

Lipe-Ternovelj gospodarsko in življenjsko udarjeni ob izgubi te vode. Obljubilo se je nam, da se ukrene vse potrebno. Za vsa ta posredovanja se g. oblastnemu poslancu J. Vranjaku prav iskreno zahvalimo!

Sv. Rupert nad Laškim. Dne 22. junija je tukaj nenadoma preminula mlada gospodinja Angela Hrastnik, po domače Fendretova, rojena Tuhtar v Sv. Petru. Šele lani se je poročila, živela v srečnem zakonu s svojim možem, a samo eno leto in štiri mesece. Mnogoštevilni pogrebci so vsi iskreno sočustvovali s potrjim mladim vdovcem Karlom Hrastnik. Večna luč naj sveti vrli pokojnici, možu in domačinu pa iskreno sožalje! — Isti dan je umrla po kratki boleznici Helena Kristanšek, vdova v Kanjicah, po domače Lukežca. Bila je dobra, krščanska mati in vrta gospodinja, in je svoja stara leta preživela pri svoji hčerki Amaliji. Njenega pogreba na Svetino se je udeležila velika množica znancev in prijateljev. Počiva v miru, vrta mati!

Sv. Mohor nad Laškim. Vsem častilcem sv. Mohorja se naznanja, da se obhaja šmohorska nedelja pred godom, to je 8. julija.



Mara Sottlerjeva:

O SOLATI.

Kdo je ne pozna, kdo je ne je? Ni ga med nami. Da pa so uživali solate naši predniki že v sivi davnini, o tem večina konsumentov ne ve prav ničesar. Ravno tako večini ni znano, da so ljudje cenili ugoden učinek solate na zdravje že v »starih časih«. Toda, kar ni splošno znano, o tem priča zgodovina. Ona nam pove, da je vojskovodja Palamedes, ko je oblegal Trojo, priporočal uživanje zelenjave, pred vsem solate, prepovedal pa je meso, da bi preprečil s tem nevarnost kuge. Rimski pisatelj Plautus nam poroča, da so bili Rimljani (menda bolj Rimljanke) pravi mojstri v pripravljanju solate. Uživali so jo fino zrezano z octem in s soljo. V Nemčiji so užili že v srednjem veku mnogo solate, pred vsem

v samostanih; tam so jo jedli s čebulo, oljem in — medom. Že takrat pa so posvečali kulturi solate tudi posebno pozornost; da so dosegli čim zgodnejši pridelek, so jo kultivirali na posebno ugodnih gredah. — Posebno poglavje o pripravljanju (mešanju) solate bi se dalo napisati iz dobe rokoko-ja. Paralelno s povečanim gastronomičnim znanjem so se stopnjevale takrat seve tudi zahteve. Prišlo je v modo pripravljanje solate po posebnih umetnikih. Ti umetniki so bili v krogih gurmenov (ljudi dobrega okusa) prav priljubljeni, in tisti, ki te umetnosti niso izvajali zgolj iz amaterstva — so bili celo plačani. — V Angliji je opravljal mešanje solate profesionalno neki Francoz. Stal si je baje tako dobro, da je potoval z lastnim vozom po Londonu, da je zmogel vsa naročila. — Poročila iz 18. stoletja pravijo, da so mešali solato z rokami. Dragocenih bednjev in otirač so se posluževali pri tem mešalci. Dostikrat pa so mešanje opravile lepe žene kar pred gosti v obednicah, kakor je bilo takrat običaj. Pozneje je moda pripravljanja, oziroma mešanja solate po »specijalistih« prešla, enako mešanje solate kar na jedilnih mizah. — Dobra priprava solate (svežost, začimba itd.) pa je ostala prejšnja slej umetnost, kateri moreta biti kos le prava veščost in fini okus gospodarice, odnosno kuharice.

Dobra prikuha je kuhana solata z graham. Izluščena zrna ali otročji grah skuhamo do mehkega. Posebej skuhamo solato (najboljša je štrucarca) oblijemo naglo z vodo, in debelo zrezano pridenemo grahu, kakor svetlo prežiganje iz masti in moke, v katerem smo scvrli precej zelenega petršilja.

Mara Sottlerjeva:

SVETLOLIKANJE PERILA.

Vsaki gospodinjji ni pri roki svetlolikalnica ne glede na to, da ta lu-

di stane. Rada bi zato možičku sama poškrabila ovratnike, zapestnice in srajce, a nikakor se ji ne posreči. Kakor vsak, tako tudi ta posel zahteva znanja, spretnosti in potrpljenja.

Pred vsem pazi, kako razredči škrob. Postopati tu kar približno, je pogrešeno. Ako napraviš pregosto, se pri likanju sprijema na likalniku in n. pr. pri formiranju ovratnika se loči vnanje blago od notranje vloge, delajo se mehurji, in to vse zato, ker pregosta tekočina ni mogla prodreti v sredino ter se po blagu enakomerno porazdeliti. Premalo škroba tudi ni prav, ker tako ne dobiš zaželjene oblike. Ravnaj se tedaj po sledečem navodilu:

Vzemi na pol litra vode 50 do 55 g škroba. Da dobi perilo pri likanju lesk in prožnost, raztopi poleg tega še v pol litra vroče vode za kavino žličko boraksa in nekoliko fino nstrganega stearina (opraviš tudi s svečo). Stearin ali sveča olajša likanje, kajti likalnik drži ložje. Ko pa imaš tekočino skrbno pripravljeno, namoči perilo in žuli, da se dobro napoji. Nato ožmi močno ter na snažen prt lepo raztegni na dolžino in širino, izravnaj gube in gubice in trdo zvij. Tako pripravljeno perilo likaj šele čez nekaj ur.

Za likanje si očedi likalnik s šmirgelnovim platnom; pred vsako uporabo se prepričaj, ako je res snažen. Sedaj prični: ovratnik ali karkoli s snažno krpico obriši, kajti mogoče je, da je v škrobovi raztopini vendar še ostala kaka kepica. Spočetka uravnaj z likalnikom na lahko, ko pa so odstranjene vse gubice, osuši z likalnikom. Ako na ta način ravnaj, se mora posrečiti. Če se je morda kljub pažnji napravila guba, vzdigni jo previdno s topim nožem, zmoli znova in zlikaj. Ako si blago zažgala toliko, da je porumenelo, zmoli z mrzlo vodo in postavi na toplo solnce.

»Gospod oskrbnik, predrzni ste in ni lepo, da porabite priliko odsotnosti mojega očeta za take pogovore,« reče Agata vsa razburjena in se izmakne oskrbniku, ki jo je hotel objeti.

Trenak stopi za Agato, ki je hotela oditi ter reče:

»Gospodična, vi tedaj zavržete mojo resno poudbo?«

»Kako mi je žal, a ne morem drugače, odkrito vam povem, ne morem vam ugoditi, ker ne čutim do vas nobene naklonjenosti.«

»O, ne govorite tako, niste še o tem premišljevali, upam, da spremenite vaše mišljenje napram meni.«

»Nikdar mi ni prišlo na misel, da bi vas mogla ljubiti in se kaj takega tudi ne zgodi, zato prosim, bodite obzirni in ne nadlegujte me s takimi stvarmi.«

»Tedaj me odklonite?«

»Kakor ste rekli gospod oskrbnik,« odvrne Agata z odločnim glasom.

»Tedaj nimam ničesar več tu iskati, a mogoče vam bo žal, toda prepozno bo.«

»Obžalovala ne bom nikdar, ker vem, da bi bila le nesreča.«

Oskrbniku so se zasvetile od srda oči, a vendar se je premagal in ni nič rekel, poslovil se je nemo in odšel. Ko je že odhajal po strmih griču domov, je zavrtel roko proti Štraleku in siknil: Zavrgla si me nežna golobčica, zavrgla mene, ko bi si štela druga v čast, če bi napravil to ponudbo, čakaj ti visokoleteča gospodična, postala boš še krotka in moja postaneš, če pa ne, pa je tvoj pogin.

In je gojil od tega časa srd do Agate, ker je bil v svojem ponosu užaljen, še bolj pa do mladega graščaka, ki si je sedaj osvojil Agatino srce.

Zato je bil vedno mlademu baronu za petami, da je mogel znati za vse, kar bi bilo važno, da zve o tem tudi graščakinja.

In tako je bilo tudi danes. Brzi sel mu je na vprašanja povedal, da se zbira vojska proti Turkom in mora mladi baron odriniti.

Čemu je odjezdil Friderik Herberstein v Šent Lenart? In kaj naj dela tam? To so vsekako stvari, ki se morajo pojasniti.

Dalje bo sledilo.

Če hočeš vedeti, kaj je dom, kupi si lepo povest »Dom«, ki kaže kmetško življenje v severnih krajih. Naroča se v Cifrovi tiskarni in stane: broš. 22 D vezan 35 D.

Dom