

— meseca oktobra, ko je čital v časnikih, da iščejo otroka za Vaudeville. Prišlo je čez 100 otrok. Izbirali so in izbrali 27, potem od teh so obdržali 9 in naposled samo 4. Rekli so naj povemo prizor o sanjah vsi štirje in Sardou sam je izbral mene.

Francoski dramatski pisatelj, znani Vikt. Sardou, ki je spisal toliko dram, katere so stalno v repertoju vseh narodov in katerega poslednje delo Pamela, historična drama, se je igrala dne 11. februarja v Parizu z velikim vspehom, je v svoji mladosti veliko pretrpel. Leta 1852. je moral ostaviti medicinske studije, ker ni imel denarja za vpisovanje. Hodil je blede, suh, mrzliččen po Luksenburškem vrtu ter si tolažil glad, kradši mala semena španskega berga!

Pogumna žena. Velika francoska dramatiška igralka, Sarah Bernhardt ki je ljubljena cele Francije, osobito pa Parižanov, se je morala podvreči nevarni operaciji. Ko je v igri *Mauvais bergers* morala umreti, padši na trebuh, je čutila že prvikrat hude bolečine, vendar je nadaljevala s predstavami ter „umrla“ iste grozne smrti še štiridesetkrat.

Zdravnik, katerega je vprašala, kaj bi to bilo, je dejal, da bo treba operirati in sicer junija meseca. Ker pa so bile bolečine če dalje huje, odločil je kirurški zdravnik Porzi, da se mora operacija izvršiti takoj.

Dne 12. februarja je morala slavna umetnica vstopiti v bolnico, ki je pod vodstvom gospe Benjart. Sara Bernhardt pač ni vedla, kako nevarno je njeno stanje ter je sprejela vabilo nekih prijateljev, ki so jo vabili na diner zvečer istega 12. februarja. Rekla je da vstopi v bolnišnico, še le po tem dinerju in res je prišla v omenjeno rodbino ob 8. uri zvečer, polna najboljšega humorja. Okoli 11. se je pa vzdignila ter rekla smeje, da mora oditi, da ne vstopi v bolnico 13., ki je nesrečan dan.

Druzega dne ob 9. se je začela operacija, ki je trajala skoro celo uro. Med tem časom so se pred bolnico vstavljale kočije druga za drugo, s katerimi so se njeni čestilci in prijatelji pripeljali poizvedovat o izidu operacije. Občutila ni baje prav nobene bolečine, dasi so bile strašne, zbudivši se, se je zahvalila Porziju, kojemu je vse čestitalo.

Figaro piše, da se je malokdo mogel vzdržati solz, kajti Sarah ni le velika umetnica, ampak nepopisno dobra, velikodušna, usmiljena, zato ima pravih prijateljev, na ktere je njena bolezen vplivala prav globoko.

D O M A.

Stare podobe z oljnimimi barami, katere so se zbledele, lahko preнове na prav priprost način doma. Najprej se umije podoba z mehko gobo in milno peno in dobro posuši. Čez jedno uro pa se stepe beljak, da se

peni, ne da se naredi sneg, in ž njim se namaže cela podoba je d n a k o m e r n o, na kar je posebno paziti, kajti drugače se ne obnese poskus. Ako pa se je prav ravnalo, povrne se sliki prvotna „zdrava“ barva in blesk.

Rdeča pesa. Našla sem nek kuhinjski „recept“, kateri pravi, da se iz surove rdeče pese lahko naredi pikantna solata s pomočjo še nekaterih dodatkov tako-le: na strgalu pripravi se potrebna množina domače pese katerej se potem primeša nastrganega hrena, kojega se da na malo skledico recimo 9 velikih žlic, boljše pa je toliko, kakor okusu ugaja. Doda se še olja in kisa, soli in popra in salata je gotova.

Tudi iz kuhane rdeče pese, zelene in krompirja se napravi okusna solata. Vsacega se vzame jedno tretjino in razreže na majhne ploščice, potem pa se zmeša z dobrim majonezom. Ta solata baje izgleda jako delikatno in dobro diši.

Jajce s karijarjem. Sveže jajce se skuha na trdo in se razrežejo na polovice. Rumenjak se vzame ven in se lahko porabi za mrzlo drobnjakovo omako, jajca pa se napolnijo s karijarjem in se okusno nastavijo na krožnik okoli surovega masla, kateremu se lahko da poljubna oblika, okrašena s petršiljem.

Nekaj o divjačini. Divjačina je med vsemi vrstami mesa najlažji prebavljiva, najokusnejša in najbolj zdrava za človeka, zatorej se okrevajočim tudi navadno najprej dovoljuje divjačina. Med četveronožci zavzemata prvo mesto zajec in srna, med perutnino fazan, jerebica in kljunač, pa tudi vsa ostala divjačina daje nam izvrstno meso. Prvi pogoj za dober okus je, da se ne rabi meso takoj, ko se je žival ustrelila; nekateri celo ljubijo divjačino, ki je ležala nekaj časa (haut—gout). Pri pripravljanju take divjačine se mora paziti, da se ne rani z nožem, ker se lahko zastrupi krv.

Če se hoče divjačina dalje časa ohraniti, mora se splahniti „slečena“ v vodi, potem obrisati, nasoliti, potrositi z dišavami in polito s kisom. Če se pa hrani le nekaj časa, rabi se namesto kisa mleko. Pripravlja se na različni način. Kostni pečene divjačine so za rabo, sosebno iz zajčjih kostij se skuha imenitna juha. In če jih prideneš nekaj govedini, je potem taka juha pikantna.

Kuretina naj se ne hrani s kavino goščo ali pa s plesnivim kruhom, ker od kavine gošče dobi jajce neprijeten okus, od plesnivega kruha pa obole kokoši za kroničnim želodčnim katarom, kateri pomori največ perjadi.

Koliko jajc izleže lahko kokoš? Kokoš ima v sebi okoli 600 jajčic, katere se ob primernej hrani lahko razvijejo. Od teh izleže v prvem letu, kadar začne nesti, 200, v drugem in tretjem okoli 135, v četrtem 114; v naslednjih 4 letih zmanjša se vsako leto število izleženih jaj za 20 in v

devetem letu izleže v najboljšem slučaju kokoš le še 10 jajc. Kedor torej noče zastoj rediti perjadi, naj gleda, da ne redi nobene kokoši, ki je stara že nad 4 leta, sosebno če ni kokoš, posebno dragega in redkega plemena, katere jajca se rabijo potem za valež.

Podveza za nogavice je zdravju škodljiva. Marsikaterej ženski se je že svetovalo, naj si nabavi one podveze, katere se pripenjajo okoli pasa, a za odgovor na dobrohotni svet je bilo: „Hm, saj sam se že navadila, nič, mi ne škoduje“. A vendar škodujejo navadno podveze ne samo mišicam, ampak celo kostem. Podveza tišči na mišice in ovira krvotok in mišice se nemorejo rediti in razvijati normalno. To je potem jednako ali je podveza elastična ali ne; zdravniki celó trdé, da se baš elastične podveze vedno bolj krčijo, tako da vežejo proti večeru mnogo bolj nego zjutraj. Kakor smo že omenili, ovira to krvotok in v marsikaterem slučaju iskal se je vzrok za mrzle noge Bog ve kje, tičal pa je... v podvezi. Posebno škodljive so take podveze pri otrocih, katerih telo se razvija in raste.

O temperaturi sob po zimi. Zdravju jako na kvar je, če se sobe preveč razgrevajo po zimi. Kedor se je navadil nad 15 stopinj R, tistemu je to kmalu premalo, tako da polagoma zahteva vedno več in več, dà, končno mu niti ne zadošča 20°, sosebno če ne pride mnogo na zrak. Vzrok je ta; pri vednej visokej temperaturi izsuševajo se stene in pohištvo tako dolgo, da oddajo vso svojo vlago. Čimbolj se zmanjšuje vlaga v sobi, tembolj izsuševa zrak človeško telo, katero jedino še ima vlage v sebi. Izhlapevanje kože in pljuč se poveča, kar pa odtezuje človeškemu telesu toploto, od tega torej fihi mraz, ki nas večkrat spreletava, vzlie visoko stoječemu živemu srebru v termometru. V pretoplil izbah postane zrak slab in suh, pljuča dobe manj kisika in menjava redilnih snovij se vrši vedno počasneje. Človeku ne dišijo jedi, sploh je človek nekako slabo razpoložen. Lenoba se polasti človeka, nič se mu ne ljubi. Za spalnice je najboljše, če se v njih nič ne kuri, a sobe, v katerih se čez dan dela in živi, naj nikoli ne bodo razgrete nad 15° R., če se noče človek preveč omehkužiti.

Slovenke! Čitajte svoj list, širite ga in priporočajte! Berite najprej svoje *domače čtivo* in slovstvo, a potem še-le drugo in ne obratno! Pomagajte moralno in gmotno, da se bodi „Slovenka“ razvijala čim dalje tem lepše, da bode naš list čedalje bolj v čast slovenskemu ženstvu. Vaši možje, pisatelji, očetje paj naj ne ovirajo tega razvoja, ampak pomagajo naj, saj vedo, da narod, ki ima zavedno, izobraženo in narodno ženstvo, le tak narod sme brez strahu gledati v bodočnost. Skrbite torej Slovenci, da bode Vaše ženstvo tako!