladkorjene spenjane smetane in po okusu še sladkorja in ruma. Nalij punš v kozarce, deni vrhu vsakega kupček sladke spenjane smetane in postavi nato kozarce na led ali vsaj na hlad.

Praktična navodila

Umivanje brez vode

Žal, da je celo v mestih še vedno mnogo stanovanj brez kopalnic. V tem primeru sta dve možnosti, ki kolikor toliko nadomeščata

kopanje. So pa tudi ljudje, ki se zaradi kakega izpuščaja začasno ne smejo umivati z vodo.

Umivanje vsega telesa z oljem. Olje namreč nima samo lastnosti, da ohrani kožo gladko in elastično, marveč je hkratu tudi izvrstno čistilno sredstvo, ki ga treba uporabljati posebno ondi, kjer koža zaradi posebne suhote nasprotuje preprogostemu umivanju. In sicer postopamo tako, da si mažemo kožo vsega telesa z oljem — ako je gorko, je čiščenje mnogo uspešneje — počakamo, da se vpije v kožo in jo potem s platnenimi krpicami ali s kosmiči vate izbrišemo. Končno odrgnemo kožo še z mehko frotirko. Prah in nesnago na ta način temeljito odstranimo. Ako smo pri tem umivanju natančni in temeljitji, se nam ni bati, da bi se posteljno perilo pomazalo.

Poleg omenjenega „umivanja“, na nekatere ugodno vpliva tudi krtačenje vse telesne površine s suho, ne pretrdo ščetko. V tačetu je umestno uporabljati celo prav mehko ščetko, ki jo pozneje zamenjamo z bolj trdo. Vendar vsaka koža ne prenese dobro takega čiščenja; nežne plavalaske, ki imajo navadno tudi prav nežno polt, bi se nemara do krvi vse opraskale in občutno ranile. Velja torej previdno poizkušati. Pri prvih poizkusih koža često oddaja v fin prah zdrobljene luske, a to kmalu pojenja. Znojnice nimajo ničesar več oddajati, svobodne so in lahko dihaajo. Kurja polt polagoma izginja, koža je prepojena s krvjo ter je videti čista in napeta. Razume se pa, da niti čiščenje z oljem niti krtačenje „ne more“ za dalje časa nadomeščati vode. Vsaj enkrat v tednu temeljito kopanje v topli vodi z milom ter končno, topla ali mrzla prha, kakor je kdo navajen, je zdravju in prijetnemu občutju neohodno potrebna.

Deževnica je poleg jutranje rose za umivanje obraza in sloh vsega telesa izredno ugodna, ker je mehka voda. Zlasti ob letošnjem deževnem poletju in kakor kaže — še deževnejši jeseni, pač nikomur ne dela težave nastreči si skoraj vsak dan nekoliko dežja za umivanje. — Tudi za namakanje perila in za izpiranje je deževnica jako dobra, seve, ako je čista.

Mastne ovratnike na možkih suknjah očistiš: Zmešaj enake dele tople vode, salmijaka in terpentina. Pomakaj krtačo v to tekočino in drgni po ovratniku. Nato izperi s čisto vodo, in ko se ovratnik nekoliko osuši, ga zlikaj.

Pravo srebro spoznaš lahko in na enostaven način: Položi ga v raztopino vode in kuhinjske soli; pravo srebro ostane belo, nepravu pa dobi vijoličasti lesk, ki ga odpraviš, ako ga odrgneš s sajmi in kredjo. Tudi madeže, ki ostanejo na srebrnih žlicah od jajnih jedi, odstraniš s sajami.

Pleteno pohištvo očistiš na sledeč način: Najprej pohištvo z metlico dobro okrtaj, da odstraniš ves prah. Potem ga odrgni

z mehko krtačo in mehko milnico, kateri si dodela malo salmijaka in izperi še s čisto vodo. Z leti postane pleteno pohištvo rumenkasto; tedaj ga umij z vodikovim dvokisom, pa se spet obeli. Pletene stole, ki se na ta način ne dajo več osnažiti, prepleskaj s kako oljnatō barvo ter končno še z lakom. Nedavno so prišle v promet neke posebne oljnatē barve, ki jim ne more blizu niti dež niti kaka druga nezdoga. Pleteni stoli, pleškani s to novodobno barvo so izredno lepi in tudi trpežni. Posebno ustreza je živordeca in zelena barva.

Da ostanejo gumijasti predmeti trpežni (razne cevi in slično) jih namoči včasih v glicerini. Ako to ni mogoče, pa jih namaži z glicerinom. Tako bodo cevi vedno mehke.

Ali se je treba gospodinjji mučiti? Koliko olajšav imajo danes gospodinjie na deželi in v mestu: šivalne stroje v hiši, štedilnike v kuhinji, samo v pralnici je ostalo vse pri starem: mencala za drgnenje perila. Ali je za to „delo in trud opravičilo? Ne! Gospodinjiam ni treba danes več tožiti, da jih boli križ ter da imajo razpokane in nabrekle roke. Odkar obstoji Schichtov Radion, gospodinja nima več mučnega dela, perilo ji ostane lepo in pri tem ga varuje.

Unsnjene torbice in aktovke prav lepo očediš, ako jih zglediš z 10-odstotno raztopino voska in terpentinevega olja, torej na 10 dkg vzemi 1 dkg voska. Unsnje dobi zopet svoj prvotni sijaj; odrgniti ga moramo naposled še z mehko krpo. Ako pa je unsnje že odrgnjeno, je najbolje, da ga namažemo s kremo za čevlje in postopamo nadalje kakor pri snaženju finih čevljev.

Da ohraniš lase svetle, si jih umivaj s čajem od kamilic. Kamilice kuhaj četrť ure na vodi, potem precedi čaj skozi krpo in ga uporabljaj za umivanje glave. Uporabljaj pa tudi za izplakovanje kamilčni čaj, kateremu primešaj sok 1—2 limon.

Pri pranju volnenih predmetov primešaj zadnji vodi, ko izplakuješ, nekoliko kisa. Na ta način se barve osvežejo.

Ako se pri likanju opali perilo, namakaj dotično mesto v vroči raztopini vode in boraksa, ako niso niti prežgane, se rjava lisa izgubi.

Dobro sredstvo za čiščenje srebra. Raztopi v gorki vodi polno žlico boraksa in dodaj še malo navadnega pralne mila. Položi v to raztopino srebro in ga pusti v njej tako dolgo, da se tekočina popolnoma shladi. Potem vzemi srebrihno iz nje, operi jo v čisti vodi in jo izbriši z mehko krpo. Tako čiščenje ima to prednost, da srebro po njem ne oksidira tako hitro in ga ni treba tako pogosto čistiti.

*Predno greš spat-
čisti zobe!*



Razumna mati ga je o pravem času naučila, da čisti zobe. Čiščenje zob je ravno tako važno zjutraj kakor zvečer, ker bodo samo tako ostali zobje vse življenje čisti, lepi in zdravi.

Prijetno poživilo:
Kalodont voda za
usta! Koncentrirane
sestavine, izborno
razkuzevalno sred-
stvo, varčna v uporabi.

SARGOV

KALODONT

PROTI ZOBNEMU KAMNU

Da blazine ne propuščajo perja. Razprosti vrečo za blazino (inlet ali nanking) narobe po mizi ali jo natakni na likalno desko in jo drgni progo za progo z navadnim suhim milom. Obrni vrečo na lice in šele, potem je napolni s perjem.

Preizkušeno sredstvo proti moljem. 2 dkg kvasijevega ali mušjevega lesu, ki se

prodaja v obliki trsk, kuhamo v litru vode nekaj minut, da vre počasi. Ko se ohladi, odcedimo in predmete, ki jih hočemo obvarovati moljev, nalahno podrgnemo z gobo, ki jo pomakamo v to tekočino. Ševe treba gobo izstisniti, da ni preveč mokra. Tudi zaboj, skrinjo, omaro, škatljo izbrišemo znotraj z vlažno gobo. Kvasijev les se uporablja tudi namesto tobačnega izvlečka za uniča-

vanje listnatih uši. Škoda, da je mušji ali kvasijev les zaradi visoke carine precej drag. Vendar je sredstvo uspešno.

Praktično. Kadar kaj spenjaš ali pripeljaš in potrebuješ več zaponk, natakni na roko malo blazinico, na katero prišij zanjko elastike, da blazinico, polno zaponk, lahko natakneš na levoico. Ni ti treba segati drugam. Blazinica, ki je videti kakor mal ježek, ker je polna bodic, je pripravna zlasti za šivilje.

Leplilo za porcelan. Zmešaj tekoč arabski gumi in žgani mavec v kašo, namaži ž njo črepinje porcelana, stisni in poveži ter pusti, da se dobro posuši.

Fine čipke pereš lepo v prešnem samo toliko segretem mleku, da je mlačno. Ako so zelo umazane, treba pranje v čistem mleku ponoviti. Nato izperi v vodi, v kateri si raztopila nekoliko sladkorja in razprostri lepo naravnane čipke po deski, pripni zobčke z zaponkami, ki ne rjave in postavi desko po možnosti na sonce ali vsaj na prepih. Tako oprane čipke so kakor nove.

Sveče, ki so predebele in jih ne moreš vtakniti v svečnik, pomoči za trenutek v vročo vodo, da se zmehčajo in se dajo oblikovati.

Umazane predpasnike iz gumija razprostri po mizi predse in nalahno briši po njih z gobo, ki jo pomakaj v mlačno vodo. Potem predpasnik obesi v senco na suh prostor. Trpežnost se precej podaljša, ako predpasnik od časa do časa odrgneš z glicerinom,

Stekla od očal se ne orose, ako zmešaš nekoliko glicerina in mazavega mila, pomazeš s tem stekla in jih z usnjeno krpico do čistega izbrišeš.

Nalivno pero. Njegovo držalo čisti samo s hladno vodo. Vroča voda ga napravi sivega in krhkega.

Povoščeno platno čedi samo z mlekom, nikoli ne z vodo. Na ta način se dalje časa ohrani.

Tobak se v mehurju ne posuši, ako denes med njega košček jabolka.

Ogli preprog se ne vihajo, ako prišijemo narobe na oglih v isti obliki iz drugega blaga trikotne žepke in vtaknemo vanje enake oblike lepenke.

Ščurke zanesljivo odpraviš. Kupi v drogeriji borovo kislimo v prahu. Ta prah potresi povsod krog štedilnika, koder se sprehajajo ščurki. Če ima štedilnik kake razpoke nasuj prahu tudi v te razpoke. Ščurki se namreč drug od drugega zastrupijo in kmalu ne boš videla nobenega več. Prav tako lahko uporabljaš ta prah za vsak drug mrčes, ki

je zašel v stanovanje. Moji sestrični so začele v jedilnico z vrta „svinjce“, pa jih je tudi s tem odpravila. Kjerkoli sem to sredstvo pripravila, so mi bili hvaležni zanj; seveda mora biti prav to sredstvo, ne pa kaj drugega. Naročnica.

Govedina ostane sveža, ako jo zaviješ v čist papir, namazan z oljem. Ako želimo meso ohraniti za naslednji dan sveže, ga zavijmo v zdrave liste solate, katere namočimo prej v vodi, pomešani z limonovim sokom.

V presladko jed vrzi par zrn soli, ki takoj odvzame odvisno sladkobo.

Jajčni sneg je hitro trd, ako pridenes beljakom par kapljic limonovega soka.

Skrbimo za sadno drevje! Ko v jeseni odpade listje od sadnega drevja in grmičevja, ga treba poskropiti s 6 odstotno mešanico arborina in vode (na 94 l vode 6 l arborina). Sadni škodljivci vseh vrst, n. pr. kaparji, ličinke zavijačev, uši, gosence in njih jajčka so namreč skrita v razpokah drevja in za skorjo, v mahu in lišaju. Zato moramo drevje z ostro ščetjo najprej očistiti potem pa temeljito poskropiti z arborinom. Na ta način že v jeseni uničimo veliko število sadnih škodljivcev, vendar ne vseh, zato je spomladno zopetno škropljenje tudi potrebno. Rakove rane na drevju treba tudi v jesen obrezati oziroma opraskati, namazati z 20-odstotno mešanico arborina in čez nekaj časa še z drevesno smolo povrhu; tako se počasi zacelijo.

All že veš?

Da bo star krompir lepo bel, ako mu proti koncu kuhanja dodaš žličko kisa.

Da postane steklo mnogo čistejše, ako pri umivanju oken, priliješ vodi nekoliko kisa.

Da se trdokuhana jajca lažje oluščijo, ako pridenes žlico soli vodi, v kateri se kuhajo.

Da se mora jajce, ki ga kuhamo na trdo, kuhati 12 minut, pozneje pa postane znotraj črno.

Da se vse vrste biskvita pečejo v prav zmerno topli pečici, sicer se ne dvignejo enakomerno in postanejo „špehate“ ter se vdru pri vrhu.

Gospodinje

naročajte prama trboveljski premog in suha drva pri

Franc Slovša

trgovina s kurjavo

Ljubljana, Kolizejska ul. št. 19

Telefon 3934