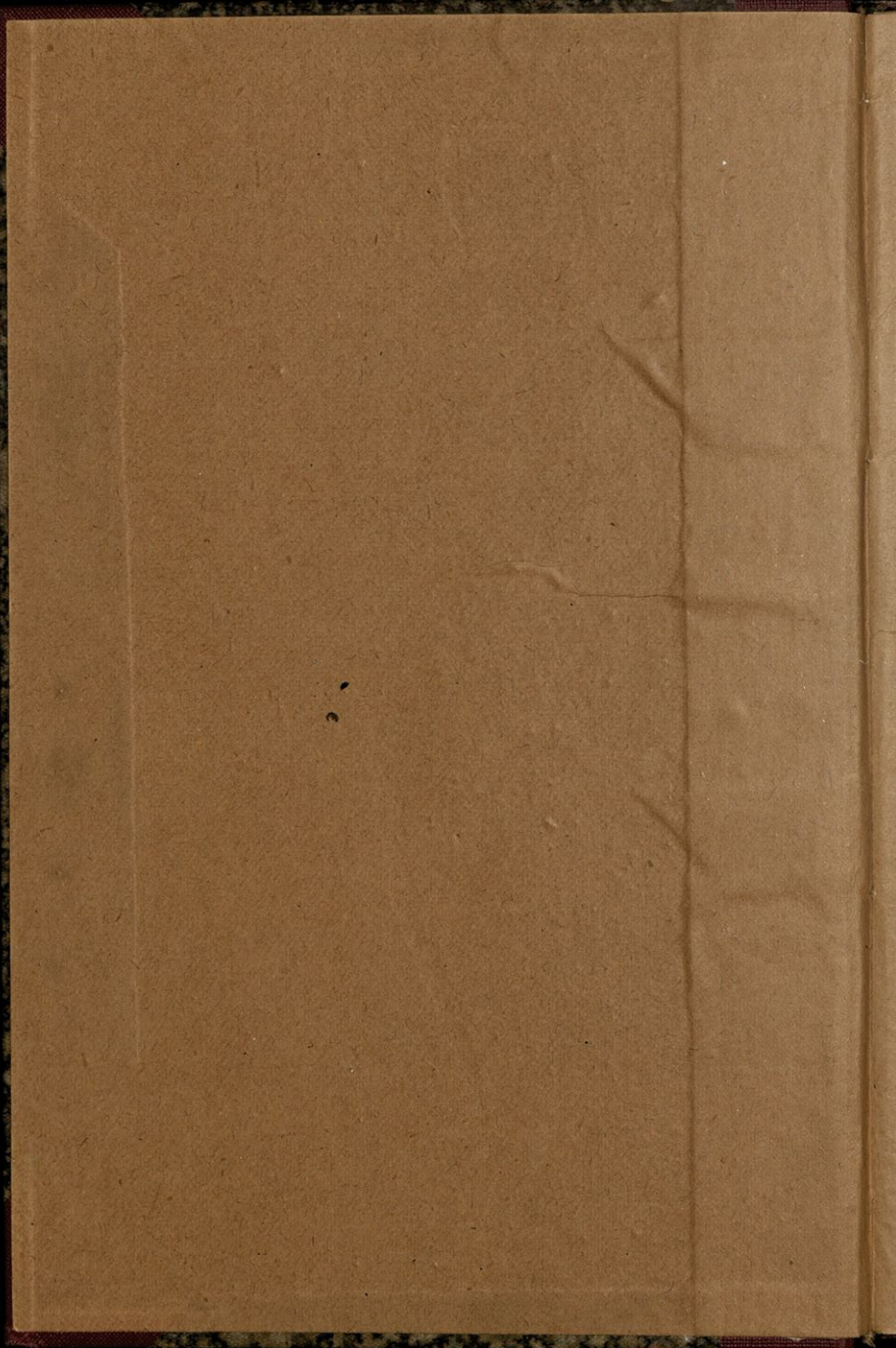


ŠTUD. KNIŽNICA V MARIBORU

738











58257

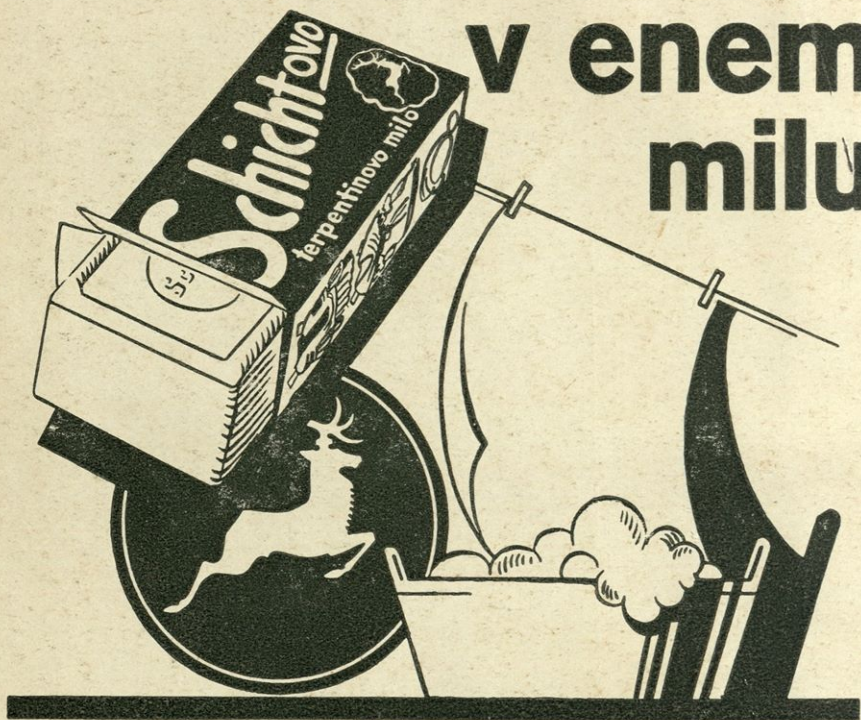


# VZORNA GOSPODINJA

ZALOŽBA ŽENA IN DOM



# Vse odlike v enem milu



Schichtovo terpentinovo milo daje obilno, rahlo peno — zato temeljito čisti. Razen tega vsebuje najfinejše terpentinovo olje — zato dobi oprano perilo svež vonj po mladem borovju.

**Schichtovo terpentinovo milo**  
v praktičnem zaščitnem zavitku

Na zavitku so lepe podoblice, ki si jih otroci za kratek čas lahko izrezujejo.

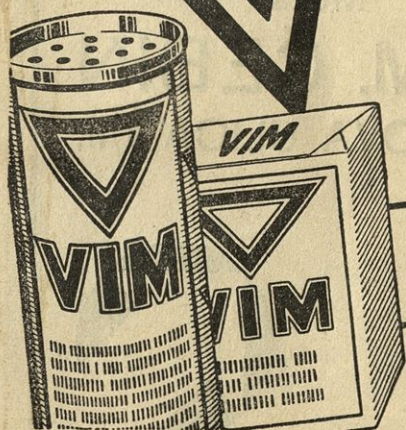


# Varujte svojo steklenino in porcelan,



uporabljajte **VIM**

Z malo Vima na mokri krpi boste očistili hitro, blesteče svetlo in okusno čisto steklo in porcelan. Vim je popoln prašek, ki ne snagene ostrga, temveč jo razkroji, in je dober tako za vsa težja kakor tudi za lažja čiščenja v hiši in kuhinji.



**VIM** čisti vse





Vi potrebujete  
premog,  
Vi potrebujete drva,  
Vi potrebujete koks!



Najbolje Vam postreže  
tvrdka

**DOM. ČEBIN**  
WOLFOVA ULICA 1/II.

**TELEFON 20-56**





**Vsaka  
vzorna gospodinja  
ve,**

da na izdatkih za  
oblačila največ pri-  
hrani, ako jih da v  
tovarni



## **JOS. REICH / LJUBLJANA**

**Poljanski nasip 4—6 (Telefon 2272)**

kemično čistiti, plisirati ali barvati,  
kemično čistiti in likati klobučinaste klobuke, roka-  
vice, kožuhovino, preproge, zavese itd.,  
svetlolikati in prati srajce, ovratnike, zapestnice itd.,  
prati, sušiti, mongati in likati domače perilo.

Vzorna gospodinja ima vse urejeno tako, da nikoli ne pride v zadrego. Pri tem ji slu-  
žimo mi s svojo tovarno tako, da smo ji vsak trenutek na razpolago s točno izvršitvijo.

***Vzorna gospodinja je pogoj blagostanja v hiši.***

Sprejemališča:

Poljanski nasip 4—6

Tržaška cesta št. 8

Selenburgova ulica 3

Šiška: Celovška c. 49

Trbovlje: Loke št. 19



# 10 Zapovedi



*nego in čiščenje*  
**PREPROG**

*brezplačno brošuro  
Vam pošlje turdka*

*A&E Skabernè  
Ljubljana*



# VZORNA GOSPODINJA



LJUBLJANA 1931

CENA ZA NENAROČNICE DIN 30.—

ZALOŽBA „ŽENE IN DOMA“ V LJUBLJANI

TISKALA LJUDSKA TISKARNA D.D. V MARIBORU — ZA ZALOŽBO ODGOVARJA RIJA  
PODKRAJŠKOVA V LJUBLJANI — PONATISK V KATERIKOLI OBLIKI NI DOVOLJEN

# Ali potrebujete moderno spalnico?

Potrudite se, morda jo dobite Vi.

98251

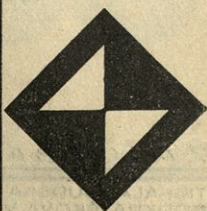


Napravil jo je ANTON  
ZALOKAR v Št. Vidu iz  
afriške breze za Din 18.000.

Ta spalnica bo **glavna  
nagrada** za najboljši od-  
govor na vprašanje, ki je  
razpisano v prvi številki  
tretjega letnika lista

## „Žena in dom“

K. 13. IV. 1932.





## UVOD

*Ta knjiga je namenjena vsem naročnicam revije »Žena in dom«. Prečitajte jo večkrat in našli boste v njej marsikatero dobro misel in koristen nasvet, ki ju boste lahko s pridom uporabili v svojem gospodinjstvu.*

*Lastni dom in domače ognjišče sta ideal vsake prave žene. Tu je njen delokrog, ki se ji že po naravi najbolj prilega in kjer lahko najde največ sreče in zadovoljstva. V družini se preizkušajo moči in sposobnosti žene, v požrtvovalnosti za svoje najbližje in v ljubezni do njih uživa žena čar življenja.*

*Naši možje dostikrat omalovažujejo naše delo in mislijo, da je gospodinjstvo igraka. Me pa vemo, da je treba dosti premišljevanja in truda, preden najde gospodinja pravo pot do vzornega gospodinjstva. Kako važno je to njeno poslanstvo, priča cela vrsta starih pregovorov o dobri in slabi gospodinjki pri vseh narodih. Eden najbolj resničnih je pač naš pregovor, ki pravi, da pridna gospodinja hiši tri vogale podpira.*

*Ker je poklic matere in gospodinje za ženo najlepši, najvzvišenejši in najbolj naraven, naj izkušajo matere že v zgodnji mladosti vzbuditi v svojih hčerah veselje in ljubezen do njega. Pri tem se matere samo izpopolnjujejo, da so hčeram dobre učiteljice ter hkrati najlepši zgled in vzor. Na ta način jim bodo prihranile veliko težav, s katerimi se mora boriti v začetku vsaka mlada gospodinja.*

*Pokažite to knjigo tudi svojim znankam in prijateljicam, da bodo tudi one lahko našle v njej navodila, ki jim bodo v pomoč pri težavnem in odgovornem gospodinjskem delu.*



# Kazalo

	Stran		Stran
Uvod . . . . .	7	B. Pranje s pralnim strojem	48
<b>I. Stanovanjski prostori</b>		C. Deska za mencanje . . .	48
Veža ali prednja soba . . .	12	Č. Pranje s kemičnimi pre-	48
Družinska soba . . . . .	12	parati . . . . .	48
Jedilnica . . . . .	12	Posebno pranje . . . . .	49
Sprejemnica . . . . .	12	Kako odpravimo madeže . .	52
Spalnica . . . . .	18	Sušenje perila . . . . .	53
Tujška soba . . . . .	18	Zravnnavanje perila . . . .	53
Sobe za uslužbence . . . .	18	Likanje in navodila . . . .	54
Kopalnica . . . . .	18	<b>VII. Obleka</b> . . . . .	56
Kašča . . . . .	19	<b>VIII. Ženska ročna dela</b> . . .	59
Shramba za sadje . . . . .	20	<b>IX. Postelja</b> . . . . .	61
Podstrešje . . . . .	20	<b>X. Družabnost</b>	
<b>II. Gospodarski prostori</b>		Nekaj pravil, kako se je	63
Kuhinja . . . . .	20	treba vesti pri jedi . . . .	63
Jedilna shramba . . . . .	21	<b>XI. Vrt</b>	
Klet . . . . .	21	1. Zemlja in ureditev vrta . .	65
Pralnica . . . . .	21	2. Obdelovanje zemlje . . .	66
<b>III. Gospodinja in njeno delo</b>		3. Gnojenje in poljsko ko-	67
1. Gospodinja . . . . .	22	lobarjenje . . . . .	67
2. Delo gospodinje . . . .	22	4. Seme in posetev . . . . .	68
<b>IV. Čiščenje</b>		5. Sadike in zalivanje . . .	69
1. Pospravljanje . . . . .	28	6. Sovražniki rastlin . . . .	70
2. Splošno čiščenje . . . .	34	7. Kako gojimo zelenjavo . .	71
Nekaj nasvetov, kako rav-		8. Žetev . . . . .	73
najmo s hišno opravo . . .	36	9. Kako gojimo rdeče jago-	74
<b>V. Razsvetljava in kurjava</b>		de . . . . .	74
1. Razsvetljava . . . . .	39	10. Kako negujemo vrtno	75
2. Kurjava . . . . .	41	cvetlice . . . . .	75
<b>VI. Pranje</b>		11. Nega vrtnic . . . . .	76
Kdaj naj peremo . . . . .	45	12. Kako ravnamo s sobni-	76
S kakšno vodo peremo . . .	45	mi rastlinami . . . . .	76
S čim peremo . . . . .	45	13. Kako ravnamo z bolnimi	78
Način pranja . . . . .	46	rastlinami . . . . .	78
A. Pranje na roko . . . . .	46	<b>XII. Knjigovodstvo in plačevanje</b>	
		v gotovini . . . . .	79

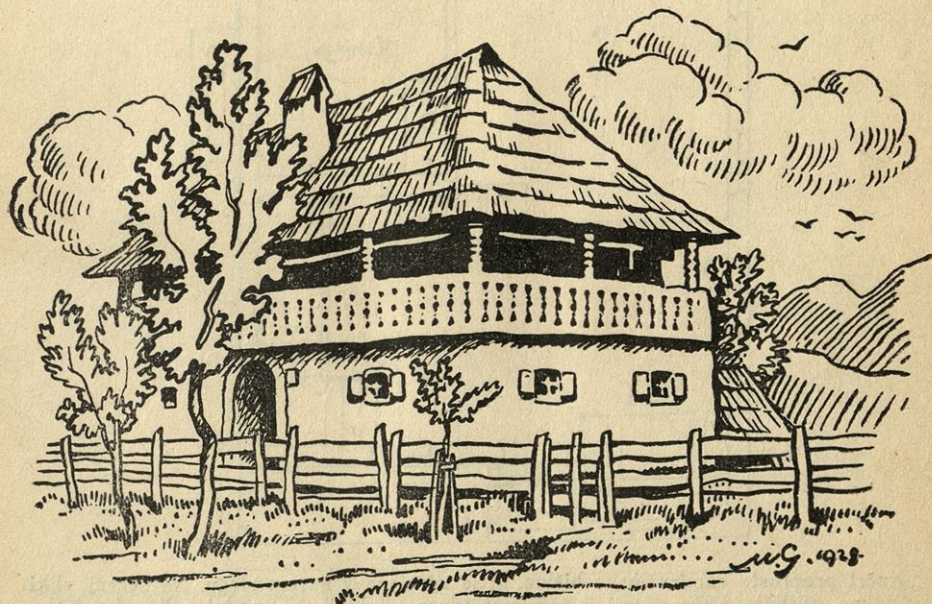


# I. Stanovanjski prostori

Stanovanje, v katerem prebije rodbina večji del svojega življenja, je odvisno od toliko najrazličnejših okoliščin, da ni mogoče podati o njem na vse strani popolne slike. Medtem ko mora biti človek v velikem mestu, kjer so stanovanja draga, glede prostora malo bolj skromen, imajo ljudje na kmetih po večini dovolj prostora na razpolago.

Kadar izbiramo stanovanje, moramo paziti zlasti na to, da je zdravo, to je, mora biti solčno, zračno in svetlo. Solnce je najhujši sovražnik bakterij, ki povzročajo zdravju škodljivo gnilobo. Kamor ni solca, tja pride kmalu zdravnik.

Stanovanje naj bo zračno. Zrak je najvažnejše za življenje človeka. Ker v marsikaterem stanovanju primanjkuje svežega zraka,



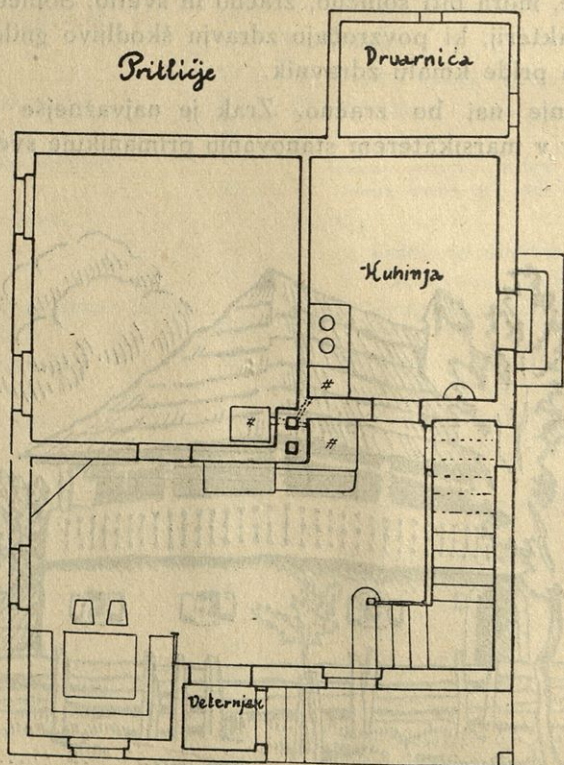
V taki hiši ni zraka, ni solca, ni zdravja.



zato vidimo toliko bledih obrazov. Če se le da, se je treba ogniti bližini tvornic, ki z dimom, smradom po premožu in s sajami kužijo zrak. Stanovanje moramo ob vsakem vremenu dobro zračiti.

Nadalje mora biti stanovanje suho. Suhe stene imajo vse polno luknjic, skozi katere prihaja zrak, ki se neprestano menjava. Vлага pa te luknjice zamaši. Vlažna stanovanja škodujejo pohištvu in obleki. Še veliko večja pa je škoda, ki jo dela vlaga našemu zdravju. Vlažno stanovanje je lahko vzrok različnim boleznim, kakor protinu, revmatizmu itd. Razen tega so vlažna stanovanja leglo bakterij, ki prenašajo nalezljive bolezni. V novo stanovanje bi se ne smeli vseliti, dokler niso stene popolnoma suhe, tudi če je začetna najemnina še tako nizka. Pregovor pravi: V novo hišo vzemi prvo leto svojega sovražnika, drugo leto svojega prijatelja, šele tretje leto se vseli sam.

Nazadnje mora biti stanovanje tudi prostorno. Čim več glav šteje družina, tem večje mora biti stanovanje. Če živi veliko ljudi v

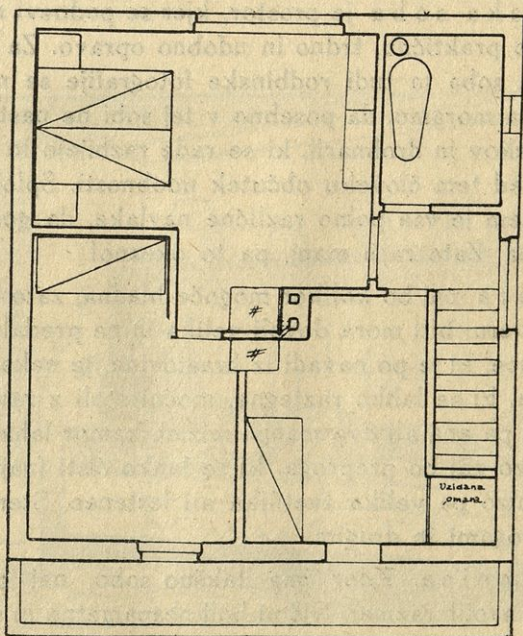


Načrt preproste enodružinske hišice, ki je zgrajena v našem slogu. Na zgornji sliki vidimo pritličje. Levo zgoraj je jedilnica, desno kuhinja in spodaj velika kmetiška družinska soba.





Enodružinska hišica. Glej načrt pritličja na prejšnji strani.



Načrt zgornjih prostorov, kjer so tri spalnice in kopalnica. Prostor hišice je dobro izrabljen. Vse sobe imajo velika okna, torej dovolj zraka in solnca.



tesnem prostoru, ki kvari zrak, in nalezljive bolezni se hitreje in laže širijo. Razen tega pa majhno, tesno stanovanje tudi na voljo ne vpliva dobro.

Tudi okolica je za pravilno ocenitev stanovanja zelo važna. Eno-družinska hišica, ki ima okrog in okrog vrt, je pač najidealnejša. Stanovanjske hiše, ki so namenjene za več rodbin, imajo sicer nekatere prednosti glede kurjave, razsvetljave, preskrbe z vodo; imajo pa največkrat še veliko več slabih strani, kar se tiče zračenja, miru in mirnega sožitja s soprebivalci.

Če so stanovanjski prostori še tako skromni, jih vendar dobra gospodinja lahko uredi tako, da je življenje v njih prijetno in udobno. V svojem kraljestvu mora skrbeti zlasti za red in snago ter se mora neprestano truditi, da ga uredi po svojih najboljših močeh.

V naslednjem podajamo nekaj nasvetov za hišo.

V e ž a a l i p r e d n j a s o b a naj bo ob vsakem dnevnem času pospravljena in čista, kakor da pričakujemo obisk. V njej mora biti obešalnik, zrcalo, mizica, stojalo za dežnike in krtače; tudi razsvetljava naj bo vedno pri roki in v redu. Če je dovolj prostora, lahko postavimo v prednjo sobo tudi nekaj stolov ali naslanjačev in jo sploh uredimo kar se da domače.

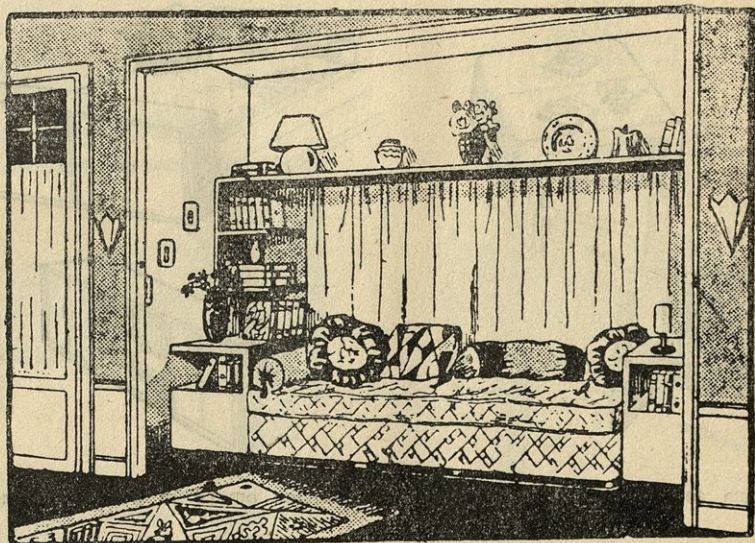
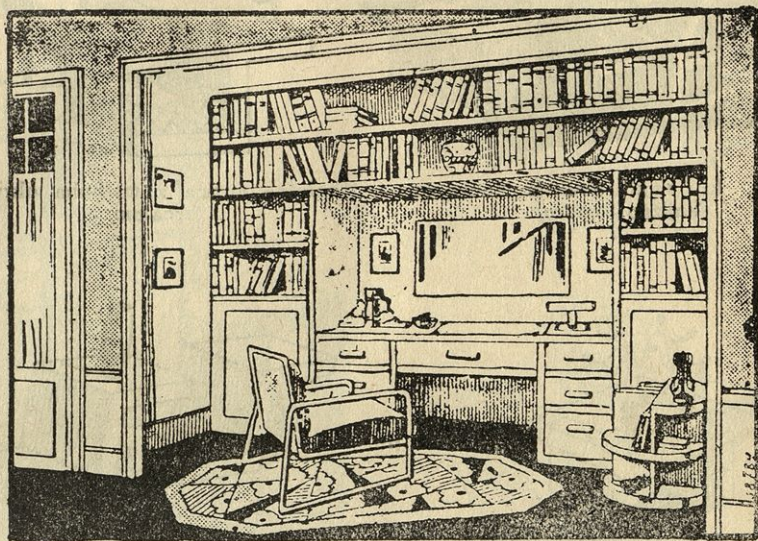
D r u ž i n s k a s o b a je prostor, kjer se podnevi mude domači; zanjo izberemo praktično, trdno in udobno opravo. Za klavir je najprimernejša ta soba in tudi rodbinske fotografije se najbolj podajo vanjo. Paziti pa moramo, da posebno v tej sobi ne nastavimo preveč različnih okraskov in drobnarij, ki se rade razbijejo in polomijo, ker kvari strah pred tem človeku občutek udobnosti. Sploh kaže stanovanje, v katerem je vse polno različne navlake, da gospodinja nima bogvekaj okusa. Zato rajši manj, pa to okusno!

J e d i l n i c a naj bo kolikor mogoče hladna, zato je najbolje, če gleda proti severu; biti mora dovolj velika in ne predaleč od kuhinje. Oprava jedilnice, ki je po navadi iz hrastovine, je nekako tale: srednjevelika miza, ki se lahko raztegne, močni stoli z ravnim naslanjalom, kredenca pa ena ali dve manjši mizici, kamor lahko devamo posodje. Pod mizo naj bo preproga, ki se lahko čisti (najboljša je iz lino-leja), nad mizo pa velika svetiljka ali lesteneč. Stene okrasimo s slikami, preprogami in drugim.

S p r e j e m n i c a. Kdor ima takšno sobo, naj jo opremi lepo, toda ne preko svojih razmer. Nič ni bolj nespametno in smešno, kakor če si kdo uredi eno sobo prav razkošno, ostale pa zanemari. Taka soba tudi ne sme biti, navzlic dragoceni opravi, ki je v njej, hladna



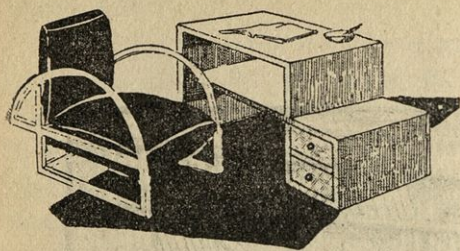
in neprijazna. Dobro je, če postavimo v sprejemnico kolikor mogoče dosti stolov in naslanjačev, da pri večjem številu gostov ne pridemo v zadrego.



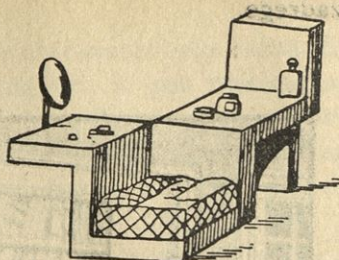
Kako prijazno se dajo opremiti niše. Včasih smo postavili v nišo samo posteljo, danes pa napravljamo iz nje sobe za gospode, domačo sobo ali kaj drugega, kakor kaže slika.



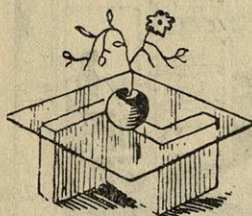
# Nekaj vzorcev modernega pohištva



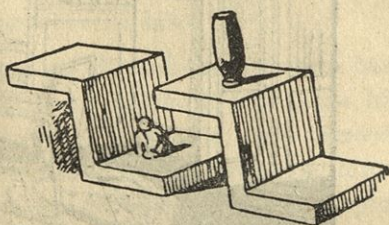
Mizica, ki služi obenem tudi za knjižno omaro.



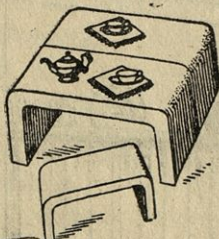
Toaletna mizica z majhnim okroglim zrcalom.



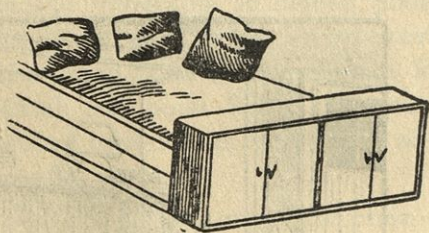
Majhna mizica s stekleno ploščo.



Polica za knjige in umetnine.



Čajna mizica in stolica.

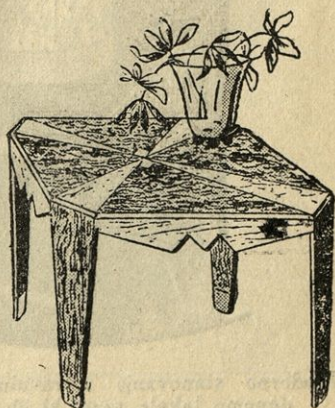
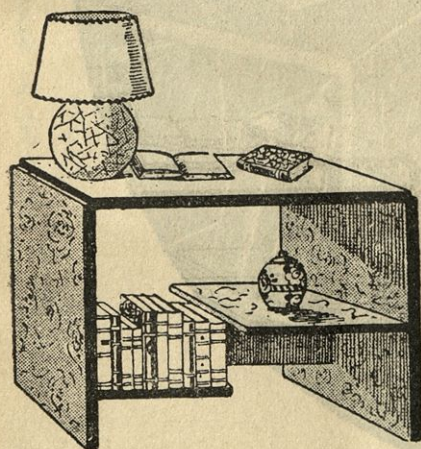
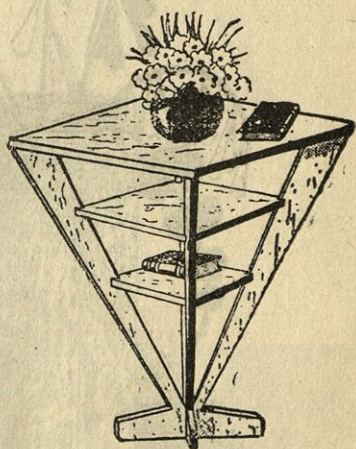
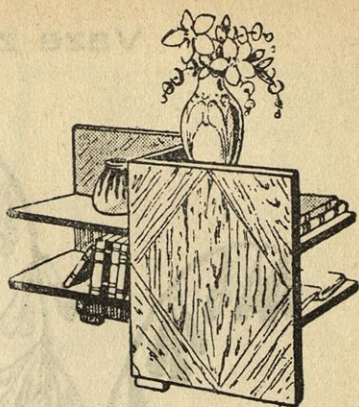
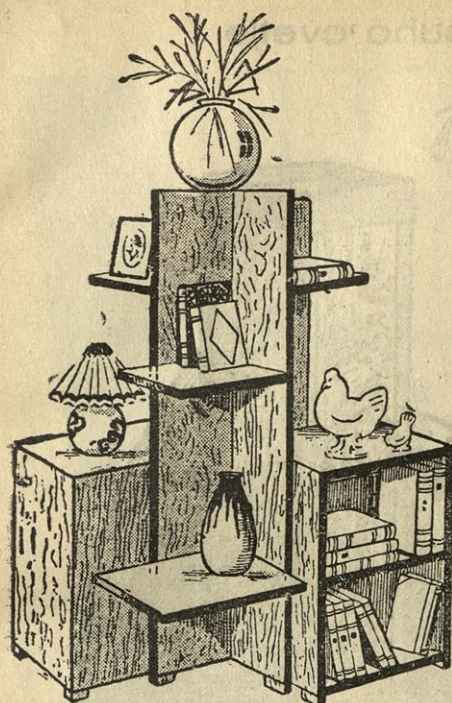


Knjižna omara in polica pri postelji.

Pohištvo je sestavljeno iz samih pravokotnih desk. Kdor je varčen, naj poizkusi sam napraviti nekaj takega pohištva.



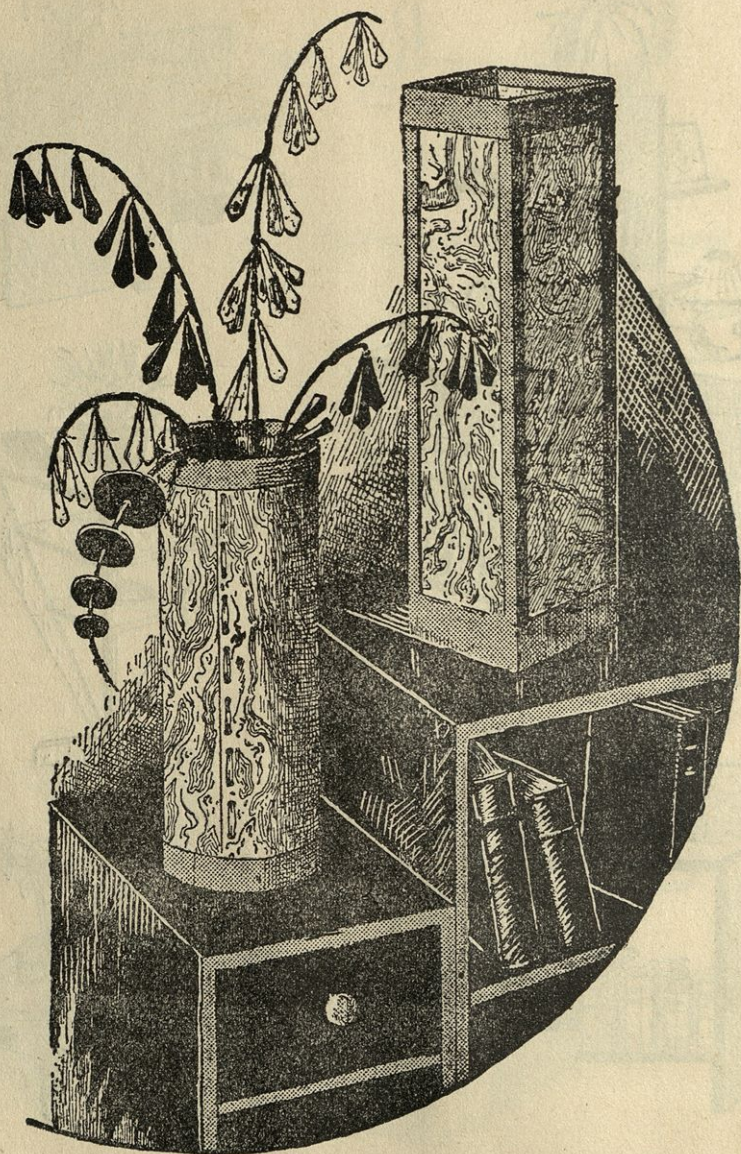
# Moderni kosi pohištva



Priden mož bo svoji ženi za božič ali za god sam napravil tele praktične police in mizice. Mizar mu poobla smrekov les, ki ga potem on sam razžaga in zloži. Les lahko prepleska ali tapecira s tapetnim papirjem ali pa s kretonom, ki ga dobi za majhne denarje v vsaki trgovini.



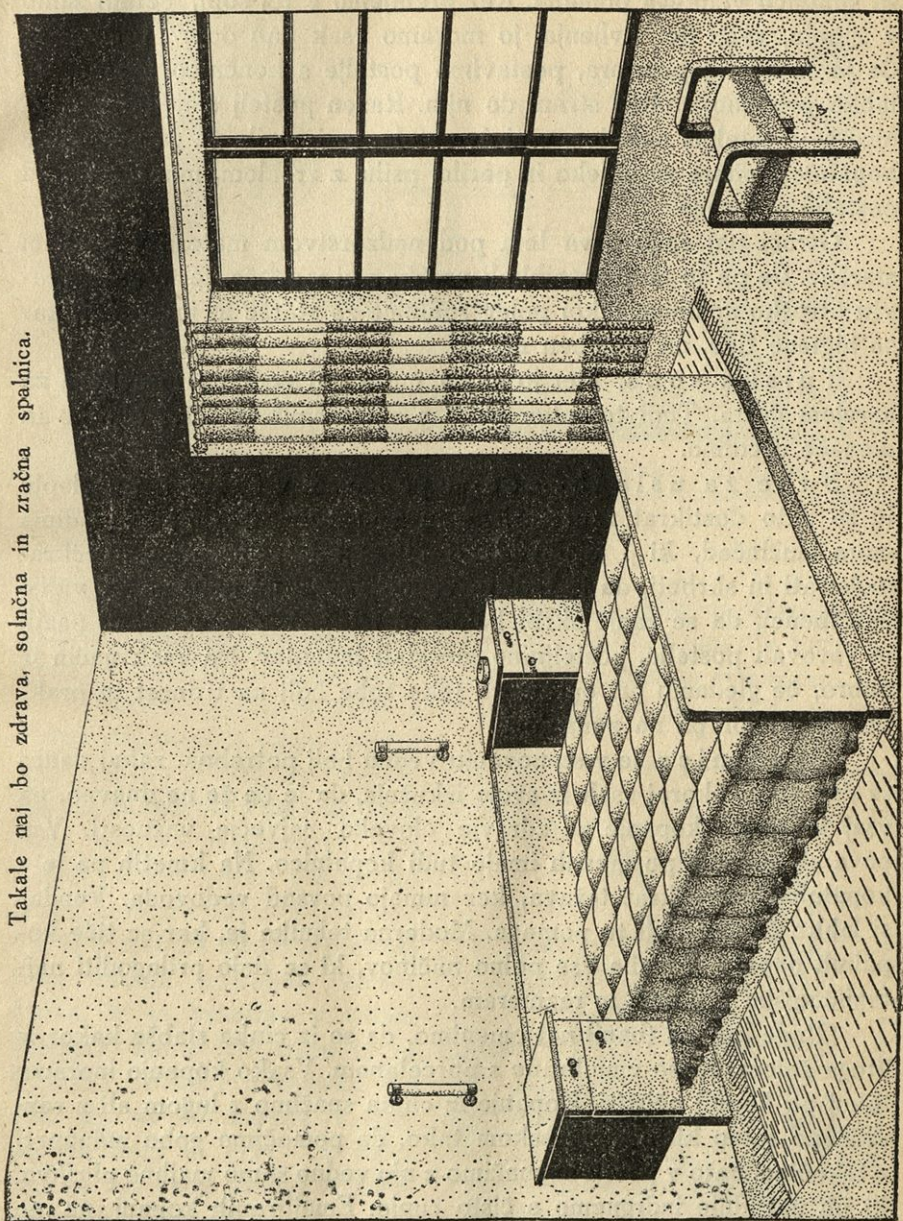
## Vaze za suho cvetje



Moderno stanovanje z ravnimi linijami potrebuje nekaj pestrosti. Na police denemo takele vaze, ki jih napravimo iz kartona in vzorčasteĝa papirja.



Takale naj bo zdrava, solčna in zračna spalnica.





Spalnica mora biti najbolj zdrava in najsvetlejša soba v hiši. Zato je najbolje, če gleda na vzhodno stran. Na tla lahko denemo linolej, ki drži toploto in se lepo snaži, kar je posebno za spalnico velikega pomena. Ker prebijemo v tej sobi, četudi samo v spanju, večji del življenja, jo moramo vsak dan dobro prezračiti. Če je le dovolj prostora, postavimo postelje s končnico k zidu, da lahko pridemo z obeh strani do njih. Razen postelj spadajo v spalnico še: posteljna omarica, vsaj dva stola, umivalnik, če ga nimamo v kopalnici, omara za obleko in perilo, psiha z zrcalom, mizica in pred postelje preproge.

Otroci naj spijo prva leta pod nadzorstvom matere v spalnici staršev. Če pa to iz kakršnihkoli vzrokov ni mogoče, je treba napraviti otroško spalnico takoj poleg spalnice za starše in jo urediti, kar se higijene tiče, na podoben način.

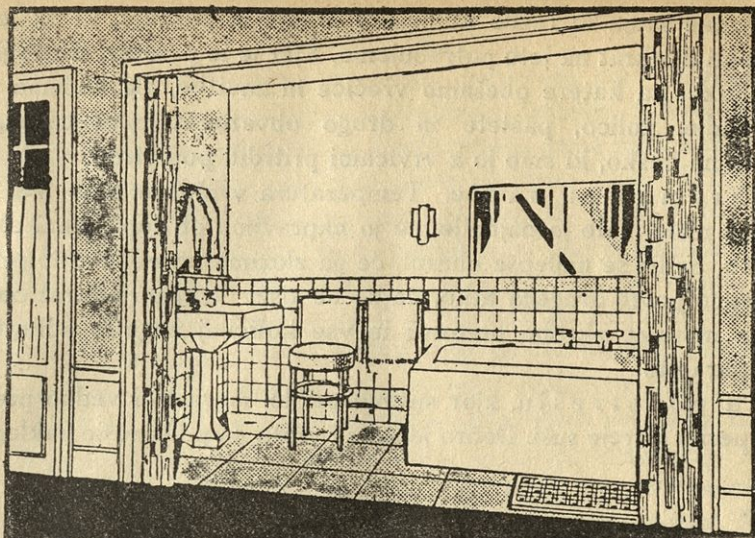
Tujska soba, kjer jo imajo, mora biti vedno pripravljena za sprejem gosta. Tudi to sobo lahko s skromnimi sredstvi okusno in domače uredimo.

Sobe za uslužbence so po navadi v stranskem poslopiju in so zato dostikrat zanemarjene in zapuščene. Skrbna gospodinja mora služinčad, ki ji je poverjeno čiščenje teh prostorov, večkrat nadzirati in skrbeti, da je tudi tu vedno vse pospravljeno. Če vidijo uslužbenci, da se zanje skrbi kakor je treba, bodo tudi sami pazili in varovali posteljo, posteljnino in ostali inventar. Na vsak način je dobro, če gledamo pri opravi za take sobe bolj na trdnost in praktičnost kakor pa na zunanost.

Kopalnica je v stanovanju vedno bolj potrebna, zakaj danes ta dan ve že skoraj vsak iz svoje izkušnje, da je če že ne dnevno, pa vsaj tedensko kopianje za zdravje človeka največje važnosti. Vsa nova stanovanja po mestih imajo tudi kopalnico. Na kmetih pa je s kopalnico največkrat težava, ker nimajo povsod vodovoda. Vendar si lahko človek tudi tu pomaga. Moderna tehnika je, kar se tiče kopalnih naprav, izumila vse polno načinov, ki se dajo prilagoditi najrazličnejšim prilikam in razmeram.

Glede kopianj (banj) naj omenimo, da so iz cinka slabše kakor iz litega železa, ki so emajlirane s porcelanom. Vsako kopianjo moramo takoj po kopeli očistiti. Kopianje iz cinka snažimo z lugom ali z razredčeno solno kislino in peskom tako, da pomočimo gobo najpoprej v tekočino, nato v pesek in snažimo z njo vedno samo majhne ploskve, ki jih nazadnje izdrgnemo s čisto cunjjo. Emajliranih kopianj pa ne smemo snažiti z ostrimi čistilnimi pomočki; najboljše je milo ali temeljna kreda. Kreda zmešamo z vodo v gosto kašo in namažemo z njo kopianjo, ki jo po nekaj urah izdrgnemo s suho cunjjo.



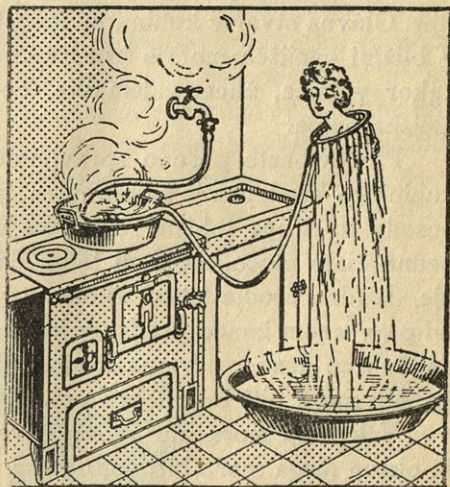


Če je niša v spalnici, jo lahko uporabimo tudi za kopalnico. Seveda jo je treba potem popolnoma preurediti. Stene morajo biti nad polovico prepleškane z oljnato barvo, parket se pa mora pokriti.

S kopalnico je pogosto v zvezi stranišče. Kjer ni stranišče na vodovod, moramo skrbeti vsaj za to, da je kolikor mogoče brez duha. Brez metlice, cunje in papirja ne sme biti nobeno stranišče.

K a š č a naj bo obrnjena proti severu in naj bo suha in zračna. Poleti denemo na okno okvir z gosto mrežo iz žice ali organtina, da ne morejo vanjo muhe in drug mrčes. Nadzorstvo nad kaščo mora imeti gospodinja sama, ki mora natančno vedeti, kaj je v njej, da lahko o pravem času nakupi potrebne stvari. Moka, ki jo hranimo v večjih skrinjah, mora biti suha, in jo je treba večkrat premešati do dna, da se ne zarede v njej močni molji in črvi. To velja tudi za vse večje zaloge zdroba, ričeta, riža itd.

V vsaki kašči mora biti dovolj polic, da lahko postavljamo nanje prazne lonce, kozarce za



V starih hišah, kjer ni kopalnic, si kopanje lahko uredimo tako, kakor nam kaže zgornja slika.



vkuhavanje sadja in razno kuhinjsko orodje in posodje, ki ga le po enkrat ali dvakrat na leto potrebujemo. Kjer je le prostor, si zabijemo tudi kljuke, na katere obešamo vrečice in zavitke. Če hočemo vloženo sadje, žolico, pastete in drugo obvarovati pred mišmi, jih denemo na desko, ki smo jo z vrvicami pritrdili pod strop.

**S h r a m b a z a s a d j e.** Temperatura v njej ne sme biti nikdar pod ničlo, zato je najbolje, če jo napravimo ob topli steni ali ob dimniku. Sadje se najlepše ohrani, če ga zložimo na velike, dolge police drugo poleg drugega tako, da se ne tišči. Vsaj po enkrat na teden ga moramo skrbno prebrati in vse količkaj nagnito odbrati in takoj porabiti.

**N a p o d s t r e š j u,** kjer sušimo perilo, mora biti vedno prepih, da se perilo hitreje suši. Dobro je, če se vrata na podstrešje zaklepajo.

## II. Gospodarski prostori

Ti prostori so navadno v prizemlju ali v podzemlju in imajo navadno poseben vhod.

Če je hodnik, po katerem se pride v gospodarske prostore, teman, vdenemo v zgornjo polovico vrat prosojne šipe. Stopnice, ki drže v zgornje stanovanjske prostore, morajo biti zaprte z vrati, da ne uhaja gori sopara, duh po jedeh, muhe, mraz in ropot.

**Z a k u h i n j o** je najbolj prikladen velik, svetel, zračen prostor. Glavna stvar v kuhinji je zadosti veliko ognjišče, ki dobro vleče. V bližini ognjišča morajo biti predmeti, ki se najbolj pogosto rabijo, kakor velnica, žlice, zajemalke, cedilce za juho, moka, sol in kuhinjska cunjja.

Pločevinasto posodo spravljamo na polico ali v omaro. Velika kuhinjska kredenca je za porcelan, ki ga rabimo vsak dan, za prstene posode in druge takšne reči. Masivna bukova miza, ki mora imeti vedno čisto pločo, naj stoji tako, da pridemo lahko z vseh strani do nje. Jedilno orodje (žlice, vilice, nože) shranjujemo v predalu te mize ali pa v enem izmed predalov kuhinjske kredence. Če ima miza spodaj še eno desko, devamo nanjo umazano kuhinjsko posodo. V vsaki kuhinji mora biti tudi dobra ura.

V kuhinji mora biti vedno dovolj tople in mrzle vode. Pri lijaku in okrog nje mora biti vedno vse snažno. Tla iz terazza, kamenitih pločic ali z oljnato barvo pleskana zelo olajšajo čiščenje.

Kuharica, ki ima smisel za red in snago, je veliko vredna. Če pa tega nima, naj ji ga izkuša vzbuditi gospodinja. Naravno je, da je na



kmetih, kjer hodijo vsi skozi kuhinjo, zelo težko imeti kuhinjo vedno v vzornem redu.

**J e d i l n a s h r a m b a** bi morala imeti vhod prav za prav iz veže, da ne uhajata vanjo sopara in vročina iz kuhinje. V shrambi mora biti vedno enakomerno toplo in dovolj zraka, da se nam jedila ne pokvarijo. Poleti denemo na okno okvir iz goste žice ali organtina. Omaro za led postavimo v najhladnejši kot. Na veliki polici imamo steklenice, različne posode in posodice, ki v njih shranjujemo razne kuhinjske potrebščine. Če je jedilna shramba dovolj velika, lahko postavimo vanjo tudi majhno mizo. V vsakem gospodinjstvu mora biti tehtnica, če je gospodinjstvo veliko, celo po več tehtnic. Tehtnice na vzmet so sicer bolj priročne, niso pa tako občutljive kakor tehtnice na prečko. Za tehtanje večjih količin pa je nujno potrebna decimalna tehtnica. Za zamaške, konce vrvic in drugo drobnarijo si določimo enega izmed predalov. Na znotranjo stran vrat jedilne shrambe obesimo lahko ključe od posameznih zaklenjenih prostorov. Na vsakem ključu naj bo pritrjena lepenka ali deščica z napisom, da se nam ključi ne zmešajo. Denar, računске knjige, papir in črnilo shranjujemo v predalu, ki se zaklepa, kuharske knjige pa imamo na polici.

**K l e t.** Če imamo na razpolago več prostorov, shranjujemo v enem krompir in druge sadeže (to je hram), v drugem pijače (kakor vino, pivo) v tretjem meso, vložena jajca, kumarice itd. Kdor ima večjo množino petroleja, naj ga hrani v posebnem prostoru, nikdar pa ne skupaj z jedili, ki se hitro navzamejo njegovega duha.

**P r a l n i c a** naj bo velik in svetel prostor, v katerega je napeljan vodovod. Tla pralnice morajo biti proti odtočni odprtini malo nagnjena, da se voda lahko odteka. Ob eni steni pralnice je po navadi vzidan kotel iz bakra ali železa za kuhanje perila. V pralnici mora biti nadalje velik čeber za namakanje perila, veliko korito, v katerem izpiramo perilo, in velika močna miza, na kateri namilimo perilo. Poleg tega potrebujemo še nekaj večjih in manjših posod. Posode za pranje so lahko iz lesa ali cinka; če so lesene, jih ododzunaj prepleskamo z oljnato barvo, da so bolj trpežne.





# III. Gospodinja in njeno delo

## 1. Gospodinja.

Poklic gospodinje je zelo težak, čeprav se njeno delo pogosto izgubi v samih malenkostih. Dostikrat sama niti ne dela, ampak delo samo nadzoruje, in vendar ni samo odgovorna, da je njeno gospodinjstvo vedno v redu in da se vsi domači dobro počutijo, ampak je njena dolžnost, da ustreza tudi zahtevam, ki jih stavlja na njen dom zunanji svet. Še večje in težje pa je delo gospodinje na kmetih. Gospodinja mora dajati dober zgled vsem, ki so v njenem varstvu in njej podrejeni. Če je ona sama pridna, redna, varčna, vestna in točna, se te kreposti nehote navzamejo tudi ostali. In če se gospodinja odkritosrčno zanima za razvedrila in težave svojih poslov, vzbudi v njih zaupanje, in v težkih trenutkih se bodo radi zatekali k njej po dober svet in tolažbo.

Vsaka gospodinja naj si izkuša pridobiti vse te lastnosti. Če ima dovolj trdne volje in poguma, veselja, in ljubezni, se ji to sčasoma gotovo posreči, in vzljubila bo svoj poklic in ga cenila nad vse druge.

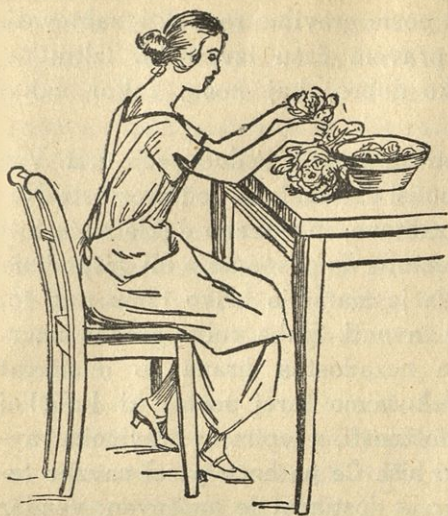
## 2. Delo gospodinje.

»Rana ura zlata ura« pravi že star pregovor, ki velja še prav posebno za gospodinjo. Zjutraj gre vsako delo najbolj izpod rok. Kdor je zdrav in krepak, naj se ne boji zgodaj vstajati. Če je gospodinja zjutraj prva na nogah, se delo v hiši in zunaj nje veliko bolj v redu in gladko odseda. Zlasti na kmetih, kjer je ravno zgodaj zjutraj toliko važnega opravka, mora biti gospodinja vedno poleg, če naj ima delo trajen uspeh.

**Red, snaga in čistota.** Brez teh lastnosti si nobenega urejenega gospodinjstva niti misliti ne moremo. Vse te lastnosti mora imeti prava gospodinja najprej sama. Če hodi sama okrog zanemarena, s strganimi čevlji, z zamazanim predpasnikom in z nepočesanimi lasmi, kako naj potem zahteva in pričakuje od svojih poslov, da bodo ti drugačni. Seveda mora gospodinja pogosto tudi sama prijeti za delo, pri katerem se človek zamaže; toda znake takega dela mora čimprej odpraviti.

**Točnost** je povsod nujno potrebna, prav posebno pa pri jedi na kmetih. Če se zakesni zajtrk uslužbencev, ki naj bi odkazali delo delavcem, samo za 15 minut, pomeni ta zakesnitev pri 20 delavcih 5 ur izgubljenega dela. Prav tako je s kosilom. Opoldanski odmor ni določen samo za kosilo, ampak tudi za odpočitek. Če je kosilo točno,





Napačna drža telesa pri kuhinjskem delu. Sedež prenizek, roke se hitro utrudijo.



Udoben stol s premakljivim sedežem za kuhinjo.

se lahko vsi, ki pridejo opoldne trudni in izmučeni domov, po jedi malo oddahnejo, preden gredo zopet na delo. Nič mučnejšega pa ni, kakor če morajo ljudje zaradi netočnosti gospodinje še pri jedi hiteti.

**V a r č n o s t.** Gospodinja na kmetih mora prav tako kakor gospodinja v mestu paziti na vsak dinar in vse natančno preračunati in preudariti. Gospodinja v mestu dobi vsak mesec določeno vsoto, da nakupi potrebne življenjske potrebščine. Gospodinja na kmetih pa mora prodajati razne pridelke, kakor mleko, maslo, jajca in druge reči, da dobi denar, s katerim kupuje ostale življenjske potrebščine, ki jih nima doma. Vsaka gospodinja bi torej morala imeti tudi nekoliko trgovskega duha. Če zna pridobiti za svoje pridelke dobre in stalne kupce, lahko s tem znatno pomaga k blaginji hiše, na kar je lahko vsaka gospodinja ponosna.

Varčnost se pa seveda ne sme nikdar izprevreči v skopost. Nobena reč se tako ne maščuje kakor skopo gospodinjstvo. Kdor dela, mora dobiti tudi pošteno hrano. Če je hrana še tako preprosta, tečna mora biti, okusno pripravljena in obilna. Hrana ni samo za to, da si z njo utešimo lakoto, ampak naj bo človeku tudi v užitek. Največje priznanje za gospodinjno je — prazna skleda in zadovoljni obrazi ljudi po kosilu.



**Praktičnost.** »To je res praktična gospodinja!« hvalijo večkrat ljudje to ali drugo žensko. Kaj pa se prav za prav pravi »praktična«? Če zna vsako stvar porabiti, vsako delo prav zagrabiti, čas ekonomično izrabiti, delo med posle pravilno razdeliti, zahtevati, da se vsako delo natančno in o pravem času izvrši itd. Izkratka, praktična gospodinja ve prav tako dobro, kaj hoče, kakor zakaj kakšno stvar hoče.

**Služinčad.** S posli je zlasti na kmetih vedno večji križ. Vse sili v mesto in v podjetja, kjer je boljši zaslužek in več prostosti. Neporočeni posli imajo vedno večje zahteve, in nobeno dekle noče biti več za deklo. Ljubezni, skrbi in zvestobe do gospodarja ali gospodinje ne pozna skoraj nihče več. Seveda je marsikje krivo temu tudi to, ker ne zna gospodinja s posli prav ravnati. Slaba volja, preveč zmerjanja, prenaporno delo, slaba in nezadostna hrana so dostikrat vzrok, da odpove posel službo. Izkušajmo torej posla, ki količkaj vestno in marljivo izvršuje svoje dolžnosti, z lepim in pravičnim ravnanjem obdržati čim dalje časa pri hiši. Če pa hoče posel navzlic temu proč, ga vprašajmo, zakaj, ker je dostikrat le naščuvan; vendar ga pa s prošnjami, obljubami in prigovarjanjem ne zadržujmo preveč, ker takšen uspeh ni nikdar trajen.

Za delo na kmetih so najbolj pripravne hčere poštenih in pridnih kmetov, ki hodijo delat sovaščanom; te izkušajmo pridobiti in izučiti.

Gospodinja mora sprejeti novo deklo prijazno, vendar ne predomače, in ji odkazati delo. Sama naj ji razkaže vse prostore v hiši in ji izroči v varstvo vse reči, na katere bo morala paziti. Dobro je, če ji gospodinja izroči zaznamek teh reči, sama pa obdrži prepis tega zaznamka. Posebno prve dni jo mora pri delu nadzorovati, ji vedno iznova dajati navodila in strogo paziti na to, da je vsako delo dobro in natančno napravljeno. V začetku, ko je deklet še polno ognja in navdušenja, se najhitreje vsemu priuči.

Če se kdaj pripeti, da ima dekleta preveč dela, ji mora gospodinja tudi sama malo pomagati. S tem prav nič ne izgubi na ugledu, ampak pokaže poslu, da zna tudi sama delati, kar sicer samo nadzira. Da bodo posli točno vstajali, postavimo v poselsko sobo budilko; zdaj-pazdaj se mora gospodinja tudi sama prepričati, ali so zjutraj vsi o pravem času pri svojem delu.

Za vsakdanje delo je najprikladnejša in najcenejša obleka iz pralnega blaga in bel predpasnik. S predpasniki ne smemo preveč skopariti, če nam je kaj do snage.

Gospodinja naj navaja posle k dobremu in pazi naj, s kom občujejo. Nikakor pa ne sme trpeti, da ji ugovarjajo, se lažejo ali prena-



šajo pošte. Opravljanje in nezaupanje sta rodila že marsikatero zlo. Za poneverbo ne sme dati priložnosti, zato mora vse stvari (tudi pisma), ki ne smejo priti poslom v roke, vedno zaklepati. Če je le mogoče, dajmo poslom, zlasti služkinjam, takšno hrano, kakršno imamo sami. To je namreč najboljši pomoček zoper sladkosnednost.

Ne da bi postala preveč domača, se lahko gospodinja zanima za zadeve svojih poslov in za njih rodbino, da si s tem pridobi zaupanje. Poslom moramo dati dovolj prostega časa, da si lahko uredi svoje stvari. Privoščiti jim moramo nedeljo in jim tudi sicer dovoliti sem-patja kakšno zabavo ali razvedrilo. Paziti je treba dalje, da se vsak dan dobro naspe (7—9 ur). Navajati jih moramo tudi k varčevanju; ob primerni priložnosti (božič, velika noč) jim podarimo na primer hranilno knjižico, ki se glasi na njih ime in na katero smo vložili prvo vlogo.

**Nedeljski počitek.** Šest dni naj človek dela, sedmi dan pa počiva! Žal zlasti na večjem posestvu celo ob največjih praznikih ne more vse delo počivati; toda preudarna gospodinja lahko na tak dan delo v marsičem olajša in tako uravna, da ostane vendarle nekaj prostega časa.

Vsaj nekoliko ur počitka in miru mora imeti ob nedeljah in praznikih prav vsak član hiše, da lahko počne, kar se mu zljubi.

**Bolniška postrežba.** Kdor ima dobro srce za svojega bližnjega, bo tudi vedno rad pomagal onemoglim, bolnim in tistim, ki so pomoči potrebni. In zopet je poklicana predvsem gospodinja, da pomaga. S prijazno in dobrosrčno besedo si hitro utre pot do srca takega reveža in spozna, česa potrebuje. Z domačim zdravilom ali z dobro jedjo, včasih celo samo z nasvetom in tolažbo dela dostikrat čudeže. Za stare, onemogle reveže bo vedno dobila kakšno skodelico vroče juhe, in tako lahko postane z majhnimi sredstvi velika dobrotnica. Srečna tista, ki lahko in z veseljem deli dobrote!

**Gospodinja krona rodbine.** Še vedno nismo našeli vseh dolžnosti gospodinje. Čeprav je njeno področje tako veliko, samo z materialnimi stvarmi življenja njena naloga še ni izčrpana; kakor žena in mati ima še polno drugih dolžnosti.

Zakonska sreča je zgrajena na prisrčni, s spoštovanjem združeni ljubezni, vzajemnem zaupanju, odkritosrčnosti in iskrenosti. Mož in žena morata biti eno na poti, po kateri korakata za skupnim smotrom. Mož, ki je močnejši, mora pritegniti ženo k sebi in ne sme misliti, da ni sposobna, da bi se zanimala za njegovo delo in uspehe ter celo za njegove skrbi. Zato ji mora tudi vse zaupati in se z njo o vsem pogovoriti. Zvesta žena ne bo stokala in tožila, kadar je treba premagati težke čase, ampak se bo vdala v usodo in bo moža, ko-



še, če je to njena prva služba in ima še malo znanja in izkušenj; zato potrebuje prizanesljivosti in dobrega vodstva.

Pa tudi vam, ki ste v oporo gospodinja, naj izpregovorim nekaj materinskih besedi. Ne hodite v službo prej, preden se niste naučile vsaj malo gospodinjiti! Položaj takih mladih deklet je dostikrat prav zato tako težak, ker tedaj, ko nastopajo službo, pogumno zatrjujejo, da znajo vse, kmalu pa se izkaže, da se morajo vsega šele učiti. Vsaka namestnica gospodinje na kmetih bi se morala, preden prevzame samostojno službo, učiti vsaj eno do dve leti pri dobri gospodinja na večjem posestvu. Poleg vseh panog hišnega dela bi morala tudi nekaj razumeti o vrtnarstvu, o reji perutnine, o molži itd., da lahko povsod prime za delo, kjer je treba. Vsaka gospodinja ima gospodinjstvo urejeno na svoj način in nerada kaj izpreminja. Mlado dekle se mora za vse zanimati, izkušati mora gospodinja v vsem ustreči in vestno izpolnjevati njene želje, ne da bi ji kdaj ugovarjala ali pa hotela kaj bolj vedeti od nje.

Namestnica gospodinje mora nadalje skrbeti tudi za ugled rodbine, pri kateri služi. Proti ostalim uslužbencem in poslom mora biti ljubezniva in prijazna, nikdar pa ne preveč domača. Velikokrat se je že pokvarilo dobro razmerje med gospodinja in njeno namestnico prav zato, ker se ta ni mogla premagati, da bi se s posli ne razgovarjala o članih rodbine, poslušala brez ugovora njih čenče, prikrivala razne stvari in se vtikala v reči, ki ji niso nič mar. Kadar je tako, postane položaj takšnega dekleta nevzdržen. Zato naj si vsaka prava namestnica gospodinje izkuša s pravilnim ravnanjem in sposobnostjo pridobiti zaupanje rodbine ter s tem sebi zadovoljnost v poklicu in prijeten dom.





še, če je to njena prva služba in ima še malo znanja in izkušenj; zato potrebuje prizanesljivosti in dobrega vodstva.

Pa tudi vam, ki ste v oporo gospodinja, naj izpregovorim nekaj materinskih besedi. Ne hodite v službo prej, preden se niste naučile vsaj malo gospodinjiti! Položaj takih mladih deklet je dostikrat prav zato tako težak, ker tedaj, ko nastopajo službo, pogumno zatrjujejo, da znajo vse, kmalu pa se izkaže, da se morajo vsega šele učiti. Vsaka namestnica gospodinje na kmetih bi se morala, preden prevzame samostojno službo, učiti vsaj eno do dve leti pri dobri gospodinja na večjem posestvu. Poleg vseh panog hišnega dela bi morala tudi nekaj razumeti o vrtnarstvu, o reji perutnine, o molži itd., da lahko povsod prime za delo, kjer je treba. Vsaka gospodinja ima gospodinjstvo urejeno na svoj način in nerada kaj izpreminja. Mlado dekle se mora za vse zanimati, izkušati mora gospodinja v vsem ustreči in vestno izpolnjevati njene želje, ne da bi ji kdaj ugovarjala ali pa hotela kaj bolje vedeti od nje.

Namestnica gospodinje mora nadalje skrbeti tudi za ugled rodbine, pri kateri služi. Proti ostalim uslužbencem in poslom mora biti ljubezniva in prijazna, nikdar pa ne preveč domača. Velikokrat se je že pokvarilo dobro razmerje med gospodinja in njeno namestnico prav zato, ker se ta ni mogla premagati, da bi se s posli ne razgovarjala o članih rodbine, poslušala brez ugovora njih čenče, prikri-vala razne stvari in se vtikala v reči, ki ji niso nič mar. Kadar je tako, postane položaj takšnega dekleta nevzdržen. Zato naj si vsaka prava namestnica gospodinje izkuša s pravilnim ravnanjem in sposobnostjo pridobiti zaupanje rodbine ter s tem sebi zadovoljnost v poklicu in prijeten dom.





# IV. Čiščenje

## 1. Pospravljanje.

Prve ure dneva so v hiši namenjene pospravljanju. To delo naj gosposinja enakomerno razdeli med posle.

Čiščenje stopnic, veže, hodnikov in prednjih sob naj bo zjutraj prvo delo, ki ga opravijo po navadi kuhinjske dekle. Hiša in nje okolica mora biti že zgodaj zjutraj lepo pospravljena in očiščena. Preproge na stopnicah je treba vsak dan izkrtačiti in jih semtertja na planem izteptati. Predpražniki, železni, leseni in slamnati, morajo biti vedno čisti.

Kaj potrebujemo pri pospravljanju sobe. Krtače, otepalo in pregrinjala za opravo, ki je prevlečena z blagom, metlico za preproge, omelo, dve ročni omelci, eno z daljšim, drugo s krajšim ročajem, metlo ali omelo, več cunj, čebliček za pomivanje tal, cunje za prah in čopič za opravo in razno drobnarijo.

Omel iz žime ne smemo nikdar postavljati z žimo navzdol, da se žima ne viha in ne mečka. Čebliček in cunje moramo vsak dan dobro izprati, omela in drugo pa vsaj po enkrat na teden očistiti.

Kako pospravljamo sobe. Najpoprej odpremo vsa okna, da pride v sobo dober zrak; to naredimo poleti in pozimi, tudi če gori v peči. Čim več kisika je v sobi, tem laže dihajo pljuča. Nato pričnemo pospravljati. Najprej iztrepamo odeje in zavese in jih zložimo, potem izkrtačimo in pokrijemo pohištvo, prevlečeno z blagom, nakar porinemo vso opravo kolikor mogoče skupaj, da dobimo čim več prostora; stole postavimo v sosedno sobo. Zdaj pa pometemo



Kako se ubijamo, če imamo nepraktično pohištvo.



najprej prah izpod omar, nato pa vso sobo v smeri proti vratom, kjer zmetemo smeti na smetiščnico. Pobarvana tla pobrišemo po dvakrat ali trikrat na teden z vlažno cunjo, povoščena tla, parkete in linolej pa najprej pometemo, potem pa izdrsamo s krtačo in z voljno, če mogoče, volneno cunjo. Na vsako toliko časa je treba tla nanovo namazati z voščilom.

Nato postavimo stole in drugo opravo zopet nazaj. Pri tem moramo paziti, da s stoli ne zadevamo ob zid, da niso prti postrani, da je vsaka stvar, kjer mora biti. Prah začnemo brisati z mehko cunjo šele čez pol ure, ko se je že ulegel, in sicer prav povsod, tudi na

okenskih okvirih, vratih, slikah, pečeh, svetilkah, pisalnem orodju in povsod.

Jed nam tekne samo v urejenem prostoru, zato mora biti jedilnica že za zajtrk lepo pospravljena.

Na kaj moramo paziti v spalnica h. Preden gremo iz spalnice, odpremo okna, odgrnemo postelje, da pride zrak do njih in da se dobro prezračijo. Šele po zajtrku posteljemo postelje. Vzmetnice moramo dobro potresti, žimnice vsaj vsak teden po enkrat obrniti, odeje iztrepati in pregrinjala na zidu iztepti. Posebno dobro moramo očistiti umivalnike in umivalno posodje. V ta namen imamo različne cunje in metlico za nočno posodo. Tudi vrče in čebličke za vodo je treba vsak dan dobro izplakniti in posušiti.

Kako čistimo spalnice in ostale sobe po enkrat na teden. Opravo, ki je prevlečena z blagom, odmaknemo, če ni pretežka, od stene, jo iztepemo, izkrtačimo in pokrijemo; podboje vrat, karnise, slike, ki vise visoko, ometemo z omelom na prav dolgem ročaju, poberemo z njim tudi pajčevine po kotih in stropu, pometemo dobro tla, pobrišemo z vlažno cunjo vrata, peči, omare po vrhu, iztepemo zunaj preproge, če niso prevelike, in pomijemo okna, če so že potrebna. Umivalno posodje, zlasti čebličke, vrče in nočne posode umijemo z milom in izplaknemo z vročo vodo. Umazanijo, ki ostane na robovih, oddrgnemo s plovcem.

Kako si podaljšamo omelo.





K a k o p o m i v a m o o k n a. Za pomivanje oken, zlasti če so visoka, je najbolj pripravna lestev; na okvire ne smemo stopati. Najpoprej pobrišemo prah z okvirov in jih umijemo. Šipe lahko snažimo na več načinov. Lepo jih lahko očistimo z vlažnim časopisnim papirjem in nato še s suhim. Po navadi jih umivamo z mlačno vodo, v katero smo kanili nekoliko špirita, in z voljno cunjo ali gobo; nazadnje jih izdrgnemo še s suho cunjo, dokler se lepo ne svetijo. Lepe so šipe tudi, če jih osnažimo s sidolom. Nikdar pa ne smemo pomivati šip, kadar sije nanje solnce, ker postanejo slepe. Tudi kadar gre dež, nima pomivanje šip prav nobenega smisla.

Z r c a l a i n š i p e p r i s l i k a h snažimo z dobro ožeto gobo, da ne pride voda za okvir, nakar jih izdrgnemo s suho, mehko cunjo. Steklo postane še bolj čisto, če kanemo v vodo nekoliko kapljic špirita.

K a r a f e snažimo z mešanico iz jajčnih lupin, koščkov sirovega krompirja, soli in nekoliko tople vode. Ko smo napolnili karafo s to mešanico, jo dobro stresamo, izplaknemo s čisto, toplo vodo in jo potem poveznemo, da se odteče. Usedlino, ki se prav rada napravi v vazah, odpravimo s solno kislino, nakar izplaknemo vazo še z vročo vodo.

K a k o č i s t i m o k r t a č e. Krtače izperemo v vodi, kateri smo primešali nekoliko sode, ali pa v mešanici iz enega dela salmiakovega špirita in osmih delov vode. Izplakujemo jih v čisti vodi.

K a k o č i s t i m o g o b e. Nove gobe omehčamo v mleku in jih večkrat stisnemo, da gredo iz njih drobni kamenčki in pesek. Gobe, ki zaradi mila in maščobe ne vpijajo več vode, denemo za pol dne v razredčeno solno kislino ali pa v vodo, pomešano s kisom, jih večkrat ožmemo in potem izplaknemo v čisti, mrzli vodi.

N a k a j m o r a m o p a z i t i, k o p o s p r a v l j a m o k u h i n j o. Da je kuhinja v redu in pospravljena, je zlasti na kmetih, kjer se suče v njej toliko ljudi, treba veliko dela in truda. Zvečer, preden se odpravimo spat, mora biti v kuhinji vedno vse pospravljeno. Zjutraj pa jo najprej pometemo in pobrišemo prah. Vse to mora biti narejeno, preden se začne pripravljati zajtrk.

K a k o p o m i v a m o p o s o d o. Umazana posoda se ne sme nabirati, ampak jo moramo po vsaki jedi sproti pomiti. Preden se lotimo pomivanja, uredimo posodo in pobereмо ostanke jedi iz nje. Srebrnino, nože in vilice, in pa kozarce pomivamo vsako zase. Nože moramo umivati tako, da ne pride voda v ročaj. Kozarce umivamo v čisti vroči vodi in jih takoj, dokler so še topli, do suhega obrišemo, ker se potem veliko lepše svetijo. Posodo pomivamo v vroči vodi s sodo in milom, ki vso maščobo razkrojita, in jo izplaknemo v čisti



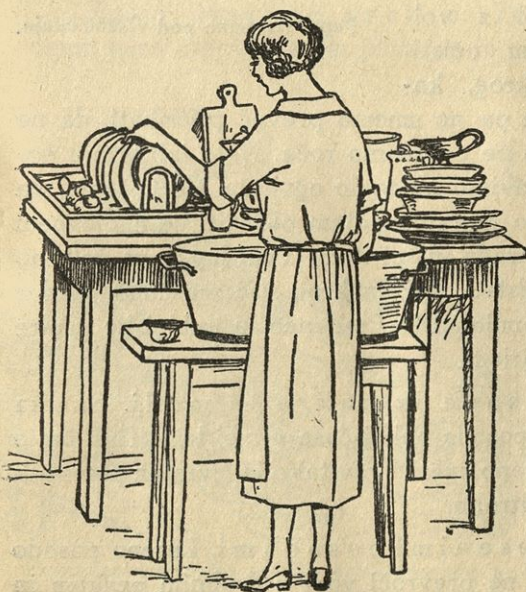
vodi. Najprej umijemo belo posodo. Emajlirano posodo snažimo z drobnim peskom, nikdar pa ne z nožem, ker bi s tem ranili in okrušili glazuro. V posode, katerih so se prijeli ostanki jedi, nalijemo vode in jih postavimo na ognjišče, da se odmočijo. Železno in pločevinasto posodo osnažimo z drobnim peskom, jo obrišemo s cunjo in postavimo za nekaj časa na toplo ognjišče. Kuhinjske nože vzamemo takoj, ko smo jih umili, iz vode, da ne postanejo topi in sivi. Ko smo vse pomili, osnažimo skledo za pomivanje in jo posušimo. Nazadnje



Kako ne smemo pomivati posode.

očistimo še ognjišče, lijak, vodovod, mize, stolčke in drugo, napolnimo kotliček z vodo in nazadnje še pometemo oziroma pomijemo tla v kuhinji. Pridna in snažna kuharica si bo oprala tudi pomivalko in

kuhinjske cunje, da so za drugi dan zopet čiste.



Kako pravilno pomivamo posodo.

Čiščenje in snaženje ognjišča vzame precej časa. Najpoprej pobereemo pepel in osnažimo s časopisnim papirjem pečice. Pločo ognjišča osnažimo takole: z nožem odstržemo ostanke jedi, potresemo na pločo peska, izdrgnemo z vročo vodo in krtačo, pločo pomijemo in jo posušimo. Svetle, gladke dele ploče in rob potresemo s suhim peskom in izdrgnemo s časopisom v krogih, pometemo pesek in izdrsamo tiste dele ploče še z raska-



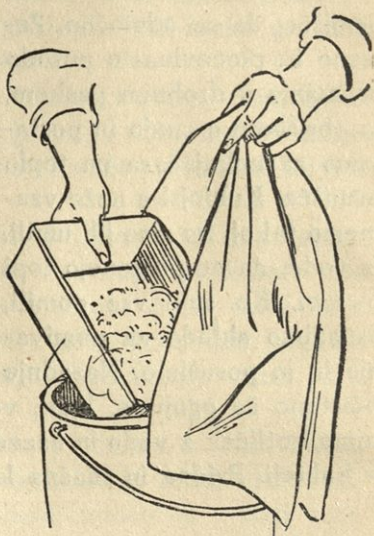
vim papirjem. Železne dele ognjišča, ki se ne svetijo, počrnimo z grafitom. Prednji del kotlička, ročaje in drugo, kar je iz medi ali niklja, obrišemo vsak dan z mehko cunjo, po enkrat ali dvakrat na teden pa osnažimo s sidolom. Slepice ali emajlirane pločice pri ognjišču in okoli njea umijemo z vročo vodo in jih izbrisemo s suho cunjo. Ognjišče, ki se snaži na ta način, bo ponos vsake gospodinje.

Posodo od zajtrka pomijemo takoj, ker se sicer do opoldneva prestavlja po kuhinji. Ostanki sladkorja in kave se tudi primejo posode, in pomivanje je potem bolj zamudno. Čim bolj vroča je voda, tem bolj se bo posoda svetila. Za pomivanje te posode potrebujemo cunjo, krtačko za ročke, cilindrično krtačko in malo mila za zunanje dno posode. Žličke in kozarce izplaknemo, posušimo in dobro izbrisemo.

Čiščenje posod iz pločevine. Vsako toliko časa moramo vso posodo iz pločevine osnažiti z drobnim, belim peskom v močnem lugu iz sode in mila, izplakniti v vroči vodi in izbrisati z volneno krpo. Kos za kosom očistimo po dolgem ali pa naokrog, kakršna je pač oblika; pri tem pa ne smemo preveč pritiskati, da ne napravimo udrtin ali da celo ne odlomimo roča. Nato izbrisemo posodo s suho cunjo in jo postavimo na toplo ognjišče. Če hočemo, da se bo taka posoda svetila, jo moramo potem osnažiti še s plovcem in kisom ali pa z nastrgano kredo in špiritom. Tudi lug je za železno posodo izvrstno čistilno sredstvo, ker razkroji vso maščobo. Kadar tako vse dobro osnažimo, pomijemo še kredenco in kuhinjske omare in jih obložimo z novim papirjem.

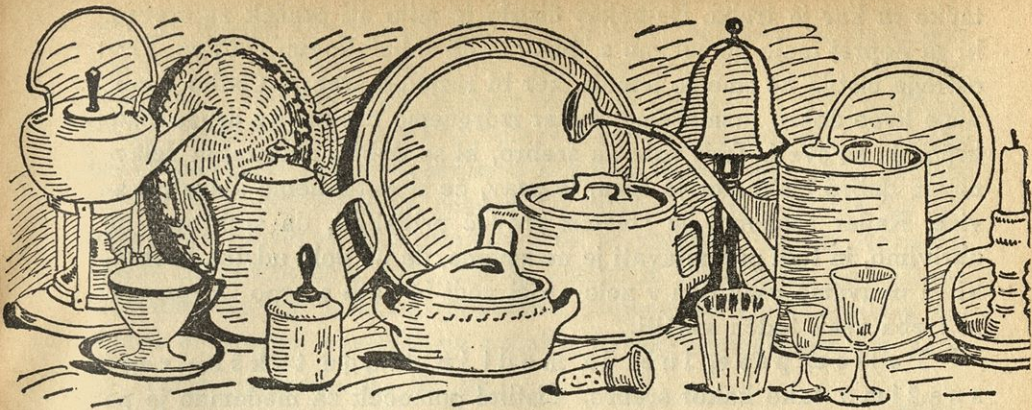
Kako snažimo posode iz bakra in medi. Siratka je imenitno čistilo, zlasti če posoda nekaj časa v njej leži. Tudi če jo očistimo s kisom in soljo, se lepo sveti. Prav tako je izvrsten pomoček za čiščenje medi in bakra vitrolin.

Kako ravnamo z lesenimi posodami. Leseno posodo očistimo, če jo izdrgnemo v ne prevroči vodi z drobnim peskom in milom in jo posušimo na solncu, da postane lepo bela. Soda napravi



Pepel stresamo pod vlažno cunjo.





Različno pripravno gospodinjsko posodje in orodje.

les siv, temeljna kreda in ugašeno apno pa vzameta lesu vso maščobo in preprečujeta čiščenje, samo roke trpe pri apnu.

Kako snažimo nože. Marsikje že imajo za čiščenje nožev posebno pripravo. Večje priprave so boljše od manjših, ker so veliko bolj trdne. Kadar snažimo, moramo paziti, da je rezilo noža obrnjeno vedno navzgor, ko ga vtaknemo med gumaste valje. Nože očistimo lepo tudi s smirkovim prahom in z zamaškom, ki ga pomakamo v špirit. To velja tudi za jeklene vilice. Razume se, da je treba potem vse ročaje, rezila in roglje dobro obrisati s čisto krpo.

Kako čistimo srebro. Preden začnemo snažiti, pregrnemo mizo s povoščenim platnom in si pripravimo cunjce, čistilo, kr-



Praktično kuhinjsko orodje, kakor posoda za mešanje, stiskalnica za sok, krtača za steklenice, odpiráč za konzerve, priprava za čiščenje nožev, nož za rezance, stroj za sekljanje mesa.



tačke in kar je treba. Najboljše čistilo je milo ali prašek za srebro, ki ga poprej malo pomočimo s špiritom ali salmiakovim cvetom. Prestreža čistila ne smemo jemati, ker bi razjedlo srebro. Čistilo z volneno krpo dobro razmažemo, nakar izdrgnemo predmet z drugo čisto krpo, da se sveti. Tudi vata za srebro, ki se dobi v zlatarskih delavnicah, dobro čisti. Ker je črna, je prav, če si nataknemo stare rokavice. Kadar snažimo, ne smemo preveč pritiskati, da srebrnine ne ukrivimo, in tudi premetavati je ne smemo, da ne dobi udrtin. Srebra, ki ga umivamo vsak dan v zelo vroči vodi in nato s krpo izdrgnemo, ni treba vsak teden snažiti.

Palice, pipe, luči iz medi in druge takšne reči snažimo tako kakor srebro. Čistilni pomoček za medenino je pa geolin, sirolin ali sidol.

Nikelj najprej dobro umijemo z vročo vodo, milom in s krpico. Potem ga najpoprej s čisto krpo, nato pa še s srnjo kožo dobro izdrgnemo, da se sveti.

## 2. Splošno čiščenje.

V vsakem gospodinjstvu je nujno potrebno, da se vsaj po dvakrat na leto, spomladi in jeseni, vse korenito počisti in da se izločijo stari nerabni predmeti. Tedaj ne pregledamo samo hiše, ampak tudi hleve in druga gospodarska poslopja; izvršimo manjša popravila, preuredimo, kar je potrebno, in spravimo stvari, ki jih v tisti letni dobi ne bomo potrebovali.

Podstrešje. S čiščenjem in pospravljanjem pričnemo na podstrešju. Prostor, kjer sušimo perilo, dobro pometemo, pobrišemo prah in pobereemo z omelom pajčevine, pomijemo tla, operemo vrvi in umijemo okna. Vse omare, skrinje in zaboje pregledamo ter pomečemo proč vso nepotrebno navlako, ki se je med letom nabrala.

Vkašči pregledamo vse vreče in predale. Kar manjka, izpopolnimo, vkuhano sadje, prekajeno meso in drugo pa popišemo, da ga o pravem času porabimo.

Sobe. S snaženjem sob pričnemo pri najbolj oddaljeni sobi. Vso drobnarijo (vaze, nastavke in drugo) umijemo, zložimo v košare, pokrijemo in denemo v sosedni prostor. Slike in ogledala snamemo s sten in izbrišemo, z blagom prevlečeno pohištvo in preproge iztepemo, umazane pralne gardine in zavese snamemo, na planem iztrepamo in denemo med umazano perilo. Volnene zavese iztepemo in izkrtačimo, palice (karnise) od gardin in zaves pa očistimo. Nato odpremo vsa okna na stežaj, odmaknemo opravo od sten in ometemo najprej stene, potem pa še tla. Nato umijemo vrata in okenske okvire z navadno ali s krompirjevo vodo (nikdar pa ne z močno mil-



nico ali lučom) in očistimo šipe. Za polirano pohištvo si naredimo mešanico iz po enega dela vode, špirita in lanenega olja. To vtremo v opravo z volneno krpo, in sicer tako, da drgnemo z roko vedno v krogu. Nazadnje izdrgnemo še opravo s suho volneno cunjo. Z oljnato barvo pleskano pohištvo umijemo s krompirjevo vodo ali z mlačno milnico in ga izbršemo do suhega. Če ostane še kaj madežev, jih odpravimo s plovcem, toda previdno, da ne načnemo barve. Navadna lesena tla pomijemo z vodo, milom, krtačo in cunjo; vodo po večkrat menjamo. Kar je potrebno popravila, popravimo. Ob jesenskem čiščenju ne smemo pozabiti na pečarja, ki mora pregledati vse peči.

Večje preproge, ki jih ne moremo iztepavati vsak teden, čistijo marsikje s posebno krtačo, ki pobere ves prah. Vendar je pa treba tudi te preproge včasih iztepti. Še veliko bolj praktični pa so električni srkači za prah, ki vsrkajo do 90% prahu. Z njimi se lahko in hitro osnažijo ne samo preproge, ampak tudi prevlečena oprava, zavese, gardine, tla, stene, vrata in drugo. Največja vrednost teh priprav pa je, da oprava pri takem snaženju prav nič ne trpi.

Parketna tla izdrsame najpoprej z železnimi oblanci, jih pometemo, namažemo z voščilom in izdrgnemo s krtačo za parkete v smeri deščic; čez 1—2 uri jih izdrgnemo še enkrat s krtačo, da se parketi lepše svetijo.

Z oljnato barvo pleskana tla ali tla, ki so pregrnjena z linolejem, očistimo s terpentinom ali pa pomijemo z vročo milnico. Nato jih namažemo z voskom in očistimo kakor parkete.

Kako prepleskamo tla z barvo in lakom. Tla, ki jih nameravamo prepleskati, 1 do 2 dni poprej dobro pomijemo, da se do takrat popolnoma posuše. Barvo namažemo potem enakomerno in nalahko v smeri rasti z mehkim čopičem. Močno izhojena mesta



Iztepanje oprave. Vlažna cunja varuje opravo in pobira prah.



namažemo že prej ta dan z isto barvo. Ko se barva čisto posuši, za kar je treba najmanj 36 ur, prepleskamo tla na podoben način z lakom. Barvo in lak si sicer lahko tudi sami pripravimo, vendar je bolje, če oboje kupimo v trgovini. Če postane lak med pleskanjem pregost, mu prilijemo terpentina. Lak se posuši v 12 urah. Preden začnemo uporabljati prostor, ki smo ga prepleskali, umijemo nekolikokrat tla z mrzlo vodo. Čopiče moramo takoj, ko smo delo dokončali, očistiti s terpentinom, umiti s črnim mazljivim milom v to p l i, ne prevroči vodi, izplakniti in obesiti, da se posuše. Barvo, ki nam še ostane, spravimo v ozko posodo, da se na vrhu ne napravi mrena.

Špranje v tleh zadelamo, preden pričnemo pleskati, s steklarskim kitom.

**Beljenje gospodinjskih prostorov.** Kuhinjo, jedilno shrambo, pralnico in klet najlepše prenovimo, če jih prebelimo. Preden začne zidar s svojim delom, znosimo vse stvari ven in potresemo tla na debelo s peskom ali žaganjem ali jih pa pregrnemo s starimi preprogami in cunjami, da jih obvarujemo pred apnom, ki ga sicer le težko spravimo iz tal. Če so stene hudo umazane in zakajene, jih, potem, ko smo zamazali vse luknje in razpoke, umijemo z milnico iz mazljivega mila, da se apno, s katerim dvakrat belimo, bolje prime zidu. V drugo apneno vodo denemo mleka, soli in galuna. Mleko da lepo belo barvo, sol naredi, da barva ne potemni, galun pa je dober pomoček zoper mrčes. Neprijetni duh po apnu, ki ostane sicer nekaj dni v prebeljenem prostoru, odpravimo, če zažgemo malo brinja ali smodnika. Čopič od apna dobro izperemo, posušimo in spravimo. Lise od apna, ki še ostanejo na tleh, izdrgnemo s slamo ali z oblanjem, še preden pomijemo tla.

### **Nekaj nasvetov, kako ravnajmo s hišno opravo.**

Lesene predmete, ki so na dvorišču ali vrtu ali v vlažnih prostorih (posode za pranje), prepleskamo z oljnato barvo, da so bolj trpežni. Pri drogovih za perilo in pri vrtnih mizah in klopeh namažemo konce, ki pridejo v zemljo, s karbolinejem.

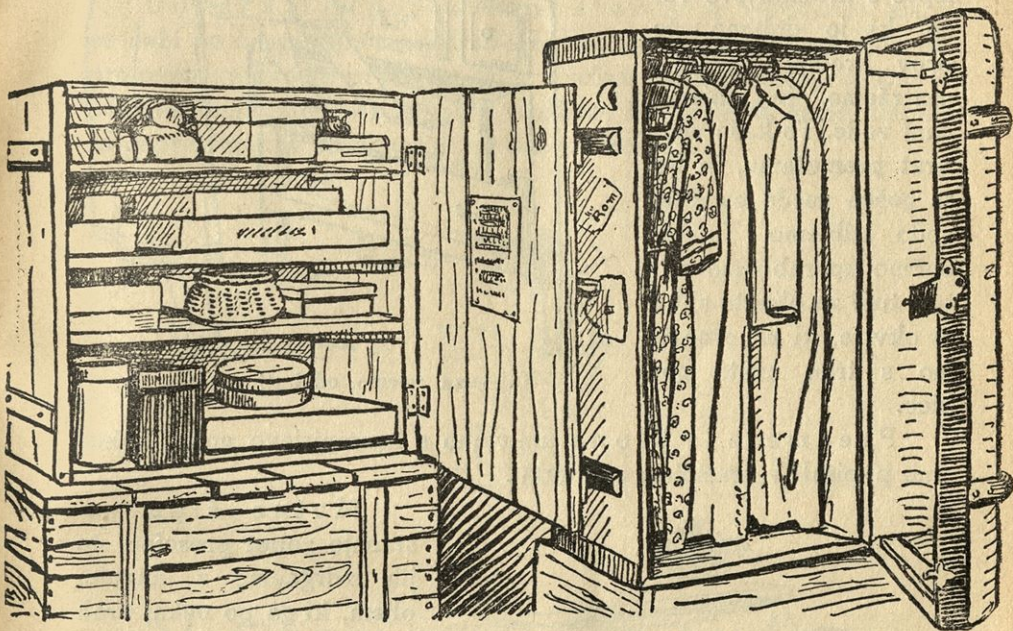
Kako napravimo preproge zopet kakor nove. Ko preproge iztepemo in izkrtačimo, jih izdrgnemo s kislim zeljem ali z že rabljenimi vlažnimi čajnimi listki ali jih pa odrgnemo s krpo, ki smo jo namočili v razredčeni salmiakovi raztopini. Pozimi iztepemo preproge najlepše na snegu, najpoprej s prave, potem pa še z narobne strani, jih izkrtačimo in zvijemo.

Pristne orientalske preproge očistimo z raztopino, ki jo pripravimo takole: majhen košček žolčnega mila skuhamo



v 2 litrih mehke vode in dodamo, ko se milo razpusti, štiri žlice salmiakovega cveta. Ko smo preprogo dobro iztepli in izkrtačili, jo izkrtačimo (najprej svetlejša mesta) še s krtačo, ki jo pomakamo v omenjeno mrzlo raztopino. Nato pobereмо s čisto gobo, ki smo jo namočili v mrzli vodi, s preproge pene od mila in jo izbrisemo s platnenimi krpami do suhega.

Povoščeno platno in namizni linolej pobrišemo z mlekom, pa se zopet svetita.



Omara, narejena iz zaboja in iz kovčega, kamor spravljamo na podstrešju stvari, ki jih samo včasih potrebujemo.

Nova oprava postane rada motna in dobi majhne prašne in mastne madeže. Vsi ti madeži se kaj hitro očistijo s krpico, ki jo pomakamo v terpentinsvo olje, nakar jih je treba dobro izdrgniti. Novo opravo bi bilo prav za prav treba vsaki dve leti iznova politirati.

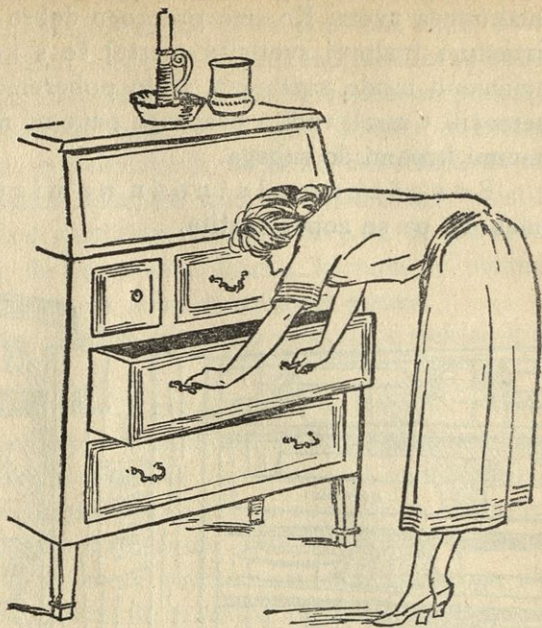
Bele lise ali kolobarje, ki se narede na popleskanih tleh, če je stala dalje časa na njih voda ali posoda, napolnjena z vročo tekočino, namažemo s špiritom in oljem, ki ju zmešamo v enakih delih. Če pa to ne pomaga, moramo lise vnovič prepleskati z oljnato barvo.

Tapete in strop, če so zelo prašni, izdrgnemo dan poprej s kruhom. Tapete, ki se svetijo, se laže čistijo kakor motne. Veliko bolje pa je seveda, če damo strop na novo preslikati. Tudi za tapete



je, če so že zelo umazane, sicer pa še dobre, najboljše, da jih preslikamo.

Kako snažimo oljnate slike in oljnato pleskarijo. Olnato pleskarijo (pri oknih, vratih in drugod) osnažimo najlepše s krompirjevo vodo, ki jo dobimo, če sirov krompir olupimo, nastržemo in zlijemo nanj vode. To kašo večkrat premešamo, in ko se gošča usede na dno, vodo odlijemo. To tekočino uporabljamo potem tudi za oljnate slike in okvire, ki jih osnažimo s trdo ožeto gobico.



Kako ne smemo odpirati predala.

Predmete iz bronu umivamo s krompirjevo vodo, kakor smo popisali v prejšnjem odstavku.



Kako pravilno odpiramo predal.

Motne šipe postanejo zopet prosojne, če jih izdrgnemo z lanenim oljem, ki ga po nekaj urah izmijemo.

Motna zrcala, ki imajo mastne madeže, izdrgnemo z voljno cunjico, ki smo jo namočili v mešanici španskega popra in vode ali v vinskem cvetu, nakar jih izdrgnemo še z usnjeno krpo.

Kipi iz malca postanejo zopet beli, če jih prevlečemo (enkrat ali dvakrat) z mlekom in cinkovim belilom (125 gramov cinkovega be-



lila segrejemo v pol litru mleka), poprej jih pa moramo seveda dobro očistiti in obrisati.

Madeže odpravimo iz marmorja, če jih močimo s kamenim ali laškim oljem, nazadnje pa izdrgnemo s suho krpo.

Dobro lepilo za marmor je vodeno steklo, kateremu primešamo zdrobljene krede. Za sivi marmor primešamo še malo presejanega pepela od drv. Ker je prelomina pri marmorju zelo hrpava, kit na njem bolje drži kakor na steklu ali porcelanu.

Dober kit za porcelan in steklo je Staufferjev kit, ki se dobi po drogerijah v majhnih stekleničkah. Z njim namažemo obe prelomini razbitega predmeta in ju tiščimo močno skupaj, dokler ne postane lepilo trdo. Marsikateri predmet lahko na ta način zlepimo in popravimo, če se ni razbil na preveč koscev.



## V. Razsvetljava in kurjava

### 1. Razsvetljava.

Najprijetnejša in najudobnejša razsvetljava je električna luč, takoj za njo pa pride plinovna luč. Obe vedno bolj izpodrivata petrolejsko luč.

Petrolej, ki ga imenujemo tudi zemeljsko ali kameno olje, je zlasti na kmetih še zelo v navadi. Najboljši petrolej je dvakrat čiščeni petrolej, ki ne pusti v svetiljki nobene gošče. Če porabimo veliko petroleja, je najbolje, da ga kupimo cel sod skupaj in ga shranimo v varnem, hladnem, zaprtem in temnem prostoru. Iz soda ga natakamo v posode s pločevinasto črpalko.

Kako snažimo petrolejske svetiljke in kako ravnamo z njimi. V večjem gospodinjstvu je snaženje petrolejskih svetiljk zelo zamudno, toda potrebno delo.



Vse luči moramo osnažiti vedno že dopoldne. Vse svetiljke iz sob, hlevov in gospodarskih prostorov znosimo zjutraj na določen svetel prostor.

Za čiščenje svetiljk potrebujemo:

1. povoščeno platno, s katerim pregrnemo mizo, da se ne zamaže;
2. različne paličice, ki so primerne velikosti in širini cilindrov;
3. mehak časopisni papir, da z njim posnamemo ogorke stenja;
4. ostre škarje, s katerimi obrežemo stenj;
5. droban peščen papir, da osnažimo z njim cilindre ododzunaj;
6. vato in vlasnico ali majhen dvostranski čopič, s katerim otrebimo vso nesnago iz gorilnika;
7. dve cunji za snaženje;
8. poseben predpasnik, ki ga uporabljamo samo v ta namen, in
9. rezervne cilindre in stenje.

Vse te reči imamo spravljene v posebnem zabojčku ali predalu. Cilindre in steklene senčnike osnažimo vsak dan, sempatja jih pa operemo s sodo. Kadar nalivamo petrolej, moramo paziti, da ga ne nalijemo preveč, sicer teče petrolej iz svetiljke in smrdi. Če postane stenj tako kratek, da ne doseže več petroleja, ga lahko podaljšamo s koščkom barhenta ali z več zvitimi volnenimi nitkami in ga tako lahko do kraja porabimo.

Male luknjice v gorilniku in v košarici podobnem delu svetiljke, ki drži cilinder, ne smejo biti nikdar zamašene, da ima plamen dovolj zraka. Stekleni del svetiljke, v katerem je petrolej, umijemo včasih s slano vodo; stenja ne peremo nikdar. Ko smo očistili svetiljko, jo vedno dobro obrišemo, zlasti spodaj. Ko prižgemo svetiljko, odvijamo stenj počasi, da gori plamen svetlo, ne da bi utripal. Kadar ugašamo svetiljko, privijemo najpoprej stenj in šele potem upihnemo luč, sicer se luč kadi.

Preden obesimo stropne svetiljke ali lestence, se moramo prepričati, ali je kljuka v stropu dovolj trdna.

Luči, ki gore samo ob posebnih prilikah, je treba po uporabi vedno izprazniti in pokriti cilinder s kapico, da se luč ne naprašči. V gospodinjskih prostorih naj bi se uporabljale samo stropne in stenske svetiljke, ker so najbolj varne.

Za hleve je še vedno najbolj prikladna stara štiriogлата oblika luči z močno mrežo pred šipami, ki je napravljena tako, da se lahko regulira plamen, ne da bi bilo treba luč odpirati. Marsikje imajo v hlevu čisto pod stropom veliko svetiljko s širokim pločevinastim senčnikom, da je ves prostor enakomerno razsvetljen.

Če svetiljko raznese, ne smemo ognja nikdar gasiti z vodo, ampak s peskom, pepelom ali z mlekom; tudi salmiakov cvet pogasi petrolej.



Gorilnik na špirit. Dober nadomestek za plinovno luč je špiritna, ki ima skoraj enako svetilno moč. Vsako petrolejsko luč lahko izpremenimo v špiritno, če ji privijemo špiritov gorilnik. Zlasti pripravne za to so viseče svetiljke, ker se ne tresejo.

Navadne viseče petrolejske svetiljke lahko brez velikih sitnosti izpremenimo v plinovne. Vsak klepar, ki količkaj pozna instalacijo plina, nam to napravi. Tudi plinovne luči moramo včasih osnažiti; z gorilnika spihamo prah, cilindre pa obrišemo s suho krpo.

Sveče iz stearina. Dobra stearinska sveča ne sme biti mastna, če jo primemo, ampak trda in trdna, in če udarimo drugo ob drugo, mora zazveneti; v sredini mora imeti stenj, katerega debelina je primerna sveči. Čim boljši je izdelek, tem bolj počasi gori sveča. Če svečo malo odlučimo, pa se stearin zviije, in če stenj ogleni, je to znamenje, da je v sveči preveč loja. Tenka in poceni sveča hitro gori in zelo kaplja. Sveča, ki stoji dalje časa nerabljena v sobi, vsrka veliko prahu, postane rumena in gori medlo. Sveči škoduje tudi, če jo dalje časa hranimo na vlažnem kraju. Sveča mora stati v svečniku vedno trdno in pokonci, da ne kaplja.

## 2. Kurjava.

Klimatične razmere v naših krajih nas silijo, da moramo kakih 180 dni v letu umetno ogrevati prostore, ki v njih prebivamo. To ogrevanje se godi na najrazličnejše načine, ki se ravnaajo po krajevnih razmerah, po hiši in po ustroju peči, zato skoraj ni mogoče, da bi podali popolno sliko vseh vrst kurjave.

Pomočki, ki z njimi segrevamo prostore, da so topli, so:

a) dobre peči in dobro kurivo;

b) okna in vrata, ki se dobro zapirajo; kjer se okna in vrata ne zapirajo sama od sebe dobro, jih moramo obložiti in zadelati z vato. Tudi suknene preproge ob oknih nas varujejo prepriha;

c) preproge in linolej na tleh; v zelo mrzlih prostorih lahko položimo pod preproge še časopisni papir, po več pol skupaj.

Kurivo je odvisno od peči, ki so po navadi zidane za kurivo, ki je v tistem kraju najcenejše.

Drva so najčistejše kurivo, seveda če so suha in trda. Najboljša je bukovina; na drugi stopnji je hrastov, potem brezov, jelov, smrekov, jelšev in nazadnje vrbov les. Drv ne smemo skladati previsoko, med njimi pa moramo pustiti sem pa tja malo prostora ali jih pa večkrat preložiti, da ne začno trohneti. Dandanašnji se uporabljajo drva ponajveč samo še za to, da z njimi podkurimo, edino v



krajih, kjer je dosti lesa in ga ne morejo spraviti v denar, tudi kurijo z njim.

Š o t a je, če je suha, prav dobro kurivo. Neprijetno je samo to, da se duh po šoti, kadar gori, širi po vsej hiši, in da ostane dosti pepela in prahu za njo. Šota ne daje seveda tiste vročine kakor drva ali premog, zadostuje pa, če ravnamo prav z ognjem, da segrejemo z njo celo železo za likanje. S strojem zrezana in stisnjena šota je veliko boljša od naravne šote, pridobljene na roko. Kakovost je seveda odvisna tudi od tega, koliko zemlje je primešane. Prav izvrstno kurivo pa stá šota in premog skupaj.

Č r n i p r e m o g ima izmed vseh gorilnih snovi največjo moč in prekaša v tem najboljši les. Za dom je najboljši kockovec ali orehovec. Dobro kakovost premoga spoznamo po lepem sijaju in črni barvi in pa po tem, da se rad lomi. Večje kose premoga moramo, preden jih rabimo, razbiti, morda s kakšnim starim kladivom. Ko rabimo premog, moramo sproti pobirati tudi prah, zakaj če nam ostane na koncu sam prah, ga ne moremo porabiti, ker ne gori. Kadar kurimo s premogom, moramo ogenj večkrat popraviti, da se ne zaduši.

R j a v i p r e m o g moramo hraniti na suhem, ker ne prenese vlage. Po kakovosti je rjavi premog nekoliko slabši od črnega, vendar je pa v krajih, kjer se lahko dobi, dobro in ekonomično kurivo.

B r i k e t i so narejeni iz odpadkov različnih vrst premoga in so prav čisto kurivo; gore v pečeh brez rešetke, toda napravijo precej drobnege pepela.

K o k s pridobivajo kot postranski produkt pri izdelovanju plina (plinovni koks) ali pa v posebnih pečeh (taljeni koks) iz premoga. Dober koks je trd, lepo zveni in se le težko drobi. Ker je luknjičast, vsrkava vodo do 20% svoje teže, zaradi česar ga moramo pred njo varovati. Obe vrsti koksa radi gorita in dajeta veliko toplote.

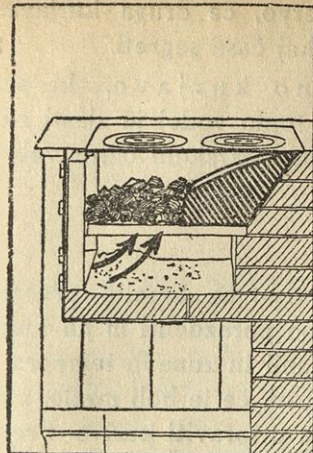
Kadar nosimo premog, si moramo težo enakomerno razdeliti.



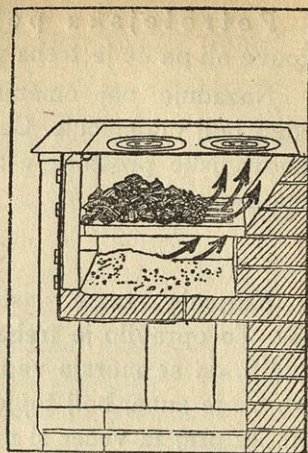
Pravilno.

Nepravilno.





Napačno.



Pravilno.

### Kako je treba kuriti v štedilniku.

Dobro je, če zmanjšamo rešetko, kakor kaže pravilna slika, ker le tako dobro izkoristimo plamen na štedilnikovi plošči. Svež premog nalažamo vedno spredaj, žerjavico pa potisnemo nazaj. Štedilnikova vratca se morajo dobro zapirati.

Kakšna mora biti dobra peč v sobi. Hitro se mora segreti, dajati mora prostoru, v katerem stoji, stalno toploto od 18 do 20 C°, nabrati si mora toliko toplote, da jo še potem, ko ogenj ugasne, lahko nekaj časa oddaja, porabiti mora čim manj kuriva.

Lončena peč je pri nas še vedno najbolj razširjena. Lončena peč ima to dobro lastnost, da prijetno greje in toploto tudi dolgo drži; njene slabe lastnosti pa so, da se bolj počasi razgreje, da se ne da regulirati in da potrebuje precej prostora. Nasprotno pa je lončena peč lahko lepa in sobi v okras.

Zidana peč, ki je narejena iz opeke in je samo pobeljena, je primerna za perutninski hlev in druge stranske prostore. Ta peč se sicer še veliko bolj počasi razgreje kakor lončena, zato pa ostane še dalje časa topla.

Železne peči so najrazličnejše, tako da si ni težko izbrati kaj dobrega in primernega. Za prostore, v katerih prebivamo, so najboljše tiste peči, ki se dajo regulirati. Zjutraj jih napolnimo in potem gori v njih, če jih prav reguliramo, ves dan enakomerno.

Plinovna peč uporabljajo tam, kjer drug način kurjave ni mogoč ali pa kjer je dovolj, da so prostori samo nekaj časa topli. Plinovna kurjava je veliko dražja kakor vsaka druga in tudi v zdravstvenem oziru ni ravno najboljša. Če grejemo sobo s plinovno pečjo, mora imeti ta peč odvodno cev, po kateri odhaja plin, ki ni zgorel.



Petrolejska peč je samo za rezervo, če druga kurjava odpove ali pa če je treba prostor samo za nekaj časa segreti.

Nazadnje naj omenimo še centralno kurjavo, ki se vedno bolj udomačuje. Centralna kurjava (s toplo vodo) je zlasti za stanovanjske prostore v zdravstvenem in gospodarskem oziru velikega pomena.

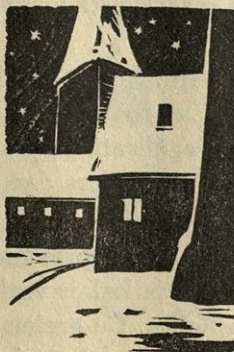
### 3. Kako zakurimo.

Kurjenje vzame zlasti na velikem posestvu na kmetih precej časa. To opravilo je treba med posle pravilno porazdeliti in jih tudi poučiti, da se morajo vedno ravnati po notranji in zunanji temperaturi. Če je zunaj bolj toplo, je treba manj kuriti, če je bolj mrzlo, pa bolj. Že prej ta večer si mora vsaka služkinja pripraviti kurivo. Preden zakurimo, moramo pobrati pepel iz peči. Podkurimo s trskami ali pa s prav drobnimi suhimi drvi. Nikdar pa ne smemo polivati drv s petrolejem, ker je to zelo nevarno. Tudi prenašanja žerjavice iz ene peči v drugo naj gospodinja ne dovoli. Za pepel so najbolj varni in trpežni zaboji iz železa ali pločevine. Kar se pri kurjenju zamaže, je treba takoj posnažiti.

Žveplenke naj bodo v vsakem prostoru vedno na določenem kraju. Ne smemo dovoliti služkinjam, da bi jih prenašale po žepih, paziti moramo tudi, da se goreče ali tleče žveplenke ne mečejo po tleh.

Popravilo peči. Pred zimo je treba vedno poklicati pečarja, da vse peči v hiši pregleda, osnaži in popravi. Če tega ne storimo, se nam potem pozimi lahko to otepava.

Grelce centralne kurjave moramo vsako leto, preden pričnemo kuriti, dobro očistiti.





# VI. Pranje

## Kdaj naj peremo.

Sveže umazano perilo se da veliko laže in lepše oprati kakor perilo, ki je že dalje časa ležalo umazano. Človeško telo je, kakor vemo, pokrito z znojnicami, ki delajo kožo voljno in jo varujejo pred vplivi zraka. Če se združi ta kožna maščoba pri izločanju z luskinicami epiderme (zgornje plasti kože) in s prahom, maže perilo in se vleze tem bolj v vlakna perila, čim dalje časa leži perilo umazano. Zato je tudi videti rabljeno perilo po nekoliko tednih veliko bolj umazano, kakor je bilo takrat, ko smo ga slekli, in se potem tudi veliko težje opere. Umazano perilo bi se moralo prav za prav vedno sproti prati, ko bi ne bilo škoda časa, kurjave in mila. Tri do štiri tedne lahko perilo počaka brez vsake škode, zlasti če je obešeno na zračnem kraju in ni zloženo v košarah. Nikoli pa ne smemo metati vlažnega perila drugo na drugo, ker bi sicer plesnelo.

## S kakšno vodo peremo.

Stara izkušnja uči, da se nesnağa toliko hitreje razkrajaja, čim mehkejša je voda, ki z njo peremo. Zato je deževnica, ki nima nobenih organskih snovi v sebi, najprimernejša za pranje. Tudi voda rek in jezer je dobra, če ji dodamo nekoliko boraksa, najslabša pa je studenčnica, ker ima v sebi veliko apna in drugih rudninskih snovi, je torej trda in se zato ne spaja z milom. Milo ostane nerazkrojeno in plava na vodi.

## S čim peremo.

Na to vprašanje je kaj težko odgovoriti, ker vsaka gospodinja pere po svoje. Navzlic temu pa hočemo našteti nekoliko načinov pranja.

1. Z m i l o m. Milo je skuhano iz živalske ali rastlinske masti. Živalska mast, spojena z natronovim lugom, nam da, če jo kuhamo, trdo, belo močno milo; rastlinska mast v zvezi s kalijevim lugom (pepeliko) pa drobivo milo.

Čim bolj suho je milo, tem boljše je. Presušeno milo doni votlo, če udarimo dva kosa drugega ob drugega. Milo, ki se v vodi hitro raztopi, ima preveč soli v sebi in je slabo.

Pametno je, če kupimo vedno večjo količino mila hkrati in ga shranimo tako, da pride lahko do njega od vseh strani zrak.

2. S s a l m i a k o m. Salmiak razkrajaja maščobo in se peni.

3. S t e r p e n t i n o m, ki čisti.



4. Z b o r a k s o m. Boraks napravi vodo mehko, in ga zlasti priporočamo za kuhanje perila. Na 100 litrov vode (nekako 10 veder vode) denemo 50—60 gr boraksa.

5. Z m i l n i m p r a š k o m, ki ga prodajajo pod najrazličnejšimi imeni, in je težko ta ali oni izdelek priporočiti kot najboljši. Zahtevajte povsod samo dober milni prašek, to je takšnega, ki ima čim več tolste kisline. Ta tolsta kislina se giblje med 5—60%; zato je napačno, če gledamo pri pralnem prašku preveč na nizko ceno, ker ima cenejše blago seveda tudi manj tolste kisline. Milni prašek je kakor boraks dober za kuhanje perila. Koliko praška je treba stresti v vodo, je po navadi zapisano na zavitku.

### Načini pranja.

#### A. Pranje na roko.

Preden pričnemo prati, odberemo umazano perilo, ga preštejemo in zapišemo. Po številu lahko približno izračunimo, koliko pralnih pomočkov bomo potrebovali. Za 250—300 kosov perila (velikih in majhnih) potrebujemo nekako 1 kg močnega mila,  $\frac{1}{2}$  kg terpentinovega salmiakovega mila in  $\frac{1}{2}$  kg milnega praška ali pa 125 gr boraksa.

N a m a k a n j e ima ta namen, da olajša in pospeši čistilni proces. Vlakna tkanin sčasoma nabreknejo in nesnaga se omehča. Perilo denemo v čeber (najbolj umazano na dno) in ga polijemo z mlačno vodo, ki ji dodamo na vsako vedro nekoliko mila, po eno žlico terpentina in eno žlico salmiakovega cveta. Ko bi zlili na perilo vročo vodo, bi zaparili nesnago, in perilo bi se ne pralo lepo. Pisano perilo, to so kuhinjski predpasniki, domače obleke in druge takšne reči, namočimo šele nekoliko ur pred pranjem v ne premočnem, mrzlem, že rabljenem luğu. Z nepristnimi barvami pobarvano blago ne prenese luğa. Takšno blago moramo namočiti zato v mlačni vodi, v katero smo kanili nekoliko kisa.

P r a n j e p e r i l a. Drugi dan operemo perilo z milom v vročem luğu, ga ovijemo, pregledamo kos za kosom, če je še kaj madežev, posamezne kose obrnemo na narobno stran, jih, če je potrebno, še enkrat malo namilimo, potem pa perilo skuhamo.

P e r i l o k u h a m o v kotlu. Kotel napolnimo malo več ko do polovice z mrzlo vodo in raztopimo v njej 125—250 gr milnega praška ali pa 30—60 gr boraksa, kolikor imamo pač perila. Da se nam perilo ne zažge, zavijemo vse perilo, preden ga denemo v kotel, v veliko cunjo. Pod kotlom zakurimo in kuhamo perilo, potem ko zavre, še kakih 10 minut. Če ga kuhamo predolgo, postane perilo rumeno. Dobro je, zlasti kadar je v kotlu veliko perila, če ga pustimo



2—4 ure v isti vodi, dokler se popolnoma ne shladi. Na ta način postane perilo še bolj belo.

Izplakuje se perilo najbolje na tekoči vodi (potoku, reki). Če to ni mogoče, denemo perilo za več ur v čisto, mrzlo vodo, ki jo dvakrat premenjamo; perilo iztiskamo, preden ga ovijemo, da gredo iz njega vsi ostanki mila.

**Beljenje.** Za izplakovanjem pride beljenje perila, ki je posebno v gorskih krajih še precej v navadi. Belimo na dva načina, naravno in kemično. Pri naravnem beljenju potrebujemo solnca, zraka in vode. Pokošen travnik, solnčni žarki in voda so glavni činitelji beljenja; seveda moramo perilo po večkrat obrniti in politi. Za perilo, ki je porumenelo, je beljenje najboljšo zdravilo. Po beljenju perilo še enkrat izplaknemo, razberemo in poplavimo.

**Perilo plavimo** zato, da dobi bolj bleščečo barvo. Plavilo prodajajo tudi v majhnih zaprtih vrečicah, ki jih vtaknemo v vodo, stiskamo in poljemo, dokler voda ne pomodri. Ko je postala voda enakomerno svetlomodra, izplaknemo v njej vsak kos perila posebej in ga ovijemo. Vodo je treba po večkrat menjati. Robce, brisače, bele nogavice, perilo iz barhenta samo poplavimo, in ga ne skrobimo.

**Skrob** napravi platnena in bombažna vlakna bolj trda, zato devamo v plavilno vodo več ali manj skroba. Posteljnega in telesnega perila po navadi ne skrobimo, če ga pa, ga le malo; namizno perilo, zlasti prte, skrobimo malo bolj. Pri spodnjih krilih, bluzah in predpasnikih se ravna skrobljenje po tkanini. Bluze in obleke skrobimo manj kakor predpasnike in drugo. Volnenega perila sploh ne skrobimo. Ko smo perilo poskrobili, ga iztrkamo in zložimo v košaro, in sicer vsako vrsto zase, da gre potem razobešanje hitreje od rok. Močno poskrobljene kose z rokami dobro zmanemo, da se skrob enakomerno porazdeli po tkanini in se perilo pri likanju ne prijemlje železa.

Za skrobljenje uporabljamo:

a) **Krompirjev skrob.** Na 7—8 l vrele vode  $\frac{1}{2}$  l skroba. Skrob zmešamo najpoprej v mrzli vodi in ga vlivamo počasi v vrelo vodo, ki jo medtem hitro mešamo. Če začne postajati skrob pregost, prilijemo nekoliko mrzle vode, ki mora biti vedno pri roki.

b) **Dekstrin.** V 4 l vrele vode vlijemo  $\frac{1}{2}$  kg skroba, ki smo ga raztopili v mrzli vodi. Skrobova voda mora vnovič zavreti. Ta skrob se ne zgosti tako kakor krompirjev.

c) **Pšenični skrob** je boljši, toda dražji od krompirjevega, in mora zavreti, preden ga rabimo.

č) S kuhanim riževim skrobom skrobimo gardine, bluze in druge takšne reči, s sirovim pa moško perilo.



d) Želatina.

e) Klej za obleko.

O sušenju, zlaganju in likanju perila bomo govorili kasneje.

## B. Pranje s pralnim strojem.

Pralni stroj je za gospodinjstvo velike važnosti. Potrebno je pa, da se perilo poprej dobro namoči in namili. Način pranja je precej podoben pranju na roko. Prednosti pralnega stroja so tele:

a) v vrelém lugu, ki se v njem pere perilo, se čistilni proces znatno pospeši;

b) vlakna toliko ne trpe, ker se perilo nič ne menca in ne trga;

c) v 6—10 minutah opere stroj, kakršen pač je, 15—30 brisač ali 10—20 spodnjih hlač itd., kar pomeni velik prihranek časa in truda.

Zlasti na kmetih, kjer je vedno večja stiska za delovne moči, bi ne smelo biti nobeno večje gospodinjstvo brez pralnega stroja.

Ožemalni stroj, ki se lahko privije na vsak večji pralni čeber ali pa na pralni stroj, ima tele prednosti:

a) olajša pranje;

b) varuje perilo;

c) prihrani čas.

Posamezni kosi perila naj gredo kolikor mogoče enakomerno skozi ožemalni stroj, vendar samo takšni s ploščatimi gumbi, ki jih moramo obrniti naznotraj, da se ne narede v gumi odtiski. Perilo, na katerem so gumbi iz biserne matice ali drugačni gumbi debelejšje oblike, moramo zmencati na roko. Pozimi moramo perilo, preden ga obesimo, dvakrat dobro ožeti in poplaviti v mlačni vodi, da se hitreje posuši.

## C. Deska za mencanje.

Deska za mencanje je pokrita z valovito pocinkano pločevino ali pa je iz porcelana ali lesa in ima to dobro lastnost, da varuje blago in roke perice. Uporabljamo jo zlasti za pranje nogavic in kuhinjskega perila in sploh perila, ki se na roko težko pere.

## Č. Pranje s kemičnimi preparati.

Zadnji čas kuhanje in pranje perila s kemičnimi pomočki vedno bolj izpodriva pod A opisano pranje na roko. Kemično pranje sicer ni cenejše, vendar je pa dobro in si prihranimo z njim delo in milo. Omenimo naj tu samo pranje z milnim praškom.

Milni prašek je kemični preparat, s katerim moramo zelo previdno ravnati, da nam ne pokvari perila. En način pranja, ki ne



kvari perila, je tale: Perilo, ki smo ga dan poprej namočili v mrzli vodi, ovijemo ali ga pa položimo na rob čebra, da se odteče, potem ga pa skuhamo v raztopini milnega praška (na 6 do 7 veder vode  $\frac{1}{2}$  kg praška), ki ga prej raztopimo v vroči vodi. Perilo mora vreti 5 do 10 minut, nakar ga takoj poberemo s kuhalnico iz kotla, denemo v čeber in polijemo z vrelim lugom. Če pa pustimo perilo v kotlu do drugega dne, pogasimo ogenj takoj, kakor hitro zavre. Drugi dan pod kotlom zopet zakurimo ali pa polijemo perilo z vrelo vodo. Nato ga v istem lugu operemo, pregledamo, ali je še kaj madežev (od črnila, rje itd.), ga obrnemo na narobno stran in ga iztiskamo in izplakujemo še enkrat v vroči, čisti vodi. Naprej ravnamo s perilom tako, kakor smo popisali pod točko A.

### Posebno pranje.

Kuhinjsko perilo, ki je navadno bolj umazano kakor drugo, močimo v rabljenem, mrzlem lugu kakšnih 12 ur. Potem ga denemo v kotel mrzle vode ali že rabljenega luga, primešamo nekoliko terpentinovega salmiakovega mila in nekoliko raztopljene sode, zakurimo pod kotlom, in ko voda zavre, kuhamo perilo še kakšnih 20 minut. Na ta način se nesnaga popolnoma razkroji. Potem operemo perilo dvakrat s strojem, in sicer prvič v vročem lugu, drugič pa v čisti milnici. Nazadnje ga dvakrat izperemo, poplavimo in razobesimo.

Volneno perilo operemo v mlačni milnici, ki se zelo peni in kateri lahko dodamo nekoliko provansalskega olja in boraksa, najprej na pravi strani, nato pa v drugi milnici na narobni strani. Nazadnje ga pa izplaknemo v čisti vodi, ovijemo ali samo narahlo iztisnemo in obesimo.

Pisano perilo, ki pušča barvo, peremo v mlačni milnici in ga večkrat dobro izplaknemo in poskrobimo. Enobarvnih bombaževih vlaken, zlasti modrih in rdečih, se krompirjev skrob nerad prime. Nadomestilo zanj je raztopljena želatina ali dekstrin. Pisane bluze nežnih barv, obleke in vezene predpasnike namočimo najprej v mrzli vodi, potlej jih pa operemo v topli žolčni milnici in izperemo najprej v topli, potem pa v mrzli vodi, kateri prilijemo nekoliko kisa. Ko jih ovijemo, jih ne sušimo na vrvi, ker bi se barve razlezele, ampak jih zavijemo v suho cunjo in še vlažne izlikamo. Če so med njimi stvari, ki jih je treba poskrobiti, napravimo to z razredčenim riževim skrobom. Krompirjev skrob za to ni prikladen, ker se mora z njim poskrobljeno perilo najprej posušiti in za likanje zopet poškopiti. Obledele barve lahko osvežimo z barvastim milom ali praškom, ki se dobi v vseh barvah.



Satin, kreton in muselin peremo v mlačni podmetanici ali v mlačni zavrelci iz milnih korenin. Skrobimo jih z želatino ali s klejem za obleko. Na tablico kleja vlijemo 1—1½ l vode in to tvarino tako dolgo kuhamo, dokler ne čutimo lepiva med prsti.

Črni kašmir ali svila. V vedro mlačne, mehke vode, kateri prilijemo skledico salmiakovega cveta, namočimo blago. Čez kake pol ure ga dvakrat preperemo, izplaknemo, ožmemo, zavijemo v cunjjo in še vlažno izlikamo z narobne strani. Lisasta mesta zaznamujemo z belo nitko, da nanje lahko bolj pazimo.

Črna in barvasta krila peremo s skorjo Quilaja, ki jo denemo v mrzlo vodo, skuhamo in prilijemo vodi, v kateri peremo. Ko smo krilo izplaknili, ga obesimo in izlikamo z narobne strani, še preden je suho. Črna krila lahko čistimo še na bolj preprost način. Potegnemo jih na desko za likanje, izkrtačimo kos za kosom z vročo salmiakovo vodo ali s črno kavo, jih nato izbrišemo s platneno krpo in poravnamo tako, da leži prednji del krila na deski. Potem postavimo desko poševno, da krilo lepo pade in se posuši. Če je krilo iz lažjega blaga, ga polikamo z narobne strani, če je iz debelejšega blaga, pa s prave strani čez platneno krpo.

Iz temnih ogojenih volnenih kril odpravimo blesk, če jih izkrtačimo na deski za likanje s toplo vodo in kisom (v razmerju 3 : 1), jih nato posušimo kakor črna krila in še vlažna izlikamo.

Črne predpasnike operemo s čajem ali tobakom ali pa tako kakor črna krila.

Črni atlas očistimo, če potegnemo po njem večkrat z gobo, ki smo jo namočili v pivu ali žganju, ga izdrgnemo z volneno krpo (vedno v isti smeri) in izlikamo z narobne strani.

Žamet čistimo takole: Najprej ga odrgnemo z gazo ali tilom, potem ga pa razprostremo nad soparo tako, da je lice obrnjeno navzgor. Nazadnje ga pa izlikamo tako, da potezamo z narobno stranjo čez rob vročega likala.

Bele čipke enakomerno spnemo, preden jih začnemo prati, ali pa jih ovijemo na posebno pripravo za pranje čipk in jih zavijemo v kos voljnega blaga. Potem jih stiskamo v milnici, potegnemo zvitek skozi redek rižev skrob, ožmemo in izlikamo na mehki podlagi med dvema cunjama z narobne strani. Rumene čipke moramo sušiti v senci. Pristnih čipk ne skrobimo. Napnemo jih na odejo iz flanele z buckami tako, da vsak zobček lepo stoji. Črne čipke peremo v kavi ali čaju.

Gardine in zavese iz boljše tkanine iztepetemo, zložimo, namočimo v mlačni vodi in drugi dan večkrat pretlačimo v svežem



lugu, dokler ni voda čista, nato jih izplaknemo in poskrobimo. Bele gardine lahko skuhamo v pralnem prašku in jih sušimo na posebnem okviru, in sicer dva do štiri kose drugega nad drugim. Če nimamo okvirov, pa obesimo vsako gardino čez dve vzporedni vrvi in jih, ko so suhe, poštropimo in enakomerno izlikamo.

Svetlo svileni blago peremo v mešanici tople vode, špirita in bencina; za zelo umazana mesta pa vzamemo nekoliko raztopljenega žolčnega mila, s katerim moramo ravnati zelo previdno. Nato izplaknemo blago v mlačni vodi, kateri primešamo nekaj špirita, ga položimo med dve platneni cunji in še vlažno izlikamo z narobne strani.

Sirovo svilo operemo v vročih milnih penah, izplaknemo, potegnemo večkrat skozi mlačno vodo, v kateri je malo špirita, in vlažno izlikamo.

Bele svilene robce peremo v mlačni milnici, izplaknemo, malo pomodrimo, zavijemo v mokro cunjo in še vlažne izlikamo z ne prehudim železom z narobne strani.

Svilene trakove pomočimo v bencin in jih hitro izdrgnemo na obeh straneh s platneno krpo, nakar jih izlikamo z narobne strani z ne prevročim likalom.

Bele otroške odejice spisanovezenino namočimo v mrzli vodi, operemo v topli milnici iz žolčnega mila, izplaknemo v vodi, ki smo ji primešali kisa, previdno ožmemo, razprostrte zavijemo v platneno cunjo in vlažne trdo likamo na mehki podlagi z narobne strani.

Bele vložke in ovratnike iz čipk na temnih oblekah lahko večkrat očistimo, ne da bi jih odparali, če jih izdrgnemo z bencinom in soljo. Oboje zmešamo v gosto kašo in vanjo pomakamo platneno krpico.

Svetle volnene obleke, pri katerih je umazan samo spodnji rob, izdrgnemo s platneno krpico, ki smo jo namočili v bencinu in vroči krompirjevi moki.

Beli usnjeni čevlji se lepo osnažijo z bencinom in krompirjevo moko.

Usnjene rokavice čistimo vsako zase. Vsako rokavico operemo dvakrat v bencinu, jo hitro oblečemo, izdrgnemo do suhega s platneno krpo in obesimo na zrak, da se izdiši.

Rokavice iz jelenje kože obrnemo, operemo v milnici ali v salmiakovi vodi, jih oblečemo, da dobe zopet prejšnjo obliko, obesimo in jih, ko so že skoraj suhe, zopet obrnemo na pravo stran.



## Kako odpravimo madeže.

Preden hočemo belo perilo očistiti madežev, ga operemo.

Stare madeže od rdečega vina, krvi in sadja namakamo 5—10 minut v neke vrste luğu, ki se dobi v drogeriji, jih potem dobro iztisnemo in izperemo v vroči vodi.

Madeže od rje in tinte odpravimo s ščavno soljo. V pocinjeno posodo (škatlo od konzerv) nalijemo vrele vode, potegnemo z madežem nekolikokrat ob posodo, nakar vtaknemo prst v ščavno sol in drgnemo z njim madež, dokler ne izgine. Blago mora biti nad posodo popolnoma napeto, da ne ostane v gubah kakšno zrnce ščavne soli. Tisti del blaga potem takoj dobro izperemo v vroči vodi. Če s ščavno soljo tako ravnamo, se nam ni treba bati, da bi pokvarili blago. Rumene lise, ki ostanejo od prejšnjih madežev, se pri pranju polagoma izgube.

Sveže madeže od rdečega vina potresemo s soljo, polijemo z arakom ali dobrim špiritom in takoj izperemo.

Sveže madeže od krvi zmočimo, položimo na mizo in drgnemo z jeklom (ročaj pri škarjah) tako dolgo, da madež izgine. To velja za vse vrste blaga.

Madeži od češenj in borovnic izginejo, če jih zmočimo in držimo nad žvepleno paro. Rumenkaste lise, ki včasih še ostanejo, izginejo pozneje pri pranju.

Madeže od stearina odpravimo najhitreje, če jih izlikamo s pivnikom z narobne strani in potem izdrgnemo še z bencinom.

Mastne madeže v volnenem blagu izdrgnemo s platneno krpico, ki smo jo namočili v bencinu ali etru. Eter je dober zlasti za nežne barve. Bencina ne smemo vlit naravnost na madež, ker bi se sicer poznala lisa.

Sveže madeže od črnila namočimo v mleku, jih pokapamo z limonovim sokom in čez nekaj časa izperemo. To ponavljamo, dokler madež ne izgine. Sveže madeže od črnila na barvastem bombaževem ali volnenem blagu izdrgnemo z glicerinom in izperemo s toplo milnico.

Madeži od katrana se razkroje, če jih drgnemo z rumenjakom ali z neslanim sirovim maslom. Po nekaj urah jih izperemo ali pa izdrgnemo z bencinom. Dokler so še sveži, jih odpravimo lahko tudi z bencinom.

Madeže od oljnatih barv, smole v barvastem blagu odpravimo z izčiščenim terpentinom ali jih pa zmehčamo z neslanim sirovim maslom in izdrgnemo mastne lise, ki ostanejo, z ben-



cinom. Če so madeži še sveži, je dober tudi sam bencin. Za brezbarvno blago je najboljši milovec (milni lug).

Ma de že od trave, še sveže, izperemo z vodo in milom, starejše pa odmočimo v kislem mleku in izperemo s sladkim mlekom.

Ma de že od kave in kakava spravimo iz vsake vrste blaga z glicerinom in izpiranjem v topli vodi.

### Sušenje perila.

Če je le mogoče, sušimo perilo na zraku in solncu,

1. ker solnce beli perilo,
2. ker se perilo hitreje posuši,
3. ker je za sušenje zunaj več prostora, kakor pa na podstrešju ali v sušilnici.

Da prostor za sušenje bolj izkoristimo, napnemo vrvi vzporedno v razdalji 30—40 cm, tako da obešamo posamezne kose perila lahko tudi počez od ene vrvi do druge (velike kose tudi čez več vrvi hkrati). Vrvi, ki bi bile sicer samo za 10—15 kosov perila, zadostujejo na ta način za tri- do šestkrat več perila. Perilo pritrdimo na vrv s škripci, in sicer konca dveh kosov, ki visita drug poleg drugega, vedno le z enim škripcem. Enake kose razobešamo skupaj in kolikor mogoče enakomerno, ker nam je s tem olajšano zlaganje. Dvojne kose pripnemo s škripci na širši strani tako, da visi večja polovica prosto (srajce pri spodnjem robu, hlače pri pasu itd.). Pisano perilo sušimo na podstrešju ali v senci, da na solncu ne obledi. V sušilnici ali na podstrešju mora biti vedno prepih, da se perilo hitreje suši. Perilo pobiramo po vrsti, ga zravnavamo in devamo v košaro za perilo; škripce pa mečemo v posebno košarico. Vrv navijemo okoli prstov in komolca in jo spravimo.

### Zravnavanje perila.

Kadar zravnavamo perilo, ni dovolj, da pokladamo samo kose iste vrste drugega na drugega, ampak tudi kose enake velikosti in enakega vzorca. Posamezne kose perila obrnemo na lice, edino zavihke pri rjuhah obrnemo lahko narobe, da se postelja laže preoblači. Suho perilo poškropimo, potegnemo z mokro roko po šivanih in tkanih robovih, nategnemo posamezne kose po dolgem v smeri niti (prte in prtičke podolgem in počez) in jih zravnavamo, kakršne velikosti in oblike pač so, v 2, 3 ali 4 gube tako, da je monogram zgoraj v sredini. Pri kosih kvadrataste oblike morata priti oba tkana robova vedno skupaj. Ko zravnavamo perilo, pazimo tudi, če je kje raztrgano ali če ne manjka kje kakšen gumb ali trak. Vse manjše stvari za-



šijemo vselej še tisti dan, večja popravila pa prihranimo za kesneje; vendar pa ne smemo odlašati predolgo, da se nam jih preveč ne nabere. Brisače pregnemo v štiri gube, robčke v dve, potem pa 6—7 skupaj še enkrat, majhne prtičke v tri, večje pa v štiri gube. Namizne prte in rjuhe zganemo v štiri gube in jih zložimo po velikosti še večkrat skupaj. Hlače, srajce in kuhinjske predpasnike zložimo najprej po dolžini na pol, in če je treba, še enkrat, potem pa še enkrat, dvakrat ali trikrat po širini. Rokave in vezenine poravnamo še vlažne in zložimo tako, da so obrnjeni na znotraj. Nogavice pregnemo napòl in jih šele, ko so izlikane, odberemo po parih.

### Likanje.

Vse perilo enakomerno poškopimo, obrnemo vse robove, čipke in vezenine navznoter, ga zavijemo v platneno cunjo in drugi dan izlikamo.

### Navodila za likanje.

1. Vse priprave, ki jih potrebujemo pri likanju, morajo biti čiste.
2. Robove moramo pri likanju nategniti.
3. Likati je treba, kakor tečejo niti.
4. Gladko blago (n. pr. platno) likamo na pravi strani, vzorčasto blago pa na narobni strani.
5. Vezeno likamo vlažno na flaneli z narobne strani in z likalom močno pritiskamo.
6. Pri vseh kosih izlikamo najprej vezenino, volane, trakove, pasove itd., in šele potem drugo; samo kadar je likalo prevroče, likamo najprej večje ploskve, da se perilo ne zažge.
7. Če likalo žge, moramo vzeti takoj železo iz njega; pri električnem likalu pa prekinemo tok.
8. Če likalo žge in se prijemlje perila, ga namažemo spodaj z voskom ali stearinom, ki je zavit v cunjici; prav tako ravnamo, če se prijemlje skrob, ki ga moramo pa prej z nožem odstrgati.
9. Zasmojena mesta zmočimo z mrzlo vodo in denemo na sonce, ki jih obeli.
10. Pri bluzah in oblekah izlikamo najprej rokave, nato hrbet, nazadnje pa prednji del in ovratnik; od blaga je pa odvisno, ali likamo na lice ali narobe (volnene stvari vedno narobe).
11. Blago občutljive barve in nežnih vlaken likamo čez belo cunjo.

**Likalnik.** Na kmetih sta v rabi likalnik z železom, likalnik na oglje in likalnik na špirit; v mestu pa, kjer imamo električni tok



in plin, se pa vedno bolj širita električni in plinovni likalnik. Čim težji je likalnik, tem močnejši je pritisk in tem boljši je.

Likalnik z železom, ki je iz medi ali železa, je votel in ima v sredini kos kovanega železa, ki ga grejemo v ognju. To železo pri ogrevanju polagoma zgori in mora biti zato večkrat novo. Novo železo se segreje še enkrat hitreje kakor obrabljeno. Železa ne smemo nikdar tako razbeliti, da je belo, ker tako veliko hitreje zgori.

Likanje z likalnikom na oglje je zaradi plina, ki se pri gorenju razvija, zelo nezdravo.

Prav dober je likalnik na špirit, ker daje lepo enakomerno toploto; likanje z njim je pa zaradi špirta precej drago. Mali balonček na zadnji strani likalnika moramo iznova napolniti, preden špirit do kraja pogori in likalnik ugasne, ker drugače stenj stli. Prej pa moramo plamen ugasiti, sicer se nam špirit lahko vname.

Električni likalnik in likalnik na plin sta kaj praktična, ker ni z njima nič opraviti in ker sta vedno lepo enakomerno vroča.

**M o š k o p e r i l o.** Pranje ovratnikov in manšet zahteva veliko truda in natančnosti. Po dva kosa zvežemo (da jih lažje obesimo na vrv), namočimo v mlačni vodi, v kateri je malo salmiaka in terpentina ali boraksa, pa mencamo in menjavamo vodo, dokler ne izperemo vsega skroba. Potem zlasti robove dobro namilimo, operemo v vroči vodi, vnovič namilimo, denemo v lonec ali kotel z mrzlo vodo, ki smo ji dodali malo boraksa, in postavimo na ogenj, da počasi zavre. Nato perilo izmencamo v vroči čisti vodi, izplaknemo v mrzli, pomodrimo in razobesimo.

**S v e t l o l i k a n j e.** Vzamemo 125 gr sirovega skroba, 1 l vode in 1 zvrhano žličko boraksa. Skrob raztopimo v mrzli, boraks pa v vreli vodi, ki jo potem ohladimo in zlijemo v vodo s skrobom. Ta količina je za 40—50 ovratnikov in manšet. Če hočemo, da je perilo bolj ali manj trdo, vzamemo več ali manj vode. Perilo skrobimo tisti večer pred likanjem takole: V skrob pomočimo 3—4 manšete ali ovratnike hkrati, jih večkrat stisnemo in pretlačimo, ovijemo, položimo vse kose drugega poleg drugega in zavijemo trdno v cunjjo. Prsi pri srajcah skrobimo z narobne strani in tako, da primemo srajco okoli roba prs, da se skrob ne vleze preveč v blago.

Če se naredijo pri likanju mehurčki, so vzroki lahko različni:

1. ali ima zgornje ali pa spodnje blago predebele niti, da se skrob ne more vlezti;
2. ali je bil skrob preredek in zato nima dovolj lepilne moči;
3. ali perila nismo v skrobu zadosti pregnetli, ali pa ni bil
4. likalnik dovolj vroč.



Ovratnike in manšete likamo na flaneli, čez katero pogrnemo čisto belo cunjo. Najprej vsak kos enakomerno nategnemo in nekoliko polikamo na narobni strani; nato poravnamo s čisto, vlažno krpico gubice, ki so se naredile na pravi strani, in likamo vsak kos tako dolgo, da je popolnoma suh in trd. Da se nam perilo ne zažge, likamo izmenoma po več kosov hkrati in jih med likanjem po večkrat vzdignemo. Skrobljeno perilo dobi blesk, če ga likamo na flaneli, poškröpimo na pravi strani z vodo in izgladimo z ravnim robom likalnika. Ovratnike in manšete zaokrožimo tako, da nastavimo likalnik najprej na en konec kosa in z levico počasi vlečemo dotični konec v krogu izpod likalnika, potem pa napravimo isto še z nasprotnega konca. Pri srajci izlikamo najprej rame, nato zadnji del, ki ga pregnemo napol, prednji del in rokave, potem pa še prsi tako, da nataknejo srajco na desko, prevlečeno s flanelo. Prsi likamo samo s prave strani in le nazadnje večkrat potegnemo z likalnikom po narobni strani, to pa zato, da so potem lepo upognjene. Nazadnje izlikamo še ovratnik in zložimo srajco podolgem na tri dele; rokave položimo naznotraj, in če so manšete trdo izlikane, zavijamo spodnji del rokava nazaj, da prideta obe manšeti pod izrezo za vrat. Ko je srajca zložena, se na vrhu vidijo le prsi. Da je oblika lepša, potegnemo še enkrat po robovih.

O mara za perilo mora biti ponos vsake gospodinje. Perilo mora biti lepo zloženo in vsak kos na določenem prostoru. Prijetno je, če zadiši iz omare po resedi, vijolicah ali sivki.



## VII. Obleka

Namen obleke je, da telesno toploto le počasi oddaja v zrak in tako varuje človeka mraza. Blago mora biti torej slab prevodnik toplote. Vrste blaga, ki ustrezajo tej zahtevi in so primerne za obleko, je



bolj malo; razen bombaža so še vedno iste, kakor so bile v starih časih. Kako obleka drži toploto, ni odvisno od debeline, ampak od vrste blaga. Vsaka gospodinja ve, da je debelejšje blago včasih manj toplo kakor čisto tenko. To uganko rešimo, če opazujemo živali. Kožuh četrvernožcev, ki žive v mrzlem pasu, in perje ptičev ni gladka odeja, ampak je sestavljena iz velikega števila plasti, bodisi dlak ali peres, med katerimi je zrak. Kadar je hud mraz, namrščijo ptice svoje perje, da je med perjem več prostora za zrak.

Obleka je torej tem slabši prevodnik toplote, čim več zraka lahko sprejme. Zato je na primer z novo (rahlo) vato podložen plašč zelo gorak, če je pa vata že stara in stisnjena, ne greje več tako. Vsakdo ve, da pozimi v glače-rokavicah zebe v roke, volnene rokavice so pa zelo tople.

Blago za obleko mora biti takšno, da ne zadržuje izhlapevanja telesa. Plašč ali pa čevlji iz gume niso zdravi, ker ne more zrak do telesa in ker koža ne more izhlapevati in izločati škodljivih hlapov. Blago vpija pot različno; volna na primer bolj kakor platno, zato se pa bolj počasi posuši in se v volneni obleki težje prehladimo kakor v platneni, batistasti ali bombaževi.

Mokra platnena srajca se na telesu hitro suši, vsled česar izgubi naše telo toliko toplote, da nas prične zebsti. Ljudje, ki težko delajo, ki se radi potijo in ki so izpostavljeni hudi vročini, naj torej ne nosijo platnenega perila. Mokro perilo na telesu je vedno zelo škodljivo, zlasti pa mokre nogavice.

Nobeno oblačilo ne sme biti tako ozko, da ovira krvni obtok. Premočno stiskanje in prevezovanje se kmalu maščuje. Stisnjena jetra pritiskajo na želodec, kri zastaja in notranji organi zbole. Tudi ozki ovratniki niso zdravi, ker pomehkužijo vrat in škodujejo očem, ker zastaja kri. Pri ženski obleki je vlečka ena najbolj nepraktičnih stvari. Z njo dviga ženska prah in bacile ter ograža svoje zdravje in zdravje drugih ljudi. Veliko bolj praktično je kratko krilo, ker se v njem lahko hitro hodi in ker se ne zamaže. Moda in želja, da ne porabimo preveč blaga, nas je privedla do tega, da nosimo namesto hlač in srajce le ozko hlačno kombinežo.

Še veliko manj higienični so navadno čevlji. Namesto da bi se oblika čevljev ravnala po nogi, se morajo pa noge prilagoditi raznim modernim oblikam. Enkrat so v modi ozki čevlji, drugič široki, enkrat z visoko, drugič z nizko peto, kakršna je pač moda. Pravi čevlji morajo biti taki, da počiva noga na podplatu, da imajo prsti toliko prostora, da jih lahko premikamo, peta pa mora biti nizka.



## Kako varujemo svoje stvari.

**Obleka.** Kadar gospodinja dela, naj ne obleče boljše obleke ali pa naj si vsaj predpaše širok predpasnik. Prav praktični so rokavi, ki se samo pri delu natikajo, da varujejo obleko. Kadar se peljemo poleti na izlet, vzemimo s seboj plašč zoper prah. Varčna gospodinja se vedno takoj preobleče, ko pride domov, obleko pa izkrtači in spravi v omaro.

Dandanes se moda izpreminja tako hitro, da ni pametno, če si napravimo preveč oblek; vendar odločata tudi tukaj denar in okus. V čedni in okusni, čeprav preprosti obleki, napravi vsak človek v družbi dober vtisk. Gospodinja pa mora dajati vsem v hiši, zlasti kar se snage tiče, dober zgled.

**Klobuke** krtačimo z mehko krtačo in jih spravljamo v škatlo za klobuke, da se ne zapraše.

**Obuvalo.** Vsak čevelj, ki se lepo prilega nogi, traja dalje časa kakor čevelj, ki je prevelik ali premajhen. Če hočemo, da čevlji ohranijo lepo obliko, jih denemo na kopito, kadar jih sezujemo. Čevlje očistimo tako, da spravimo z njih najprej blato in prah, potem jih pa na tenko namažemo z belim ali barvastim čistilom in izdrgnemo z mehko krtačo in z voljno krpo. Galošne in snežne čevlje obrišemo z mokro cunjjo in sempatja namažemo z oljem, da se lepše svetijo. Priprave za čiščenje črnega in rjavega obuvala moramo spravljati ločeno. Bele čevlje izkrtačimo suhe, če so zelo umazani, jih operemo z vodo in milom, suhe namažemo s tekočo pasto, belilom ali s posebnim kamnom, ki se dobi v trgovini, in jih potem posušimo na solncu. Z bencinom ali s kislinami čevljev ne smemo čistiti, ker se sicer pasta ne prime.





## VIII. Ženska ročna dela

Na kmetih poleti šivanje in ročno delo navadno počivata, ker je na vrtu, v hiši in na dvorišču vse polno dela. Zato pa gospodinja potem v dolgih zimskih večerih toliko bolj pridno šiva in krpa. O pravem času pogleda, če ima vse, kar potrebuje, doma in kupi, kar manjka. Potem pregleda krpe in ostanke blaga in zloži, kar je dobrega, po vrstah blaga, drugo pa pokuri.

Vkljub šivalnim strojem mora vsaka ženska znati šivati tudi na roko. To je podlaga za večino ročnih del, zato morata dom in šola skrbeti, da se deklice v vzgojni dobi dobro nauče vseh koristnih ročnih del.

Krpanje je sicer utrudljivo in zamudno, hkrati pa važno in koristno delo, ker bistveno pomaga, da se perilo in obleka dalje časa ohranita. Vsako najmanjšo luknjico moramo zašiti, preden pričnemo likati. V ta namen si izberemo šivanko s podolgovatim ušesom, ki ne sme biti ne predebela ne prekratka. Vrsta, barva in debelina konca, s katerim krpamo, se mora ravnati po nitih blaga. Perilo krpamo s prejico iz več niti, ker lepo polni luknjice in ker vzamemo lahko primerno število niti. Svileno in volneno blago krpamo z nitkami, ki jih potegnemo iz istega blaga, da se šivi čim manj poznajo. Podolgovate luknje podložimo z blagom ali trakom, da je bolj trdno. Večjih lukenj ne krpamo s prejico, ampak z blagom. Najprej razparamo strgani kos tako, da lahko vstavimo krpo. Nato izrežemo slabi del po nitih ter ga položimo zopet po nitih na novo blago in odrežemo krpo, ki mora biti zaradi šiva kroginkrog za 2 cm širša (razen tam, kjer je bila odparana). To novo krpo denemo na pravo stran perila, spnemo rob krpe in izrezani rob za šiv daleč od roba in prerežemo blago v vogalih poševno  $\frac{3}{4}$  cm globoko. Potem prišijemo to krpo še na stroj, in sicer tako, da je staro blago zgoraj, pogladimo šiv z nohtom in prišijemo krpo na narobni strani s plitvim, obrobnim šivom, in nazadnje sešijemo še šive, ki smo jih razparali. Volnene in svilene stvari zašijemo samo na roko. Rjuh e, ki so v sredini že slabe ali raztrgane, jih po sredi podolgem razparamo ali prerežemo in sešijemo oba tkana robova, ki sta bila ob straneh, z navadnim šivom. Zavihke pri rjuhah, ki so se pri glavi že močno izrabili, popravimo tako, da jih zgoraj nekoliko odrežemo, v vogalih sešijemo, spodaj pa podaljšamo, obrobimo in naredimo gumbnice.

Znamenovanje perila. Robce, prtičke, namizne prte zaznamenujemo v enem izmed vogalov tako, da je tkani rob na levi, šivani na desni strani, monogram pa lepo v sredini. Na rjuhe napravimo monogram v smeri podolžnih niti nad robom v levem kotu;



tkani rob mora biti na levi strani. Zavihke zaznamujemo v sredini zgornjega dela, brisače v sredi nad robom, moške srajce spodaj na levem vogalu prednjega dela, ženske srajce v sredini pod izrezom ali pa ob strani. Bolj navadne stvari, kuhinjsko perilo in perilo poslov zaznamujemo s križnim vbodom, na nogavice in na druge takšne reči pa prišijemo trak s črkami.

Lepi monogrami so perilu v okras; zato morajo biti črke razločno predtiskane in lepo vezene. Tenke črte delamo z občrtnim vbodom, debelejše pa podložimo in vezemo ravno ali pa poševno, kakršno obliko imajo pač črke. Za boljše vzamemo prejico števil 30—40 in šivanko števil 8—12; za debelejše perilo pa prejico števil 16—25 in šivanko števil 5—7.

Šivanje. Vsaka ženska bi morala znati vsaj nekoliko krojiti in šivati. Koliko je vredno, če gospodinja manjše stvari sama naredi ali popravi! Tudi gospodinjska pomočnica je veliko več vredna in lažje dobi službo, če zna šivati, ker je gospodinji potem v resnici desna roka.

Kvačkane. V glavnem razločujemo tri vrste petelj: zračno petljo, gosto petljo in stebriček, s katerimi lahko kvačkamo najrazličnejše vzorce. V raznih modnih časopisih so vzorci in navodila, kako se kvačka. V knjigi »Za pridne roke«, ki jo je založilo uredništvo mesečne revije »Žena in dom«, boste našli vse, kar potrebujete za pouk o kvačkanju.

Pletenje. Kakor so stroji po predilnicah počasi izpodrinili prejo in tkanje na roko, tako izpodrivajo zdaj pletilni stroji, ki naredo v enem dnevu po 30—40 parov nogavic, ročno pletenje skoraj popolnoma. Vendar je dobro, če nauči mati svojo hčer tudi plesti, kajti na roko pletene nogavice so veliko trpežnejše kakor delane na stroj.

Krpanje nogavic. Dobro zašita nogavica ne sme biti na popravljenem mestu debelejša kakor drugod, ker sicer tišči. Zato vzamemo od prejice za krpanje vedno debelini nogavice primerno število niti in zašijemo na leseni gobi vse manjše luknje.

Velike luknje krpamo na drug način. Najprej izrežemo nogavico okoli luknje po petljah iste vrste v obliki pravokotnika in poberemo iz zank vse prerezane niti; nato napeljemo nit, ki jo pozneje izvlečemo, tako, da zvežemo po dve nasprotni petlji in šivamo pri tem tudi malo više. Potem začnemo z enako nitjo, iz katere je pletena nogavica, posnemati petlje. Šivati začnemo dve vrsti pred luknjo, da je bolj trdno. Ko pridemo do roba, poberemo levi člen petlje na robu in desni člen prve proste petlje, ovijemo nit okoli obeh napetih niti, ki spadata k tistim petljam, vbodemo ododzgoraj nazaj v isto petljo,



primemo potem levi člen druge petlje itd. Pri tem moramo paziti, da so vse petlje enako velike. Ko pridemo do petlje na nasprotnem robu, prešijemo zopet še dve petlji, delo obrnemo in delamo petlje zopet nazaj.

Starim ponošenim nogavicam odrežemo stopala in jih porabimo za razno čiščenje.

Zelo raztrgana stopala tenkih nogavic ni vredno krpati. Bolj pametno je, če naredimo iz starih zgornjih delov nogavic nove pete in prste. V ta namen izrežemo konec stopala počez, peto pa na okroglo in vrezemo po teh izrezanih kosih krpe, pri katerih dodamo za šiv. Te krpe sešijemo in jih prišijemo na narobni strani tako, kakor krpamo perilo.



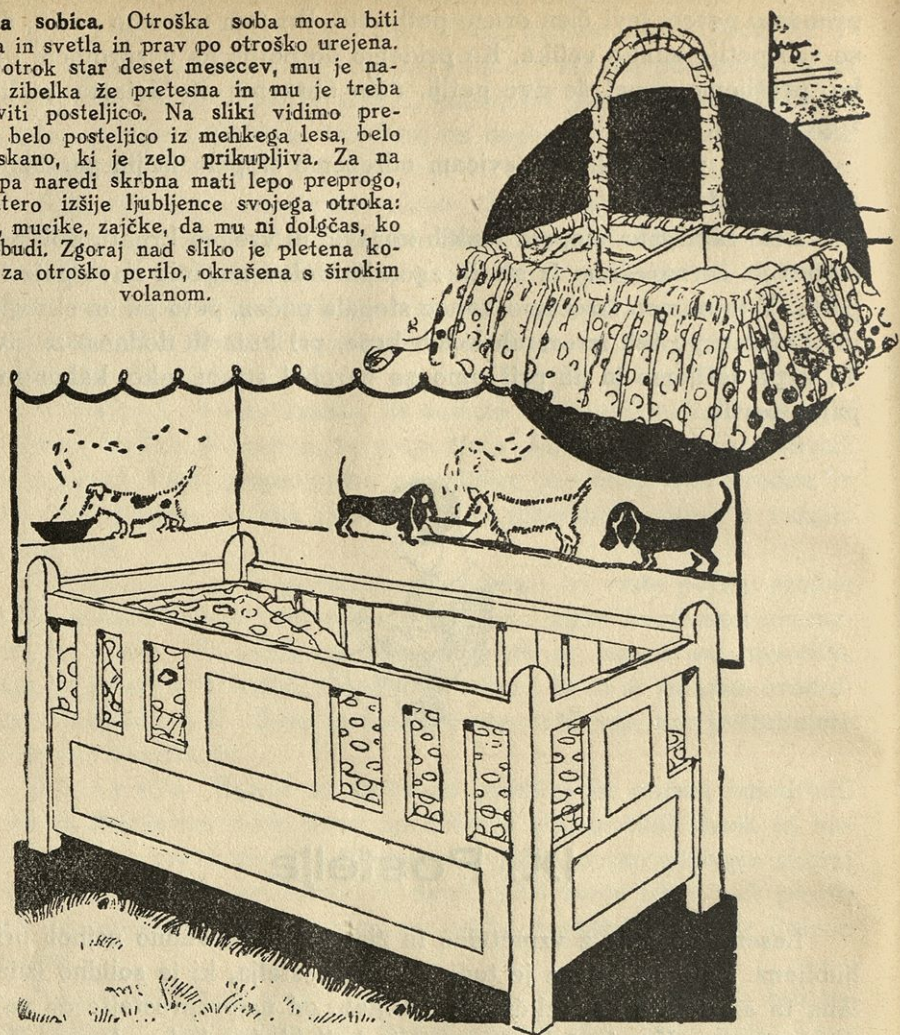
## IX. Postelja

Lesena postelja z vzmetnico in žimnico je še vedno najbolj priljubljena. Zelo razširjena je tudi železna postelja, ki je solidno izdelana in se dobi v najrazličnejših oblikah, od najpreprostejše do najdragocenejše. Ker je železna postelja bolj hladna kakor lesena, dene med vzmetnico in žimnico kos debelega blaga, ki ga pritrdimo na vseh štirih koncih, da se ne premika.

V rabi so postelje z vzmetnico in žimnico in postelje z mrežo in žimnico. Druga vrsta je veliko bolj zdrava, ker človeka ne pomehkuži, poleg tega je pa tudi bolj praktična in bolj trpežna. Najbolj pripravno je, če je žimnica sestavljena iz treh enakih delov, ki jih moramo vsak dan obrniti in premenjati, da se vsi enakomerno rabijo. Pod glavo devamo majhno ozko blazino iz žime ali pa pernato blazino. Čez žimnico pognemo rjuho, ki je najboljša iz domačega platna. Pokrivamo se pozimi z rjuho in odejo, če je hud mrz tudi s pernico, poleti pa z rjuho in kocem.



**Otroška sobica.** Otroška soba mora biti solnčna in svetla in prav po otroško urejena. Ko je otrok star deset mesecev, mu je navadno zibelka že pretesna in mu je treba pripraviti posteljico. Na sliki vidimo preprosto belo posteljico iz mehkega lesa, belo prepleškano, ki je zelo prikupljiva. Za na steno pa naredi skrbna mati lepo preprogo, na katero izšije ljubljence svojega otroka: psičke, mucike, zajčke, da mu ni dolgčas, ko se prebudi. Zgoraj nad sliko je pletena košarica za otroško perilo, okrašena s širokim volanom.

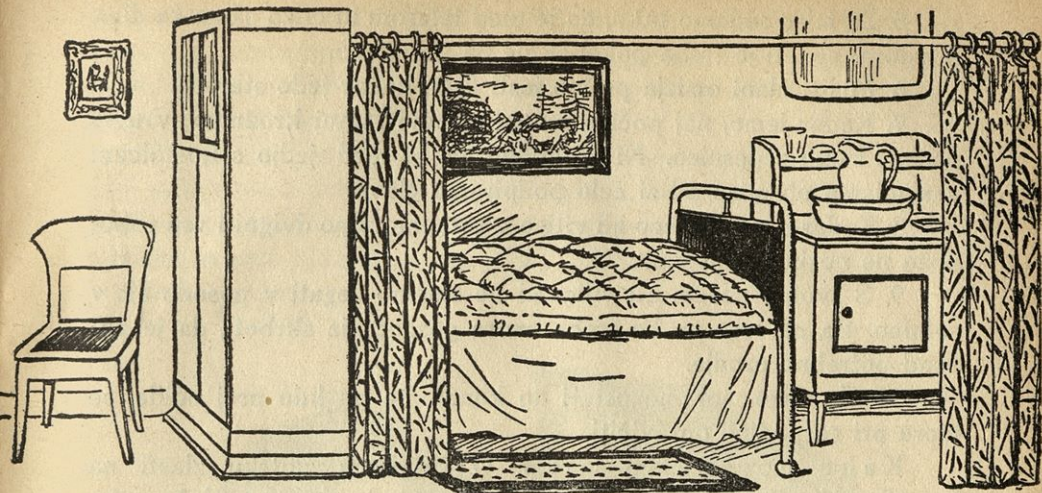


Kadar kupujemo blago za vzmetnice in žimnice, je najbolje, če izberemo najboljše, ki bo tudi najdalje trajalo.

Po dvakrat na leto znosimo vso posteljnino na zrak, da jo solnce dobro presuši in razkuži in da obvarujemo perje pred molji. Če pokladamo žimnice in blazine na travo, moramo paziti, da ni več rose; pa tudi solnce ne sme biti premočno, ker oboje škoduje perju in žimi. Vsak kos po večkrat obrnemo, da ga solnce obsije od vseh strani.

Žimo in perje predenemo, kadar se raztrga blago. Pri tej priliki oboje razrahljamo ali pa operemo. Perje izperemo takole: čez noč ga denemo v mrzlo vodo, drugi dan pa v mlačni lug in ga takoj nato





Kotiček za posteljo: na levi omara, spredaj zagrinjalo.

večkrat izperemo v čisti vodi in denemo sušit. Kdor ima majhno stanovanje, naj odda to delo rajši kemični pralnici. Po nalezljivi bolezni pa je kemično čiščenje zaradi desinfekcije nujno potrebno.

## X. Družabnost

### Nekaj pravil, kako se je treba vesti pri jedi.

Po tem, kako se kdo vede za mizo in kako je, presodimo lahko stopnjo njegove inteligence. Seveda pa človek ne sme nikdar pretiravati, ker se sicer osmeši. Zlasti gospodinja bi morala biti na to stran vsem ostalim domačim za zgled. K lepemu in dostojnemu vedenju mora navajati posebno svoje otroke, pa tudi vse ostale člane družine, ki so tega potrebni.

Nekatera splošna navodila so:

1. K jedi moramo priti vedno točno ob določeni uri v snažni obleki in z umitimi rokami.
2. Mlajši ljudje in otroci smejo sesti šele tedaj, ko so sedli starejši.
3. Kadar sedamo in vstajamo, ne smemo ropotati s stolom.
4. Kadar jemo, ne smemo srkati, srebati ali celo cmokati, da se sliši, tudi strganje po krožniku in drug nepotreben ropot se ne spodobi.



5. Za mizo sedamo tako, da je med telesom in mizo samo za dlan prostora; sedeti je treba pokonci, ne pa sključeno.

6. Mlajši člani omizja prično jesti šele, kadar jedo starejši.

7. Kadar jemo, naj počiva levica ob levi strani krožnika, v usta nosimo samo z desnico. Ni spodobno, če se med jedjo s komolcem naslanjamo ob mizo ali si celo podpiramo glavo.

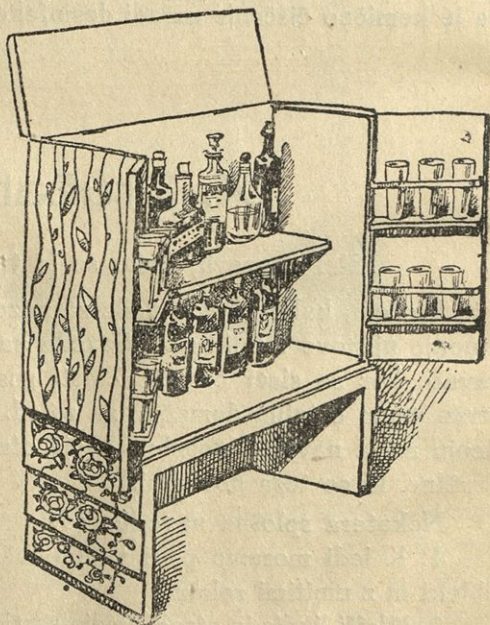
8. Kadar nesemo žlico ali vilice v usta, moramo dvigniti vso roko; noža ne nosimo k ustom.

9. S svojim nožem ali vilicami ne smemo segati v posode ali v solnico. Da pa tega ne bo treba, mora gospodinja skrbeti, da je posod potrebno orodje.

10. Za mizo moramo ostati do konca, če pa kdo prej odide, se mora pri gospodnji opravičiti.

Kako pogrnamo mizo. O skupnem zajtrku zlasti na kmetih ne more biti govora, ker delo prižanja in skoraj vsakdo zajtrkuje ob drugem času. Kjer pa zajtrkujejo vsi skupaj, je treba tudi mizo za zajtrk prijazno in po domače pripraviti. Mizo pogrnamo s čistim prtom, postavimo nanjo skodelice in žličke, na sredo pa denemo krožnik ali košarico belega ali črnega kruha, posodico za sladkor, sirovega masla in medu.

Kadar pogrinjamo mizo za kosilo, moramo paziti, da je prt čist in da je lepo enakomerno pogrntjen. Jedilne potrebščine, krožniki, žlice, vilice, noži itd., ki morajo biti popolnoma čiste, razvrstimo lepo po mizi. Krožnike postavimo v enakomerni razdalji (30—35 cm vsaksebi) 2 cm od miznega roba. Na krožnike položimo prtičke. Nož položimo s hrbtom nazven na desno stran krožnika, vilice na levo, žlico pa z ročajem na desni počez za krožnikom. Kozarec za vino, pivo ali vodo postavimo na desno,

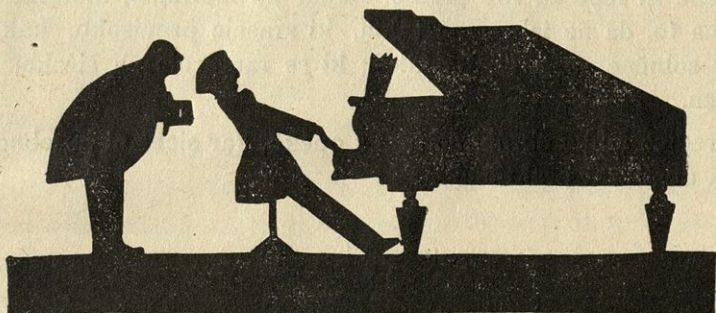


Omarica za shranjevanje likerjev, vina in drugih dobrot, ki se rabijo v gospodinjstvu. Kadar so povabljeni gostje za popoldan ali zvečer, se lahko postavi v salon ali v sobo za kadirce, kjer nadomešča bife. Sicer pa je njeno mesto v prednji sobi ali jedilnici.



krožniček za kompot z žličko pa na levo stran za krožnik. Po sredini mize razprostremo lepo vezeno namizno progo, kamor denemo solnico z žličko, košarico za kruh z nožem, karafo za olje in kis in drugo. Vaza z rožami lepo povzdigne mizo.

Po jedi je treba mizo takoj in brez ropota pospraviti. Ostanke jedi pobereмо z vseh krožnikov na enega, krožnike pa zložimo drugega na drugega in odnesemo vse skupaj na podstavku v kuhinjo. Prtičke in prte zložimo in spravimo, odpremo okna, pometemo sobo in obrišemo prah.



## XI. Vrt

### 1. Zemlja in ureditev vrta.

Donos vrta se ravna v glavnem po kakovosti zemlje. Razločujemo ilovnata, peščena in apnenska tla. Malo ilovnata tla so za vrt najboljša, ker jih lahko dobro obdelujemo in imajo v sebi veliko redilnih snovi.

Okoli vrta je po navadi živa meja ali žična ograja. Pri manjših vrtovih je veliko bolj praktična žična ograja, ker vzame manj prostora; nasprotno pa večji vrt lepo gojena živa meja zelo povzdigne.

Vrt delita po navadi dve poti, ki se križata v štiri dele. Pot ne sme biti preširoka, pa seveda tudi preozka ne, ker se sicer pohodijo gredice ob kraju. Na večjih vrtovih so po navadi na obeh straneh poti ozke gredice ali lehe, na katere vsadimo salato, kumare, čebulo, zelenjavo za juho, pritlikavce, cvetlice in rožne grme.

Gredice na vrtu so veliko lepše za oko, če imajo ostro začrtane robove, ki jih lahko napravimo na najrazličnejše načine (z ruševino, laporjem, betonom itd.).



Na manjših zelenjadnih vrtovih prav lepo obrobimo gredice, če vsejemo ob robu drobnjak, peteršilj, timijan ali majaron.

Na večjih vrtovih imajo marsikje gredice obrobljene z zeleniko, s katero je pa precej dela, ker jo moramo vsako leto obrezati, vsaka štiri leta ali kvečjemu pet let pa presaditi.

Lepe cvetlične gredice dobimo, če nasadimo ob robu nizke perunike, in sicer kolikor mogoče dosti različnih vrst. Lepe so tudi marjetice, primule, zvončki, narcise.

Razen že naštetih imamo še celo vrsto drugih rož, ki so zelo pripravne in lepe za rob gredic. Kadar jih izbiramo, moramo paziti samo na to, da ne izberemo takih, ki zrasedo previsoko, kakor na primer solnčne rože, ali pa takih, ki se razrasejo na široko, kakor zimzelen.

Gredice lahko obrobimo tudi z opeko, kar sicer ni posebno lepo, pač pa dostikrat praktično.

## 2. Obdelovanje zemlje.

Če hočemo, da bomo imeli od vrta čim več koristi, so potrebne tri stvari: prekopavanje, okopavanje in rigolanje.

Vrt p r e k o p l j e m o po dvakrat na leto, prvič jeseni, drugič pa spomladi. Jesensko prekopavanje ima zlasti dvojni namen. Prvič, da lahko dež, slana in zrak razkroje redilne snovi zemlje in gnoja, drugič, da pogine škodljivi mrčes, ker pridejo ličinke in zapredki na zrak. Pri drugem prekopavanju spomladi pa pobereмо kamenje, plevel in ogrce.

Z o k o p a v a n j e m vrta, medtem ko rastline rasejo, rahljamo zemljo in uničujemo plevel.

Vrt r i g o l a m o vsakih 6—8 let. Zemljo prekopljemo kakih 50 do 80 cm na globoko, da jo dobro razrahljamo. Razrahljana zemlja bolj vpija deževnico in snežnico, vsled česar se nabere v zemlji več vode, ki jo potem v vročini in suši žejne rastline srkajo. Poleg tega pa prodreta spomladi veter in solnce laže v rahlo zemljo, ki se zato hitreje suši in jo lahko prej obdelamo. Dobra stran rigolanja je tudi, da si rastline v rahli zemlji veliko bolj in laže razširijo korenine in si s tem povečajo območje, iz katerega dobivajo svojo hrano. Nazadnje se pa pri rigolanju marsikateri trdovratni plevel za vedno zatire in uniči. Kadar rigolamo, moramo paziti, da ostanejo zgornje plasti zemlje (kakih 30 cm globoko) vedno zgoraj, ker je v njih največ redilnih snovi.



### 3. Gnojenje in poljsko kolobarjenje.

Rastline potrebujejo za rast redilnih snovi, ki jih dobivajo iz zemlje. Take redilne snovi so: dušik, fosforna kislina, kalij in apno. Te snovi moramo zemlji vedno iznova dovajati z gnojenjem. Razlikujemo dve vrsti gnoja: hlevski gnoj in umetni gnoj. S hlevskim gnojem lahko pognojimo jeseni ali spomladi. Gnoj je treba enakomerno porazdeliti in čimprej pokriti z zemljo. Včasih pa moramo pognojiti tudi z umetnim gnojilom, ker hlevski gnoj nima v sebi dovolj redilnih snovi.

Najvažnejša umetna gnojila so: čilski soliter, Tomaževa žlindra, kajnit, amoniakov superfosfat. Čilski soliter ima v sebi  $15\frac{1}{2}\%$  dušika, Tomaževa žlindra 14 do 17% fosforne kisline, kajnit 14 do 17% kalija, amoniakov superfosfat pa vse troje. Poleg tega sta za zemljo koristna tudi lapor in apnenec, ki dovajata zemlji apno. Za peščena tla uporabljamo zmleto apno, za težko zemljo pa žgano apno. Z apnom moramo gnojiti vedno le jeseni, in sicer ob suhem vremenu, ko je zemlja posušena. Ker prične kalij delovati šele tedaj, ko je apno v zemlji, natresemo v zemljo hkrati z apnom tudi kajnita. Apno ne sme nikdar priti v zemljo hkrati s hlevskim gnojem, gnojnico ali z gnojili, ki imajo v sebi amoniak.

Z apnom bi morali pognojiti vrt vsake 3 do 4 leta. Na  $100\text{ m}^2$  potrebujemo kakih 20 kg žganega ali 40 kg zmletega apna.

S čilskim solitrom gnojimo zemljo z vrha, kadar je deževno vreme in ko so rastline že precej velike. Najbolje je, če gnojimo dvakrat zapovrstjo.

Tomaževo žlindro natresemo v zemljo med novembrom in februarjem, kadar jo prekopavamo.

Kajnit moramo potresti precej časa pred setvijo, nekako meseca novembra, ker sicer škoduje kalitvi semena.

Z amoniakovim superfosfatom pognojimo malo prej, preden zemljo obdelamo.

Kajnit, apno in lapor denemo v zemljo pozimi ali še poprej, da jih dež, sneg in mraz lahko razkroje.

Vsaka rastlina vsrkava iz zemlje redilne snovi. Toda vse rastline ne potrebujejo vseh snovi v enaki meri. Tako lahko tam, kjer nekatere rastline ne morejo več dobiti hrane iz zemlje, druge še prav bujno uspevajo. Zato ne smemo ene in iste rastline sejati ali saditi vedno na istem kraju, pa tudi ne dveh rastlin drugo za drugo, če se hranita v glavnem z istimi redilnimi snovmi.

Grah in fižol vzameta zemlji zlasti velike množine kalija, zato ju ne smemo saditi drugega za drugim. Dalje ne smemo saditi za-



povrstjo sorodnih rastlin, kakor na primer raznih vrst ohrovta, špinače, kumar, salate, zelene in čebule. Kjer je rasla na primer letos čebula, ne smemo drugo leto posejati špinače, pač pa posejemo tam lahko korenje, krompir ali stročnice.

#### 4. Seme in posetev.

Če hočemo imeti jeseni bogato žetev, moramo pri posetvi skrbeti za dobro seme.

Seme si lahko vzgojimo sami ali ga pa kupimo pri zanesljivem vrtnarju, kar je vsekakor bolje, ker so semena, ki si jih vzgojimo sami, dostikrat slaba. Ko kupujemo semena, ne smemo gledati preveč na ceno. Najdražja semena so skoraj vedno tudi najboljša. Že pregovor pravi: »Kakor boš sejal, tako boš žel.«

V semenu je klica, iz katere požene nova rastlina. Po nekaj letih kaljivost semena preneha, seme ni več za nobeno rabo.

Seme fižola ostane kaljivo 4 do 5 let, prav toliko časa tudi seme graha, ohrovta, zelja, repe, radiča, korenja, zelene, medtem ko je seme pora, peteršilja in belušev dobro samo 2 do 3 leta.

Eno leto staro seme je v splošnem najboljše, edino pri fižolu in grahu je boljše dve leti staro seme, seme kumar je pa lahko še starejše. Seveda traja pri starem semenu nekaj dni več, da požene nova rastlina.

Čas setve je skoraj za vsako rastlino drug in se ravna po zemlji in po podnebjju. Brez primerne toplote ne vzkali nobeno seme. Peščena zemlja najbolj propušča solnčne žarke, ker je rahla, zato lahko na taki zemlji že zgodaj sejemo. Na ilovnatih tleh je treba sejati nekoliko kesneje, ker se sicer seme zaradi mokrote in mrazu pokvari. V splošnem naj se seje čimprej. Nekateri stvari, kakor špinačo, salato, rumeno kolerabo, korenje, grah, radič sejemo po večkrat v letu, da imamo vedno svež pridelek.

Sejemo na dva načina: v vrstah ali po vsej gredici. Če hočemo sejati v vrstah, naredimo z grabljami po gredici poševne ali navpične brazde, ki naj bodo po 15 do 20 cm druga od druge. Nato denemo v brazde seme in ga z grabljami zagrnemo. Ta način setve je boljši kakor če sejemo po vsej gredici, ker laže okopavamo in plevemo. Pa tudi za oko je lepše, če so rastline lepo v vrstah.

Grah sejemo takole: Nad pripravljeno gredico napnemo vrvico, naredimo ob njej z grabljami brazdo in denemo vanjo grah. Na vsak centimeter po eno zrno. Grah potem zagrnemo z zemljo in napravimo na vrhu majhen kupček. Nato prestavimo vrvico za 30 cm in sejemo drugo vrsto tako kakor prvo. Če sejemo grah na gredico,



tedaj napravimo samo dve vrsti. Brž ko pride grah iz zemlje, ga ogrebemo, da postanejo korenine bolj močne in da ostane zemlja dalje časa vlažna. Nato zatakujemo zunaj ob obeh straneh veje, okoli katerih se potem grah ovija. Vej ne smemo zatikati preblizu korenin, da jih ne ranimo.

**V i s o k i f i ž o l** sejemo tako, da zatakujemo najprej na gredico vrsto natičev, ki naj bodo po 60 cm vsaksebi. Drugo vrsto natičev zasadimo 60 cm proč od prve, in sicer tako, da pride vsak natič druge vrste med dva natiča prve vrste. Po dva in dva natiča lahko zvežemo na vrhu z žico ali vrvico. Okoli vsakega natiča izkopljemo jamico, v katero denemo po 10 do 15 fižolov. Zemljo, s katero pokrijemo fižol, malo potlačimo, da se rastlina hitreje razvije.

**N i z k i f i ž o l** pa sejemo takole: Čez prekopan in pograbljen kos zemlje napnemo vrvico in naredimo s prstom luknje, ki so po 30 cm narazen. V vsako luknjo položimo 3 do 4 fižole. Potem predstavimo vrvico za 40 cm. V drugi vrsti delamo luknje tako, da so med luknjami prve vrste. Tretja vrsta je zopet enaka prvi, četrta drugi in tako naprej. Ko smo vso gredico posejali, zaigramo fižol z zemljo, ki jo malo potlačimo.

**K r o m p i r** sadimo na vrtu kakor nizki fižol. Navadno sadimo srednjevelik krompir. Če pa vzamemo velik krompir, ga prerežemo tako, da ima vsak kos po dve do tri očesa. V zemljo napravimo z lopato luknje po 30 cm vsaksebi; globoke naj bodo za pol lopate. V vsako luknjo denemo po en krompir. V drugi vrsti, ki naj bo 50 cm daleč od prve, delamo luknje zopet tako, da pride vsaka luknja druge vrste med dve luknji prve vrste. Ko krompir malo dorase, ga ogrebemo, da se kali bolje razvijajo in se prično delati gomolji.

**Z a k u m a r e** razrahljamo gredico, napravimo po sredi brazdo, ki je 3 do 4 cm globoka in prav toliko široka. Vanjo denemo na vsak centimeter po eno seme, ki ga pokrijemo na tenko z zemljo. Ko so rastline malo večje, jih ogrebemo.

Na vrtu, ki po navadi ni posebno velik, je treba vsako ped zemlje dobro izrabiti. V splošnem je sicer najbolje, če posejemo ali posadimo vsako vrsto zelenjave zase, vendar lahko prostor, ki ostane na nekaterih gredicah še prazen, zasadimo s salato, kolerabicami itd.

## 5. Sadike in zalivanje.

V vrtnarstvih in po večjih vrtovih imajo tople grede, da si že zgodaj spomladi vzgoje sadike. Ceneje je, če sadike, ki se goje v topli gredi (kolerabice, zgodnje cvetače), kupimo pri vrtnarju. Kupljene sadike posadimo na obdelane in pripravljene gredice. Čez



gredo napnemo vrstico in naredimo ob njej s palico ali prstom v primerni razdalji ne pregloboke luknjice, v katere vsadimo sadike tako globoko, da se koreninice ne vihajo, srček sadike pa mora ostati nad zemljo. Zemljo okoli sadike malo potlačimo in sadike takoj zalijemo. Nato predenemo vrstico in pričnemo saditi drugo vrsto tako, da pride vsaka rastlina druge vrste med dve rastlini prve vrste.

Rastline dobivajo sicer vlago, ki jo potrebujejo, iz zemlje in od dežja, vendar jih moramo največkrat tudi zalivati. Za zalivanje je najboljša deževnica, ki je mehka in tako topla kakor zrak. Če nimamo deževnice, zalivamo vrt z vodo iz potoka ali reke. Studenčnica in voda iz vodovoda sta za zalivanje najslabši, ker sta pretrdi in premrzli. Zato je dobro, če stoji taka voda vsaj en dan zunaj.

Kadar zalivamo, moramo paziti, da dobe zlasti koreninice dovolj mokrote. Pravkar posajene sadike zalijemo tako, da napravimo poleg sadike v zemljo luknjo in nalijemo vanjo s škropilnico vode, nakar pokrijemo luknjo z zemljo.

Sadno drevje zalivamo tako, da izkopljemo z lopato pod drevesom — kakor daleč segajo veje — jarek, nalijemo vanj vode in ga pokrijemo z zemljo, da voda ne izhlapi.

Kadar so noči hladne, kakor spomladi in jeseni, je najprimernejši čas za zalivanje zjutraj, poleti pa zvečer, kadar zaide solnce. Dokler solnce sije, ne smemo zalivati, ker sicer lahko prične rastlina zaradi hitre menjave toplote gniti, dobi pa lahko tudi razne druge bolezni.

## 6. Sovražniki rastlin.

Rastline imajo med ptiči in metulji pa tudi med ostalimi živalmi vse polno sovražnikov, ki jih moramo neprestano preganjati in uničevati, če nečemo, da nam ne uničijo vrta.

Ptiče prepodimo z mrežo. Mladi posevek lahko obvarujemo pred ptiči tudi z vejevjem ali z vrvicami in nitkami, ki jih napeljemo preko gredice.

Krt se sicer nikdar ne loti rastlin in njih korenin, saj se hrani samo z ogrci, glistami, polži itd., pa vendar naredi na zelenjadnem vrtu precej škode. Kadar namreč rije pod zemljo, porine pogosto korenine mlade sadike iz zemlje, in rastlina se posuši. Zato je treba krta iz zelenjadnega vrta pregnati, ne smemo ga pa ubiti. Krta preženemo najhitreje, če vtaknemo v rov s petrolejem prepojeno cunjko. Žival, ki ima močno razvit vonj, tega duha ne prenese in rajši izgine z vrta.

Kapusov belin je najhujši škodljivec na zelju. Svoja jajčeca leže pod liste zelja, in gosnice, ki se izležejo iz teh jajčec, se



hranijo z listi. Zelje obvarujemo pred gosenicami, če jajčeca o pravam času zmečkamo ali pa če pokončujemo gosenice.

Mlado salato najbolj uničuje polž. Polže uničimo, če potresemo po vrtu apnenega prahu, in sicer dvakrat, drugič pol ure potem, ko smo ga prvič potresli. Slina varuje polža pred jedkim učinkom apna. Ko potresemo apneni prah v drugo, polž ne more več izločati dovolj sline in pogine.

Na semenskih gredicah naredi veliko škode bolhač. Najboljši pomoček zoper ta mrčes je vedno vlažna zemlja. Dobro je tudi, če rastline zjutraj, ko so še rosne, ali pa, ko smo jih dobro poškropili, potresemo s pepelom, apnom, prahom od tobaka ali pa s sajami.

## 7. Kako gojimo zelenjavo.

Če hočemo, da bodo sadike lepo uspevale, moramo zemljo okrog njih vedno iznova rahljati, da pridejo lahko solnce, zrak in voda do korenin. Zemljo je treba rahljati zlasti tedaj, kadar se je zaradi močnega dežja ali prevelikega zalivanja napravil na vrhu skorlup. Kadar je suša, je prekopavanje posebno koristno in potrebno, ker ostane potem zemlja dalje časa vlažna.

Razen tega moramo gredice tudi večkrat opleti, sicer nam plevel zamori vso zelenjavo. Plevel ne odjeda namreč rastlinam samo hrane, ampak jim jemlje tudi prostor in zrak. Tudi je kar žalostno videti vrt, na katerem rase vse polno plevela.

Glavnata salato posejemo prvič konec marca ali prve dni aprila, brž ko se zemlja odtaja; v drugo jo lahko posejemo že čez kake štiri tedne. Glavnata salata potrebuje dobro pognojeno in precej vlažno zemljo. Salato moramo presaditi zelo zgodaj, ker se potem bolje razrase in naredi lepše glavice. Posamezne vrste naj bodo po 20—30 cm vsaksebi, kakršna je pač vrsta salate. Čim hitreje salata rase, tem nežnejša ostane. Salata veliko lepše rase, če jo pridno okopavamo in zalivamo.

Namesto glavnate salate imamo spomladi berilko, pozimi pa endivijo. Endivijo sejemo junija ali julija meseca in jo presadimo takoj, ko je dovolj krepka. Ko sadike dorasejo, jih pri vrhu narahlo zvežemo, da ostanejo notranji listi nežni in lepo rumeni. To pa moramo storiti samo ob suhem vremenu, ker začne sicer salata gniti.

Špinajo sejemo prvič v začetku marca, nato pa vsakih štirinajst dni do maja. Takrat je treba s sejanjem prenehati, ker špinaja v vročini zdivia, to je, prične cveteti.



Seme za zimsko špinačo, ki jo posejemo meseca avgusta, zmešamo po navadi s semenom glavnate salate, ki jo potem pozimi špinača varuje in ji daje toploto. Salato spomladi presadimo in imamo lahko že prav zgodaj velike glavice.

Korenje sejemo prvičkrat meseca marca in nato vsak mesec do avgusta. Čim kasnejši je čas, tem bolj na redko ga moramo sejati. Za korenje mora biti zemlja globoko prekopana in dobro izrahljana ter mora imeti dosti redilnih snovi, ne sme pa biti nanovo pognojena. Najbolje je, če pognojimo gredico vedno že jeseni.

Grah in fižol lahko sadimo takoj, ko se zemlja odtaja, od začetka marca do konca julija. Prostor, kjer nameravamo saditi grah in fižol, pognojimo jeseni malo, pozimi pa bolj močno s kajnitom in Tomaževo žlindro. Nikakor pa ne smemo gnojiti spomladi z dušikom, to je z gnojnico ali s hlevskim gnojem, ker dobivata grah in fižol dovolj dušika iz zraka.

Zelje, cvetačo in ohrovt moramo saditi na prisojnih krajih, ki so tudi dobro zavarovani pred vetrom. Ta vrsta zelenjave potrebuje rahlo, vlažno in zelo dobro gnojeno zemljo. Zelje, kodrasti ohrovt in cvetačo posejemo zadnje dni marca ali pa prve dni aprila in avgusta ter jih presadimo, brž ko sadike malo dorasejo. Za zimsko zelje je najbolje, če ga posejemo nekako sredi maja in presadimo takoj, ko so sadike dovolj močne, to je meseca junija, najkasneje pa v začetku julija, na gredico, kjer je rasla prej zelenjava.

Kolerabice posejemo prvič sredi marca, nato pa vsaka dva do tri tedne. Sejati jih je treba zato bolj pogosto, ker rade polesene. Najlepše uspevajo na dobro pognojenih in vlažnih tleh. Brž ko so sadike dovolj močne, jih presadimo.

Peso sejemo aprila meseca in jo presadimo takoj, ko je dovolj velika. Da pesa ne poleseni, jo moramo pridno zalivati. Če hočemo vzgojiti seme, posejemo nekaj pese čisto zase. Isto velja tudi za vse vrste zelja. Veter in čebele prenašajo namreč semenski prah enakih rastlin, in se tako dobre in čiste vrste lahko pokvarijo.

Zemlja, kjer sejemo čebulo, mora biti dobro obdelana, trdna in topla ter mora imeti dosti redilnih snovi, ne sme pa biti nanovo pognojena. Čebulo sejemo čimprej. Ko smo čebulo posejali, potolčemo zemljo z lopato. Če sejemo čebulo v vrste, jo moramo pridno okopavati.

Kumare morajo imeti mastno, nanovo pognojeno in dobro izrahljano zemljo. Sejemo jih šele v drugi polovici maja. Kadar je suho vreme, moramo kumare zalivati, vendar ne preveč.

Krompir sadimo v lahko, toda dobro pognojeno in obdelano zemljo, in sicer od srede aprila do začetka maja.



## 8. Žetev.

Jeseni, ko sta naš trud in delo bogato poplačana in je na vrtu vsega dosti, pričnemo pospravljati pridelke, da jih shranimo za zimo.

Konec septembra pričnemo kopati krompir, toda samo ob suhem vremenu, ker sicer krompir rad gnije. Vlažni krompir spravimo v suh prostor, da se dobro posuši, in ga preberemo. Srednjedebeli krompir spravimo za seme, debelega porabimo za kuho, prav drobnega pa za živino. Vsak nagnit krompir odberemo in ga takoj porabimo. Če je klet suha, zložimo krompir na tla, če je vlažna, pa na deske, veje ali slamo. Manjšo množino krompirja spravimo najlepše v zaboje. Klet, ki v njej hranimo krompir, mora biti dovolj topla, da krompir ne zmrzne. Konec februarja ali prve dni marca ves krompir preložimo, preberemo in mu potrgamo kali, ker jemljejo krompirju najboljšo moč. Potem pa moramo pustiti krompir na miru, ker dobi sicer črne lise.

Zelje pospravimo meseca oktobra ob suhem vremenu, da glave ne gnijejo. Nagnite liste moramo potrgati. Največ zelja zrežemo za kisló zelje. Glave, ki jih spravimo za zimo, izpulimo s korenino vred iz zemlje in jih v kleti obesimo za storž. Lahko jih zložimo tudi na desko, toda tako, da so korenine obrnjene navzgor, in se voda, ki je med listi, lahko odteče. Prav je, če glave vsakih štirinajst dni po enkrat obrnemo, da ostanejo dalje časa zdrave. Zeljnate glave lahko shranimo tudi na vrtu v zemlji; zakopljemo jih tako, da mole korenine iz zemlje. Seveda ne sme nanje nikoli sijati solnce. Prav tako kakor z zeljem ravnamo tudi z ohrovtom.

Cvetači porežemo avgusta ali septembra meseca zgornje dele, da se roža lepše razvije. Čez zimo ostane cvetača na vrtu.

Pozno zelje pustimo tudi čez zimo na vrtu, ker postane na mrazu bolj okusno.

Repo, kolerabo, korenje in peso pospravimo tako kakor krompir. Korenju odrežemo zelenje, da ne izgubi soka in okusa. Poleg tega korenje ne sme biti na svetlem, ker bi ovenelo. Pese ne smemo porezati pri koreninah, ker potem rada krvavi in izgublja sok.

Endivijo pospravimo, kadar sije solnce. Potegnemo jo iz zemlje, jo razvežemo in razprostremo za nekaj dni na zračnem kraju, da se posuši, nakar jo posadimo v peščeno gredico v kleti.

Pri zeleni, peteršilju in poru potrgamo debelejšé liste in koreninice ter posadimo posamezne rastline tesno drugo poleg druge v peščeno gredico.



Čebulo populimo, kadar odmrjo cevkaсти listki. Čebula se najlepše drži, če jo na zračnem kraju posušimo in spravimo na suh prostor. Zunanje kožice ne smemo odtrgati, ker se čebula preveč posuši.

Sadje se mora obirati ob suhem vremenu. Kadar ga trgamo, ne smemo poškodovati drevja. Sadja ne smemo otresati, ne metati, ker se obtolče in potem segnije. Hruške znosimo takoj v klet, jabolka denemo pa na suha tla, in sicer z repkom navzdol in pa tako, da se ne dotikajo. Ko postane hladno, jih znosimo v klet na police, kjer se pa tudi ne smejo tiščati. Če nimamo primerneга toplega prostora, moramo, kadar je hud mraz, jabolka pokriti. Pozimi jih moramo večkrat prebrati in kar je nagnitega odbrati.

### 9. Kako gojimo rdeče jagode.

Tudi prav majhen vrt bi ne smel biti brez lepo gojene gredice z rdečimi jagodami, ki rode vsako leto toliko sočnega sadu. Za ureditev te gredice je najprikladnejši mesec avgust ali september. Zemljo, kjer hočemo posaditi rdeče jagode, dobro pognojimo s hlevskim gnojem in jo prekopljemo 30—40 cm globoko. Nad gredico napnemo vrvico in vsadimo po tri in tri sadike skupaj v obliki trikotnika. Posamezne rastline naj bodo po 10 cm vsaksebi, posamezni grmiči (po 3 sadike skupaj) po 40 cm, razdalja med vrstami pa naj bo 50 cm. Kakor vse druge sadike sadimo tudi jagode, kadar je oblačno, in sicer zvečer ali pa zgodaj zjutraj.

Sadike jagod vzamemo od dveletnih grmičev. Odganjki poženejo koreninice in liste, to novo rastlinico potem samo izpulimo in presadimo. Kadar sadimo, moramo paziti, da mladih sadik ne vsadimo pregloboko v zemljo; srček rastline mora biti vedno nad zemljo, koreninice pa moramo vsaditi globoko, zemljo naokrog dobro potlačiti in zaliti.

Rdeče jagode obiramo previdno, da ne utrgamo z zreliimi tudi nezrelih jagod. Pri jagodi mora ostati kratek pecelj, da ne izgubi soka.

Takoj ko smo jagode obrali, poščipljemo vse ročice ali odganjke, ki jih ne potrebujemo za razmnožitev, ker rastlino le slabe. Prav tako porežemo tudi vse stare liste, razrahljamo z motiko zemljo in jo pognojimo s čilskim solitrom ali z razredčeno gnojnico. Dobro je, če grmiče ogrebemo, da lahko poženejo nove korenine. Preden začne zmrzovati, potresemo med grmiče rdečih jagod gnoja tako, da ostanejo listi in srčki zunaj, ker bi sicer, če je dosti dežja ali če so prav dolgo pod snegom, pričeli gniti. Spomladi obrnemo gnoj v zemljo.



Vsaka tri leta moramo gredico menjati, ker ni za rdeče jagode več rodovitna.

## 10. Kako negujemo vrtno cvetlice.

Najlepši okras vrta so cvetlične grede, če so okusno urejene in lepo negovane. Gojitev vrtnih cvetlic tudi blagodejno vpliva na človekovo srce in dušo.

Razlikujemo spomladne in poletne cvetlice. Nekatere spomladne cvetlice, kakor zvončke, krokuse, marjetice, gorečo ljubezen, vijolice, šmarnice in avrikule posejemo ali posadimo samo enkrat in potem vsako leto same od sebe cveto. Vijolice in šmarnice najlepše uspevajo v senci.

Druge spomladanske cvetlice, mačehe, potočnice, šebenik, zvončice posejemo julija ali avgusta in cveto drugo leto spomladi. Ko mlade rastline nekoliko zrasedo, je najbolje, če jih takoj presadimo na gredico, da je prihodnjo pomlad že zgodaj vse v cvetju. Presaditi jih moramo, preden nastopi mraz, da lahko še o pravem času poženejo koreninice.

Najbolj znane poletne rože so: levkoje, nageljni, žabice, petunije, balzamine, reseda, cinije in astre. Te cvetlice posejemo spomladi v času od sredine marca do začetka aprila ali pa kupimo sadike kar pri vrtnarju. Cvetlično gredico moramo skrbno negovati. Gnojimo jo s hlevskim gnojem, nato prekopljemo in pograbimo. vzdolž gredice napravimo v razdalji 15 cm brazde in posejemo vanje seme bolj na redko in ga pokrijemo z zemljo. Ko seme odžene, moramo pridno pletiti, da se plevel preveč ne razrase. Cvetlic ne smemo posejati preveč na gosto, ker bi potem dobile premalo hrane, zraka in solnca.

Seme za marsikatero cvetlico bi lahko vzgojili sami, vendar je treba za to precej truda, potem pa še seme dostikrat ne dozori popolnoma.

Omenimo naj še drugo vrsto rož, ki jim pravimo čebulnice. To so: lilije, krokusi, zvončki, hiacinte in tulpe. Pri vseh teh cvetlicah odrežemo steblo tik nad zemljo in pustimo čebulice čez zimo v zemlji.

Gomolje odcvetelih begonij in dalij izkopljemo, jih shranimo v suhem prostoru in jih spomladi zopet vsadimo.

Zelo lepe in hvaležne so rože trajnice, katerih korenine ostanejo po več let v zemlji in vsako pomlad iznova vzcveto. Trajnice so: phlox, kosmatí nagelj, visoke in nizke vrtnice, potonike, orlice, rdeče lilije, ostrožnik, lisjak ali vranjica in druge.

Večina trajnic, zlasti visoke in širokolistne, potrebuje precej vlažna tla. Sadimo jih od konca avgusta do začetka septembra. Ka-



dar rože cveto, jih ne smemo presajati; to naredimo vedno spomladi. Odcvetele cvete in semenske vršičke moramo potrgati o pravem času, ker škodujejo ostalim cvetom.

Trajnice se ne razmnožujejo samo s semenom, ampak skoraj vse tudi z delitvijo. Trajnice, ki cveto spomladi in poleti, delimo v avgustu, nežne trajnice pa spomladi. Brž ko opazimo, da je začela trajnica pešati, jo presadimo, ker je to znamenje, da ni tam v zemlji zanjjo več redilnih snovi. Veliko trajnic doseže starost več desetletij in so vedno enako lepe in zdrave.

### 11. Neга vrtníc.

Vrtnico, kraljico med rožami, moramo negovati še posebno skrbno. Izbrati ji moramo odprt in solnčen prostor in ilovnato zemljo, ki ima zanjo dovolj redilnih snovi. Če imamo na vrtu peščeno zemljo, ji moramo primešati vsaj nekoliko ilovice. Zemljo lahko izboljšamo tudi s starim razsipom ali kompostom. Razlikujemo visoke in nizke ali grmičaste vrtnice. Prve so bolj prikladne za majhne vrtove in gredice, druge pa za nasade in skupine. Nizke vrtnice so trpežnejše in bolj cveto kakor visoke; razen tega je pa visoke vrtnice treba posebno skrbno negovati. Čez zimo pripognemo stebela vrtnic previdno k tlom in jih pokrijemo s prstjo, z vejami ali pa z listjem. Lahko jih pokrijemo tudi s strešno opeko ali pa z dvema deskama, ki sta zbiti v obliki žleba. Ko je zime konec in začenja toplejše vreme, moramo skrbeti, da vrtnice preveč ne odganjajo. To preprečimo, če odejo, ki jih je čez zimo varovala, polagoma odstranimo. Ko nastopi prava pomlad, porežemo vse, kar je slabega, zdrave vejice pa porežemo na štiri do pet očes. Nato privežemo vrtnico h količku, ki jo varuje pred močnimi vetrovi. Razume se, da moramo tudi vrtnico dobro gnojiti, če hočemo, da nam bo lepo uspevala in cvetela. Ko cvete, sproti porežemo vse odcvetele odganjke na pet očes, da lahko odženejo novi odganjki, ki zopet cveto.

### 12. Kako ravnamo s sobnimi rastlinami.

Lepe rože naredo naše stanovanje prijazno in domače. Zunaj žive rastline le ob določenih življenskih pogojih. Če hočemo imeti rože v stanovanju, moramo skrbeti, da imajo v sobi vsega, kar imajo zunaj in kar potrebujejo za svojo rast. V prvi vrsti morajo dobivati dovolj hrane, zato moramo prst v cvetličnem lončku večkrat pognojiti. Najboljši gnoj za to je kravji, ki ga denemo v vodo, da se razkroji, in zalivamo s to gnojnico, ki pa ne sme biti preostra, rože vsakih 14 dni. Prav dober gnoj je tudi rožena strugovina in rožena mo-



ka, ki ju tudi razmočimo v vodi. Najbolje je, če gnojimo rože, kadar je oblačno in deževno ali pa zvečer, eno uro potem, ko smo jih zalili. Kadar gnojimo sobne rastline, jih znosimo na dvorišče ali na vrt in jih pustimo zunaj do dva dni, da ne zasmradijo sobe. Starejše rastline moramo gnojiti bolj pogosto, ker potrebujejo več hrane. Pozimi ne smemo gnojiti, ker takrat rastline počivajo.

Cvetlice potrebujejo za svoje življenje tudi vlage, zato jih moramo zalivati. Najboljša voda za zalivanje je deževnica. Če pa zalivamo s studenčnico ali z vodo iz vodovoda, mora ta voda stati vsaj en dan na zraku, da se malo segreje, ker mrzla voda škoduje rastlinam. Poleg tega je postana voda tudi bolj mehka, ker se usede na dno precej škodljivih snovi, in rastline osveži in poživí. Kakor premrzla tako tudi pretopla voda rožam škoduje, ker jih preveč vznemiri. Zalivajmo le tedaj, če je zemlja suha, in takrat dobro. Če zalivamo rože premalo ali površno, ne uspevajo dobro. Kadar sije solnce, je treba zalivati tudi sobne rastline bolj pogosto. Rastline, ki hitro rasejo in imajo večje liste, na primer fuksije, hortenzije, reseda, zimzelen, potrebujejo več vode kakor rastline, ki imajo majhne liste in ki počasi rasejo, kakor azaleje, kaktusi in druge. Ker pozimi rastline počivajo, jih moramo zalivati zelo previdno. Bolj na hladnem ko so rastline čez zimo, bolj po redko jih je treba zalivati. Toda tudi tedaj je treba vzeti vedno le postano vodo, in nikdar ne mrzle ali tople. Kdor za svoje cvetlice skrbi in jih neguje z ljubeznijo, bo kmalu spoznal, kdaj jih je treba zalivati.

Sobne rastline potrebujejo tudi svetlobe in svežega zraka, sicer preveč divjajo in so odganjki tenki in slabi. Soba, v kateri so rože, mora biti torej večkrat prezračena. Čez poletje postavimo sobne rastline lahko na plano v primerno senčen kraj, kjer imajo dovolj zraka in se okrepe in posvežijo. Ko stoje zunaj, jih lahko večkrat poškopimo; zlasti jim pa godi dež.

Listi sobnih rastlin morajo biti čisti, da lahko pride zrak do njih. Zaprašene liste obrišemo previdno z gobo in mlačno vodo.

Sobne rastline morajo imeti prav tako kakor rastline zunaj rahlo zemljo. Ker se pa vsled zalivanja zemlja v lončku na površini strdi in se naredi skorlup, ki ne propušča zraka, moramo zgornjo plast vsakih 14 dni preluknjati in izrahljati. Nekaj zraka pride tudi skozi cvetlični lonček, če je čist in če nima glazure. Skozi glazuro pa zrak ne more, zato taki lončki za rože niso dobri.

Sobne rastline moramo varovati tudi pred mrazom. Pozimi jih denemo v sobo, v kateri ne kurimo, ali pa v svetlo klet, v kateri ne zmrzuje. Če pa ne prvo ne drugo ni mogoče, jih imamo pač v sobi,



Jer prebivamo, ampak daleč proč od peči, da počivajo in jih toplota  
več ne sili k rasti.

Če je rastlina previsoka ali če ne stoji trdno v loncu, vtaknemo poleg nje v lonec tenko paličico in privežemo nanjo z ličjem ali z volneno nitko stebelce. Če je pa rastlina košata, vzamemo dve paličici, ki ju zvežemo počez še s tretjo.

Včasih rasejo nekatere vejice hitreje kakor druge. To se rado pripeti zlasti pri fuksijah in zimskih astrah. Takim poganjkom odščipnemo vrh, da ne kazijo cele rastline. Slabi odganjki se okrepe, če jih porežemo na polovico. Odlomljene in suhe vejice odrežemo z ostrim nožem.

Če je stari lonček premajhen, presadimo rože v nov, večji lonec. To spoznamo, če rastlino dvignemo s prstjo vred iz lončka in opazimo na zunanji strani prsti vse polno koreninic. Najprej razrahljamo s koničastim kosom lesa korenine in koreninice, potem vzamemo lonček, ki naj bo le malo večji od prejšnjega, in ga zunaj in znotraj očistimo. Na luknjico spodaj denemo košček opeke ali razbitega lonca, da zemlja ne zamaši luknjice, ker bi se sicer voda, kolikor je je preveč, ne mogla odtekat in bi začele korenine gniti. Ko smo stresli na dno nekaj prsti, denemo rastlino v lonček in jo zlasti pri koreninah dobro zadelamo s svežo prstjo, ki jo potlačimo in dobro zalijemo. Kadar rastline ni treba presaditi, denemo samo na vrh lončka svežo plast zemlje.

Najlepše rastline izkušamo razmnožiti s sadikami. Najprikladnejši čas za to sta meseca maj in avgust. Od rastline odrežemo vejico pod listom, jo vtaknemo v lonček s peščeno prstjo in jo zalivamo le pomalem, ker še nima koreninic, pa bi sicer vejica začela spodaj gniti. Mlade rastlinice pokrijemo s kozarcem, da se vlaga in toplota dalje časa držita.

### 13. Kako ravnamo z bolnimi rastlinami.

Sobne rastline včasih tudi zbole. Najbolj navadna cvetlična bolezen je gniloba korenin, ki nastane, če rastlino preveč zalivamo. Takšno rastlino moramo manj zalivati. Če je pa gniloba toliko napredovala, da korenine že odpadajo, presadimo rastlino v prav majhen lonec z zelo peščeno zemljo in jo čisto pomalem zalivamo.

Če se je roža posušila, ker smo jo premalo zalivali, jo denemo z loncem vred v posodo z vodo in jo pustimo v njej tako dolgo, da se mehurčki več ne dvigujejo. Neredno zalivanje je glavni vzrok vseh rastlinskih bolezni.



Bolnih rastlin ne smemo gnojiti. Večkrat zbole rastline tudi, ker so preveč pognojene.

Včasih se zarede na rožah listne uši, zelene, rdečkaste ali sive barve, ali pa košeniljka, to je mrčes z rjavim ščitom, ki ostane vedno na istem mestu. Prve zmečkamo, druge pa odpraskamo. Vse te živalce uničujejo rastline, ker izsrkavajo iz nje sokove. Zoper uši je dobra tudi milnica ali tobačna voda. Če za rože dovolj skrbimo in jih negujemo, nam ne bodo zbolele in tudi mrčes se ne bo zaredil na njih.

Sredstva za pokončevanje uši in drugih zajedavcev se dobe pri »Chemotechni« v Ljubljani, Mestni trg 10 (na dvorišču tvrdke A. & E. Skaberne).

## XII. Knjigovodstvo in plačevanje v gotovini

Kakor pri državnem gospodarstvu, pri trgovini in industriji, tako je tudi v gospodinjstvu potrebno knjigovodstvo. Varčna gospodinja vedno sproti zapisuje vse dohodke in izdatke, da ima vsak čas pregled o svojem gospodinjstvu.

Pred začetkom leta bi morala vsaka gospodinja sestaviti proračun, da bi videla, kakšni bodo v bodočem letu dohodki in izdatki. Po dohodkih gospodinja lahko uravna izdatke in se tako polagoma in nehote navadi na varčnost, zlasti če so dohodki skromni in si hoče kaj prihraniti. Za začetnice je sestavljanje proračuna sicer precej težavno in zamudno, toda ta trud se visoko obrestuje. V rodbini, kjer se porabi vsak dinar s preudarkom, vladajo red, zadovoljnost in sreča. Že zavest, da pri hiši nihče po nepotrebnem ne zapravlja, nas obvaruje pred marsikaterim prepirom, ki so na dnevnem redu tam, kjer žive ljudje kar v tri dni. Slabo in pomanjkljivo gospodinjstvo ima na vesti marsikatero nesrečno rodbinsko življenje.

Proračun sestavimo tako, da najprej ugotovimo dohodke bodočega leta. Na osnovi teh dohodkov določimo potem, koliko lahko porabimo za hrano, obleko, najemnino, kurjavo in razsvetljava, davke in zavarovalnino in pa za telesno in duševno razvedrilo; poleg tega mora ostati nekaj za rezervo, nekaj mora pa v hranilnico.

Natančnih navodil za proračun ni mogoče dati, ker je vsako gospodinjstvo drugačno. Vsaka gospodinja se mora potruditi sama,



# Kavo otrokom?

Seveda, toda biti mora kofeina prosta in popolnoma neškodljiva kava Hag.

Nežni organizem otroka reagira posebno močno na kofein, razdražljivo snov navadne kave. Ameriški časopis „Clinical Medicine“ piše na primer: „Po opazovanjih Dr. C. K. Taylorja je dognano, da so dosegli najslabše uspehe v šoli otroci, ki so pili največ kave“. Znanstveno je dognano in dokazano, da preide kofein v materino mleko in da nervozne motnje matere velikokrat škodljivo vplivajo na otroka.

Matere, ki skrbe za blaginjo otroka, bodo to spoznanje koristno izrabile in uvedle kofeina prosto kavo Hag kot dnevno pijačo v rodbini. Kava Hag je prava, zajamčeno neškodljiva zrnata kava najfinejše kakovosti, v okusu in aromi neprekosljiva. V vsaki dobri kolonialni trgovini dobite kavo Hag v originalnih zavitkih po 1/5 in 1/10 kg.

## Toda biti mora kava Hag!

o svojem gospodinjstvu. To lahko napravi le, če je vodila gospodinj-sko knjigo.

V kuhinji naj visi tablica s kredo ali svinčnikom, na katero zapisujemo čez dan vse dohodke in izdatke, ki jih potem zvečer vpíšemo v gospodinj-ski koledar, ki ga dobimo konec decembra. Vsaka stran te knjige je razdeljena na več stolpcev. Prvi stolpec je določen za datum, drugi za izdatke, tretji za besedilo, četrti pa za dohodke. Na koncu strani seštejemo vse dohodke in izdatke, da jih prenesemo na novo stran. Konec tedna ali meseca pa naredimo sklep, to je, seštejemo vse dohodke in izdatke in odštejemo manjšo vsoto od večje. V varčnem in preudarnem gospodinjstvu so dohodki vselej večji od izdatkov; razlika je pa prihranek.

Vse, kar kupimo, plačajmo takoj! Kdor je dober plačnik, je povsod bolje postrežen in blago tudi ceneje kupi, ker da vsak trgovec pri takojšnjem plačilu popust. Kdor plača takoj, si tudi lahko izbira trgovine, kdor pa jemlje na upanje, mora hoditi vedno k istemu trgovcu, tudi če ima ta slabo in drago blago.

Takojšnje plačilo je poleg knjigovodstva najboljša pot k varčevanju. Težko zaslužen denar dobi v očeh gospodinje, ki se bolj in bolj izogiblje nepotrebnih izdatkov, veliko večjo vrednost.

da se ji polagoma posreči sestaviti proračun, ki bo primeren za njeno gospodinjstvo.

Eno pa si moramo posebno dobro zapomniti. Čim manjši so dohodki, tem večji mora biti odstotek za hrano. Varčevanje pri nujno potrebni hrani se kesneje največkrat maščuje. Saj ni treba, da kuhamo drage jedi; koliko je drugih živil, ki so poceni in imajo v sebi dosti redilnih snovi. Denar, ki ostane, naj vsaka gospodinja porabi pametno in preudarno in naj zlasti za obleko ne zapravi preveč. Poleg tega si gospodinja prihrani marsikateri izdatek, če pazi na pohištvo in druge stvari pri hiši.

Konec vsakega leta mora dobra gospodinja podati račun

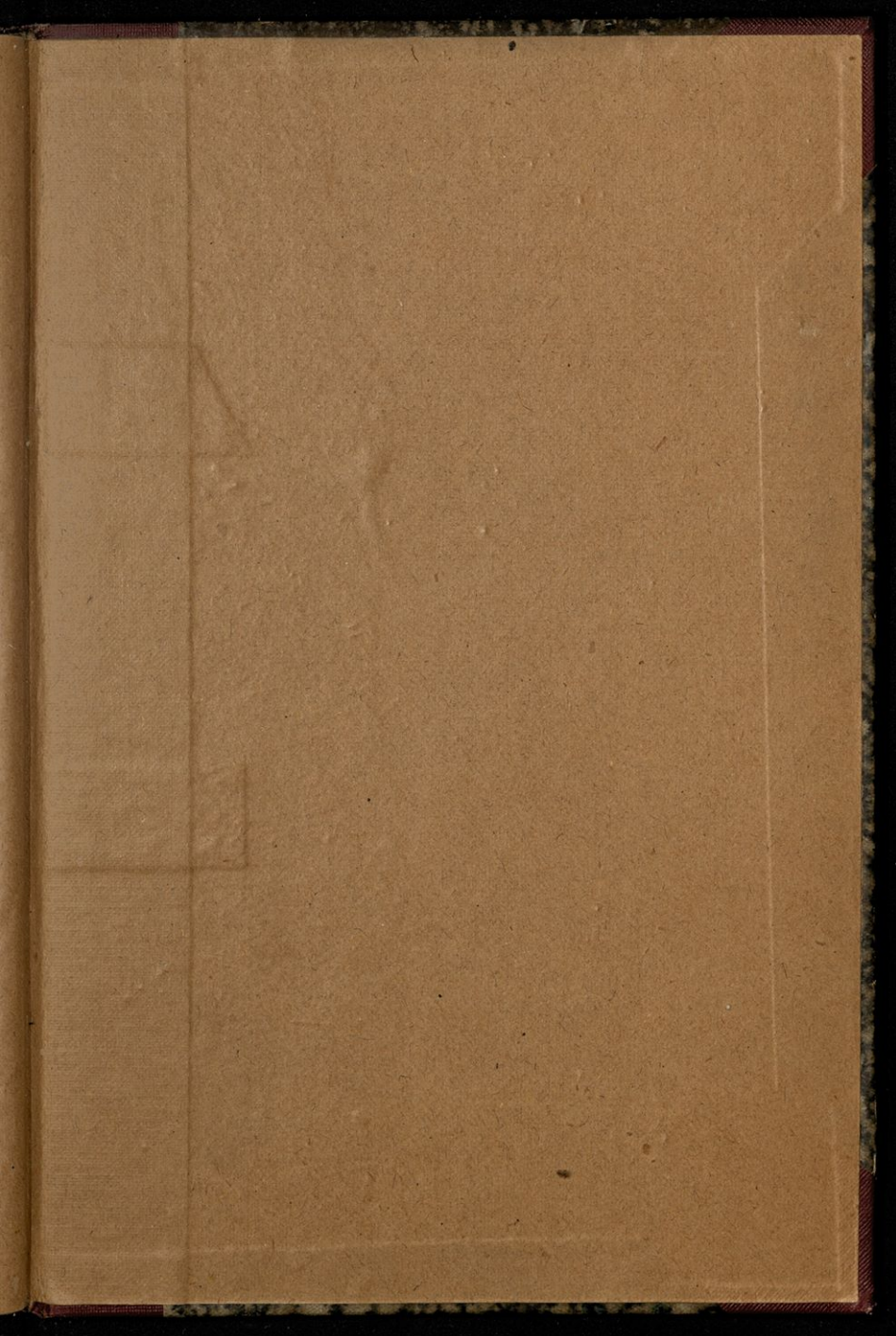














Univerzitetna knjižnica Maribor

S



738



000508251

COBISS