

W. B. Smith

5018

7/1025



SODOBNO GOSPODINJSTVO



Pranje perila?
Nobene muke več!

Schichtov Radion
opravi to delo sam v
najkrajšem času. Perilo
se pri tem varuje in po-
stane snežnobelo. Torej:

Ne muči se!
Vzemi

**SCHICHTOV
RADION**



Schicht
RADION
pere sam!

dv. k 5018

Tradicija jamči za kakovost!



Prosim tale zavitek!
 Zelo ljubim dobro belo kavo.
 Mati mi je rekla: »Pravo Kneip-
 povo sladno kavo dobiš samo
 v zavitkih s sliko in podpisom
 župnika Kneippa.«

Kneippova
 SLADNA KAVA

*Uspehe prinašajo različne tisko-
 vine, ki Vam jih odlično napravi
 Delniška tiskarna d. d.
 Ljubljana, Dalmatinova ul. 8
 Telefon 21-32*

Uredite si svoje
stanovanje prijetno
in
praktično!



Poznate

DLW linolej?

ZA OBLOGO TAL, POHIŠTVA IN STEN!!

Največa zaloga linoaleja:
Manufaktura
F. KS.

SOÚVAN
LJUBLJANA, MESTNI TRG 24.

SODOBNO GOSPODINJSTVO

P R I R E D I L A
ANGELA PODGORNIKOVA

50 18

CENA ZA NENAROČNICE 30 DIN



OD 1552 ✓

IZDALA ZALOŽBA „EVALIT“ V LJUBLJANI - ODGOVORNA UREDNICA RIJA PODKRAJŠKOVA
TISKALA DELNIŠKA TISKARNA D. D. V LJUBLJANI

U V O D N A B E S E D A

Gospodinja je duša vsakega doma in tista skrivnostna sila, ki veže in goji družinsko življenje. Prijetni počutek družinskih članov in njih navezanost na domača barometer njenih sposobnosti in vrlin, ki je močno občutljiv tudi za njeno nesposobnost in njene slabosti.

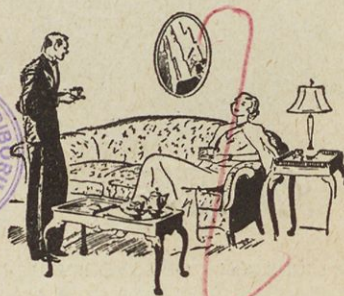
Žena, ki je hkrati zakonska žena, mati in gospodinja, ima veliko, težko in raznolično življenjsko nalogo. Osrčje njenega kraljestva je pa vendarle gospodinjstvo, iz katerega se kakor pri pajčevini razpredajo niti smotrno na vse strani. Ko si gradi svoj dom, gospodinja trdo dela, trpi in uživa, potem pa skrbno bedi nad njim in se takoj zgane in vztrepeta, kadar mu prefi nevarnost. Vsa družina trdno in verno zaupa v nje brezdano moč, saj so uprte v resnih in hudih trenutkih oči vseh njenih dragih zaupljivo vanjo in iščejo pri njej opore, nasveta in tolažbe.

Ker je tako, se mora vsaka žena dobro pripraviti in utrditi za svoj poklic. Zato ne sme biti izobrazba pomislek ali celo zadržek za gospodinjski poklic, ampak je v resnici le ugodnejši in trdnejši pogoj za izpolnjevanje njegovih dolžnosti.

Na svetu nič ne miruje, zato mora vladati tudi v gospodinjstvu večno nemirni in nikdar zadovoljni duh, iščoč neprestano novih načel in boljših pomočkov, ki vodijo po čim lažji poti do najboljšega uspeha. Svet napreduje zdaj tako naglo, da je treba tudi v gospodinjstvu bistrih možganov in spretnih rok, če hočemo prav in pametno izrabiti vse dobrine, ki podpirajo in pospešujejo gospodinjsko delo.

Vsaka gospodinja mora torej stremeti za tem, da si nabere zvrhan koš koristnih naukov in dobrih nasvetov, da bo oborožena za vsak primer, ki bi ji utegnil v njenem kraljestvu zastaviti pot.

Veseli bomo, če bo tudi ta naša skromna knjižica nekaj prispevala v ta koš.



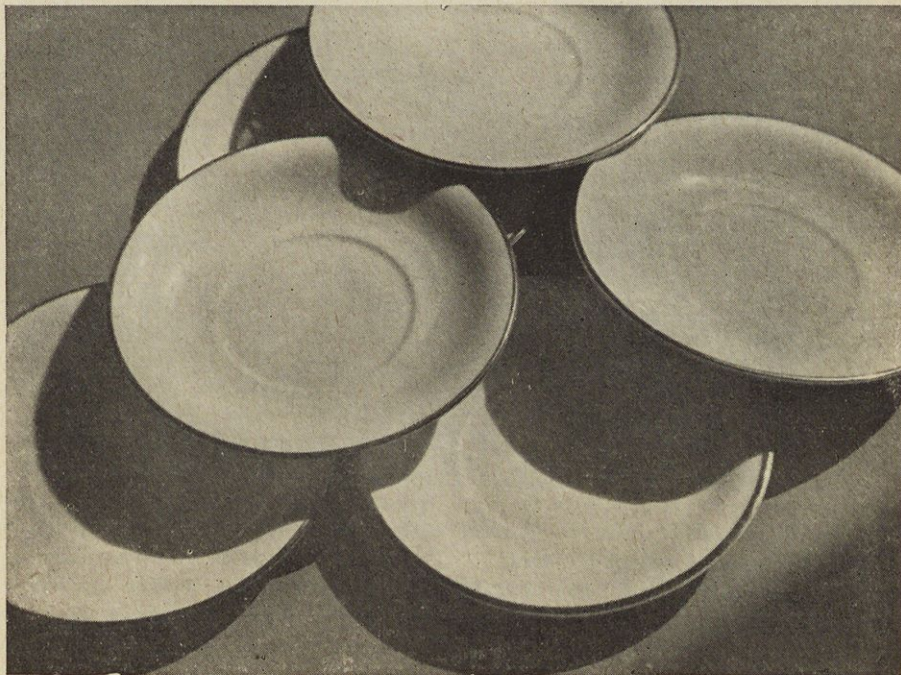
NALOGE GOSPODINJE

Nikjer drugod se ni vzdržalo načelo «Tako je delala že moja mati, zakaj naj bi delala jaz drugače!» tako dolgo kakor prav v gospodinjstvu. Tista, ki tako govori, se pač ne zaveda, kako zelo so se izpremenili časi in razmere od tistih dob, ko si je bila njena mati ustanovila svoje lastno ognjišče. Posli so bili takrat veliko cenejši in tudi splošne življenjske razmere so bile veliko ugodnejše. Dandanes si mora velika večina gospodinj pomagati brez gospodinjske pomočnice. Zato si mora vsaka preudarna gospodinja prizadevati, da opravlja svoje delo umno, to je, da doseže čim več uspeha, pri tem pa porabi čim manj časa, denarja in moči. Tu ji lahko pomagajo izpred vsega možgani. Glava mora odvzeti rokam in nogam nepotrebno delo s tem, da jih pravilno usmerja in vodi, izkratka, da delo smotrno

uredi in ga, pa če ga je še toliko, vklene v okvir časa in zmogljivosti.

Samo gospodinja, ki loči poglobitno od nepomembnega in postranskega, bo lahko svoje delo dobro in hitro opravila. Še preden se loti kakšnega dela, mora dobro premisliti, kako bi se dalo to delo najbolje opraviti, potem — med delom samim — pa mora glava opravilo neprestano nadzirati. A tudi še potem, ko so roke delo že opravile, morajo možgani vnovič premisliti in preudariti, ali bi se ne dalo pravkar opravljeno delo drugič morda bolje napraviti ali morda smotrneje razdeliti.

Seveda pa golo premišljevanje — čeprav je velikega pomena — še nikakor ne zadostuje. Če hoče gospodinja, da bo njeno gospodinjsko delo umno, morajo biti tudi njena kuhinja, kuhinjska oprava in orodje ter vsi stanovanjski prostori smotrni in urejeni tako, da ji prihranijo čim več truda in časa.



Gospodinjsko zatišje.

KAKO NAJ BO UREJENA KUHINJA

Izmed vseh stanovanjskih prostorov je za go-spodinjno pač najpomembnejša kuhinja, saj pre-bije v njej domala polovico življenja. Smotrno urejena kuhinja je zatorej eden prvih pogojev za umno gospodinjstvo.

Za ureditev kuhinje sta se v novejšem času uveljavili zlasti dve načeli. V kuhinjo ne sodi nobena reč, ki ni v njej neogibno potrebna. Vse, kar mora biti v kuhinji, naj bo ondi tako razporejeno in razvrščeno, da porabi gospo-dinja pri svojem opravilu čim manj časa in moči. Omara na primer, ki ima v njej živila, naj bo čim bližje kuhinjske mize, ta pa spet ne predaleč od ognjišča. Tudi vodovod naj bo blizu ognjišča in, če le mogoče, tik pomivalne mize.

Dostikrat bi si lahko gospodinja, ako bi ma-lenkostno prestavila opravo, prihranila precej nepotrebnih korakov in s tem tudi dosti časa. Seveda je smotrna razmestitev oprave v marsi-kateri kuhinji zaradi napačnega talnega načrta zelo težavna, včasih celo nemogoča. Tako naletimo celo pri najnovejših stavbah na ku-hinje, kjer stoji ognjišče tako, da sije luč kuha-rici naravnost v hrbet, ali pa da je ognjišče na drugem koncu kuhinje kakor vodovod.

Na žalost naletimo tudi v dandanašnji dobi, ko vse napreduje, še vedno na arhitekta, ki projektirajo najprej vso hišo, za kuhinjo pa določijo nazadnje prostor, ki jim kjerkoli pre-ostane. In vendar bi ne bilo prav nič težkega tudi za delavnico gospodinjne izbrati primeren prostor, ki bi ustrezal svojemu namenu. Samo živeti bi se bilo treba v vsakdanje delo v ku-hinji, katerega vrstni red je pač povsod v bistvu isti, najsi bodo prilike in način življenja dru-žine še tako različni.

V kuhinji reveža in bogatina je treba za vsa-ko kosilo in večerjo jedila najprej pripraviti, nato skuhati in nazadnje odnesti na mizo. Ta vrstni red dela določa že tudi najprimernejši in najsmotrnejši talni načrt za kuhinjo, po ka-terem bi se moral vsak arhitekt ravnati in po njem urediti vse drugo.

Glavne zahteve tega talnega načrta so:

- 1.) ognjišče mora biti postavljeno tako, da ima zadosti svetlobe, ki ne sme nikdar padati kuharici v hrbet;
- 2.) vodovod mora biti čim bližje ognjišča;
- 3.) blizu ognjišča mora biti tudi večja ali manjša miza, na kateri se pripravljajo jedila.

Kuhinjska oprava.

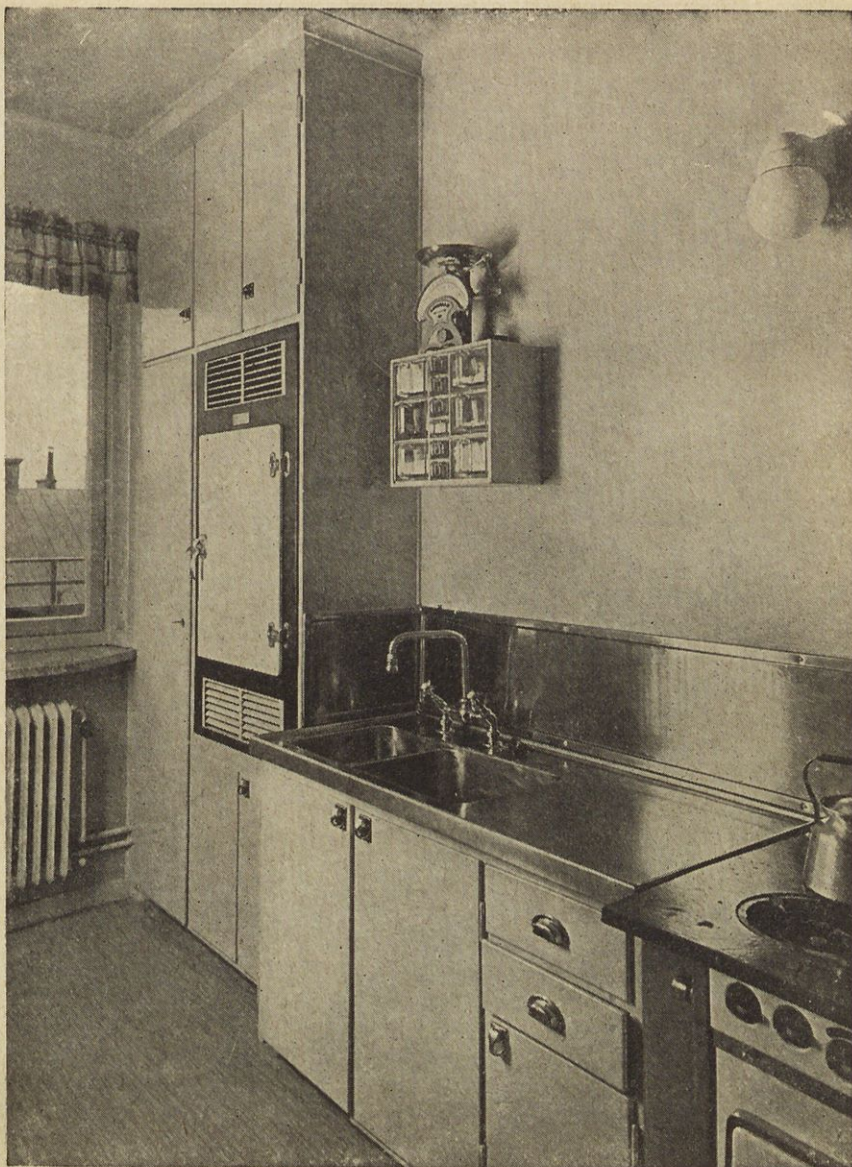
Kuhinjska oprava naj bo razmeščena tako, kakor najbolje ustreza razmeram, in zlasti tako, da bo prihranjen gospodinjni vsak nepotreben korak.

Zadnji čas se je jela zmeraj bolj uveljavljati misel, da bi se izdelovala kuhinjska oprava po stalnih merah. Upajmo, da ni več daleč čas, ko bodo vse gospodinjne spoznale velike pred-nosti takšne oprave. Kuhinjska oprava se bo na ta način pocenila, arhitekt bo pa veliko lažje napravil smotrni talni načrt za kuhinjo, če se mu ne bo treba več ozirati na različne veli-kosti kuhinjske oprave.

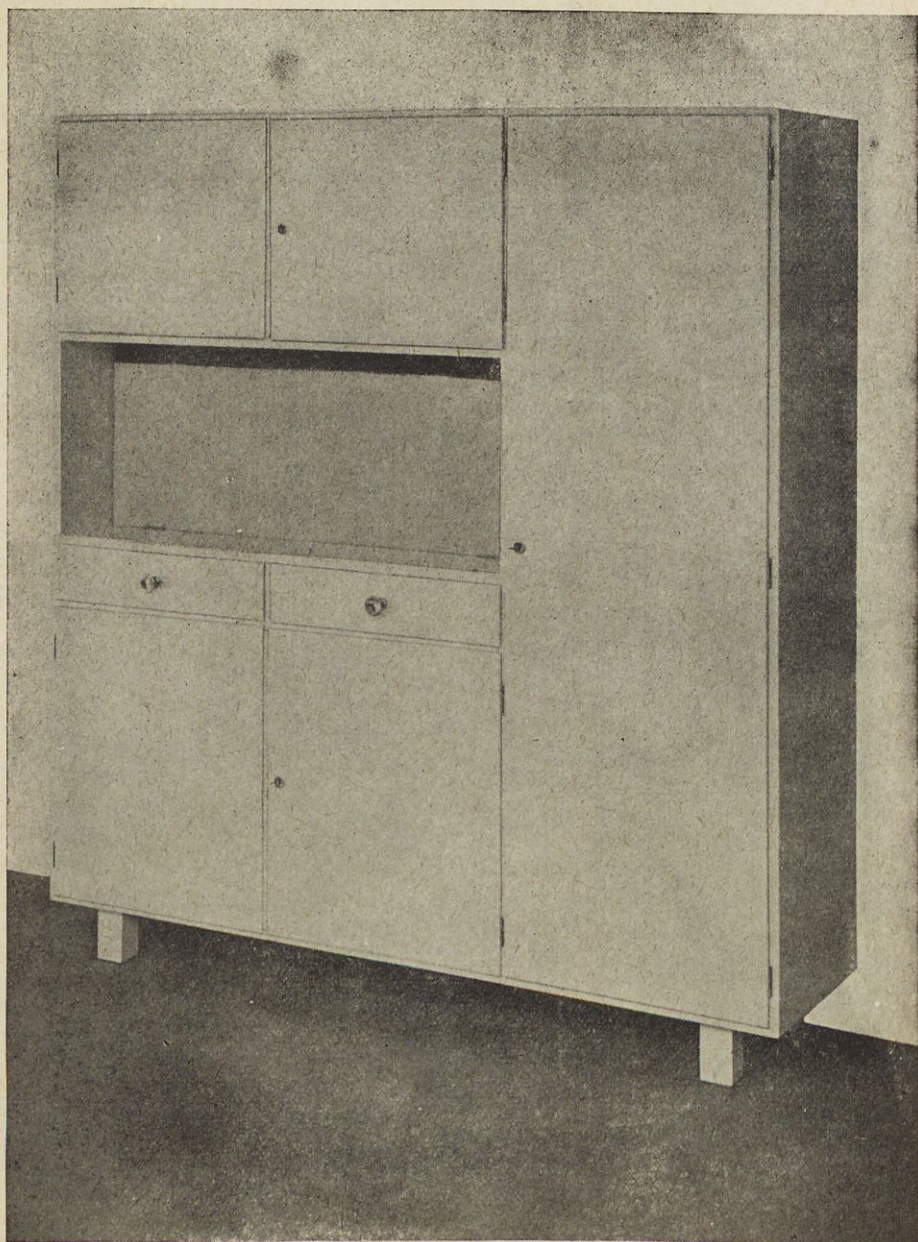
Razen ognjišča in vodovoda sodi v kuhinjo še tale oprava, ki si jo hočemo поблиže ogle-dati.

Kuhinjska omara je navadno lesena, zadnje čase so pa jeli izdelovati tudi omare iz kovine (iz jekla in lesa ali pa samo iz jekla), ki so seveda bolj higienične kakor lesene. Ku-hinjska omara naj bo čimbolj preprosta in gladka, da se ne bo nabiral na njej prah, znotraj pa naj bo ves prostor kar se da smotrno izrabljen. Vse police naj bodo narejene tako da se lahko predevajo, če je treba. Mizarji izdelujejo že omare, ki so urejene tako, da ima vsak predmet svoj določeni prostor. Pa tudi stare omare se dajo največkrat z ma-lenkostnimi stroški dobro preurediti. Večkrat je treba prestaviti le nekaj polic, pribiti nekaj letvic in ključic, pa so veliko bolj pripravne.

Kuhinjska omara je shramba za posodje in za nekatera živila. Za špecerijo, ki jo imamo po navadi na zgornjih policah, so najboljše primerno velike steklene posode, ker so pro-



Sodobna kuhinja.



Kuhinjska omara (zaprta). Nikjer se ne more prah nabirati.



Kuhinjska omara (odprta). Smotno razdeljen prostor za posodo.

zorne, da se takoj vidi, kaj je v njih, pa tudi predali z napisi niso napačni. Kuhinjsko posodo spravljamo na spodnje police.

Zdaj pa še besedo o tem, kako naj gospodinja uredi omare in omarice v kuhinji in v jedilni shrambi. Prvo načelo bodi, da naj bo vsaka reč zmerom na istem kraju, da jo lahko celo v temi zagrabimo, ne da bi nam bilo treba prestaviti ali premakniti celo vrsto drugih predmetov, kadar hočemo priti do nje.

Zelo pripravna je nadalje majhna omarica, ki jo obesimo nad ognjišče ali pa tik njega in v katero spravljamo posodje in orodje, ki ga pri kuhanju največkrat rabimo, da nam ni treba hoditi za vsako malenkost od ognjišča.

Kuhinjsko mizo lahko izrabimo v razne namene. V kuhinji, kjer imamo za pomivanje posode posebno pripravo, uporabljamo kuhinjsko mizo samo za to, da pripravljamo na njej jedila in da postavljamo nanjo razne reči. Ker je škoda vsakega prostora, je prav, če je pod mizno ploščo predal, spodaj, nekoliko od tal, pa polica. Vsaka kuhinjska miza naj bi imela nadalje tudi potezno ploščo, ki mora biti nameščena tako visoko, da lahko dela gospodinja sede pri njej. Plošča mize naj bo iz javora, ker se da lepo pomivati. Kakor vse druge plošče v kuhinji, na katerih kaj delamo, bi morala biti tudi miza pogrnjena s povoščenim platnom ali pa prevlečena z linolejem.

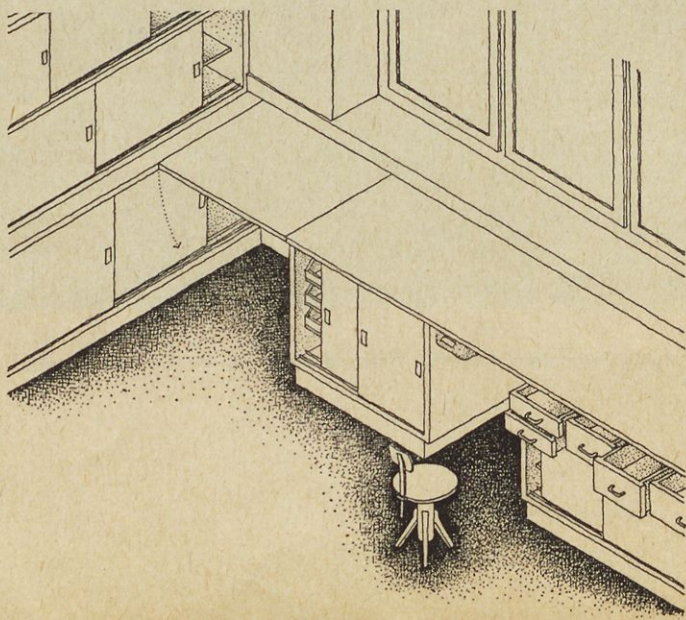
Kjer ni v kuhinji posebne priprave za pomivanje posode, je najbolje, če je kuhinjska miza

prirejena tudi za pomivanje. Takšna miza ima pod ploščo dve posodi za pomivanje, ki ju lahko potegnemo iz mize ali pa kar privzdignemo ploščo, kadar hočemo pomivati.

Prav tako pomembna je za gospodinjico primeren kuhinjski stol. Za kuhinjo je zelo pripraven vrtljivi stol, ki se da zvišati ali znižati in ki ima premično naslanjalo. Gospodinja se žal še dandanes prav ne zavedajo, kakšnega pomena je za njih zdravje, če pri svojem delu v kuhinji čim več sede, in to tako, da se, četudi traja delo dalje časa, mišice brez potrebe ne naprezajo. Veliko je še gospodinj, ki so prepričane, da se drugače kakor stoje v kuhinji sploh ne da delati. Takšna gospodinja potem opoldne, ko sede h kosilu, dostikrat s ponosom vzdihne: «Zdaj sem se od jutra prvič usedla!» Da je takšno izrabljanje telesa nesmiselno in nespametno, spozna večina žensk šele takrat, ko dobi krčne žile na nogah, vnetje v kolenu itd. Ameriška žena je že davno spoznala, da je skrajno škodljivo za nje zdravje, če preveč stoji, in zato sedi pri vsakem delu, celo tedaj, kadar pomiva ali pa lika. Razen vrtljivega stola naj bi bil v vsaki kuhinji tudi udoben stol za počitek in oddih.

V kuhinji potrebujemo tudi posodo za odpadke. Najprimernejši prostor zanjo je tik kuhinjske mize. Ta posoda je po navadi okrogla in drži 15 do 20 litrov. Vanjo mečemo vse smeti in odpadke, ki se naberejo, ko pripravljamo jedila.

Praktično urejena kuhinjska miza.



K U R J A V A

Navadno ognjišče.

Domače ognjišče je že od davnih dni izraz prijetnega in udobnega družinskega življenja.

Preprosto odprto kmečko ognjišče, okoli katerega se pozimi odigrava vse vaško življenje, se je v mestu, a tudi že marsikje na kmetih nekako pomeščanilo. Topli in prijetni plamen, ki na kmetih ogreva in hkrati razsvetljuje hišo, so meščani zaprli v nekakšno peč, da bi bolje izrabili njegovo toploto in da bi lažje ustrezali svojim razvajenim želodcem. Nadležni dim pa, ki se z odprtega ognjišča širi in plazi po vsej hiši in ki ga prenesejo le krepka in zdrava kmečka pljuča, so zapodili in zaprli v ozek dimnik, da ne kuži še tisto malo dobrega zraka, ki po sili uide med tesno mestno zidovje. Nekaj je pa gosposkemu tovarišu vendarle še ostalo. Tudi v njem gori večni ogenj, ki ga kakor svečenica čuva zvesta gospodinja in skrbi ob njem za telesno blaginjo svoje družine. Pozimi je pa tudi v mestu ognjišče prijetno pribežališče za vso družino.

Vsako navadno ognjišče, ki ga nahajamo zlasti v vseh starejših hišah, ima na vrhu ploščo iz litega železa, v kateri je ena ali več okroglih lukenj, ki so pokrite z obroči. Pod ploščo je gorišče, ki je spredaj zaprto z vratci, zadaj pa ograjeno z zidanim obokom. Na dnu gorišča je železna rešetka, kamor nakladamo kurivo. Stene gorišča so obložene z neizgorljivo opeko.

Kadar v ognjišču gori, odhajajo segreti plini iz gorišča po praznih prostorih okoli pečice in kotlička za vodo, katerima oddajajo svojo toploto, v dimnik. Ti prazni prostori so pljuča ognjišča in jim pravimo odduški. Pod železno rešetko gorišča je prostor za pepel ali pepelnik, ki se zapira spodaj z vratci ali pa tiči v njem kovinski predalček, kamor padajo ogorki in pepel in ki hkrati zapira ta prostor.

Za gospodinjo je posebno pomembno, kako ognjišče diha ali vleče, in mora zato skrbeti, da je redno ometeno.

Kako ognjišče diha in kako se razgreje, je odvisno od tega, kako veliko in visoko je gorišče, kako visok je zidani obok, kakšna je površina rešetke in še od nekaterih drugih okolnosti.

Dobro ognjišče mora biti sezidano po tehle načelih:

1.) Pravilna razdalja med ploščo ognjišča in rešetko naj bo pri majhnem ognjišču 15 do 16 cm, pri srednjem 17 do 18 cm, pri velikem pa 20 do 22 cm.

2.) Površina rešetke naj se ravna po velikosti ognjišča in naj meri 12 do 25 cm.

3.) Oddušek med ploščo in zidanim obokom naj bo pri manjših ognjiščih visok 5 do 6 cm, pri velikih pa 6 do 7 cm.

Če je rešetka pregloboko vzdana, se plini, preden pridejo do plošče, preveč ohladijo in se plošča le počasi ogreva.

Prav tako porabi ognjišče več kuriva, kakor bi bilo treba, če je zidani obok v ognjišču prenizek, ker se tudi v tem primeru segreti plini preveč ohlajajo.

4.) Zlasti pomembno je pa, da nima ognjišče nikjer nobene razpoke, ker mrzli zrak, ki prihaja skozi njo v ognjišče, segrete pline ohlaja, mimo tega pa moti oddušek, zaradi česar potem ognjišče slabo diha in v njem torej nerado gori.

Kakor hitro opazimo pri ognjišču katero teh napak, moramo takoj poklicati pečarja ali pa zidarja, da nedostatek popravi.

Ali ognjišče pravilno diha, lahko preizkusimo z gorečo svečo, ki jo držimo pri vratcih pepelnika. Če nese plamen vodoravno, da tvori s svečo pravi kot, tedaj je ognjišče v redu. Če sveča ugasne, je to znamenje, da ognjišče preveč vleče. Če se pa plamen sveče komaj za spoznanje nagne, je to znak, da ognjišče pre-slabo vleče.

Oddušek v ognjišču lahko uravnavamo s posebno pripravo, ki ji pravimo zapiralo.

Če se v gospodinjstvu požge preveč premoga in drv, ni vselej krivo ognjišče, ampak

dosikrat gospodinja sama, ker ne ume z njim pravilno ravnati.

Preden v ognjišču zakurimo, moramo pobrati iz njega pepel in žlindro, da more skozi pepelnik in rešetko zrak do kuriva. Poglavitna sestavina zraka je namreč kisik, ki je za gorenje neogibno potreben. Na očiščeno rešetko dene mo potem kos zmečkanega papirja, ki ga prej raztrgamo, da se špranje rešetke ne zamaše. Na papir natožimo najprej suhih tresk, in ko te dobro zagore, drobnih polen in nekoliko kepic premoga. Šele ko imamo žerjavico, pošteno naložimo na ogenj.

V drugič naložimo na ogenj šele tedaj, ko premog ne gori več s plamenom. Takrat porinemo žerjavico nazaj proti oboku, spredaj ali ob strani pa naložimo kose premoga, ki pa ne smejo biti preveliki. Premog se vžiga od odzadaj, plini, ki se dvigajo iz gorečega premoga, pa izgorevajo nad žerjavico, ko odhajajo v oddušek. Velikega pomena je tudi to, da je zmeraj vsa rešetka obložena s kurivom, ker pride sicer v gorišče preveč hladnega zraka, ki ohlaja segrete pline.

Če je gorišče preveliko, kurivo ne pogori do kraja in zato takšno ognjišče ni gospodarsko. Prostornino gorišča zmanjšamo tako, da obložimo stene z nezgorljivo opeko.

Bistvena prednost ognjišča, ki ga kurimo z drvi ali pa s premogom, kakršna je pač rešetka, je ta, da na njem ne kuhamo samo jedi, ampak da nam hkrati segreva kuhinjo, s čimer se dandanes, ko se mudi veliko družin pozimi najrajši v kuhinji, veliko prihrani.

Ploščo ognjišča zberemo z vlažno cunjjo, prisušene ostanke jedi pa oddrgnemo s peskom. Če hočemo, da plošča ne zarjavi, jo namažemo s koščkom loja. Pri železnih ognjiščih moramo kovinske dele odrgniti s smirkovim papirjem, če hočemo, da se bodo svetili. Pri novejših ognjiščih so pa vsi kovinski deli ognjišča ponikljani ali pokromani ali so pa iz medi in jih je treba samo obrisati z vlažno krpo in zdrgniti s suho oziroma osnažiti s sidolom, s čimer je gospodinja prihranjenega precej zoprnega dela.

Ognjišče mora omesti dimnikar vsaj po enkrat na mesec, če nečemo, da nam ne nagaja. Če ni ognjišče o pravem času ometeno, začne težko dihati, ker postanejo odprtine odduškov

in dimnika zaradi saj, ki so se ondi nabrale, preozke.

Ker traja precej časa, da se ogenj v ognjišču razgori in da se plošča razgreje, je za hišo, kjer ni ne elektrike, ne plina, zelo pripraven samovar na špirit ali pa na petrolej. Na njem skuhamo zajtrk ali pa pogrejemo večerjo. Najboljši samovarji so tisti, pri katerih ne gori neposredno tekočina, ampak plin, ki se tekočina vanj pretvarja.

Plinsko ognjišče in plinski kuhalnik.

Zadnja leta se v gospodinjstvu vedno bolj udomačuje plin in vse nove hiše večjih mest imajo v kuhinji poleg zidanega ognjišča tudi plinsko.

Če primerjamo plinsko ognjišče z zidanim ali pa s samovarom, vidimo, da je plinsko ognjišče veliko udobnejše, ker ni treba pri njem nič skrbeti za kurivo in paziti na ogenj, ker ni treba pobirati pepela in ker lahko po mili volji naravnavamo plamen.

Koliko je vredno že samo to, da plinskemu ognjišču ni treba streči z umazanim, težkim premogom in z drvi. Preden navadno ognjišče izpraznimo in pripravimo, da dobro zagori, na plinskem ognjišču že v vseh loncih vre. Gospodinja je treba le zasukatati pipico, prižgati vžigalico in reči «kuhaj!» ali pa «peci!», pa se takoj zgodi po njeni volji. Ko naravna plamen, kakor treba, se lahko loti poleg kuhanja tudi drugega gospodinjkega opravila, ne da bi se ji bilo treba bati, da ji ogenj zamre ali pa da ji jed v loncih skipi.

In kako prijetno je pomivati posodo, celo železno, ker se je ne drži nič saj. Tudi če pomiva sama, se gospodinja ni treba več bati za svoje roke, ker so lahko po vsem delu zmerom lepe in bele.

Pa tudi tla v kuhinji niso nikdar tako zelo zamazana, saj so prav premog, pepel in saje tiste nadloge, ki prizadevajo gospodinja največ dela.

Koliko truda in časa prihrani torej gospodinja ali njeni pomočnici plinsko ognjišče, zlatega časa, ki ga lahko porabi za bolj koristno delo ali pa za počitek.

Gospodinja, ki kuhajo na plin, naj opozorimo na tole:

1.) Plamen mora biti zmeraj pravilno naravan, da razločno vidimo posamezne jezičke plamena, katerih jedro mora biti zelenkasto-modre barve, zlasti kadar plamen privijemo. Dovod zraka, ki je za gorenje potreben, se da izpreminjati. Če ne moremo sami pripraviti plamena, da bi gorel v ostrih jezičkih, moramo poklicati iz plinarne strokovnjaka, ki nam to zastoj napravi.

2.) Plinsko ognjišče naj bo zmerom snažno in čisto, pa ne samo zunaj, ampak tudi znotraj. Posebno čisti morajo biti gorilniki, da pride lahko dovolj potrebnega zraka do plamena, ker sicer plamen slabše gori in slabše greje, obenem pa porabi več plina.

3.) V loncih in ponvah, ki morajo biti tudi na vnanjem dnu zmerom čisti, ne sme biti apnenčaste obloge, ker apnenec in saje le slabo prevajajo toploto.

4.) Kadar je dno posode večje kakor obroč na plinskem kuhlalniku, moramo obroč obrniti, da pride pod loncem lahko zrak do plamena. Nikdar pa ne sme segati plamen čez rob dna, ker takšen plamen ne greje lonca, ampak zrak, zaradi česar pogori več plina, kakor je potrebno.

5.) Plamen odpremo popolnoma le za toliko časa, da jed v posodi zavre. Takoj nato pa plamen toliko privijemo, da jed le po malem in neprestano vre. Močnejši plamen je brez koristi, ker ni za drugo, kakor da izpari iz ionca več tekočine in da porabi več plina.

6.) Ko posodo pristavimo, jo takoj pokrijemo s pokrovko, da toplota ne uhaja.

7.) Kadar pečemo v pečici, jo najprej na hitro razgrejmo s celim plamenom in denimo šele potem vanjo jed, hkrati pa naravnajmo plamen do tiste vročine, ki je potrebna, da se jed lepo speče. Kadar pečemo meso, mora biti seveda pečica bolj vroča kakor za testo. Ali je plamen zadosti močan, nam pokaže toplomer, ki je navadno pritrjen na pečici in ki ga lahko s pridom uporabljamo šele tedaj, ko smo pečico že večkrat preizkusili. Če pa ognjišče nima toplomera, denemo v razgreto pečico košček belega papirja. Kakršno barvo dobi papir, takšno bo imelo tudi pečivo.

Ko je testo pečeno, ugasimo plamen, testo pa pustimo še nekaj časa v pečici, da se počasi nekoliko ohladi.

8.) Ne grejmo več vode, kakor je potrebnajemo, in jo segrejmo vedno šele tedaj, kadar jo potrebujemo.

9.) Po vsakem kuhanju skrbno zaprimo pipe posameznih gorilnikov in nazadnje še glavno pipo ognjišča. Prav tako pogledjmo tudi, preden začnemo kuhati, ali so vse pipe gorilnikov popolnoma zaprte.

10.) Večkrat preračunajmo, koliko plina porabimo za kaj, in če se nam množina porabljenega plina ne zdi verjetna, pokličimo strokovnjaka iz plinarne, da dožene, kaj ni v redu.

Odkar se je plin v kuhinji tako zelo udomačil, so začele tvornice izdelovati najraznovrstnejšo posodo, ki je narejena tako, da porabi gospodinja čim manj plina.

Za kuhanje na plin so sicer dobri vsi lonci in kozice, vendar so zaradi varčevanja najboljše posode, ki jih lahko postavimo drugo vrh druge, da greje sopara iz spodnje posode dno zgornje. Dobro je tudi, če imamo več vrst posode. Kadar hočemo kakšno tekočino na hitro segreti, je najbolj primeren tanek aluminijast lonček, zato pa kuhamo jedi, ki morajo dolgo vreti, v debeli položeni posodi. Če se bojimo, da bi se jed prismodila, denemo pod lonec še azbestno ploščo.

Eden najnovjših loncev je napravljen tako, da tiči v drugem večjem loncu, ki prestreza toploto notranjega lonca in mu jo potem spet vrača ali jo pa oddaja posodam, ki jih lahko postavimo na notranji lonec.

Po istem načelu, samo da se jed posredno greje, je narejen drug takšen lonec. Notranji lonec, v katerem se jed kuha, je iz stekla, ki mu vročina prav nič ne škoduje. Vanj denemo surovo jed, potrebno količino masti, dišave in začimbe, potem pa dušimo vse skupaj brez vode v lastnem soku. Tako ohrani jed svojo hranilno vrednost, okus in vonj. Ta stekleni lonec je tesno pokrit in je na njem pritrjen toplomer, ki nam pove, ali je plamen prehud ali preslab. Ob istem času lahko pečemo na rešetki, ki jo denemo na vrh lonca, krompir ali pa kostanj. Ta lonec je tako ličen, da ga lahko postavimo tudi na mizo.

Kakor hitro opazimo pri plinskem ognjišču, da gori plamen neenakomerno, moramo gorilnike očistiti, zakaj če so ti zamašeni, uide dosti plina brez koristi. Gorilnik čistimo tako, da



Sodobno plinsko ognjišče.

dvignemo stožčasti del gorilnika, ga zdrgnemo z žičnato krtačo in obrišemo z vlažno krpo. Prav tako osnažimo tudi cev razstavljenega gorilnika s krtačko. Pečico očistimo večkrat s časniškim papirjem in zdrgnemo s suho krpo. Ploščo pod gorilniki, ki je pri vseh boljših ognjiščih položena, moramo vsak dan pomiti in obrisati.

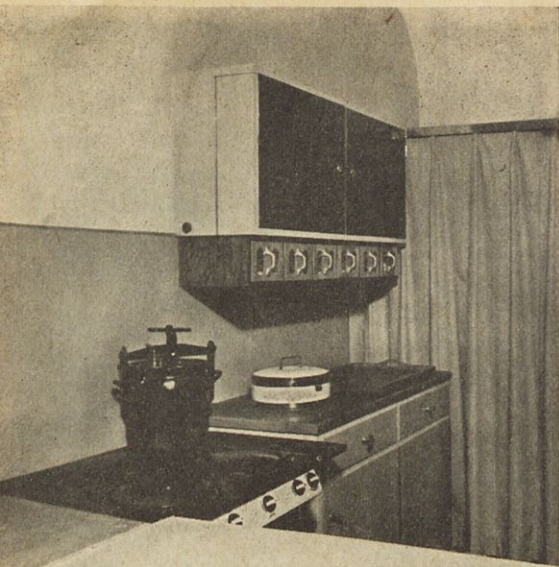
Za gospodinjjo, ki ima samo plinski kuhar-
nik ali pa plinsko ognjišče brez pečice, pa bi
rada tudi kaj spekla, je zelo pripravna nalašč
za to prirajena posoda, v kateri se prav lepo
spečejo vse vrste testa, pa tudi meso lahko
dušimo v njej. V to posodo lahko vtaknemo tudi
pločevinast vložek, na katerem spečemo kekse
in podobne sladice. Testo oziroma meso se v
tej posodi ne zažge, ker ga ne peče neposredni
plamen, ampak ga greje le posredna toplota.
Posoda je pokrita in ima na zgornjem robu luk-
njice, po katerih uhaja sopara.

Za segrevanje vode, ki se je v gospodinjstvu
zmeraj dosti potrebuje, je zelo pripravna po-

sebna plinska naprava, ki daje vedno takoj
vročo in tudi vrelo vodo. Po sodobno urejenih
stanovanjih jo imajo že v vsaki kuhinji. Tako
ima gospodinja vsak čas pri roki toplo ali pa
vročo vodo, kar je pri gospodinskem delu ve-
likega pomena.

Za vžiganje plina je prav pripraven električni
vžigalnik, ki ga vname električni tok in ki ga
lahko priključimo na stensko stikalo ali pa na
baterijo.

Kadar ne kuhamo, zlasti pa ponoči, zaprimo
vselej pipo glavnega plinovoda. Tako prepre-
čimo, da ne more uhajati plin, tudi če se na-
peljava kaj pokvari ali če se pipice pri goril-
nikih ne zapirajo dobro. Kadar se gumasta cev,
ki veže ognjišče s plinovodom, usmradi, jo je
treba zamenjati; najbolje pa je, ako je ta cev
iz kovine. Čez dan moramo kuhinjo večkrat
prezračiti, ker sveži zrak pospešuje gorenje in
je tudi za kuharico bolj zdrav.



Električno ognjišče in majhna omarica, ki jo lahko obesimo nad ognjišče ali pa tik njega, na levi zaprta, na desni odprta.

Električno ognjišče.

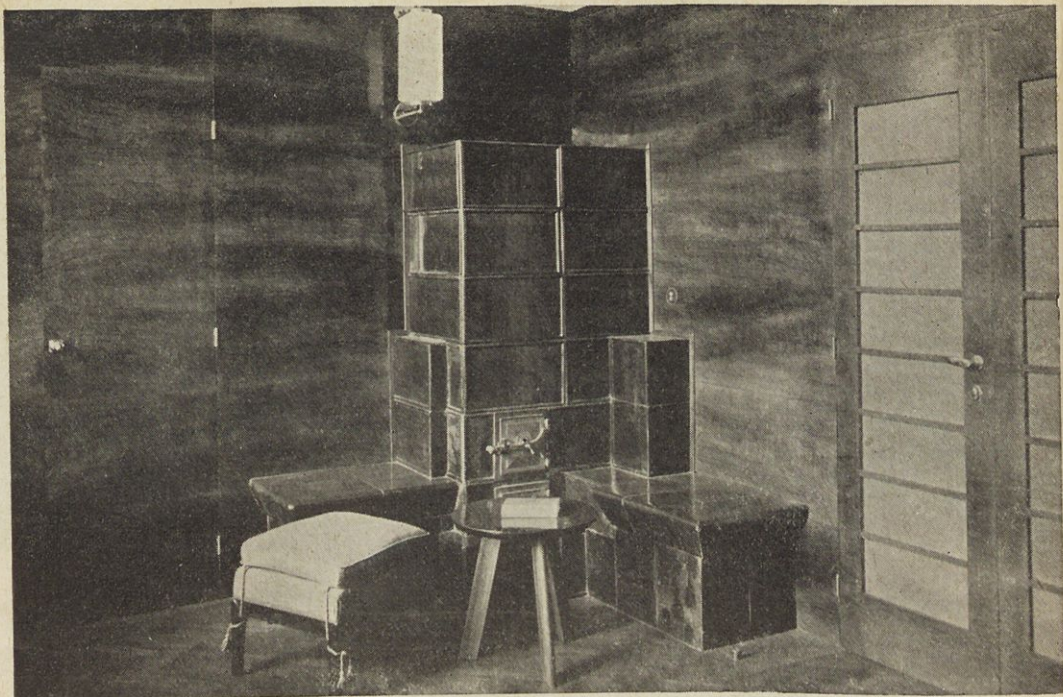
Na električno ognjišče naletimo pri nas za zdaj le v malokateri hiši, čeprav je še bolj pravilno kakor plinsko. Predvsem ni električno ognjišče prav nič nevarno in je še veliko bolj snažno kakor plinsko. Pri električnem ognjišču se tudi ne razvijajo nikakršni strupeni plini in toplota se da še lažje in bolj natanko uravnati kakor pri plinu. Pri kuhanju na elektriko tudi ni dosti sopare. Nadaljnja prednost električnega ognjišča je ta, da kuhamo na njem jedila pri enakomerni in zmerni vročini, kar je zlasti za nekatera jedila posebno koristno. Tako pristavimo nekatere jedi malone brez vode, da se kuhajo oziroma duše v lastnem soku, zaradi česar so veliko bolj okusne in ohranijo v sebi več vitaminov in rudninskih snovi. Vse to so lastnosti, ki bodo električnemu ognjišču tudi pri nas prej ali slej pomogle k popolni zmaji.

Električni tok, ki ogreva ploščo, uravnavamo z navadnim stikalom. Ako ga naravnamo na številko 3, je vročina najhujša. Tako naj ostane tok odprt samo toliko časa, da jed zavre. Ka-

dar kaj pražimo, zasučemo stikalo na številko 2. Kadar pa hočemo, da jed, ki se mora kuhati več ko 15 minut, počasi vre ali kadar jed dušimo, premaknemo stikalo na številko 1. Olupljeni krompir in mlado zelenjavo na primer samo zavremo, nato pa tok prekinemo (zasučemo stikalo na 0), da se skuha do kraja v sopari in ob toploti, ki se je nabrala v plošči in v posodi.

Gospodinja, ki hoče z elektriko varčno kuhati, si mora kupiti posebno posodo, ki ima debele stene, v katerih se nabere zadosti toplote, in popolnoma ravno dno, da lahko odda električna plošča posodi vso svojo toploto. Za električno kuho se dobi aluminijasta, položena in steklena posoda, ki je vsa enako dobra in se razločuje edinole na zunaj in po ceni.

Električno ognjišče moramo vsak dan pobrisati z vlažno krpo. Po enkrat na teden pa moramo kahalno ploščo vtreti z mastjo, da ne zarjavi, vse pološčene dele umiti, ponikljane pa zdrgniti s suho volneno krpo. Pečico je treba vsakokrat, kadar kaj pečemo v njej, zdrgniti z zmečkanim časniškim papirjem.



Prijeten kotiček. Tudi pečar ima lahko smisel za lepoto stanovanja.

Peči.

Na kmetih greje hišo velika lončena peč, ki je brez rešetke in zato tudi nima pepelnika. V njej peče gospodinja kruh in ponekod v njej tudi kuha kakor na odprtem ognjišču. Kuri se z drvi ali pa s šoto kar iz kuhinje ali pa iz veže.

Po istem načelu je zgrajena manjša lončena peč brez rešetke, ki greje sobo. Gorišče v tej peči je po navadi predeljeno z zidanim obokom, da kurivo ne leži v pepelu, kjer bi seveda ne moglo do kraja zgoreti. Takšno peč kurimo z drvi, z rjavim premogom, z briketi iz rjavega premoga ali pa s šoto, ki jo moramo zdrobiti na majhne kose.

Po večini stanovanj, zlasti po trgih in mestih, pa ždi v kotu še zmeraj lončena peč z rešetko. Od prejšnje je toliko boljša, ker gori v njej vsako kurivo, zato ker pada pepel sproti skozi rešetko v pepelnik in ne duši ognja.

Navadna železna peč, na katero le bolj po redkem naletimo, se sicer hitro segreje, se pa tudi takoj shladi, ko preneha v njej goreti. Zato je pripravna edinole za prostor, ki ga hočemo na hitro in le za nekaj časa segreti. Preden v železni peči zakurimo, moramo z nje zbrisati

prah, da ne zasmradi sobe. Zato naj bo taka peč tudi kar se da preprosta, brez okraskov in brez nepotrebnih nastavkov. Pepelnik mora biti prostoren, da ne leti pepel po tleh. Takšna peč potrebuje dosti zraka, zaradi česar naj bo zapiralo v oddušku izpočetka popolnoma odprto in ga potem, ko se ogenj dobro razgori, polagoma pripiramo.

Zadnji čas so spravile nekatere tvornice v promet nazrazličnejše vrste dobrih železnih peči, ki so jele polagoma izpodrivati tako dolgo oboževano lončeno peč. Te novodobne železne peči so zelo pripravne in varčne, ker lahko nasujemo vanje hkrati večjo množino kuriva, ki potem v njih do večera tli, in je zato soba ves dan prijetno topla.

Za vsako vrsto peči je važno, kako z njo ravnamo, s kakšnim kurivom jo kurimo in kolikšne kose kuriva nalagamo na ogenj. Povsod pa velja pravilo, da kosi šote ne smejo biti večji kakor pest, vse vrste premoga pa največ zaležejo, če so kosi debeli kakor jajce. Večjih kosov kuriva ne nakladajmo na ogenj, ker pride potem zrak v preveliki množini v gorišče in sproti hladi segrete pline.



Osrednja kurjava napeljana v kamin.

Osrednja kurjava.

Napeljava osrednje (centralne) kurjave je sicer precej draga reč, vendar ima pred drugimi načini ogrevanja stanovanjskih prostorov tolike prednosti, da se ne kaže ustrašiti pri zidanju nove hiše nekoliko višjih stroškov.

Za hišo, kjer tudi pozimi uporabljajo vse stanovanjske prostore in se družina ne stiska v kuhinji ali v eni izmed sob, je osrednja kurjava najbolj gospodarska, za gospodinjo pa najpraktičnejša. Saj je naravno, da se porabi za osrednjo kurjavo, ki enakomerno greje vse stanovanje, veliko manj kuriva, kakor ga pogori, ako kurimo lončene ali druge peči po vseh sobah. Mimo tega pa imajo posamezni grelci osrednje kurjave ravnala (regulatorje), s katerimi lahko uravnavamo dovod toplote, kar je varčno in prijetno.

Nekateri se branijo osrednje kurjave, češ da je nezdrava, ker preveč suši zrak. To prav lahko

preprečimo, ako pritrdimo na grelce odprte posode z vodo. Zlasti primerna je osrednja kurjava za manjša stanovanja, ker so grelci nameščeni po navadi pod okni ali na krajih, kjer ne jemljejo prostora, medtem ko je prostor okoli lončene peči neporablen.

Največ neprijetnosti in dela pa prihrani osrednja kurjava gospodinji, saj ji ni treba prenašati težkega in umazanega premoga in neprestano čistiti stanovanja.

Važno je, da peči ali grelce osrednje kurjave vsako jesen dobro umijemo in potem, ko začno greti, redno vsak dan z njih obrišemo prah.

Velike ugodnosti, ki jih nudi osrednja kurjava, ji utirajo zmagovito pot zlasti v stanovanja visokih hiš po mestih. In gotovo napoči čas, ko bodo tudi pri nas po mestih prodajali toploto meščanom in jo dovajali kakor elektriko ali plin po ceveh v posamezna stanovanja za nizko odškodnino.



Briket zavijemo v šiiri gube zložen časniški papir, pa dalje časa tli.

Kurivo.

S š o t o kurijo ljudje po navadi samo v krajih, kjer jo tudi pridobivajo. Šota gori dobro le tedaj, če je zadosti suha. Kadar hočemo močan ogenj, moramo žerjavico na široko razgrebsti in nanjo enakomerno naložiti plast za pest velikih kosov šote.

Za kraje, kjer so v bližini gozdovi, so najcenejše kurivo drva. Najboljša so bukova drva, ne dosti slabša od njih so hrastova, manj vredna in manj izdatna so pa brezova, smrekova, jelševa in vrbova drva.

Vsaka drva morajo biti kolikor moči suha, ker bolje gore in veliko več zaležejo. Čim več vlage je namreč v kurivu, tem več toplote se pri gorenju porabi za izparivanje vode.

Po mestih in v krajih, kjer je les drag, z drvi ogenj samo zanetijo, drugače pa kurijo s premogom.

Najboljši je črni premog, ki ima lep črn sijaj in se rad lomi. Za domačo rabo je zlasti dober orehovec. Opozorimo naj pa na to, da v pečeh brez rešetke črni premog ne gori.

Cenejši in slabši od črnega premoga je rjav i premog. Spravljen mora biti na suhem kraju, da ne vsrka preveč vlage. Za njim ostane, ko zgori, veliko več pepela in žlindre kakor za črnim.

Iz ostankov raznih vrst premoga delajo briquete. Briketi so snažno kurivo, ki gori tudi v pečeh brez rešetke, pušča pa precej drobnega pepela. Kadar nalagamo posamezne kocke na ogenj, je najbolje, da vsak kos razpolovimo. Če pa hočemo samo, da ogenj ne zamre, denemo dva do tri cele kose navzkriž, ki še dalje

časa tlijo, ako jih zavijemo v štiri gube zložen časniški papir.

K o k s je ostanek rjavega premoga pri proizvodnji plina ali ga pa proizvajajo v posebnih pečeh. Zato razločujemo dve vrsti koksa. Dober koks je zelo trd, se ne drobi in lepo zveni. Ker je luknjičav, ga moramo varovati pred vlago. Kadar bi radi, da ostane v kuhinji tudi popoldne toplo, natresemo, ko nehamo kuhati, na žerjavico 3 do 4 cm visoko koksovega drobiža, ki ga nekoliko poškopimo, da potem prav počasi tli.

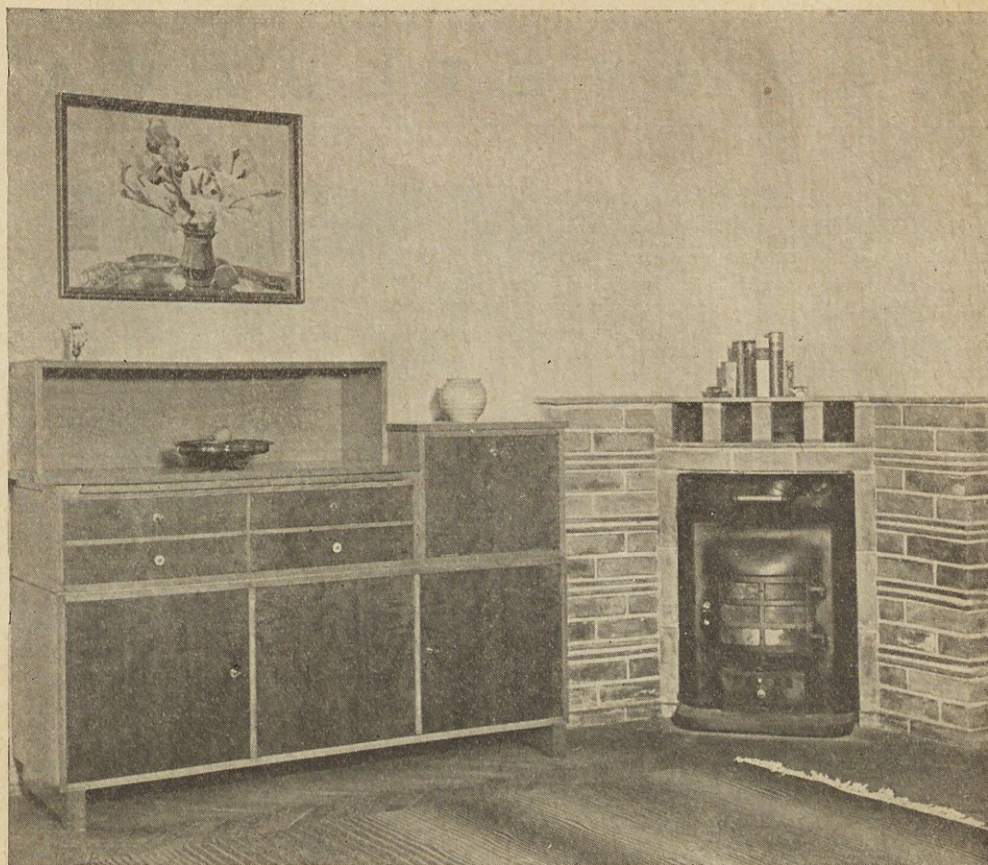
Ako kurimo s katerokoli vrsto premoga, moramo ogenj večkrat s kopačem razgrebsti.

Kurivo si moramo preskrbeti poleti, ker je takrat po navadi najcenejše in ker je večja verjetnost, da ga spravimo ob suhem vremenu pod streho. Mimo tega se drva do zime v drvarnici dobro posuše, da potem bolje gorijo in da jih laže cepimo. V kleti naj bo spravljena vsaka vrsta kuriva zase in na takšnem kraju, da lahko pridemo do njega. Najbolje je, ako večje kepe premoga takoj razbijemo, da se ne mudimo v kleti, kadar premog potrebujemo. Nekaj polen naj se zmeraj suši pri ognjišču, da z njimi hitreje zakurimo ogenj.

Preden končamo poglavje o kurjavi, naj še opozorimo na to, da je velikega pomena, ako umemo v gospodinjstvu toploto gospodarsko izrabiti, in če imamo na razpolago več vrst ognjišč ali kuhalnikov (na plin, na elektriko in navadno ognjišče), da umemo te proizvajalce toplote tudi pravilno uporabljati, tako da drug drugega izpopolnjujejo. S tem prihranimo dosti časa in kuriva.

Pa tudi če ima gospodinja samo navadno ognjišče, ni vseeno, kako ravna z ognjem. Če kuha zajtrk, lahko pri tem marsikaj segreje ali skuha. Ako ve, da bo potem ogenj kmalu spet potrebovala, je najbolje, če ga kar po malem vzdržuje, da ji ni treba pozneje vnovič zakuriti. Na ognju, ki ga potrebujemo za kosilo, se na primer lahko segreje tudi likalnik ali pa skuha celo majhna žehnta. Tako mora gospodinja zmerom paziti, da vsak ogenj čim bolj izrabi.

Pri ognjišču, zlasti pa pri pečeh, ki jih ne kurimo vsak dan, si zelo olajšamo delo, če takoj, ko pobereмо iz njih pepel, pripravimo papir, treske in drva, da takrat, kadar potrebujemo ogenj, samo še prižgemo.



Zidana peč s kredenco.

Kakor so dognali strokovnjaki, se porabi za kuho komaj 19% vse toplote, vsa ostala toplota gre v nič. Zato si tehnika že dalje časa prizadeva, da bi se ta neizrabljena toplota pozimi uporabila za segrevanje drugih stanovanjskih prostorov. Imamo sicer že več konstrukcij in sistemov takšnih ognjišč, vendar je pametno, da se posvetujemo s strokovnjakom, preden se odločimo za katero, zakaj ni vsako ognjišče primerno za vsako stanovanje.

Pri tej priložnosti naj omenimo tudi, da ne prihranimo prav nič, če kurimo s kuhinjskimi ostanki in z odpadki od zelenjave. Ti odpadki so sestavljeni ponajveč iz vode in porabijo zato, ko gore, več toplote, kakor je pa dajejo. Pač pa lahko pri kurjavi veliko prihranimo, če zavarujemo stanovanjske prostore, ki v njih kurimo, da ne oddajajo preveč toplote. To

storimo seveda najlaže takrat, ko hišo zidamo. Tedaj je treba paziti na to, kakšno gradivo izberemo, kako razporedimo stanovanjske prostore, kje vzdamo okna in kje namestimo vrata. Nadalje lahko zmanjšamo nepotrebno izgubo toplote, če zadelamo špranje pri oknih in vratih s klobučino ali pa z vato. Za tistega, ki stanuje sam v svoji hiši, je pametno, če pozimi uporablja in kuri samo prostore, ki so drug nad drugim.

Pa še na nekaj naj opozorimo. Ognjišče in peči morajo biti zmerom popolnoma čiste, da ne zasmradijo stanovanja, kadar v njih zakurimo. Zato jih moramo po uporabi vselej obrisati z moko, pred uporabo pa z njih pobrisati prah. Še prav posebno velja to za gelce srednje kurjave in za železne peči.

R A Z S V E T L J A V A

Petrolej.

Petrolejska luč, ki je bila še pred nekaj desetletji splošno v rabi, se je iz mest in trgov skoraj popolnoma umaknila na kmete, kjer so ji pa tudi že štete ure, in ni več daleč čas, ko bo le še v kakšni borni kočici proč od sveta brlela skromna petrolejka.

Ker so pa zdaj še marsikje navezani na petrolejsko luč, moramo tudi o njej izpregovoriti nekaj besed.

Za razsvetljavo je najboljši dvakrat čiščeni petrolej, ker ne ostane za njim na dnu svetilke nič gošče. Ako hranimo petrolej v večji množini doma, naj stoji posoda na hladnem in temnem prostoru, ki je tudi varen pred ognjem.

Petrolejka gori s svetlim plamenom, pa tudi ne smrdi, če je vsak dan osnažena. Najbolje je, če opravimo to delo že dopoldne. V ta namen znosimo zjutraj, ko pospravljamo, vse svetilke na svetel prostor. Mizo, ki na njej čistimo luči, pregrnemo s papirjem ali pa s pavoščennim platnom. Najprej zberemo cilindre s časniškim papirjem, posnamemo z njim tudi ogorko stenja, ki ga potem obrežemo s škarjami. Iz gorilnika moramo spihati in obrisati vsa nesnago, da lahko pride zrak do plamena. Steklene senčnike vsak dan obrišemo s sunjo, sem pa tja jih pa s cilindri vred umijemo v sodi.

Petroleja ne smemo nikdar naliti v svetilko do vrha, ker jo lahko raznese, če je prepolna, pa tudi preveč smrdi. Goščo, ki se sčasoma nabere na dnu, moramo večkrat izprati iz svetilke in stekleno posodo pomiti s sodo. Kadar luč ugašamo, moramo najprej priviti stenj in jo šele potem upihnemo.

Najbolj varne in za gospodinjstvo najpriljavnejše so stenske in stropne petrolejske luči.

Elektrika.

Prednosti električne razsvetljave so že tako splošno priznane, da bi bilo škoda o tem še kaj več govoriti. Ne bo pa, mislimo, odveč, če na kratko opozorimo, kako je treba z elektriko varčno ravnati.

Marsikje uporabljajo brez potrebe premočne žarnice, ki porabijo seveda tudi preveč toka, ker so električne luči v prostoru nerodno razporejene ali pa ker so svetilke same skrajno nepraktične. Veliko kuhinjo na primer, kjer je potrebna za srednjedobro razsvetljavo najmanj petdesetsvečna žarnica, lahko razsvetlimo z dvema žarnicama (ena za 25 sveč na sredi kuhinje in ena za 25 sveč pri ognjišču ali pa pri mizi) veliko bolje in varčneje kakor z eno samo petdesetsvečno. Največja prednost elektrike je namreč ta, da jo lahko napeljemo kamorkoli in da si damo napraviti luč tam, kjer jo najbolj potrebujemo.

Velik napredek v električni razsvetljavi so premične in pregibne svetilke, ki so jih uporabljali doslej sicer največ po pisarnah, ki so pa zelo pripravne tudi za gospodinjstvo. Te svetilke so urejene tako, da jih lahko pritrdimo povsod, kjer jih tisti hip potrebujemo (na mizo, na šivalni stroj itd.), in da jih lahko zasučemo v poljubno smer, kamor pač hočemo, da pada svetloba. Takšna svetilka ne zavzame malone nobenega prostora in porabi le prav malo toka.

Ako hočemo, da uporabljamo premične svetilke in druge električne priprave kar najbolj s pridom, moramo pri novem stanovanju paziti na to, da je v stenah (zlasti v kuhinji) zadosti vtikalnih puš in da so te prav in smotrno razvrščene. V starem stanovanju si pa lahko prihranimo stroške za vpeljavo novih zidnih vtikalnih puš, če si kupimo vtikala, ki se dajo priviti v vsako električno svetilko. Ta vtikala imajo različne oblike in so prirejena za enega ali več vtikalnikov.





Taka svetilka napravi stanovanje prikupno in domače.

HLADILNE NAPRAVE

Kadar pritisne vročina, prizadeva gospodinja veliko preglavice skrb, kako bi spravila živila, da se ji ne pokvarijo. Na kmetih gospodinja teh skrbi nima, saj lahko spravi vsa živila, ki bi se utegnila pokvariti, v hram, kjer je zmeraj hladno. Po mestih pa moramo imeti v ta namen posebne naprave.

Še pred nekaj leti smo poznali samo hladilno omaro, ki je znotraj obita s pločevino in ki jo umetni led ohladi na približno 9°. Takšno omaro je treba večkrat popolnoma izprazniti in znotraj dobro zbrisati, ker pospešuje vlažni zrak v njej plesnobo.

Veliko idealnejše so avtomatične hladilne omare, ki jih ohlaja majhen motor ali pa ne-

posredno elektrika, plin ali petrolej. Te hladilne omare so pripravne zlasti zato, ker ni z njimi nobenega opravka, ker v njih jedila ne morejo splesniti in ker v njih toploto lahko izpreminjamo. Imajo pa za zdaj to slabo stran, da so še veliko predrage. Zato je še daleč čas, ko bodo tudi pri nas v novih hišah hladilne omare kar vzdali v vsako stanovanje, kakor delajo v Ameriki.

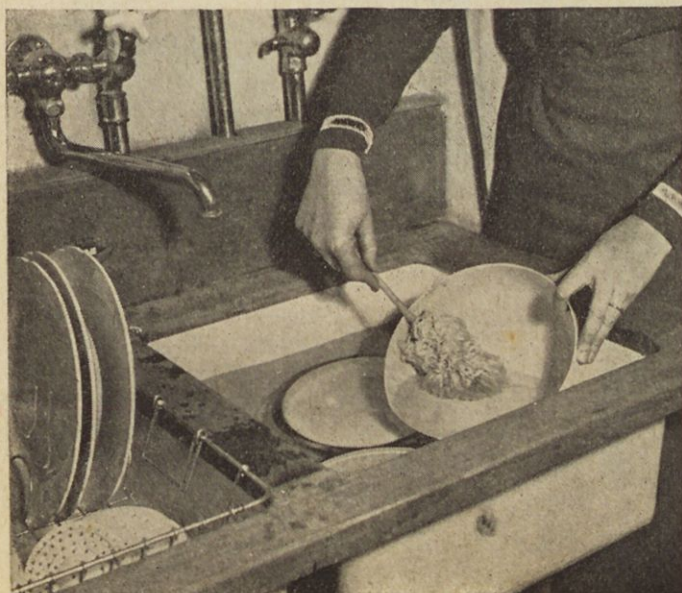
Za vse vrste hladilnih naprav velja pravilo, da ne smemo v njih hladiti vročih jedil, ker ostane po vročih jedilih v njih neprijeten duh. Kadar hladilne omare ne uporabljamo, naj bodo vrata odprta, zakaj zaprti zrak se usmradi prav tako kakor zaprta voda.

KAKO SKRBIMO ZA TOPLO VODO

Veliko je vredno, če ima gospodinja v kuhinji zmerom toplo vodo.

Pri navadnem ognjišču segrevajo segreti plini vzdani kotliček in vodo v njem. Če imamo plinsko ali pa električno ognjišče, moramo za toplo vodo poskrbeti kako drugače.

V novejšem času vzdavajo v kuhinjah ali pa v kopalnicah posebne kotle za toplo vodo, ki jo segreva elektrika ali pa plin (nekako na 85° C). Takšen kotel z vodo naj bo čim bližje kraju, kjer vodo potrebujemo, ker so potem stroški za napeljavo najmanjši.



V takšnem umivalniku, kjer imamo vsak čas toplo vodo, nam gre pomivanje hitreje od rok.

KUHINJSKO POSODJE IN ORODJE

Najboljša posoda je sicer najdražja, je pa zato najbolj trpežna, pa tudi jedila se v njej lepše kuhajo in pečejo. Če znamo s posodo prav gospodariti, je ne potrebujemo bogve koliko.

Za nekatera jedila moramo imeti posebne posode. Tako ne smemo na primer lonca, ki v njem kuhamo čaj ali pa kavo, uporabljati za nobeno drugo jed. V kozici za mleko ne smemo nikdar kuhati juhe ali pa guljaža. Sicer je pa dobro posodje, pa naj bo iz kakršnekoli snovi, uporabno za vse: za kuhanje, za peko in za cvrenje.

Če hočemo prihraniti kurjavo, si moramo zapomniti zlasti tole: Krompir, vodo in mleko kuhamo oziroma vremo vselej v tanki posodi (na primer v posodi iz aluminija). Prav tako vzamemo tanko posodo tudi, kadar hočemo kakšno jed na hitro pogreti. Vendar pa tudi aluminijasta posoda ne sme biti pretanka, zlasti pa ne sme imeti pretankega dna, ker sicer prehitro pregori.

Pološčeno posodo — iz jeklene pločevine in iz železa — uporabljamo za juho, za zelenjavo, za omele in za vsa jedila, ki ne smejo biti prehitro kuhana ali pečena.

Železno in glinasto posodo vzamemo takrat, kadar moramo večjo množino jedi dalje časa dušiti ali peči, na primer, kadar hočemo speči velik kos pečenke, jabolčnik, potico itd. Glinasta posoda je zlasti primerna za vkuhanje sadja. Ta posoda je pripravna tudi zategadelj, ker jed lahko kar v njej prinesemo na mizo in tako umažemo eno posodo manj. Omenimo naj še posebne železne lonce, ki se dobe v najrazličnejših oblikah in velikostih. Ti lonci so iz debelega železa in so znotraj pološčeni. Pokrov zapira posodo neprodušno, da ne uhaja para iz lonca in z njo hranilna sestavina iz jedi. Mesne jedi in juhe, ki jih skuhamo v takem loncu, so zatorej veliko bolj okusne. Ker se pri vrenju nič vročine ne izgubi, jed tudi na prav zmernem ognju enakomerno vre. Da pa sopara, ki se nabere v veliki množini, lonca ne raznese, je na pokrovu avtomatična zaklopka,

ki jo sopara, kadar je je preveč, sama privzdigne. Paziti pa moramo, da ta zaklopka ne zarjavi, ker bi se potem ne mogla več odpirati.

Steklena posoda, ki ji ogenj ne škoduje, je pripravna zlasti zato, ker skozi njo lahko opazujemo, kako se jed v njej kuha ali peče. In pa zato, ker lahko jed kar v njej postavimo na mizo.

Kadar kaj cvremo, bodisi slanino, meso ali pa močnate jedi, vzamemo nepološčeno železno posodo, ker se nam ni treba bati, da bi se lošč odkrušil.

Močno, črno ali sivo pološčeno jekleno posodo lahko uporabljamo za vsako jed, le škoda, da je takšna posoda še precej draga.

Bolj ko napreduje tehnika, toliko več pomočkov ima gospodinja na razpolago, da svoje delo hitreje in lažje opravlja. Glavni del teh pomočkov so različni stroji in razno drugo praktično orodje, ki ga pa marsikatera gospodinja v svojo škodo niti ne pozna.

Če se stroj v gospodinjstvu doslej tako malo uporablja, je krivo zlasti dejstvo, da je večina takšnih strojev, posebno pri nas, še precej draga in jih neimoviti sloji ne zmorejo. Nič manj pa ni tega krivo to, ker gospodinja, ki se ni nikdar učila ravnati s strojem, stroju ne zaupa in se ga kar boji. V marsikateri hiši počiva v kakšnem kotu prav uporaben stroj, ki je moral v nezasluzeni pokoj, ker ni nihče pri hiši znal z njim prav ravnati.

Res je sicer, da ima dosti strojev in priprav, ki so namenjeni za kuhinjo, še razne nedostatke in so največkrat preveč komplicirani. Gospodinjski stroj, ki nam zares prihrani čas in delo, pa mora biti takšen, da se da hitro in lahko sestaviti in osnažiti. Če stroj nima te bistvene lastnosti, se s tem postranskim delom več zamudimo, kakor sicer prihranimo na času. Seveda bodo stroji vedno popolnejši, čim bolj se bodo v gospodinjstvu uporabljali.

Tudi kadar kupujemo stroje, se ravnajmo po načelu, da je najdražji najcenejši. Zato kupujemo samo izdelke najbolj znanih tvrdk, da



lahko dobimo zanje pozneje tudi nadomestne dele.

Nobeno gospodinjstvo bi ne smelo biti brez sekalnega stroja za meso in slanino, s katerim lahko zmeljemo tudi kuhano zelenjavo ali pa presno sadje za mezgo.

Prav tako bi morala imeti vsaka gospodinja tudi mlinček, na katerem lahko zmelje orehe, mandeljne, lešnike in drobtine in, če menja vložke, tudi še marsikaj drugega.

Mimo teh dveh dobite v trgovinah še več drugih kuhinjskih strojev, ki so tudi zelo pripravi, vendar smo v manjšem gospodinjstvu lahko tudi brez njih. Takšni stroji so na primer: stroj za klobase, stroj za rezance, stroj za snaženje nožev, stiskalnica za sadje, stroj za sladoled in še več drugih.

V večjem gospodinjstvu in v kuhinjah gospodarstev na kmetih prihrani gospodinja marsikatero dragoceno uro in dosti truda kuhinjski motor, ki žene vse te stroje.

Vsi kuhinjski stroji naj bodo shranjeni v posebni omari ali pa vsaj na posebni polici v omari. Zadnji čas izdelujejo omare, v katerih so stroji pritrjeni kar na deskah, da so takoj pri roki.

Razen strojev imamo v kuhinji še celo vrsto orodja, ki je gospodinja v veliko pomoč. Našteli in opisali bomo pa le orodje, ki je prav posebno uporabno in pripravno.

Orodje, ki ga gospodinja največ rabi, je kuhinjski nož. Ta naj bo iz kromovega jekla, ki ne zarjavi in ne oksidira, da ga ni treba nikdar snažiti in da ostanejo roke gospodinjke, kadar na primer lupi sadje ali krompir, vedno bele in čiste.

Tudi jedilno orodje, noži, vilice in žlice z ročaji vred, naj bodo iz jekla, ki ne zarjavi in

ne oksidira. Takšnega jedilnega orodja ni treba nikdar čistiti in drgniti, ampak se po jedi samo izmije, izplakne, posuši in obriše. To orodje je sicer nekoliko dražje od drugačnega, je pa zato nekaj vreden čas, ki ga prihranimo pri pomivanju. In koliko sta šele vredna dobra volja in mir pri hiši, ko mož ne more pri kosilu nikdar robančiti, da jedilno orodje ni čisto. Po koliko hišah se dan za dnem pričanja prepri pri nožih in vilicah in pokvari včasih vsej družini voljo in tek do kosila.

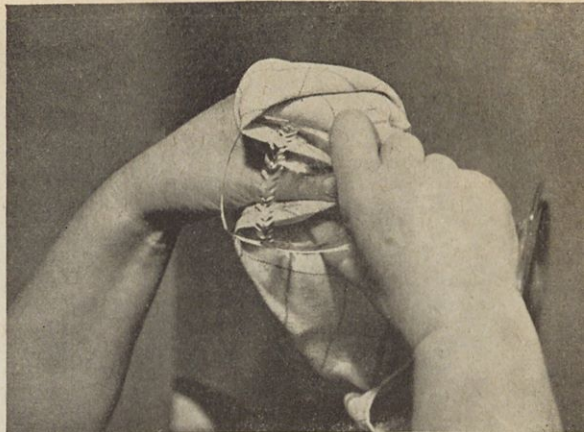
Nekatere tuje tvornice so jele iz takšnega jekla izdelovati tudi že kuhinjsko posodje. Takšna posoda ostane zmeraj lepa in ima le to napako, da je še veliko predraga.

Ko že govorimo o posodju, naj še omenimo kuhinjsko posodo iz aluminija, ki ima izolirane ročaje. Te posode ni treba prijemat s cunjjo, ker se ti ročaji, tudi če je posoda dolgo na ognju, nikoli preveč ne segrejejo.

Izmed mnogih drugih kuhinjskih priprav in orodja bomo omenili še nekatere, ki morajo biti pri vsaki hiši, kakor: cedilce, na katerega se dajo pritrditi različno goste mreže, da ga lahko uporabljamo v razne namene; stiskalnica za krompir, s katero lahko pretlačimo tudi kuhano sočivje in sadje; odpiralo za konzerve; odčepnik; stepalnik za sneg, bodisi navaden žičnati ali pa stekleni (v stekleni posodi tiči bat, ki ima na spodnjem koncu pritrjenih vodoravno po več luknjičastih ploščic, s katerimi tolčemo sneg); ožemalo za limone in pečkalo za izločevanje češnjevih pečk.

Ob tej priliki naj omenimo še leseno orodje, kakor kupalnice najrazličnejših velikosti in oblik, leseno kladivo za meso, leseni nož, tlaček za krompir in drugo, žvrkljo, desko za meso, razvaljalnico (desko za testo) in razna sita.





Sajasto posodo osnažimo najlepše, če jo zdrgnemo najprej s koščkom slanine, potem pa še z jabolčnimi ali pa s krompirjevimi olupki.

Tankih kozarcev ne smemo držati, kadar jih brišemo, za vrat, ampak za čašo.

KAKO POMIVAMO POSODO

Pomivanje posode prav gotovo ni prijetno opravilo, toda če ga opravljamo s pravimi pomočki, si lahko prihranimo precej truda in časa. Večina gospodinj si otežuje to delo, ker po nepotrebnem varčuje s pomivalnimi pomočki. Če uporabljamo pri pomivanju zadosti čistilnega praška, sode in mila in če imamo za pomivanje zadosti veliko skledo, gre to sicer neprijetno opravilo veliko hitreje in lažje izpod rok.

V naslednjih odstavkih hočemo opisati najprimernejše čistilne pomočke, ki jih s pridom uporabljamo za posamezne vrste posode.

Aluminijeva posoda, ki je potemnela in postala lisasta, se spet svetli, če skuhamo v njej jabolčne olupke in obrezke.

Če hočemo napraviti kameninasto posodo trpežnejšo, jo kuhamo, preden jo pričnemo rabiti, nekako pol ure v vodi, ki smo ji prideli na liter vode 5 dkg kuhinjske soli in prav toliko kisa.

Kadar kameninasta posoda, na primer lonec za mast, neprijetno diši, jo kuhamo približno pol ure v močni raztopini sode, nakar jo večkrat izplaknemo in postavimo za nekaj dni na sonce.

Leseno posodo čistimo tako, da jo zdrgnemo z drobnim belim peskom.

Nikljeva posoda mora biti zmeraj tako čista, da jo po vsaki uporabi samo pomijemo in do suhega zbrišemo. Blesk, ki ga sčasoma izgubi, ji spet vrnemo, če jo zdrgnemo z zmesjo, ki jo pripravimo iz 8 delov stearina, 32 delov koštrunove masti, 2 delov stearinskega olja in 48 delov drobno zmletega dunajskega apna.

Pločevinasto posodo zdrgnemo s preslico, pa se spet svetli kakor nova. Lahko jo pa snažimo tudi z mešanico lesnega pepela in olja ali pa s peskom in sodo.

Pločevinaste ponve za omelete in palačinke zdrgnemo s soljo, namažemo s kosom slanine, zavijemo v papir in spravimo. V takšnih pohnvah se nam potem omelete ne prijemljejo.

Pološčeno posodo najlepše čistimo z drobnim peskom. Če nečemo, da nam loščilo prehitro ne razpoka, ne smemo v taki posodi jedil preveč povreti, zlasti pa ne kuhati na prehudem ognju.

Če se v pološčeni posodi jed prismoji, jo očistimo tako, da nalijemo v posodo vroče močne milnice, ki mora ostati v njej več ur.

Vsako posodo, na kateri se naberejo saje, pa moramo, preden jo umijemo, očistiti s peskom, še lažje se pa da osnažiti, če jo zdrgnemo s koščkom slanine in nato še z jabolčnimi ali pa s krompirjevimi olupki.



Kristalno steklo in stekleno posodo, ki ni gladka, očistimo z boraksovo raztopino in z ostro krtačko.

Navadno porcelansko posodo pomivamo s toplo vodo in sodo. Boljšega porcelana z občutljivejšimi vzorci in s pozlačenimi okraski pa ne smemo nikoli pomivati s sodo. Če nimamo nič drugega pri roki, jo lahko osnažimo z boraksom. Na porcelansko posodo ne smemo nikdar zliti krova. Skodelic in ročk za kavo in čaj ne smemo pomivati v isti vodi kakor maslino posodo, ampak jo v čisti vodi samo nekoliko izplaknemo.

Ko skladamo boljši porcelan v kuhinjsko omaro, moramo deti pod vsak krožnik svileni papir ali pa voljno krpo, da se porcelan ne odrgne; seveda naj ne bodo skladanice krožnikov previsoke.

Steklena posoda. Kozarci in steklenice, ki jih veliko rabimo, ostanejo lepi, če jih, ko jih pomivamo, nazadnje izplaknemo še z vročo vodo. Seveda jih potem ne smemo povezniti, ker bi se nabrala sopara na steklu.

Kozarci in steklenice, ki jih dostikrat uporabljamo za vodo in postanejo zaradi apnenca, ki se nabere po stenah, motni, so spet lepi in čisti, če jih izperemo z močnim kisom.

Steklenine, zlasti kristalne, ne smemo nikoli pomivati s sodo, ker sicer porumeni. Če ne uporabljamo za čiščenje steklenine kakšnega posebnega pomočka, ki se dobi v trgovinah, vzamemo lahko tudi boraks ali pa salmiakovec.

Kristalnega stekla ne smemo pomivati s toplo vodo, razen kadar je zelo umazano ali pa sprijemasto (kozarce od vina, piva ali likerja).

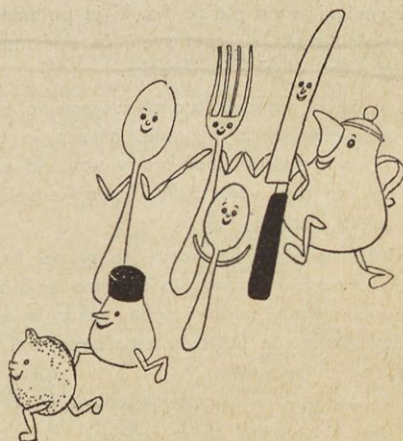
Kristalno steklo in stekleno posodo, ki ni gladka, očistimo z boraksovo raztopino in z ostro krtačko, potem jo pa postavimo na voljno krpo, kjer naj se odteče. Nato jo hitro zbrišemo z mehko krpo, ki ne pušča vlaken. Vodi, ki v njej steklenino izplakujemo, pridenemo nekoliko modrila, da se steklo lepše sveti.

Med steklene krožnike moramo deti papir, da se ne odrgnejo.

Jedilno orodje. Noži in vilice, ki imajo z zamazko zlepljene ročaje, naj ne leže predolgo v vodi, ker se potem ročaj razmaje, črni ročaj pa mimo tega še posivi. Najbolje je, če jih vtaknemo v vročo vodo z rezili navzdol, tako da mole ročaji iz vode. Nože in vilice potem takoj umijemo, ročaje pa samo z vlažno krpo obrišemo.

Če moramo nože snažiti z raskavim papirjem, ne smemo drgniti rezila nikoli po dolgem, da ga ne skrhamo, ampak samo počez. Vilice pa drgnemo vselej po dolgem.

Posodja in orodja bolnikov, ki imajo nalezljivo bolezen, ne smemo pomivati skupaj z drugim. Vsak takšen predmet moramo takoj po uporabi popariti, ker samo vroča voda in soda zamorita bolezenske klice.





Lep servis — ponos vsake gospodinje.

KAKO POSPRAVLJAMO IN SNAŽIMO STANOVANJE

Gospodinja se vse svoje življenje bori zoper prah in nesnago — brez upa zmage. Tako je že od nekdaj in tako bo najbrže tudi vekomaj ostalo. Edino, kar se je sčasoma izpremenilo, je orožje, ki pomaga gospodnji pri tem boju. Metli, omelo, smetišnici, iztepalu in krtači sta se pridružila zadnji čas še srkalo za prah in omelo iz prepojenih bombažnih niti.



Pri pospravljanju se nam ne nabere nesnaga za nohti, če jih zavarujemo z milom, kakor kaže slika.

Srkalo za prah, ki se dobi v različnih oblikah, ima v bistvu tri dele: motor, srkalno napravo in vrečo za prah. Ko požene elektrika mali motor, se v srkalu razredči zrak, tako da jame srkalo vsrkavati zunanji zrak. Njegova največja prednost je torej ta, da ne spravlja prahu v zrak, ampak da ga požira. Srkalna naprava se končuje v cev, na katero se natakajo razne krtače, omela in čopiči. S srkalom za prah torej ne čistimo samo preprog in blazinaste oprave, ampak tudi stene, tla, zastore, posteljnino, knjige in celo obleko.

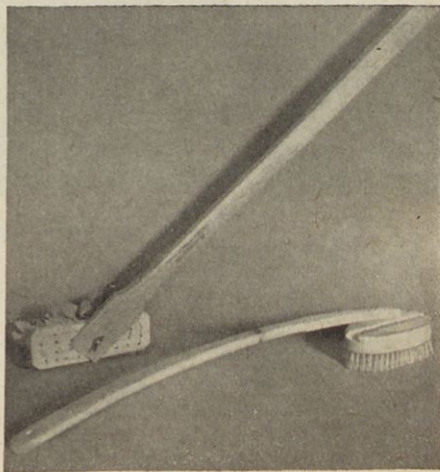
Dopolnilo, včasih celo nadomestilo za srkalo je omelo iz bombažnih niti. Z njim brišemo prah z oprave in s tal, ne da bi ga pri tem dvigali v zrak. To omelo je iz voljnih bombažnih niti, ki so prepojene s posebnim

oljem. S takšnim omelom lahko pobereмо prah iz vseh špranj in kotov in ga ni treba nikoli iztrepavati kakor krpo za prah. Kadar je to omelo že zelo umazano, ga operemo v milnici in dodobra posušimo, nakar ga spet iznova prepojimo z oljem.

Vsakdanje pospravljanje.

Preden pričnemo pospravljanje, odpremo v stanovanju vsa okna. Nato razkopljemo postelje, da se posteljnina dobro prezračí. Pri tem iztrepljemo rjuhe in zrahljamo blazine, razvesimo odeje in vso drugo posteljnino za dalje časa skozi okno ali pa čez mizo in stole ter postavimo žimnice na postelji pokonci, da se z vseh strani dobro prezračijo.

Ko delamo potem postelje, moramo paziti, da žimnice vsak dan obrnemo, in če so tridelne, tudi med seboj zamenjamo. Tridelne žimnice so seveda najbolj pripravne, ker jih brez truda obračamo in med seboj zamenjavamo, da se enakomerno obrablajo. V novej-



Krtača na dolgem ročaju, da se nam pri delu ni treba pripogibati in iztegovati.

šem času so začeli izdelovati tudi dvodelne žimnice, pri katerih je ena blazina še enkrat daljša kakor druga. Katera oblika žimnice je bolj pripravna, naj presodi vsaka gospodinja sama.

Ko so postelje narejene, pobrišemo z omelom iz bombažnih niti prah z oprave in s tal (za tla moramo imeti seveda posebno omelo!).

Po enkrat na teden moramo vsako sobo natančneje počistiti. Takrat pometemo tla do čistega in jih tudi zdrgnemo s krtačo, preproge, blazine, blazinasto opravo in žimnice izprašimo s srkalom ali pa iztepemo in skrtačimo, okvire slik in ogledal ter svetilke pa zbrišemo.

Gospodinja si prihrani dosti truda, če se po nepotrebem ne pripogiba in ne izteguje. Zato mora seveda imeti primerno orodje. Zelo pripravno je na primer, če sta smetišnica in ročno omelce na dolgem ročaju. Tudi omelo iz bombažnih niti in krtačo lahko pritrdimo na dolg topokotni ročaj, da se nam ni treba sklanjati, kadar brišemo prah izpod postelj in omar, in iztegovati, kadar brišemo prah z oprave.

Dosti nepotrebne hoje si prihranimo, če imamo vse orodje za pospravljanje v posebni košarici, ki ima več predelkov. V enem predelku imejmo omelo iz bombažnih niti in krtačo za blazinasto opravo, v drugem krtačo, voščilo in cunje za parkete, omelce za tla, smetišnico in krtačo za preproge, v tretjem pa sidol, ščitnik za snaženje kljuk in krpe, ki jih za to potrebujemo.

Pospravljanje nam gre najbolj izpod rok, če opravimo najprej vsa enaka dela v vseh stanovanjskih prostorih, to je, da povsod pobrišemo tla, da povsod pometemo, da povsod skrtačimo blazinasto opravo, da povsod pobrišemo prah, da povsod zdrgnemo tla s krtačo itd. Saj je popolnoma naravno, da je na ta način delo hitreje opravljeno, ker ni treba po večkrat menjati orodja.

Veliko pospravo.

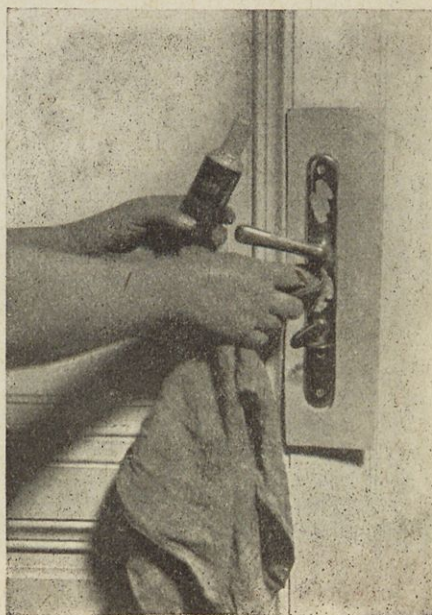
Če stanovanje vsak dan sproti skrbno pospravimo in ga mimo tega še po enkrat na teden natančneje počistimo, je tisto veliko pospravo, ki ga imajo naše matere v tako neprijetnem spominu, prav za prav čisto odveč. Ker pa še danes ta dan marsikatera gospodi-

nja meni, da ni opravila svoje dolžnosti, če vsaj po dvakrat na leto ne preobrne vsega stanovanja, naj še o tem izpregovorimo nekaj besed.

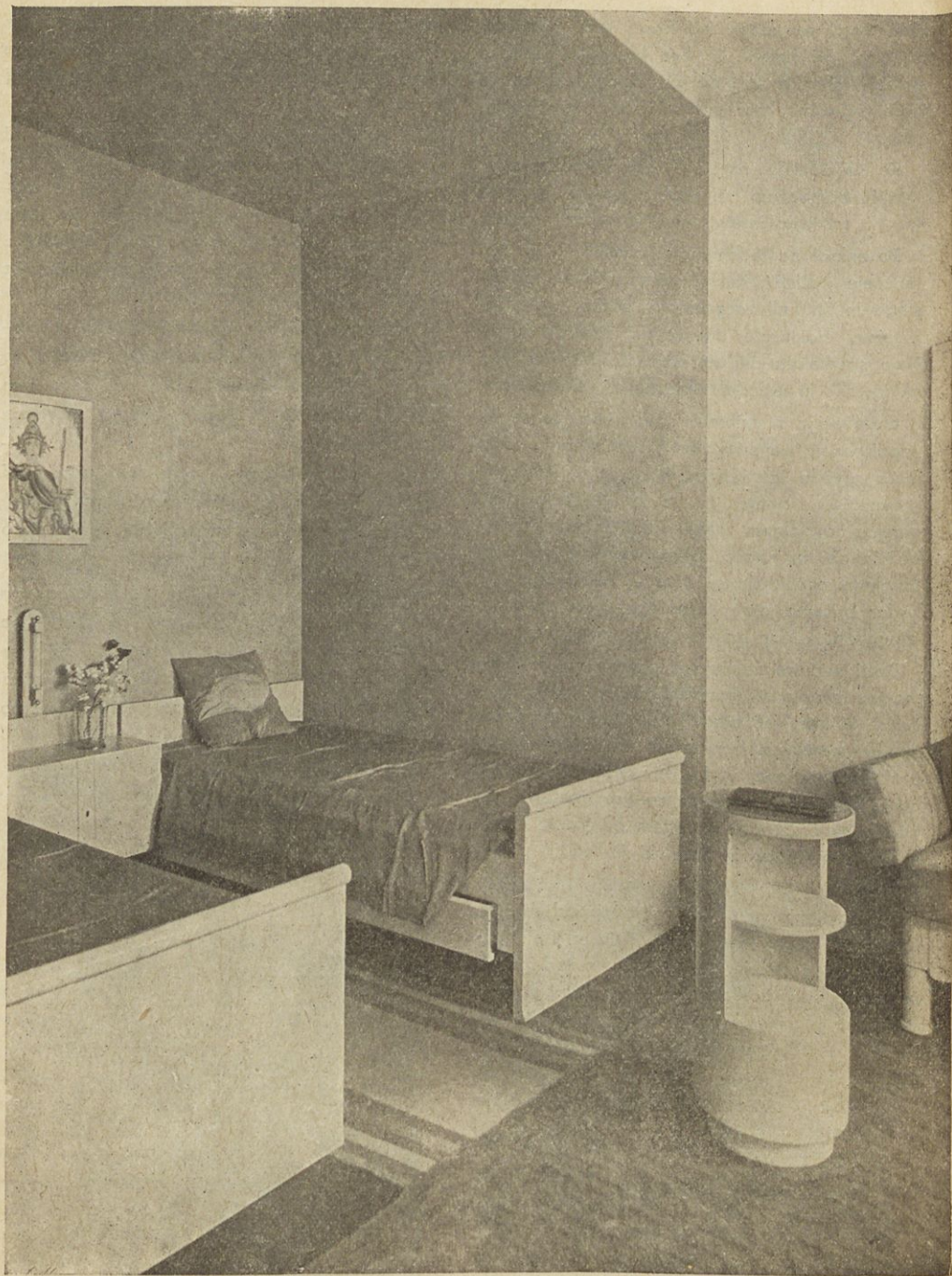
Pri dandanašnji ureditvi stanovanja, ko ni po omarah več cele razstave drobnih okraskov, ki jih je bilo treba nekdanj premikati in snažiti, in ko je oprava tako gladka, da jo lahko vsak dan sproti dodobra obrišemo, je takšno veliko pospravo malone samo še igrača, če si ga le znamo smotrno urediti.

Če ima gospodinja na dan velikega posprava služkinjo ali še kakšno drugo žensko za pomoč, naj delo razdeli, sama naj pa potem delo le nadzoruje in poseže vmes z nasvetom in navodilom povsod, kjerkoli je potrebno. Njena poglavitna skrb naj bo ta dan kuha, skrbi naj, da je v kotlu zmeraj vroča voda, pazi naj na otroke in naj ima povsod svoje bistro oko.

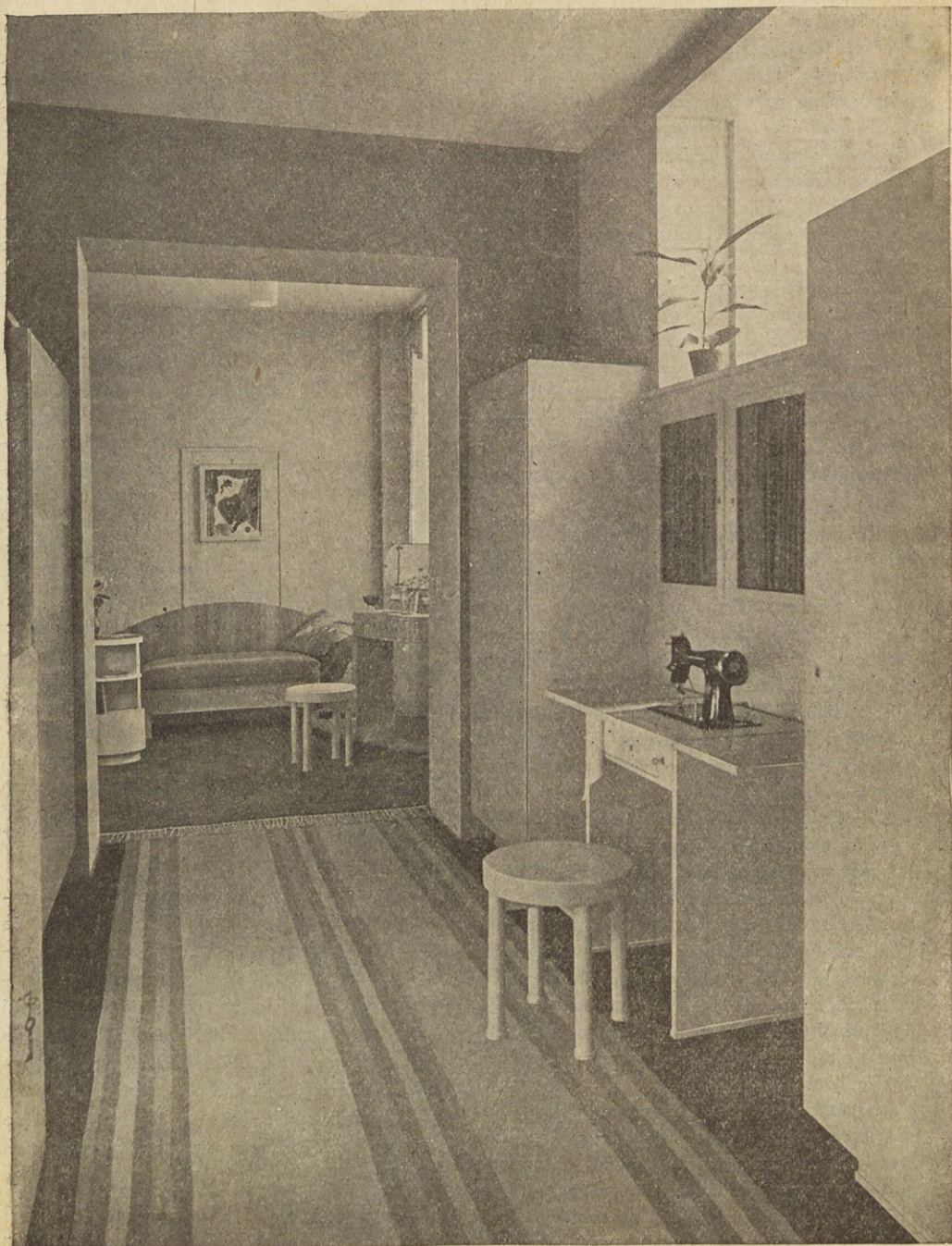
Načelo, da opravimo istovrstna dela v vseh stanovanjskih prostorih zapovrstjo, kar smo omenili že pri dnevnem pospravljanju, velja še tolikanj bolj za ta dan. Največ časa in moči potratimo po nepotrebem, če delo prekinjamo



Ščitnik iz močne lepenke za kljuko pri vratih.



Preprosta, toda elegantna spalnica.



Del iste spalnice, spredaj garderoba in pod oknom šivalni stroj.

in šele iščemo in znašamo orodje in druge pomočke, ki jih potrebujemo za vsako opravilo.

Kadar je v hiši veliko pospravilo, si delo razporedimo nekako takole:

Čistimo vselej od odzgoraj navzdol, pričnemo torej pri stropu in končamo pri tleh. Slike in druge okrasne predmete snamemo s sten in jih znesemo v kopalnico ali pa v kuhinjo in jih ondi osnažimo. Nato ovijemo okoli omela raskavo cunjo in zbrišemo z njo strop in stene (seveda pokrijemo poprej opravilo s papirjem ali pa s cunjami). Nato umijemo oknjake, vrata in lončene peči ali pa grelce osrednje kurjave s toplo milnico, izplaknemo vse s čisto vodo in obrišemo do suhega z voljno platneno krpo.

Če so okna in vrata zelo visoka, moramo imeti za to delo trdno dvokrako lestev, ki jo potrebujemo tudi, kadar čistimo stropne svetilke.

Šipe pri oknih pomivamo, potem ko jih zbrišemo s časniškimi ali pa s svilenimi papirjem, z vodo, ki ji primešamo nekoliko špirita, in jih zbrišemo nato z jelenjo kožo. Kadar je mráz in šip ne moremo umivati z vodo, ker nam sproti zmrzujejo, jih čistimo s sidolom, in sicer obe strani šipe hkrati, vsako z eno roko. Tako nam gre to delo hitreje izpod rok in je veliko manj zamudno, kakor če pomivamo šipe z vodo. Zato čistijo šipe marsikje vedno samo s sidolom.

Ko očistimo okna in vrata, se lotimo kljuk. V večini stanovanj pri nas so kljuge iz medi in jih moramo zato snažiti s sidolom. Kjer so okna in vrata svetlo pleskana, moramo zelo paziti, da ne umažemo pri tem poslu lesa. V ta namen je prav pripraven ščitnik iz močne lepenke, ki si ga urežemo sami in ki varuje les okoli kljuge, da ga ne pomažemo s cunjjo. Bolj praktične kakor medene kljuge so pokromane ali pa nikljeve, ki jih snažimo s krpo, poškopljeno z bencinom.

Blazinasto opravilo in preproge dobro iztepemo, če nimamo na razpolago srkala za prah. Preproge iztepemo na dvorišču, blazinasto opravilo pa kar v stanovanju, in sicer skozi vlažno cunjo, da se ne praši po sobi. Preprogo obesimo čez drog in jo na narobni strani dobro iztepemo, na licu pa le bolj nalahno, narkar jo z ostro krtačo skrtačimo. Če so barve preproge obledele, jih osvežimo z vodo, kateri prilijemo kisa.

Tudi po omarah in z omar pobrišemo prah, če so pleskane, jih pa kar umijemo. Ker pospravljamo korenito po navadi po dvakrat na leto, spomladi in jeseni, pospravimo ob tej priložnosti spomladi zimska oblačila, jeseni pa poletna oblačila in kopalne obleke.

Knjige moramo, če so v knjižnih omarah ali pa na odprtih policah, očistiti najmanj po dvakrat na leto. Najlepše in najhitreje opravi to delo srkalo za prah. Če pa tega nimamo, moramo vsako knjigo posebej potolči, da se z nje čtrese prah.

Čisto nazadnje osnažimo še tla, in sicer vsako vrsto tal po svoje.

Parketnih tal, zlasti če so hrastova, ne smemo nikoli pomivati, ker vlaga hrastovino potemni. Parkete očistimo najprej z jeklenimi oblanci ali pa z železno krtačo. Drgniti moramo vsako deščico zase, in sicer zmeraj v smeri rasti. To delo je utrudljivo in zamudno in zaradi prahu, ki ga pri tem požiramo, neprijetno. Če se hočemo temu ogniti, lahko zdrgnemo parkete tudi s terpentinom ali z bencinom ali pa z mešanico bencina, terpentina in špirita. Tudi v tem primeru zdrgnemo deščico za deščico v smeri rasti s krtačo, ki pa ni smela še nikdar priti v dotiko z vodo. To delo moramo seveda opraviti podnevi in pri odprtem oknu. V tisto sobo ne sme potem nihče stopiti s prižgano cigareto, s svečo ali s petrolejko ali pa zakuriti v peči, dokler ni pošteno prezračena in posušena.

Za drsanje tal se dobe v trgovinah zelo pripravi električni gladilniki, ki so sicer zdaj še nekoliko dragi, so pa gospodinji v veliko pomoč, posebno tedaj, če nima pomočnice. Zadnji čas so prišli na trg parketni gladilniki, ki imajo poleg krtače tudi pripravo za skobljanje umazanih parketov. Najpopolnejši so pa parketni gladilniki, ki imajo razen obeh teh dveh priprav tudi srkalo, ki ves čas, ko drgnemo oziroma skobljamo parkete, sproti požira prah in nesnago.

Navadna lesena tla postanejo spet bela, če jih zdrgnemo s krtačo, ki jo pomažemo v mešanico iz enega dela gašenega apna in iz treh delov belega peska, ter izplaknemo potem s čisto vodo. Če nimamo apna, vzamemo lahko milnico, sodo ali pa lužni kamen.

KAKO RAVNAMO Z OPRAVO

Tudi opravo je treba sem pa tja osvežiti in prenoviti, da ni videti preveč obrabljena. To napravimo na način, ki je za posamezno vrsto oprave primeren in neškodljiv.

Lužene oprave ne smemo pomivati z vodo. Vtremo jo z voščilom za tla in zdrgnemo z mehko krtačo. Poprej zdrsamo madeže s steklitim papirjem, nato pa napojimo svetlejša mesta, ki nastanejo, z brunolinom.

Politirana oprava se spet sveti, če jo zdrgnemo s kašo, ki jo naredimo iz pepela od smotk in iz olivnega olja, nato pa dobro zdrsamo z voljno volneno krpo. Tudi bele lise, ki se poznajo na politirani mizi od vročih krožnikov in posod, izginejo, če jih zdrgnemo s pepelom od smotk. Sicer pa prodajajo po trgovinah vse polno politur za opravo. A tudi sami si lahko pripravimo prav dobro polituro, če zmešamo enako količino mandeljnovnega olja in 96%nega vinskega cveta. To mešanico nakapamo na vato ali pa na voljno krpo ter namažemo z njo dobro očiščeno opravo. Na krpo kanemo zmeraj samo po nekaj kapljic politure in drgnemo z njo vse pliskve v obliki osmice, dokler se enakomerno ne svetijo.

Praske na politirani opravi odpravimo, če jih zdrgnemo s kisom in z oljem.

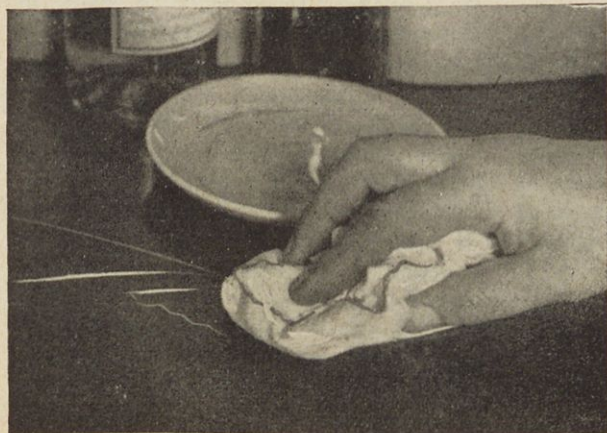
Koščke oplatice, ki so odleteli z oprave, prilepimo nazaj z beljakom.

Oprava, pleskana z brušenim lakom. Brušenega laka ne smemo nikoli snažiti z bencinom ali s terpentinovim oljem. Umazane lise umijemo z voljno gobo, ki jo pomakamo v razredčeno mleko, posebno umazana mesta pa izmijemo na hitro z mešanico, ki jo napravimo iz žlice salmiakovca in litra vode; nazadnje jih izplaknemo s čisto vodo in do suhega zbrišemo.

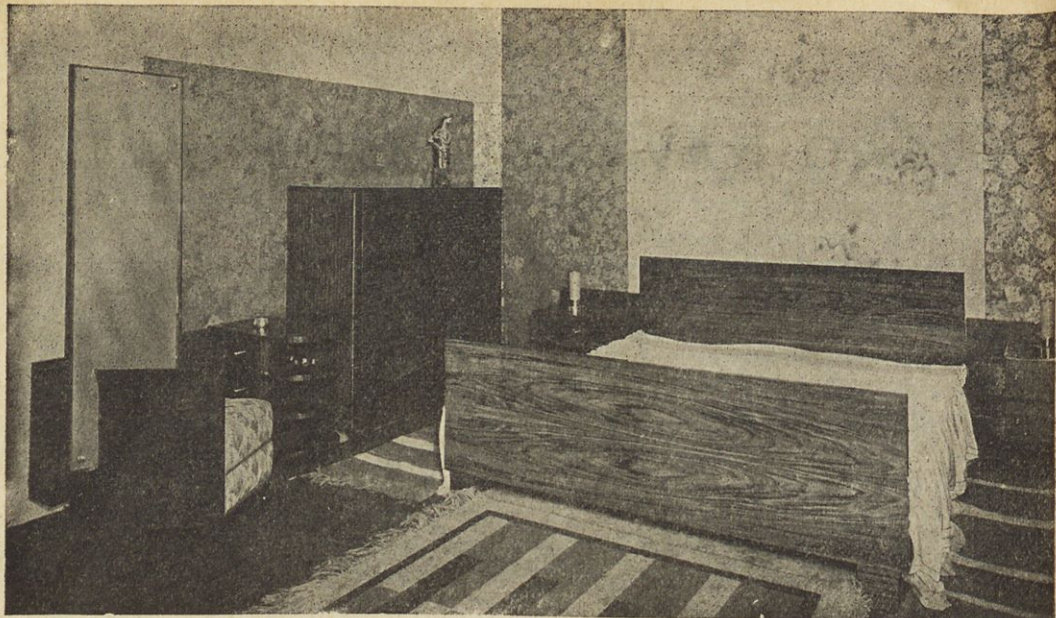
Pletena oprava. Najprej moramo zbrisati z nje prah, potem jo skrtačimo s toplo milnico, ki ji dodenemo nekoliko salmiakovca, nazadnje pa izplaknemo s čisto vodo. Pletena oprava se mora na hitro posušiti, najbolje na planem ali pa na prepihu, da se ne zmechča.

Pletena oprava je trpežnejša in se tudi lepše ohrani, če jo prepleskamo z brezbarvnim pokostom (firnežem). Pletene oprave ne smemo nikdar umivati s sodo, ker se trstje potem samo še rajši maže.

Usnjene naslanjače osnažimo najlepše z belo pasto za čevlje. Obrabljena mesta pobarvamo z anilinsko barvo, raztopljeno v špiritu, in prevlečemo pobarvano mesto z beljakom.



Praske na politirani opravi zdrgnemo s kisom in z oljem.



Moderna spalnica iz mehkega lesa.

K A K O P E R E M O

Za gospodinja je perilo dragocena imovina, zato mora z njim prav posebno skrbno ravnati, če hoče, da ji čim dalje časa traja.

Našim babicam in prababicam, ki so nosile večidel debelejša, doma tkano platno, ni bilo treba toliko nanj paziti, dandanašnji pa, ko je vse perilo iz tanke in zato bolj občutljive tkanine, je velikega pomena, kako perilo peremo in likamo.

Največ trpi perilo pri pranju. Zato stremi vsaka varčna in praktična gospodinja za tem, da ga lepo in čisto, pa vendar kar najbolj prizanesljivo opere in da porabi za pranje čim manj časa in truda. Pranje dandanes ni več opravilo, ki bi se ga morala gospodinja že naprej bati, če uporablja pri tem preizkušene pralne pomočke in se ravna po navodilih.

Zlasti naj gospodinja ne čaka, da se ji naberejo cele grmade umazanega perila, kar stori tolikanj lažje, ker danes ta dan večina družin tako nima več toliko perila, kakor so ga imele še naše matere.

Preden perilo namočimo, ga preberemo tako, da mečemo belo, pisano in volнено perilo ter nogavice vsako posebej, ker je najbolje, če vsako zase tudi namočimo. V večjem gospodinjstvu je dobro, ako ločimo na primer namizno perilo, posteljno perilo, živотно perilo, brisače, robce, nogavice, volнено in pisano perilo, ovratnike in drugo drobnarijo, otroško perilo, poškrbljene predmete in kuhinjske cunje.

Precej dragocenega časa si lahko prihranimo, če si napravimo za vsako vrsto umazanega perila posebno vrečico ali pa mrežo. Te vrečice, ki jih zaznamujemo z napisi, naj vise po vrsti v kopalnici ali v kakšnem drugem zračnem prostoru na stenskem obešalniku. Vsak kos umazanega perila spravimo potem sproti v vrečico, ne da bi nas to kaj zamudilo.

Belo perilo namočimo čez noč v raztopino sode, da se vsa nesnaga odmoči; pisano in drugo občutljivo perilo pa namočimo v deževnico. Iz te vode zjutraj perilo ovijemo, ga namilimo, zmencamo in izplaknemo.

Za kuhanje perila je najboljši lug, ki ga pripravimo z mehko vodo. Če nimamo na razpolago deževnice, vzemimo navadno trdo vodo, v katero stresemo kakršnega koli pralnega pomočka, ki ima to lastnost, da veže in izloči iz vode rudninske snovi ter jo tako omehča. Znano je namreč, da veže 1 g apnenca, raztopljenega v vodi, 15 kg mila, ki torej v trdi vodi izgubi veliko svoje moči.

Zadnji čas izdelujejo tvornice najrazličnejše pomočke za namakanje in za pranje, ki delo znatno olajšujejo, pa vendar ne škodujejo perilu. Kako je treba ravnati s temi pomočki, je po navadi popisano na zavitku. Vsaka gospodinja naj si pač izbere tisti pomoček, do katerega ima po lastni izkušnji največ zaupanja. Mi pa hočemo opozoriti samo na nekatere splošne reči.

V lonec ali v kotel naložimo hkrati le toliko perila, da ga lahko v njem obračamo in da pride lug povsod do perila.

Perilo naj vre najmanj 15 minut in ga medtem večkrat dobro premešajmo.

Ko je perilo kuhano, naj ostane tako dolgo v posodi, da se ohladi.

Ko jemljemo perilo iz kotla, ga še enkrat pregledamo in z rokami zmencamo madeže, ki so še ostali.

Kuhano perilo izplaknemo najprej v topli, nato pa tolikokrat v mrzli vodi, da je zadnja voda popolnoma čista.

Posamezne kose perila namilimo najprej po eni strani, jih pokladamo drugega na drugega, vse hkrati obrnemo in jih namilimo potem še po drugi strani. Tako si prihranimo precej nepotrebnih gibov in časa, če pomislimo, da bi morali pri 50 kosih perila obrniti petdesetkrat namesto enkrat.

Veliko težav prizadeva šibkejšim ženskam ožemanje perila. To opravilo neverjetno olajša ožemalo, čisto preprosta kljuka, ki se privije na rob čebra in ki pri ožemanju drži perilo na enem koncu.

Za obešanje perila napnimo vrvi vzporedno in tako blizu drugo k drugi, da lahko obešamo perilo z istega mesta na obe vrvi hkrati. Za pripenčke imejmo vrečico, ki jo z obešalnikom za obleko obesimo na vrv ter jo potiskamo po vrvi pred seboj. Za razobešanje perila je zelo

prikladen star otroški voziček, v katerem vozimo perilo s seboj, da se nam ni treba za vsak kos perila posebej pripogibati in prenašati posodo s perilom.

Poleti zlagamo suho perilo tam, kjer ga sušimo, pozimi pa po navadi v stanovanju.

Kako peremo in likamo boljše perilo.

Sodobno žensko, a dostikrat tudi moško perilo je iz prave svile, iz umetne svile ali pa iz volne in je največkrat barvasto. Tega perila seveda ne smemo prati skupaj z drugim perilom, ki ga lahko kuhamo, ampak ga moramo prati posebej, in sicer posebno skrbno.

Barvasto perilo.

Ko peremo barvasto perilo, se moramo za vsak kos najprej prepričati, ali so barve stanovitne. To napravimo tako, da pomočimo majhen košček tkanine v čisto, toplo vodo in ga nato otisnemo nad belo krpo. Če barva pušča, tedaj moramo predmet na hitro oprati v mrzli raztopini iz milnih kosmičev in takoj izplakniti v mrzli vodi.

Oblačil, zlasti vzorčastih, ki gredo zelo ob barvo in pri katerih se barve že v mrzli vodi razlivajo, ne smemo prati doma, ampak jih moramo oddati v kemično pralnico.

Perilo iz prave svile, umetne svile in iz volne.

Perila iz prave svile, umetne svile in volne ne smemo nikdar namakati. Takšna oblačila operemo najlepše v ne premočni milnici, ki ima največ 35° C. Seveda jih ne smemo mencati in ovijati, ampak jih v penasti milnici samo gnetemo in stiskamo. Kadar nima milnica več pen, moramo napraviti novo. Oblačila, ki jih otisnemo iz milnice, izplaknemo najprej v mlačni, potem pa večkrat zaporedoma v mrzli vodi, dokler ni voda popolnoma čista.

Ko ožmemo barvasta oblačila iz milnice, ne smejo prav nič ležati, ampak jih moramo takoj izplakniti. Dobro je tudi, če prilijemo zadnji vodi nekoliko kisa, kar barve poživi in jih napravi stanovitnejše.

Tako oprana oblačila sušimo potem med dvema belima prtičema, pri pisanem perilu pa denemo tudi vmes bel prtič, da ne pride nikjer mokra tkanina na mokro.

Svilene nogavice.

Svilene nogavice peremo tako kakor drugo boljše perilo. Kadar peremo nogavice različnih barv, operemo najprej svetlejše, nato pa temnejše nogavice. Svilenih nogavic tudi ne smemo ovijati, ampak jih samo ožmemo. Ko jih izplakujemo, prilijemo zadnji vodi nekoliko kisa. Oprane svilene nogavice stisnemo najprej med dvema čistima krpama, nato pa razprostremo na ravno podlago (mizo) ali jih pa obesimo na vrv tako, da pripnemo vsako z lesenim pripenčkom za nadprstje. Če obesimo nogavice drugače, izgube svojo prvotno obliko in se potem ne vležejo lepo po nogi. Nogavic ni treba likati, ampak ravnamo po dve in dve drugo na drugo, nakar vsako dvojico zase trdo zvijemo, in sicer od stopala navzgor.

Nobenih nogavic ne smemo nositi dlje kakor po dva dni, ker načne pot vsako tkanino. Petlje, ki so spustile, in vsako luknjico moramo zakrpati, preden nogavice operemo, ker se sicer v pranju še bolj raztrgajo.

Kako peremo volnene reči.

Za volnena oblačila je velikega pomena, kako jih peremo. Res je sicer, da dobri volni pranje s preizkušenimi pomočki ne škoduje, koristi pa prav gotovo tudi ne. Zato je najbolje, če volnenih oblačil ne peremo prepogosto. Prav tako jih pa tudi ne smemo predolgo nositi, ker se potem volna veliko težje opere.

Že ko delamo volneno oblačilo, si lahko prihranimo eno pranje s tem, da imamo na sebi svetlo in čisto obleko ali pa vsaj čist bel predpasnik. Kadar denemo delo iz rok, ga moramo vselej zaviti v čisto krpo, da se ne zamaže in ne zapraši.

Volnene predmete peremo v mrzli ali pa v mlačni (25 do 30° C) raztopini, ne da bi pri tem uporabljali jedke pralne pomočke in krtačo ali kaj podobnega. Izbrati moramo torej takšen pralni pomoček, ki ne načne vlaken (ne luga, sode ali pa mazljivega mila) in ki deluje že pri nizki temperaturi.

Volnenih reči tudi ne smemo mencati, ampak jih v raztopini tako dolgo stiskamo in gnetemo, dokler niso čiste. Prav tako jih tudi ne smemo ovijati, ampak vodo iz njih samo iztisnemo. Nato jih tako dolgo izplakujemo, da ostane zadnja voda čista. Raztopina, ki v njej peremo, in vse vode, v katerih izplakujemo, naj bodo kolikor moči enako tople.

Ko iztisnemo iz volnenih oblačil skoraj vso vodo, jih razgrnemo na debelo čisto krpo. Kjer bi prišlo blago na blago, moramo deti vmes belo krpo. Za podlago in za vložek so najprikladnejše stare frotirke. Že pri tem izkušajmo dati oblačilu njegovo pravo obliko, seveda ne da bi ga pri tem natezali. Ko oblačilo nekaj časa tako leži, ga predenemo na drugo čisto, suho podlago, ki jo obesimo čez vrv ali pa čez naslanjalo stola. Tako pustimo potem oblačilo tako dolgo, dokler ni čisto suho. Volnenih oblačil ne smemo sušiti na močnem prepihu ali pa preblizu vroče peči, da se prehitro ne posuše.

Ko jih izplakujemo, lahko prilijemo zadnji vodi nekoliko kisa, bele predmete pa lahko prav malo pomodrimo. Popolnoma bele predmete, ki jih dalje časa ne bomo nosili, zavijmo v močno pomodrene krpe ali pa v moder svileni papir.



K A K O L I K A M O

Odkar so ljudje izumili tkanino, so jo izkušali tudi prati in likati. O tem pričajo različni gladilniki in likalniki, ki so se nam ohranili iz raznih dob.

Likanje je naporno in utrudljivo delo, ki si ga pa sodobna gospodinja lahko precej olajša, če uporablja smotrno orodje, ki ji je v ta namen na razpolago. To so izpred vsega miza za likanje ali pa likalna deska, deska za likanje rokavov in dober likalnik.

Preden likamo, perila ni treba škropiti, če ga poberemo, ko je še nekoliko vlažno. Če ga pa že moramo škropiti, poškropimo najprej vse kose perila zapovrstjo in jih šele nato zložimo, s čimer si spet prihranimo celo vrsto nepotrebnih gibov.

Samo ob sebi se razume, da moramo perilo zlagati in likati sede, ne pa stoje. Seveda mora biti potem miza oziroma deska za likanje primerno visoka, da roke pri delu čim manj trpe. Le poškrbljeno perilo, čipke in ročno delo moramo likati stoje, ker je treba z likalnikom močno pritiskati. Najbolje je, če likamo takšne kose perila čisto nazadnje.

Polikanega perila ne smemo takoj spraviti v omaro, temveč se mora še nekaj časa hladiti in sušiti na zraku.

Perilo iz umetnega svilenega trikoja ne sme nikoli viseti, kadar se suši, da se ne raztegne, ampak ga posušimo med krpami in mu izkušamo dati medtem spet pravo obliko. Ko je še vlažno, ga polikamo z narobne strani, ker bi se sicer preveč svetilo.

Svileno perilo (iz čiste svile) likamo vselej na narobni strani, dokler je še čisto vlažno, toda ne s prevročim likalnikom, edino surovo svilo (šantung) likamo čisto suho z narobne strani.

Umetno svilo polikamo z narobne strani suho ali pa še nekoliko vlažno z ne pretopljenim likalnikom.

Pralne čipke polikamo s toplim likalnikom z narobne strani, da se vzorec lepše pridvigne.

Ko je perilo zlikano, ga moramo, če je še vlažno, razpostaviti po mizi ali pa obesiti čez vrv, da se dodobra posuši, potem pa zložimo enake kose skupaj in jih spravimo v omaro.

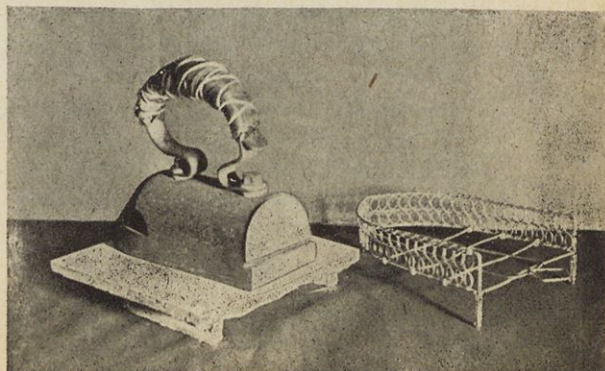
V omari za perilo mora biti vsaka reč zmeraj na svojem mestu, da jo lahko takoj dobimo, kadar jo potrebujemo. V omari naj si vsaka gospodinja uredi perilo po svoje, kakor se ji zdi pač najbolj primerno. Nekaj pa navzlic temu svetujemo. Perilo, ki ga pogosto potrebujemo, naj bo tam, kjer je najbolj pri roki. Rjuhe in drugo posteljno perilo denimo zato na spodnje police, namizno perilo in perilo, ki ga bolj poredkem rabimo, na zgornje, vse drugo pa na srednje police. Na vsaki polici denimo spet to, kar večkrat potrebujemo, spredaj.

Plinski likalnik.

Pri nas likajo s plinom le v malokaterem gospodinjstvu.

Plinski likalnik segrejemo kar na plinskem ognjišču ali kuhalniku ali pa na posebnem plinskem grelcu. Imeti moramo dva plinska likalnika, ker se mora vselej eden greti, kadar z drugim likamo. Zadnji čas so pa pričeli izdelovati plinske likalnike, ki se priključijo kar na plin in jih torej ni treba menjavati. Verjetno je, da bo ta vrsta plinskih likalnikov, ki je cenejša in veliko pripravnější kakor prva, likanje na plin tudi pri nas malo pospešila.

Likalnik se tako hitro ne shladi, če ga postavljamo na pečnico ali na šamotno opeko namesto na žični podstavek.





Zarjaveli likalnik očisti-
mo, če ga zdrgnemo s
petrolejem.

Električni likalnik.

Najlepše se pač lika z elektriko. Električni likalnik je čist in priročen in, ker pri njem lahko vsak čas izpreminjamo toploto, za perilo tudi najvarnejši. Ko se razgreje, ostane dalje časa vroč, pa je zato pametno in varčno, če tok med likanjem večkrat prekinemo in spet sklenemo, kadar vidimo, da likalnik že slabo lika. Prav zaradi te njegove lastnosti pa seveda ni gospodarsko, če ga segrejemo za to, da bomo zlikali z njim samo nekaj kosov perila.

Gospodinje, katerim se zdi likanje na elektriko še vedno predrago, naj poizkusijo varčevati tako, da bodo zravnavale perilo šele potem, ko je vse zlikano, ne pa vsak kos sproti. Tako si bodo prihranile precej elektrike.

Časih je pa kriv tudi likalnik, da je račun za elektriko prevelik. Likalniki, ki se med likanjem preveč shlade, zlasti kadar likamo vlažno perilo, in moramo zato večkrat prenehati, niso dobri in jih je treba dati popraviti. Kadar kupujemo električni likalnik, si izberimo zmeraj najboljši in najnovejši izdelek, ker bomo prav gotovo z njim najbolj zadovoljni.

Podstavek, ki je pritrjen na zadnjem koncu likalnika in na katerega postavljamo vroči likalnik pokonci, kadar ne likamo z njim, je veliko pripravnejši kakor mrežasti podstavek.

Likalnik na oglje in železni likalnik.

Ni še daleč čas, ko so gladile (mongale) naše prednice rjuhe in oblačila iz togega domačega platna z lesenim valjarjem. Naše matere so pa likale z likalnikom iz medí, v katerem je tičal vložek iz litega železa. Vsak likalnik je imel po dve takšni železi, ki ju je likarica v ognju segrevala, da je razbeljeno železo gredo dno likalnika.

Ponekod so imeli po dva masivna likalnika, ki so ju segrevali na razbeljeni plošči ognjišča ali pa železne peči.

Zdaj zdijo ti železni bratci v marsikateri hiši zaprašeni in pozabljeni v kakšnem skritem kotu in spominjajo sivolaso mater in babico na lepše in boljše čase.

Tam, kjer nimajo elektrike, še dandanašnji gospodari v hiši železni likalnik na oglje. Je sicer pripravnejši od prejšnjih dveh, ker ni treba za likanje v ognjišču kuriti in neprestano menjavati vložkov, ima pa zato druge napake. Koliko časa zapravimo že samo s tem, da oglje v njem dobro zagori. Potem ko likamo, pa zastrupljajo plini, ki uhajajo iz oglja, zrak v sobi in rade štrcajo iz likalnika iskre, ki mažejo in večkrat celo tudi zasmode perilo.

A se vendar navzlic vsem tem nedostatkom dobe gospodinje, ki imajo pri hiši električni likalnik, pa vendar likajo rajši z ogljem, čeprav tožijo potem, da jih po likanju vselej glava boli.

KAKO RAVNAMO Z MOŠKIMI SRAJCAMI IN OVRATNIKI

Moške srajce, kakršne se nosijo zdaj, prizadevajo gospodinji le malo dela in skrbi, ker niso škrobljene.

Novih pisanih moških srajc spočetka ne smemo kuhati, tudi če so barve stanovitne, ampak jih moramo najprej nekolikokrat samo oprati v vroči vodi.

Kako škrobimo srajce in ovratnike.

Na pol trde in trde moške srajce in ovratnike moramo seveda še zmerom škrobiti. V ta namen uporabljamo vedno samo rižev škrob, ker ostane perilo po njem lepo belo, po drugačnem škrobu pa nekam posivi. Rižev škrob lahko uporabljamo surov ali pa kuhan.

Pri na pol trdih moških srajcah poškrbimo prsi, zapestke in ovratnik s kuhanim škrobom, nizki pokončni ovratnik pa s surovim škrobom, da ne uhaja potem izpod pripetega ovratnika. S surovim škrobom škrobimo nadalje tudi bele trde srajce in ovratnike.

S kuhanim škrobom škrobimo takole: Rižev škrob raztopimo najprej v mrzli vodi in ga potem prekuhamo, pri tem pa neprestano mešamo. Nato posodo s škrobom pokrijemo in denemo na hladno. Preden škrob rabimo, ga moramo razredčiti. Koliko vode prilijemo, se ravna po tem, kako trdo hočemo imeti poškrobljeno perilo. Perilo, ki ga hočemo poškrobiti s kuhanim škrobom, pomočimo še moko v škrob, ga nato dobro otisnemo in obesimo, da se popolnoma posuši. Eno uro prej, preden ga polikamo, ga poškrpimo in zvijemo, da postane enakomerno vlažno.

S surovim škrobom škrobimo takole: Rižev škrob raztopimo v mrzli vodi in mu pridenemo nekoliko boraksa, ki ga prej raztopimo v kropu (približno 12 dkg škroba in 2 dkg boraksa na 1½ l vode). Suhe kose perila, ki jih nameravamo poškrobiti, pomakamo v surovi škrob. Škrob moramo pri tem dobro vtreti in nato iztisniti. Če vidimo, da se je prijelo bla-

ga preveč škroba, ga pobereмо z vlažno krpo. Poškrobljene predmete nato poškrpimo in, preden jih začnemo likati, zvijemo, da se vlaga enakomerno razleže.

S surovim škrobom poškrobljeni predmeti ne smejo predolgo ležati. Ko vodo odlijemo, ostane na dnu plast škroba, ki jo lahko spet porabimo. Najbolje je, če postavimo posodo postrani, da se usede škrob na eno stran.

Kako likamo moške srajce.

Pri moški srajci polikamo najprej zapestke in rokave, potem obramek od odzunaj in od odznotraj, nato pa zadnik. Zdaj razprostremo čez gubo na zadniku belo flanelno krpo in polikamo še prednik. Okoli poškrobljenega ovratnika likamo v loku. Prsi srajce morajo biti lepo poravnane in jih likamo od sredine navzven.

Vse poškrobljene dele moramo najprej z narobne strani polikati z vročim likalnikom, nato pa na licu do suhega zgladiti. Preden jih likamo na licu, jih zmočimo z vlažno krpo, da se lepše svetijo. Dvojnate zapestke in ovratnike pomočimo na pregibu z vlažno krpo, preden jih pregnemo in zalikamo.

Ovratnike in zapestke nazadnje zaokrožimo tako, da potezamo z levico oba konca izpod likalnika do sredine navzgor. Poškrobljene zapestke zaokrožimo samo na sredini, robovi, kjer so gumbnice, naj ostanejo ravni. Gumbnice, ki so se sprijele, odpremo s koščnim gladilnikom. Ko zapogibamo ovratnik, je dobro, če denemo vmes flanelno krpo in polikamo čeznjo ovratnik, ker se potem lažje vmes potegne zavratnica.

Moško srajco zložimo tako, da jo obrnemo s prednikom navzdol in zapognemo potem najprej eno stran do roba prsi in zložimo nanjo rokav, nakar napravimo isto z drugo stranjo. Nato pregnemo spodnji rob srajce za 10 do 15 cm navzgor, zložimo srajco na pol, jo obrnemo na lice in še enkrat polikamo prsi.

KAKO RAVNAMO Z OBLAČILI

Gospodinja, ki večče in skrbno neguje oblačila, lahko prihrani precej denarja, ker je dostikrat zgolj nepravilno in površno ravnanje krivo, če se obleka hitro obrabi in če je kmalu videti ponošena.

Izpred vsega je treba obleko čim večkrat menjati. Če nosimo dan za dnevno eno in isto obleko, jo kaj kmalu uničimo. Kakor človek, se mora tudi obleka včasih odpočiti, če hočemo, da je videti sveža in lepo ohranjena.

Ko obleko zvečer slečemo, je ne smemo vreči čez stol ali pa obesiti čez naslanjalo stola, niti je ne smemo takoj spraviti v omaro. Obleko moramo, kakor hitro jo slečemo, deti na obešalnik in obesiti v prednjo sobo, da se dobro prezrača.

Napačno narejeni obešalniki, ki so prekratki, preozki itd., samo kvarijo oblačila, ker izprijajo obliko na rami in zmečkajo zavihke. Najboljši so struženi obešalniki, ki imajo široke rame. Obešalniki, ki niso popolnoma gladki, lahko preoblečemo s starimi svilenimi nogavicami. Ovčja volna v ta namen ni primerna, ker se v njej le preradi zarede molji.

Omaro, ki v njej shranjujemo obleko, ne sme biti prepolna; če je v njej natrpanih preveč oblek, druga drugo mečkajo. Svetla oblačila obesimo poleg svetlih, temna tik temnih. Zelo občutljive obleke in takšne, ki jih le bolj poredkem oblečemo, prekrijemo z belo krpo, za temne žametaste obleke pa napravimo prevleko iz črnega svilenega papirja, da se nanje ne useda prah in da se jih ne prijemljejo vlakna in nitke.

Ko oblačilo slečemo, ga moramo takoj dobro skrtačiti in spraviti iz blaga vse madeže.

Volnena oblačila moramo večkrat korenito očistiti; to storimo najlaže s srkalom za prah ali pa z iztepalnikom.

Oblačila spravljajmo v omaro, ki naj se tesno zapira, in jih mimo tega zastrimo še z zastorom iz pralnega blaga, da ne more prah do njih.

Tudi čevlji trajajo veliko dalje časa, če z njimi pravilno ravnamo. Kakor hitro čevlje sezujemo, jih moramo deti na kopito, če hočemo, da ohranijo svojo obliko; posebno velikega pomena je to, kadar so čevlji premočeni. Če nimamo kopit, natlačimo v čevlje časniškega papirja. Dobro je nadalje tudi, če imamo za črne in za rjave čevlje posebne krtače in posebne krpe.

Kako likamo moško obleko.

Za to opravilo potrebujemo težak likalnik, desko za rokave, krpe, ki se ne muckajo, in, če le mogoče, tudi podolgovato, trdo blazino.

Kako vroč naj bo likalnik in kako vlažna krpa, je odvisno od vrste blaga, iz katerega je obleka. Kadar likamo moško obleko, moramo paziti posebno na to, da prehaja vroča para skozi blago. Ko likamo, se ne sme mokra krpa, ki jo pokladamo na blago, nikoli popolnoma posušiti, ker se sicer blago sveti. Krpo med likanjem večkrat privzdignemo, nazadnje pa potlačemo polikano mesto s hrbtom krtače, da s para izpari. Ob šivih se blago rado sveti, zato ondi ne smemo z likalnikom preveč pritiskati.

Pri hlačah polikamo — čez vlažno krpo seveda — najprej kolena, ki so skoraj vselej nekoliko izbokla. Nato zložimo hlačnico tako, da pride šiv na šiv, pregrnemo blago z vlažno krpo in likamo tako dolgo, dokler ni krpa skoraj čisto suha. Zgornji del hlač polikamo na deski za rokave ali pa na blazini za likanje. Pri hlačah naj bo spredaj guba zalikana nekako do višine žepov, zadaj pa do koraka. Če hočemo, da bo ta guba na pravem kraju, jo zaznamujemo, preden pričnemo hlače likati, z belo nitjo, po kateri se potem ravnamo. Ko je hlačnica polikana, nit spet izpulimo.

Pri telovniku polikamo najprej zadnik na deski, nato pa oba prednika na likalni blazini ali pa na deski za rokave.

Okrogolino na ramah suknjiča polikamo najlaže na trdi okrogli blazini, in sicer polikamo suknjič v tem primeru kar na roki.

Zadnji šiv rokava polikamo v gubo samo do kopolca, prednji šiv rokava pa ne sme imeti gube. Prednika in zadnik polikamo na likalni deski čez vlažno krpo. Zavihke likamo na blazini. Spodnji del zavihkov ne sme imeti gube, ampak ga oblikujemo kar z roko. Pri tem moramo paziti, da zavihka ne razvlečemo. Polikani suknjič nazadnje zapnemo, nagačimo nekoliko s papirjem in ga denemo na obešalnik, da se posuši.

Preden obleko likamo, jo moramo seveda vso dobro očistiti in, če je potrebno, tudi zašiti in zakrpati.

Kako snažimo in osvežimo moško obleko.

Temno moško obleko najprej iztepemo in skrtačimo, spravimo iz nje masne in druge madeže ter jo nato očistimo s tole mešanico: dve prgišči panamskega lesa poparimo s pol litra kropo in denemo vse skupaj hladit; ohlajeno mešanico precedimo potem skozi platneno krpo. Obleko razprostremo na likalno desko in jo zdrgnemo povsod z voljno krtačo, ki jo pomakamo v pripravljeno mešanico. Potem skrtačimo obleko z mehko čisto vodo, nazadnje pa zdrgnemo s suho, čisto, belo krpo in jo obesimo na obešalnik, da se posuši.

S hlačami, krili in plašči, ki se na nekaterih mestih svetijo, ravnamo takole:

Najprej oblačilo dobro osnažimo in položimo na mizo. Nato obrnemo zmerno vroč likalnik z ravno ploskvijo navzgor in pogrnemo nanj mokro platneno krpo. Na to krpo položimo potem tisti del oblačila, ki se sveti, in sicer s svetlečo se stranjo navzgor, in ga držimo tako toliko časa, dokler para, ki prihaja od likalnika, ne prodre skozi blago obleke. Kakor hitro se jame krpa sušiti, jo moramo takoj zamenjati z drugo, vlažno. Nato zdrsamo svetleče se mesto previdno s steklitim papirjem števil. 00 in pokrtačimo z zelo ostro krtačo. Če se blago še zmerom sveti, ves postopek ponovimo.

Kadar čistimo hlače, moramo paziti zlasti na to, da zapoge dobro očistimo. Zakaj nesnaga, ki se nabere za zapogami, kakor pesek, drobtine itd., je tudi kriva, da se spodnji rob hlač prehitro prerabi.



Kako polikamo ramo pri moškem suknjiču kar na roki.

Kako osvežimo žametasto obleko.

Tudi žametasto obleko lahko osvežimo nad paro. To delo je hitro opravljeno, če obesimo obleko nad posodo s kropom. Ko je obleka spet suha, jo razprostremo na desko za likanje in zgladimo blago s čisto svilenim krpo po nitih, da se žamet spet lepo sveti.

Če so v žametu madeži, jih moramo seveda poprej odpraviti. V ta namen vzamemo voljno krpo, jo pomočimo v mlačno vodo, ki smo ji prideli nekoliko kisa, in zdrgnemo z njo madež. Na ta način odpravimo iz žameta večino madežev. Edino za masne madeže vzamemo evkaliptovo olje, če je madež od vina, pa namočimo krpo z etrom.

Žametasta obleka se veliko bolje ohrani, če je nikdar ne vržemo čez stol, ampak jo takoj, ko jo slečemo, obesimo na obešalnik. Preden jo potem spet oblečemo, jo pokrtačimo po nitih s čisto, zelo voljno krtačo.

Vsako žametasto oblačilo je videti kakor novo, če ga sem pa tja osvežimo z bencinom. V majhno, plitvo posodo nalijemo nekoliko bencina, pomakamo vanj voljno, popolnoma čisto krpo in zdrgnemo z njo vso obleko, ne da bi preveč pritiskali. Pri tem moramo krpo in bencin po večkrat menjati.

KAKO ODPRAVLJAMO MADEŽE

Na tri reči moramo posebno paziti, kadar odpravljamo madeže:

1. da jih odpravimo čimprej; bolj ko je namreč madež svež, lažje ga odpravimo;
2. da doženemo, kakšen madež je;
3. da je pomoček, s katerim izkušamo madež odpraviti, res najboljši.

Pomočke zoper madeže kupujemo zmeraj v zanesljivi drogeriji ali pa v lekarni. Pri tem se moramo skrbno ogibati vseh tako imenovanih splošnih pomočkov zoper madeže, ker takšnih pomočkov sploh ni. Kakor so madeži različnega izvora, tako jih moramo tudi odpravljati z različnimi pomočki, zakaj pomoček, ki ene vrste madež odpravi, lahko drugega še bolj pokvari.

Madeže, pri katerih ne moremo dognati, kako so nastali, in takšne na dragocenih oblekah ali predmetih dajmo rajši kemično čistiti, ker bi z napačnim postopkom napravili lahko še večjo škodo.

Madeže moramo odpravljati zmeraj na podlagi, ki vpija (bel pivnik ali pa bela krpa), in jih izplakovati vselej s čisto, mlačno vodo. Močne in ostre pomočke, kakor amoniak, vodikov superoksid, salmiakovec itd., smemo uporabljati samo zelo razredčene.

Alkalijski madeži.

Iz belega perila in platna spravimo takšne madeže tako, da jih namočimo v 3%ni raztopini očetne kisline in izplaknemo z vodo.

Iz barvastega volnenega blaga, iz bombažastega blaga in iz svile jih izperemo ali zdrgnemo s 3%no raztopino očetne kisline ali pa denemo nanje magnezijevo kašo z raztopino očetne kisline.

Apno.

Iz obleke in perila spravimo madeže od apna, če jih zdrgnemo s krpo, ki jo pomakamo v nekoliko razredčen mlačni kis.

Barve.

Madeže od barve odpravimo na splošno tako, da jih pomočimo z mešanico štirih delov špirita, treh delov salmiakovca in treh delov terpeninovega olja ter jih po desetih minutah zdrgnemo. Če madež še vedno ni popolnoma izginil, postopek ponovimo.

Vodne in klejaste barve zdrgnemo z milnim špiritom ali pa s špiritom, ki mu pridenemo nekoliko očetne kisline, in jih nazadnje dobro izplaknemo z mlačno vodo.

Anilinske barve zdrgnemo z mešanico milnega špirita in salmiakovca (vsakega pol) ali pa z vročim glicerinom, nato previdno obelimo z vodikovim superoksidom in z razredčenim salmiakovcem, nazadnje pa dobro izplaknemo.

Oljne in lakaste barve zdrsame z mešanico iz štirih delov salmiakovca in iz dveh delov terpeninovega olja, kloroforma, tekočine za madeže, nato jih pa izmijemo z glicerinovim milnim špiritom.

Iz svilenega blaga moramo odpravljati madeže od barv zelo previdno. Najprej se moramo prepričati, ali ne gre morda blago ob barvo. Madež pomočimo potem z mešanico etra in terpentina (vsakega pol), ga potresemo nato z belim praškom bolusa in polikamo nazadnje tisto mesto med dvema pivnikoma.

Pralno blago, ki je dobilo madeže, ker je šlo ob barvo, držimo v vroči raztopini mila in sode. Če je tkanina močna, jo lahko tudi pomočimo s kisom in vtaknemo v vročo klorovo vodo.

Blatni madeži.

Ko se blato posuši, madeže najprej izkrtajmo, potem pa tiste, ki še ostanejo, odmočimo s toplo vodo, ki ji pridenemo nekoliko kisa, in operemo potlej z milnim špiritom.

Črnilo.

Na belem perilu izperemo madež od črnila z vročo vodo, ki ji pridenemo nekoliko soli (lahko tudi limonovega soka), ali z vročim gli-

ceriom ali pa z mešanico iz desetih delov špirlita in iz enega dela octovega cveta. Če je potrebno, ga nazadnje obelimo z burmolom.

Takšne madeže lahko pomočimo tudi v surovo pinjeno mleko in pri tem mleko večkrat menjamo, dokler madež popolnoma ne izgine.

Blago, ki ga smemo kuhati, takoj namočimo, vodo večkrat menjamo in ga potem s kakršnim koli pralnim pomočkom prekuhamo.

Stare madeže od črnila zdrgnemo z vročo kašo kuhane rabarbare in izperemo nato z raztopino mila.

Iz *belega blaga* spravimo madeže od črnila, če jih najprej nekoliko zmočimo, nato pa drgnemo z birsno kislino, dokler ne postanejo rdečkasti, nakar jih izplakujemo s čisto vodo tako dolgo, da popolnoma izginejo.

Sveže madeže od črnila na *barvastem volnenem in bombažastem blagu* odpravimo, če jih takoj izperemo, in sicer najprej z milnico, nato še z glicerinom ali pa z zelo razredčenim amoniakom, in izplaknemo z milnico. Ko madež izgine, polikamo tisto mesto čez vlažno krpo z vročim likalnikom.

Madeže od črnila na *svili, atlasu in žametu* izperemo s špiritom ali pa z vročim glicerinom in jih pokapamo potem z 10%no raztopino ščavne soli, nakar jih dobro izplaknemo z vodo.

Sveže madeže od črnila spravimo iz *svile* tudi tako, da jih zdrgnemo z etrom.

Madeže od črnila na *preprogah* zdrsame z limono ali pa z mlekom, potem pa izperemo z razredčenim salmiakovcem.

Za madeže od črnila na *marmorju* pripravimo zmes žgane magnezije in bencina, s katero jih namažemo. Čez nekaj časa jih dobro zdrgnemo in iznova namažemo. To potem še večkrat ponovimo, dokler madež ne izgine.

Madeže od črnila na *parketnih tleh* drsame s polovico limone tako dolgo, dokler ne izginejo. Vmes jih pa večkrat umijemo s toplo vodo.

Dež.

Na *svili* zdrgnemo lise od dežja z žganjem in jih nato z narobne strani polikamo.

Iz *sukna* jih spravimo tako, da še vlažne polikamo.

Firnež (pokost).

Na *bélem perilu in platnu* ga odmočimo z oljem, nato pa zdrgnemo s terpentinovim oljem.

Na *barvastem bombažastem in volnenem blagu* odmočimo madež z oljem in, če je treba, izmijemo z dobrim milom.

Na *svilenem blagu* ga odmočimo z oljem, potem pa zdrgnemo s terpentinovim oljem ali pa z bencolom.

Hipermanganov kislil kalij.

Takšne madeže odpravimo z žveplenim amonijem.

Jajce.

Madeže od jajca odpravimo z mlačno vodo ali z vodo, kateri prilijemo nekoliko kisa, ali pa z mlačnim milnim špiritom. Lahko jih tudi zdrgnemo z vlažno soljo.

Iz *volnenga blaga* spravimo takšne madeže tako, da počakamo, dokler se popolnoma ne posuše, nakar jih izkrtučimo. Nato jih zdrgnemo z vlažno krpo; če se madež še ni razkrojil, vzamemo nekoliko milnice, nazadnje pa zdrgnemo tisto mesto s čisto vodo in še mokro polikamo.

Pri *svilenem blagu* zdrgnemo madež z razredčenim špiritom (pol špirlita, pol vode) nad voljno podlago in ga izmijemo potem s čisto vodo.

Jodova tinktura.

Iz *platnenega blaga* izginejo madeži od jodove tinkture sami od sebe, če jih večkrat izperemo.

Kavčukasti obliž.

Madeže od kavčukastega obliža odpravimo z bencinom ali pa z bencolom.

Kava, čokolada, kakao, čaj.

Sveže madeže na *platnenem in namiznem perilu* odmočimo s slano ali pa s toplo vodo, ki ji pridenemo nekoliko glicerina, in potem izperemo. Blago, ki ima takšen madež, tudi lahko razprostremo čez posodo in polijemo s kropom.

Stare madeže odmočimo čez noč s koncentriranim glicerinom, nato pa izperemo s toplo vodo ali pa namočimo tisto mesto z mešanico beljaka in glicerina, počakamo, da se posuši, nato ga pa operemo z mlačno vodo in še vlažno polikamo z narobne strani.

Manj vidni čokoladni madeži izginejo največkrat že v mlačni vodi ali pa če jih namažemo z ne preostrim milom, ki ga zdrgnemo potem z razredčenim špiritom. Belo perilo tudi lahko pokapamo z limonovim sokom, barvasto pa pomočimo z žveplenim etrom.

Svileni gabardin (diagonalno rižasto blago) zdrgnemo z glicerinom in obrišemo potlej z mlačno vodo.

Popolnoma sveži kakavni madeži izginejo, če jih namočimo s presnim mlekom.

Kavne madeže spravimo iz *svile*, *volne* in *bombaža*, če jih zdrgnemo z glicerinom in izplaknemo z mlačno vodo.

Iz *velurja* spravimo kavne madeže tako, da jih zdrgnemo z milnim špiritom in potem še z vlažno vato.

Kislinae.

Madeže od kislina namočimo z 10%no raztopino sode ali pa z močnim salmiakovcem. Nazadnje jih dobro izplaknemo z vodo.

Klej.

Madeže od kleja izperemo z vročo vodo, seveda če se tista tkanina sploh sme prati z vodo.

Kolomaz, katran.

Madeže od kolomaza in katrana spravimo iz *pralnega blaga*, če jih, preden jih skuhamo, zdrgnemo z bencinom ali pa s terpentinovim špiritom.

Madeže na *suknenem blagu* namočimo s terpentinovim špiritom in zdrgnemo na podlagi s filtrirnim papirjem. Ta postopek moramo večkrat ponoviti, nakar tista mesta posušimo in skrtačimo.

Prisušene madeže na *volnenem* in *bombažastem blagu* najprej zmeščamo z maslom ali pa s svinjsko mastjo, nato pa izperemo s toplo milnico ali pa z milnim špiritom. Če pa blagu ne smemo prati, odpravimo madež z bencinom.

Kri.

Madeže od krvi, ki so še sveži, lahko odpravimo z mlačno vodo. Starejše madeže moramo pa namočiti, in sicer če so na *platnu*, čez noč, če so na *svili* in *volni*, pa smemo namakati blago samo pol ure.

Madeže od krvi spravimo iz *svile* in *žameta* tudi s špiritom ali pa z mlačno milnico. Nazad-

nje izplaknemo blago s čisto vodo. Žamet moramo potem vselej še pripraviti.

Madeže na *svili* in na *barvastem volnenem blagu* tudi lahko namažemo s kašo iz krompirjevega ali pa pšeničnega škroba in nekoliko vode. Ko se ta zmes na blagu posuši, jo iztrkamo z narobne strani. Če madež še popolnoma ne izgine, vse skupaj ponovimo.

Madeže od krvi na *lesu odpravimo*, če jih namočimo s solno kislino in takoj nato umijemo z raztopino sode. Pri tem moramo paziti na roke.

Lak.

Madeže od laka spravimo tudi iz občutljive tkanine na tale način: Umazano mesto denemo na pivnik, ki ga zganemo v štiri gube, prepojimo madež s terpentinom in postavimo na vrh mrzel likalnik. Ta postopek potlej še nekolikokrat ponovimo.

Liker.

Madeže od likerja namočimo z zelo razredčenim vinskim cvetom (nekako dva dela vinskega cveta na osem delov vode). Če pa madež še ne izgine, moramo napraviti za spoznanje močnejšo mešanico. Sveži madeži izginejo dostikrat tudi že, če jih operemo s toplo vodo.

Madeže na *svili* pa namočimo s še šibkejšo špiritovo mešanico (en del vinskega špirta na deset delov vode) in izplaknemo s čisto vodo.

Lizol.

Madeže od lizola operemo z mešanico salmiakovca in špirta.

Mast, olje.

Iz *pralnega blaga* spravimo takšne madeže, če jih operemo v raztopini milnih kosmičev, iz volnenih reči pa, če jih operemo v vodi, ki ji pridenemo amoniaka. Eno in drugo potem dobro izplaknemo in še vlažno polikamo z narobne strani.

Sveže mastne madeže odpravimo, če denemo madež med dva pivnika in ga z vročim likalnikom polikamo; pri tem moramo pivnik večkrat premežati. Preden pričnemo likati, madež lahko namočimo z vodo in zdrgnemo z bencinom.

Mastne madeže odpravimo tudi, če jih namažemo z mešanico bencina in magnezije, čez

nekaj ur pa oddrgnemo to kašo s čisto krpo in zbrišemo robove, če ostanejo, z bencinom.

Iz svile spravimo mastne madeže, če jih potresemo s soljo ali pa z nastrgano krojaško kredo in polikamo z vročim likalnikom med dvema pivnikoma. Odpravimo jih pa lahko tudi, če jih zdrgnemo z bencinom ali pa z etrom, robove pa z mlačno vodo, ali če jih namočimo z glicerinom in potem z etrom ali pa če jih potresemo z redko mešanico etra in magnezije ter nato otrkamo, da se ta zmes otrese.

Mastne madeže odpravimo iz žameta, če jih zdrgnemo s krpo, ki jo pomočimo v terpentinov špirit, ali pa če denemo v vrečico vročega peska in zdrgnemo potem umazano mesto v smeri proti dlakam. Na enak način spravimo iz žameta tudi madeže od smole in voska.

Zastarane madeže od masti in olja spravimo iz volnenega blaga, če jih namažemo z gosto mešanico kaolina in vode. Ko se ta maža posuši, blago skrtačimo.

Mastne madeže na fleh zdrasmo s šibkim salmiakovim vodikovim superoksidom.

Za mastne madeže na usnjeni opravi in drugih usnjenih predmetih raztopimo v vroči vodi jelenje soli in drgnemo potem madež tako dolgo, da se speni, nakar zdrasmo tisto mesto do suhega.

Mastne madeže spravimo iz usnjenih torbic s salmiakovim špiritom. Košček vate pomočimo v salmiakov špirit in jo pritiskamo na madež, ne da bi ga drgnili. Čez nekaj časa izperemo tisto mesto previdno z vodo, pri čemer moramo paziti, da pride voda samo na umazano mesto. Nazadnje usnje dobro zdrasmo z voljno krpo. Če je madež starejši, moramo to večkrat ponoviti.

Mastni madeži na marmorju izginejo, če natresemo nanje precej debelo plast francoske krede in jih dobro zmočimo z bencinom. Da bencin prehitro ne izhlapi, ga moramo pokriti s krpo. Po petih do šestih urah krpo odrgnemo in vse to spet ponovimo ter ponavljamo potem tako dolgo, dokler madež popolnoma ne izgine. Če bencin ne pomaga, vzemimo mešanico kloroforma in bencina ali pa kloroform sam.

Mleko, juha, omake, tobak.

Sveže madeže izperemo s toplo vodo ali pa z razredčenim milnim špiritom, stare pa z alkoholom, s toplo raztopino boraksa ali z razred-

čeno salmiakovo raztopino, nazadnje jih pa operemo s toplo vodo.

Mlečne madeže spravimo iz temnega blaga, če jih zdrgnemo z razredčenim salmiakovcem (en del salmiakovca in štiri dele vode), ki mu pridenemo nekoliko soli, in izperemo nato z vodo. Svetlo blago pa namažemo s kašnato mešanico vinskega cveta in ogljikovokisle magnezije, ki jo potem, ko se posuši, izkrtačimo.

Tobačne madeže odpravimo z mešanico glicerina in salmiakovca (vsakega pol) in zdrgnemo nazadnje s špiritom ali pa s toplo vodo, ki ji pridenemo nekoliko kisa.

Mušji madeži.

Takšne madeže razkrojimo s salmiakovcem in s toplo vodo ali jih pa izperemo z milnim špiritom.

Oreh.

Madeže od oreha operemo v kolinski vodi, ki ji pridenemo nekoliko kisa. Nazadnje jih izplaknemo z vročo vodo.

Parfum.

Madeže od parfuma odpravimo iz svile, atlasa in žameta, če jih previdno zdrgnemo z zgoščenim toplim glicerinom.

Pečatni vosek.

Pečatni vosek najprej zmehčamo, ne da bi se pri tem dotaknili blaga, s čistim alkoholom in ga nato previdno odstrgamo z nožičem. Potem zdrgnemo madež s čisto platneno krpo in izkrtačimo nazadnje s trdo krtačo. Vosek lahko tudi namočimo z žvepleno kislino, ga previdno odpraskamo in zdrgnemo z žvepleno kislino tudi rob.

Petrolej.

Madeže od petroleja odpravimo najhitreje in najlaže z bencinom.

Pivo.

Madeže v volni in svili namočimo z mešanico destilirane vode in nedenaturiranega špirita (vsakega pol) in blago potem polikamo.

Iz debelega blaga izkrtačimo madeže z mlačno milnico, izplaknemo s čisto vodo in zdrgnemo nazadnje tisto mesto s čisto krpo do suhega.

Pot.

Madeže od potu na obleki izperemo s toplo vodo in zdrgnemo potem s krpo, ki jo pomakamo v bencin. Sveže madeže lahko odpravimo tudi z boraksom, ki ga raztopimo v čisti vodi, ali pa z mešanico alkohola in salmiakovca (vsakega pol).

Na *svilih oblekah* jih namažemo s kašo, ki jo pripravimo iz dvojnega ogljikovega natrona in nekoliko vode, in jih čez nekaj časa izplaknemo s čisto vodo.

Punč.

Madeže od punča odpravimo, če jih izperemo s toplo milnico in izplaknemo s čisto vodo.

Rdečilo.

Madeže od rdečila poizkusimo odpraviti najprej z razredčenim poizkusom. Če to ne pomaga, pa vzamemo toplo klorovo vodo, pri bombažastem blagu pa žvepleno paro.

Ribje olje.

Madeže od ribjega olja namočimo z bencolom ali pa z metilnim alkoholom in jih izperemo potem z milnico ali pa z milnim špiritom.

Pri perilu, ki se sme kuhati, pa zdrgnemo madeže na obeh straneh z mazljivim milom, počakamo nekaj ur, nakar perilo skuhamo.

Rja.

Madeže od nje na *belem perilu* in *platnu* pokapamo z limonovim sokom in jih držimo nato nad vodno paro ali pa razprostremo umazano mesto nad segreto medno ali bakreno posodo in polijemo z vrelim limonovim sokom.

Stare madeže polijemo z vrelim vinskim cvetom in jih nato dobro izplaknemo, lahko jih pa tudi odmočimo v razredčeni solni kislini, obelimo in nazadnje dobro izperemo z vodo.

Iz *barvastega bombažastega in volnenega blaga* jih spravimo, če jih pomočimo z mlačno 10%no raztopino birsne kisline in dobro izperemo s čisto vodo.

Na *svili, atlasu in žametu* jih pomočimo s kisom in potresemo s pepelom od smotke, čez nekaj časa pa izperemo z milnim špiritom.

Sadje.

Madeže od sadja spravimo iz *belega perila* kakor madeže od rdečega vina.

Na *svili* jih pomočimo z mlačno boraksovo raztopino in izperemo s čisto vodo.

Iz *barvastega bombažastega in volnenega blaga* jih spravimo, če držimo umazano mesto nad posodo in ga počasi polivamo s kropom, dokler madež ne izgine. Lahko pa tudi pomočimo umazano mesto z zelo razredčeno amoniakovo raztopino in nazadnje dobro izplaknemo. Z amoniakovo raztopino moramo biti zlasti pri barvastem blagu zelo previdni.

Z rok spravimo te madeže, če umijemo roke v pinjenem mleku, če jih zdrgnemo z notranjo stranjo limonovega olupka, z očetno kislino ali pa z birsno kislino. Nazadnje umijemo roke z ne preostrim milom in namažemo s kremo.

Sadni sok.

Sveže madeže od sadnega soka odpravimo, če jih potresemo s soljo in izperemo nato v vroči vodi. Lahko jih pa odpravimo tudi z limonovim sokom.

Saje.

Madeže od saj na *belem perilu* zdrgnemo s presnim kruhom ali pa z milom, ki se zelo peni. Pri tem moramo uporabljati voljno krtačo.

Na drugem blagu izperemo takšne madeže z mlačno vodo in jih zdrgnemo potem z bencinom.

Seč.

Iz *tkanin* spravimo takšne madeže, če jih operemo z limonovim sokom ali pa z razredčenim kisom.

Iz *tal* jih pa spravimo, če jih zdrsammo z 10% solno kislino in izmijemo s toplo vodo.

Sladkor.

Madeže od sladkorja spravimo iz vseh vrst tkanin z mlačno vodo, ki jo prej prekuhamo in shladimo.

Sladoled.

Na *belem perilu, na platnenem, barvastem bombažastem in volnenem blagu in na svili* takšen madež najprej dobro namažemo z bencinom, da mu vzamemo maščobo, potem ga pa večkrat namočimo s toplo 1%no amoniakovo raztopino, dokler se ne razkroji. Mokri rob, ki nastane, namočimo z vlažno gobo in

potrkamo z jelenjo kožo. Lise, ki se še poznajo, obelimo z žvepleno kislino, potem jih dobro preplaknemo s toplo vodo in posušimo z jelenjo kožo.

Pri svilenem blagu moramo obrisati madeže čisto nazadnje še z alkoholom.

Sveča.

Madeže od sveče najprej odstrgamo, nato jih pa med dvema pivnikoma z vročim likalnikom polikamo. Nazadnje jih lahko še zdrgnemo z bencinom ali pa z bencolom.

Iz platnenega in bombažastega blaga spravimo madeže od sveče s špiritom.

Svinčena voda.

Madeže od svinčene vode odpravimo s kislino ali pa z natronovim lugom.

Svinčnik, tintni.

Takšne madeže zdrgemo s slanino in izperemo z milnim špiritom; odpravimo jih pa tudi s špiritom ali pa z mravjim etrom, in sicer jih potem samo večkrat pomočimo s krpo.

Belo platneno perilo vdrgnemo na umazanem mestu z zelenim mazljivim milom, nato pa razgrnemo perilo na sonce in ga medtem večkrat poškopimo. Potem madež zdrgnemo in dobro izperemo. Ta postopek tako dolgo ponavljamo, dokler vsi madeži popolnoma ne izginejo.

Svilo na umazanem mestu previdno zdrgnemo s krpo, ki jo pomakamo v limonov sok, nazadnje jo pa pokapamo s čisto vodo.

Svinec.

Na madež od svinca kanemo jodove tinkture, ki jo odpravimo potem s salmiakovo raztopino.

Špirit.

Madeže od špirta odpravimo, če jih izperemo z vodo, ki ji pridenemo kisa.

Trava.

Sveži madeži od trave izginejo, če jih zdrgnemo z vodo in milom ali s špiritom ali pa s

salmiakovcem (en del salmiakovca na deset delov vode).

Občutljivejše blago moramo izplakniti z vodo, ki ji pridenemo nekoliko kisa.

Madež lahko tudi zdrgnemo s presnim maslom in izperemo nato s kropom ali ga pa držimo nad žvepleno soparo.

Madež na flaneli moramo namazati z mešanico beljaka in glicerina (vsakega pol), čez dve uri pa potem flanelo operemo.

Vino, rdeče.

Na belem blagu potresemo sveže madeže s soljo, nato jih pa polijemo še z vrelim limonovim sokom ali pa s surovim pinjenim mlekom.

Zastarane madeže pa zdrgnemo z mazljivim milom in počakamo, da se milo vleže, potem jih izperemo ali pa namočimo najprej z raztopino vodikovega superoksida, nato še z razredčenim salmiakovcem, nazadnje jih pa dobro izperemo z vodo.

Barvasta svila. Madež zmočimo najprej s toplo vodo, potem pa večkrat z 10%no raztopino birsne kisline, nato ga pa takoj dobro izperemo.

Umetna svila. Madež namočimo (z gobo) s 3%no mlačno amoniakovo raztopino in ga potem dobro potolčemo. Nato kanemo nanj nekoliko kapljic 5%ne oksalne kisline, ga dobro izperemo in to, če je treba, še večkrat ponovimo. Nazadnje madež dobro izperemo in obelimo lise, ki se še poznajo, z burmolom. Robove obložimo s talkunom in denemo blago sušiti.

Vosek.

Madeže od voska spravimo iz žameta prav tako kakor masne madeže.

Na svilenem blagu jih pa zdrgnemo na mehki podlagi s svilenim krpo, ki jo pomakamo v čist terpentinov špirit. Ko to delamo, moramo po večkrat menjati krpo in podlago.

Železno vino.

Takšne madeže odpravimo z 10%no toplo raztopino ščavne soli, ki ji pridenemo 5%nega glicerina.

KAZALO

| | Stran | | Stran |
|--|-------|---|-------|
| Uvodna beseda | 4 | Kako ravnamo z opravo | 33 |
| <u>Naloge gospodinje</u> | 5 | Kako peremo | 34 |
| Kako naj bo urejena kuhinja | 6 | Kako peremo in likamo boljše perilo | 35 |
| Kurjava | 11 | Barvasto perilo | 35 |
| Navadno ognjišče | 11 | Perilo iz prave svile, umetne svile in iz volne | 35 |
| Plinsko ognjišče in plinski kuhalnik | 12 | Svilene nogavice | 36 |
| Električno ognjišče | 15 | Kako peremo volnene reči | 36 |
| Peči | 16 | Kako likamo | 37 |
| Osrednja kurjava | 17 | Plinski likalnik | 37 |
| Kurivo | 18 | Električni likalnik | 38 |
| Razsvetjava | 20 | Likalnik na oglje in železni likalnik | 38 |
| Petrolej | 20 | Kako ravnamo z moškimi srajcami in ovratniki | 39 |
| Elektrika | 20 | Kako škrobimo srajce in ovratnike | 39 |
| Hladilne naprave | 22 | Kako likamo moške srajce | 39 |
| Kako skrbimo za toplo vodo | 22 | Kako ravnamo z oblačili | 40 |
| Kuhinjsko posodje in orodje | 23 | Kako likamo moško obleko | 40 |
| Kako pomivamo posodo | 25 | Kako snažimo in osvežimo moško obleko | 41 |
| Kako pospravljamo in snažimo stanovanje | 28 | Kako osvežimo žametasto obleko | 41 |
| Vsakdanje pospravljanje | 28 | Kako odpravljamo madeže | 42 |
| Veliko pospravo | 29 | | |

Knjige,

ki jih vsak dan potrebujete, so:

- Černa Ružena: 1400 nasvetov
Dr. Dückelmannova Ana: Postanek otroka in njegov razvoj
Gerling B.: Sitni možje — Vzgoja za zakon
Dr. Hodann Maks: Ali otroka res štoklja prinese
Dr. Jakša Joža: Kako spoznamo spolne bolezni
Krista Kernhofer: Nasveti za življenje
Kilduff Edward John: Kako si poiščem boljšo službo
Kneipp: Domača lekarna in zdravilna zelišča
Kopp Kornelija: Veselo praznujmo, prijetno godujmo
Ing. arh. Kregar R.: Naš dom
Ing. arh. Kregar R.: Kaj moram vedeti, kadar si gradim dom
Ing. arh. Kregar R.: Naš dom — kako ga gradimo
Dr. Löbel Josip: Od zakona do ljubezni
Lost Jan: Česa iščete v zvezdah?
Macfadden Bernarr: Mož in zakon
Dr. Petrič Karel: Bolezni, kako jih spoznamo in preprečimo
Dr. Petrič Karel: Človek
Dr. Petrič Karel: Nalezljive bolezni, kako se jih obvarujemo
Dr. Petrič Karel: Nega bolnikov in prva pomoč pri nezgodah
Dr. Petrič Karel: Regulacija rojstev
Pitkin Valter: Življenje se prične s štiridesetim letom
Podgornik Angela: Za pridne roke — vezenje
Podgornik Angela: Za pridne roke — za vsako nekaj
Podgornik Angela: Za pridne roke — za moža in še kaj
Podgornik Angela: Za pridne roke, VII. del
Podgornik Angela: Za pridne roke — šivanje
Podgornik Angela: Za pridne roke IX. del
Podgornik D.: Vrt in moje rože
Dr. Raunert Margareta: Kako naj se žena neguje
Stupanova Milica: Kako vzgojim svojo deco
Ing. arh. Šantel-Kanonijeva Dušana: Kako si opremim stanovanje
Šest Osip: Kar po domače
Škerjančeva Verena: Kako naj kuham
Dr. Vavpetič Lado: Življenje in zapisana pravica
Vodetova Angela: Žena v sedanji družbi
Vodetova Angela: Spol in usoda, I. del
Vodetova Angela: Spol in usoda, II. del

VI DOBITE TE KNJIGE ZA POLOVIČNO CENO, TO JE ZA 15.— DIN
VSAK IZVOD. PREGLEJTE SVOJO GOSPODINJSKO KNJIŽNICO, ČE
VAM KATERA TEH KNJIG MANJKA, DA VAM JO TAKOJ POŠLJEMO.

Boljše uspehe dosežete z dobro reklamo

OSNUTKE, IDEJE, FOTO-
MONTAŽE BREZPLAČNO.

ODLIČEN TISK, SIJAJNO
IZVEDBO VAŠIH PROSPEK-

TOV, PLAKATOV, TISKOVIN
IZVRŠI ZA ZMerno CENO



DELNIŠKA TISKARNA

LJUBLJANA D. D. DALMATINOVA 8

TELEFON 21-32