

Materinsivo

Žena in nacionalizem!

Ljubezen do domovine je prirojena vsakemu človeku. Eskimi po ledenih severnih krajih, kakor Papuanci po avstralskih otokih ali črnici po afričanskih gozdovih ljubijo svojo domovino, svoj jezik in domače šege ter jih branijo, če treba, tudi z orožjem. Tembolj razumljiva je domovinska ljubezen med kulturnimi evropskimi narodi.

Dežele, ki so jih zasedli morda po ljutih borbah prapradedje, jih obdelali in uredili, napolnili z imetjem in prosvetnimi, zdravstvenimi, gospodarskimi pridobitvami, jih izoblikovali s težkim delom in mnogimi žrtvami, da imajo svojski notranji in zunanji značaj, ki jih razločuje od drugih, te dežele v svoji jezični, miselni, čustveni, morda tudi verski, umetnostni, po stavbarski in še kakšni drugačni samobitnosti so povsem samosvoje in enotne ter predstavljajo kateregakoli naroda sveto domovino.

V neizbrisnem, od roda do roda prehajajočem spominu na ljute borbe in težke žrtve prapradedov za domovino ima svoj neusahljivi vir ljubezen do vsega kar je naše, čisto in samo naše. To ljubimo, spoštujemo, varujemo in branimo z jasno zavestjo, da bi in da so prav tako delali prednamci, ki morda že stoletja počivajo v naši zemlji in se je njihovo telo že davno izpremenilo v prst, ki danes nosi in preživlja nove rodove. Zavedamo se, da so misli v naših možganih in čustva v naših srcih podedovana in živa, v bistvu prav taka, kakor so jih gojili v davnini naši krvni predniki, in da ta čustva in misli ostavimo kot dedščino tudi novim pokolenjem.

Misel, da bi bila srečna naša obitelj, navdaja nas, kakor je navdajala naše dede in babice, ista misel pa polni glavo vseh obiteljskih edinic in tako prav ves državni narod.

Kakor kmet smo, ki nikoli ne pozabi truda in skrbi, znoja, žuljev in težav svojih prednikov za napredek, lepoto in dobroto grunta, na katerem živi in dela. Ljubi ga, izboljšuje, varuje in brani, dokler ne omahne v jamo ter prepusti isto nalogo svojemu sinu ali hčeri. Prav tako mi ne pozabimo nikoli, kako so se bili, borili, mučili, trpeli, jokali, ječali v delu, bolestitih in obrambi za dežele, njih jezik in običaje, ki so last in svojstvenost naše domovine, slovenski in vobče jugoslovanski rodovi tja do Samovih pa do Trubar-

jevih časov, tja od Valentina Vodnika pa prav do časov Aleksandra I. Zediniteljal

Iz tradicije in podedovane krvi čuti-mo dolžnost, da ne pustimo propasti kar so nam pridobili in razvili pradedje in se zavedamo, da moramo podedovano le še izboljšati, izlepšati in dvigniti. In nikdar, za nobeno ceno si ne damo vzeti, niti osramotiti in ponižati domovinskih svetinj, za katere so se žrtvovali naši krvni predniki. Zavedamo se, da je povsod dobro, a doma najlepše, pa samo čisto zadovoljni, da prav tako mislijo drugi narodi. Nikomur ne jemljemo kar je njegovega, a si tudi svojega ne damo vzeti od prav nikogar. Spoštujemo vse narode, vse jezike, vse umetnosti, vse šege in noše, toda zahtevamo, da vsi narodi spoštujejo tudi nas in našo domovino. Naše načelo naj bo: česar nočemo, da nam store drugi, sami ne storimo nikomur!

Ali naše slovensko in jugoslovensko nam je nad vse. Majhno je, morda borno in skromno, toda naše, čisto in samo naše, in nobeno ni tako zvezano z našo dušo in krvjo! Zato ne zaničujemo ničesar in nikogar huje kakor odpadnika in izdajalca domovine. Celu divjaki in ljudozrci ne čutijo in ne mislijo glede odpadnikov in izdajalcev nič drugače.

Tak je naš nacionalizem. V vsi svoji plamteči toploti kulturne, tolerantne, le do izdajec neizprosen, do sovražnikov in krivičnih tujih nasilnikov pa neomajen, vedno pripravljen na borbo do skrajnosti. Podedovana kri, misel in čustvenost ne dovoljujejo drugače.

Zdrav, trezen, a zmerom odločen nacionalizem, ki se nikoli ne smeši s pretirano samohvalisavostjo in z nekulturno domišljavostjo, mora ulivati modra Slovenka - Jugoslovanka svojih deci. Vzgaja naj svoje sinove in hčere k nacionalizmu, ki je brez bombastičnih fraz in na vse strani mržnjo širčnega šovinizma, izražen in dokazan le s plodnim delom. Vesele smo lahko, da misli tako že na milijone žensk, mater po vseh evropskih državah. Kadar bodo mislili tako vsi in vse, bo konec največjih nesreč človeštva: vojn, sovražstva in zaničevanja med narodi. In kakor gospa Douvisisova v Raynalovi „Marni“, pravimo vse prave žene na svetu: „Koliko žalosti in bolesti je bilo treba, da so se storile države! Toda verujem, da pride končno dan, ko bodo živi vseh narodov poklekli in prosili mrtve vseh vojn za veliko odpusčanje“.

Slovenska mati.

Zdravstvo in kozmetika

Prehlajenje je posledica dveh pojavov: mraza in okuženja. Iz tega še slede temeljna načela, kako se ubranimo boleznim. Za pripravo nahod je neprijeten in ima lahko hude posledice. V vsem okolju: v ušesih, očeh, v grlu se zaradi zanemarjenega nahoda lahko razvijejo razne nove, včasih prav resne bolezni. Veščaki dajejo za ubranitev prehlajenja tale navodila: Prebij kolikor možno dosti časa v prosti naravi; pojdi vsak dan na izprehod. Zračni večkrat dnevno sobo, kjer prebivaš. Obleka pozimi ne bodi pretanka, da preko nje ne prodira mraz, ne predebela, da ne zadržuje izhlapevanja. Nosi močne čevlje, ki ne propuščajo vode. Jej precej svežega mesa, a več zelenjave in sadja; pij mleko. — Prehlajenje zavisi od narave bolnika. Tisti del telesa, ki je najbolj oslabiljen, je najmanj odporen in je zato najpreje in najhuje prizadet. Včasih je to živčevje, včasih črevesje, največkrat pa nos, usta, vrat ter pljuča, kamor najhče prodro bacili. Prehlajenje je zmeraj resno, dasi navadno nima zlih posledic. Pravilo velja: „Ko bolnik nima nikake vročine več“, naj prebije še tri dni v postelji, potem šele lahko vstane. Kajti prav v tem času je telo zaradi okuženja oslabeo, zato je zelo dovzetno, da se bolezen ponovi. V času nastopajoče influence ne hodimo tja, kjer se zbira mnogo ljudi, ker je opasnost večja, da nalezemo bolezen.

Higijena kritičnih let. Ko prehaja žena v neprijetna kritična leta t. j. med 45. do 55. letom, se pojavljajo motnje v krvnem obtoku, bolečine v rokah in nogah, nervoznost, ki vodi za sabo nespečnost, in še marsikaj drugega. V tem času je važno, da žena vse izloči, kar moti urejeno kroženje krvi. Znano je, da so alkohol, kofein, nikotin strupi, ki v teh letih množijo vse neprijetne pojave bližajoče se ostarelosti. Ti pojavi se kažejo v pospešenem utripanju srca in žilja, v mahoma nastopajoči utrujenosti in v slabi volji, ki se čestokrat javlja brez pravega vzroka, dalje v neki čudni pofrtosti, včasih pa v prekomerni razdraženosti. V teh časih treba uživati kofeina prosto kavo ter lahko hrano brez alkohola, mnogo sadja in zelenjave. Priporočljivo je umivanje s postano vodo in odiranje vsega telesa. Dobrodejne so večerne kopeli v zavarku smrečja ali kamilic. Priporočati je tudi zdaj vroče, zdaj mrzle kopeli nog večkrat po vrsti. Paziti treba, da se žena ne navadi jemati pomirjevalna, spalna in odvajalna sredstva, ki se jih sčasoma narava tako privadi, da popolnoma izgube svoj učinek. Proti valovanju krvi, ki od časa do časa buši v glavo, se mnogo uporabljajo gorčične kopeli: vrečico gorčičnega zrna prekuhamo v vodi in jo vlij-

mo v kopalno kad ki pripravljene vodi. Razne nerednosti, ki so v tem času na dnevnem redu uravnavajo z umetnimi preparati hormonov, ki imajo nalogo, da nadomeste v telesu prave manjkajoče hormone. To zdravljenje pa se lahko vrši samo po pregledu in po navodilih zdravnika. — Važno je, da se žena sprizani s svojo usodo, da se poda v ono, česar se ne more ogniti. Živeti treba mirno življenje, brez ponočevanja in brez hudih telesnih ali duševnih naporov.

Tudi lahka angina lahko postane opasna; vnetje nebnic lahko namreč pusti hude posledice: revmo, vnetje sklepov, vnetje ledvic, vnetje srčnih luput in s tem srčno hibo, splošno zastrupljenje krvi in s tem lahko smrt. Ne podcenjujmo lahke angine, pokličimo zdravnika!

Lepe roke. Pravijo, da je roka vizitka za ženo. Ni treba, da je mehka bela roka, ki navadno priča o brezdelju, toda biti mora čedna, gojena, kakor vse telo ženske. Glavno je, da pazimo na svoje roke, ker lažje je odvratači nego zdraviti. Ako nam je mogoče, umivajmo se pozimi v mlačni vodi in ne perimo v premrzli vodi, ki rokam jako škoduje. V mrzlu ne smemo hoditi brez rokavic; tudi ne smejo biti rokavice pretanke. Sicer je res, da se roke mraza nekako navadijo in ga ne čutijo več tako zelo, toda kažejo ga. Zelo škoduje rokam tudi nezadostno brisanje, kadar so mokre. Odgovor: desetkrat in še večkrat na dan si zmocni roke, ne utegnem čakati, da si roke dobora osušim, ne velja. Saj moramo vedeti, da vlažne roke na mrazu razpokajo in nam povzročajo pač mnogo več zamude časa, kakor pa pravočasno temeljito osuševanje rok. Ostra mila in prevroča voda jemljejo rokam njihovo naravno maščobo, ki jo treba vedno takoj nadomestiti. Kakor hitro smo s pranjem, pomivanjem ali sličnimi takimi deli gotovi, si po potrebi očistimo roke v mlačni vodi, nikoli ne v prevroči, odrgnemo nohte in členke s krtačico in blagim milom, osušimo dobro roke in jih namažemo z oljem ali kako mastno kremo. Steklenička olja mora biti vedno pri rokah. Nato si vsaj za nekaj časa oblečemo oblapne rokavice. Maščobo si vtriramo v roke s kretnjami, kakor da si oblačimo nove usnjate rokavice, torej gladimo od konic prstov navzdol. Ko smo s tem gotovi, udarjamo z dlanjo ene roke večkrat krepko po vrhu druge roke, ker to pospešuje krvni obtok. Ako so roke rdeče ali višnjeve, jih nateremo s limonovim sokom; pustimo tako pol ure, ker sok beli. Potem si v mlačni vodi umijemo roke, jih dobro osušimo in namažemo. Tudi nohte moramo namastiti, ker sicer pokajo.

Praktična navodila

Pravilno kurjenje. V zimskem času, ko vsak dan požemo lepe demarce, ki smo jih v jeseni izdali za drva in premog, treba skrbno paziti, da kurimo pravilno. Predvsem treba peč vsak dan natančno obrisati tudi na vrhu in zadaj; kajti prah in nesnaga se na vroči peči požeta, pri tem pa se razvija škodljivi amonijak in ogljikov oksid. Vse to povzroča slabosti in glavobol. — Samoosebni umljivo je, da moramo kurišče in odprtino za pepel vsak dan do čistega izprazniti ter kuriti enakomerno, t. j. nalažati treba v pravih presledkih. Vsaka peč zase zahteva študija; poznati moraš peč, da veš, kako ji strežeš in izvališ iz nje čim več gorkote. Isto velja tudi za štedilnik. Važno je, da sobo temeljito prezačimo, preden jo zakurimo. A tudi pozneje, tekom dneva, skrbimo, da se toplota po vsej sobi enakomerno razdeli. To najhitreje napravimo s pomočjo zračenja. Mrzli zrak, ki prihaja skozi odprto okno, že v najkrajšem času povzroči v sobi kroženje, ki izenači temperaturo, da je precej enaka ob tleh, v sredini in pod stropom. Zrak, ki se je zaradi zračenja ohladil, se tem hitreje segreje, ker je čist. Ne mislimo torej, da smo Bogve kako obtežili svoj proračun s tem, da smo za par minut odprli okno zakurjene sobe. Dovedli smo svežega zraka, ki je zdravju neobhodno potreben. — Kdor spi pozimi pri odprtem oknu, mora pač imeti zakurjeno spalnico, da se zrak na ta način kolikorotoliko izravna. Spati v sobi, kjer je temperatura pod ničlo, ni zdravo. Zlata sredina je tudi tu najbolj priporočljiva. Preveč zakurjeno stanovanje je prav tako nezdravo kakor promrzlo. V pravilno temperiranem prostoru se zdrav človek najbolje počuti.

Usnje od divjačine: srne, jelena, pa tudi od domače koze in ovce, ki nam daje imenitne rokavice, domače čevlje, čepice in klobuke ter celo jopiče, snažimo na jako enostaven način. Umazana mesta odrgnemo s finim steklenim papirjem (Glaspapier), ki ga kupimo v trgovinah za barve ali v trgovinah z železino. Ako obdelamo ves komad enakomerno, je usnje kakor novo. Paziti moramo samo, da na šivih ne pretrgamo niti. Najtežje je pač na ta način čistiti rokavice, ki so polne šivov. Usnje teh rokavic je itak tako strojeno, da ga lahko peremo v gorki milnici. Zadnji milnici dodamo par kapelj glicerina, da ostane usnje mehko. Pri pranju ne uporabljamo čiste vode, marveč le milnico, ki je ne izperemo z vodo. Le tako ostane usnje mehko, kakor je bilo prvotno. Sušimo usnjene predmete na zraku, nikoli pa ne pri peči ali na solncu. Mokri rokavici damo pravilno obliko in jo obesimo. Da posušeno usnje popolnoma zmečamo in da ne poka, ga drgnemo z mehko čisto krtačo najprej

nasproti črtam, potem v smeri s črtami. Vse to velja za takoiimenovano jelenovo usnje. Glace-usnje pa snažimo z bencinom. In sicer oblečemo rokavico, pomočimo orokavičeno roko popolnoma v bencin in drgnemo potem s čistimi mehкими krpami po rokavici toliko časa, da obdelamo vsa mesta. Ako so rokavice zelo umazane, treba tako postopanje parkrat ponoviti. Delati pa more to le človek, ki ima popolnoma zdrave in dovolj neobčutljive roke. Že mala ranica je lahko prav neprijetna. Tudi treba previdnosti zaradi ognja.

Naše vrle gospodinje perejo perilo vedno le z Zlatorog-ovim milom ali pa z Zlatorog-ovim terpentinovim milom; volnene in svilene stvari pa z Zlatorog-ovimi luskami, ker dobro vedo, da ima obilna, gosta in nežno bela pena Zlatorog-ovih izdelkov izredno čistilno moč. Dobroto Zlatorog-ovih izdelkov naše pridne gospodinje dobro poznajo in zato trdijo vsevprek: „Le Zlatorog milo da belo perilo!“ Zahtevajte pri svojem trgovcu vedno izrecno le „Zlatorog-ovo milo!“

Bele usnjate čevlje najprej osnažimo, ako jih prevlečemo z zmesjo od magnezije in bencina. Ko se posuši, zdrgnemo s čisto krpo.

Trpežnost vrvi za perilo dosežemo za dolgo časa, ako postopamo na sledeči način: Precej veliko ploskev mizarskega lepa (lima) namakamo dva dni v dveh litrih vode. Potem pristavimo lonec k ognju, da se lep počasi raztopi; pri tem je paziti, da se lep ne pripali. V to raztopino položimo vrvi za nekaj ur tako, da se popolnoma prepoji v lepljivo vodo. Hkratu raztopimo 10 kg kristalnega galuna v dveh litrih vode. To raztopino zavremo in položimo nato z lepom prepojeno vrv vanjo. Tu naj ostane do naslednjega dne. Ko se dobro osuši, jo lahko uporabljamo. Galun namreč povzroči, da se lep na vlagi ali na vodi ne raztopi ter stisne vlakna vrvi tako zelo, da mokrota ne prodre mednje.

Madeži od črnila izginejo, ako takoj sveže namakamo v presnem mleku ali jih nakapamo z limonovim sokom in jih potem izperemo z močnim milom.

Steklo; skleda, krožnica, nastavke in čaše temeljito osnažimo, ako jih odrgnemo najprej s suho soljo, potem pa jih umijemo.

Pletene košarice ali stole očistimo najprej s slano vodo in ščetko; potem jih sušimo na zraku ali solncu.

Smolo, ki jo dobiš na smrekovih deških ali trskah, spraviš z rok na sledeči način: Umij si roke v gorki vodi ter jih dobro namili. Potem vzemi še pol kavne žličke trde masti in jo razmaži med pene milnice po rokah. Izplakni in smola izgine.

Da nežno tkanega perila kakor tudi volnenih in svilenih izdelkov ne pokvarite, vam priporočamo, da vse te stvari perete le z milnimi luskami Zlatorog, ki se prodajajo odprto. Zato jih lahko kupite sproti in le toliko, kolikor jih naenkrat potrebujete. Dobrota milnih lusk Zlatorog je zajamčeno najmanj jednako vredna najboljšim inozemskim kakor tudi tuzemskim proizvodom te vrste. Milne luske Zlatorog, priporoča tudi njihova nizka cena. Dobite jih v vsaki trgovini.

Čebula izgubi svoj ostrí vonj in okus, ako vtaknemo celo v vročo in jo potem položimo za malo časa v mrzlo vodo. Nato jo lahko režemo, ne da bi se nam solzile oči. Kdor ima rad ostro čebulo, pa tega ne sme storiti.

Ako je juha presoljena, položimo vanjo za nekaj časa čisto gobico, ki smo jo prej v vodi dobro izprali. Po desetih minutah vzamemo gobo zopet iz juhe. Navadno se v tem času zbere na gobi že toliko soli, da je juha užitna.

Ako se v kotlu napravi kamen. Natresi večkrat po vrsti v kotel krompirjevih olupkov (od sírovega krompirja) in zalij z nekoliko vode. Naj v kotlu zavre in ostane preko noči v kotlu; potem odlij vodo, potegni kotel iz držaja in trkaj z leseno palico od zunaj na stene kotla, da se kamen odloči. Izplakni. — Tudi kis, zelo vroč, ki ga vlij v kotel in pusti več ur, odloči kamen. — Kamen se bajé v kotlu ne dela, ako imaš vedno v njem kos pravega marmorja. V drogerijah se menda dobi tudi posebne vrste tvarino, ki zabranjuje, da se ne dela kamen v kotlu.

Sadje in zelenjava v februarju. Kakor hitro nastane milejše vreme, ali če je vsaj en ali drugi dan topleje, moramo hitro dobro zračiti shrambe in kleti, kjer imamo shranjeno sadje in zelenjavo. Vsako zelenjavno vrsto moramo temeljito pregledati in vse, kar je gnilega, iztrebiti. Ker so taki prostori navadno precej topli, treba paziti, da se v njih ne zarede

miši in podgane. Jabolka moramo pridno prebirati, sicer nam hitro vse pognije.

Debla sadnega drevja bi morali na vsaka 3 leta odgrniti in namazati s 15% karbolovo raztopino. Na ta način pomorimo vse škodljivce, ki se skrivajo v lubju ter tudi razne gobe, ki delajo drevu škodo. To delo opravimo meseca februarja, ako ni sneg previsok, da moremo do dreves. Vsekakor treba hiteti, da se prej go-lazen ne razleze po drevu. Posipanje z zdrobljenim apnom, ki pa ne sme priti naravnost do korenin, je v zgodnji spomladi jako koristno, saj zamori mnoge zajedavce, ki bi sicer lezli iz zemlje po drevesih.

Sadno grmičevje treba koncem februarja tudi že perezati. Ako storimo to pozneje, grmom poganjati in zato slabo prenašajo poznejše rezanje zaradi izgube sokov, ki že krožijo po vsem grmu. Režemo stare veje, dve in triletne pa pustimo, ker so te najplodonosnejše. Od mladik, ki so pognale minolo leto iz tal iz korenin, pustimo 6—8 najmočnejših, ostale pa porožemo. Prevelika množina mladik bi namreč slabila ves grm, ki bi zato slabo obrodil. Nekateri trdijo, ki je dobro sadnemu grmičevju prikrajšati vršičke, češ, da potem boljše obrode. Veljalo bi preizkusiti.



Kuhinja

Kuhinja v februarju. Svinjsko meso je v tem času na dnevnem redu: kot mlado svinjsko, kot razne vrste mesenih in mehkih klobas, kot hladetina in kot prekajeno meso. Vso to tekne v zimi pač najbolje. S perutnino trg ni dobro založen, zlasti ne nudi mlade perutnine. Jajec je dovolj, a so dražja; paziti treba zlasti, da ne dobimo starih, pokvarjenih jajec. — Divjačine v februarju ni več, ker je zabranjeno streljati jo. — Izmed rib pojemo pač največ polenovke, ki je prirejena na primorski način prav izvrstna. Za izpremembo lahko priredimo sulce ali losose, ki pa so že dražji. — Zelenjave je

manj in manj. Zelje v glavah, zlasti pa ohrovt je še na razpolago. Dalje karfi-jola, ohrovtovo brstje, črni koren, pa radič in motovilec. Kislo zelje in kislá repa prihajata pogosto na mizo. — Izmed sadja so še jabolka in pomorance in pa suho ter vkuhanó sadje. — Krofi in flancati tvorijo višek dobrot.

Mlečne juhe so jako dobre in redilne ter so hitro pripravljene. V mleko zakuhamo riž, zdrob, sago, ješprenček, rezance ali druge testenine, prav malo solimo in po okusu še osladimo. Da izboljšamo okus, kuhamo z zakuhó tudi košček limonovega olupka ter skorjico celega cime-

ta. Solimo in sladimo vedno naposled. K mlečnim juham spadajo tudi smetanove in sirove juhe. Pri smetanovih juhah razmotamo smetano, ki ne sme biti prekisla in ne vodena, moko (1—2 žlici) in vmešamo to v slano vrelo vodo, v kateri smo kuhali malo kimplja. Namesto vode vzamemo lahko mleko.

Sirovo juho delamo kakor prežgan-ko, samo da pustimo prežganje bolj sve-
tlo; v juho razmešamo par žlic nastrgane-
nega domačega sira in juho iznova pre-
vremo. Vanjo zakuhamo male cmočke ali
vlivance.

Jetrni vlivanci. 20 dkg telečjih, svinj-
skih ali govejih jeter nastrgaj in pretlači
skozí sito, primešaj 2 celi jajci, soli, ne-
koliko popra in majarona ter naposled
2 žlici ostre moke; testo mora biti srednje
gosto, da se da bolj težko vlivati. Zakuhaj
ga v goveji ali postno juho na isti način
kakor jajčne vlivance (vlite rezance).

Zlate kocke. Dve stari žemlji zreži na
majhne kocke; poškropi jih nalahno z
mlekom, da se nekoliko prepoje, a osta-
nejo še cele in srednje mehke. Pomakaj
jih v redko slano testo iz jajca in mleka
in jih ocvri na masti ali maslu. Zlate
kocke služijo kot pridatek h čisti goveji
juhi.

Pikantna goveja pečenka. 80 dkg oble-
žanega govejega mesa od ribice ali no-
tranjega stegna potolci, nasoli, opoprjaj in
precej na debelo namaži z gorčico. Se-
sekljaj drobno dve čebuli in ju zarumeni
na špehovih kockah; na tem opeci meso
na obeh straneh. Potem ga pokopaj z li-
monovim sokom, dodaj nekoliko seseklja-
nih limonovih olupkov, 2 stlačeni sardeli
ter malo paradižnikove mezge in končno
še toliko vode, da bo meso pokrito. Pari
pečenko pokrito tako dolgo, da se pokuha
ves sok. Nato vzemi meso iz kozice, za-
rumeni na masti malo moke, razredči z
juho, primešaj goste kisle smetane in pa-
prike po okusu. Prevri v tej omaki na re-
zine zrezano pečenko, ki jo daj s cmoki
ali makaroni na mizo.

Polenovka na primorski način. Nam-
očeno in nekoliko prekuhano polenovko
osnažimo in izločimo kosti. Potem napra-
vimo prežganje iz olja, pol žlice moke in
pol žlice drobtinice in precej sesekljanega
petersilja in česna. Nanj stresemo pole-
novko, osolimo, opopramo, dobro zmeša-
mo in nekoliko popražimo; potem zali-
jemo s krompirjevo ali z vodo, v kateri
se je polenovka kuhala, dodamo pol žlice
ali malo več paradižnikove mezge in pa-
riro pokrito. Posebej skuhamo 2—3 olup-
ljene krompirje, zrezane na kocke, odce-
dimo in primešamo polenovki, parimo po-
krito še nekaj časa, da se tekočina precej
izsuši. Preden nesemo polenovko na mi-
zo, jo potresemo s parmezanom ali ka-
kim drugim sirom.

Recepti za malokrvne.

Rezine telečjih jeter, ki jih
ne prepečemo popolnoma, zrežemo prav
tanko in jih položimo na rezine kruha,
namazane s presnim maslom. — Nastrgana
sirova telečja jetra pretlačimo skozí
sito, osolimo, primešamo še kaka dišav-
na zelišča in namažemo na kruhove rezi-
ne, oprazene na maslu.

Jetra od piščancev ali kokoši, sirova.
Prav drobno sesekljane čebule in neko-
liko drobno zrezanega drobnjaka, malo
ogorčice, soli in popra zmešamo s sesek-
ljanimi jetri. Poleg serviramo presno
maslo in pražene žemeljne rezine.

Jetrna sirova solata. Sirova telečja ali
od perutnine jetra, kuhan krompir in
sveža jabolka, vsega v enaki množini,
zrežemo na tanke rezance in zmešamo to
z dobro jajčno majonezo. (Recepte za ma-
jonezo glej v lanskem in predlanskem
letniku Našega doma!) Daj z mešano so-
lato na mizo.

Zdravilni riž. Parjenemu rižu primeša-
mo, preden ga nesemo na mizo, pretlačena
sirova telečja jetra v poljubni množini,
damo z gobovo omako na mizo.

Jetra z mlečnim zdrobom. V litru ne-
koliko slanega mleka zakuhamo 15 dkg
pšeničnega zdroba; ko je dovolj kuhan,
mu primešamo 2 dekli presnega masla in
15—20 dkg sirovih, nastrganih telečjih je-
ter, ki jih prej pretlačimo. Lahko tudi
nekoliko osladimo, ne da bi dobila jed
neprijeten okus. Damo takoj na mizo, ko
se maslo raztopi, kuhati pa se ne sme
več. Za slabotne otroke je ta jed posebno
priporočljiva.

Slani jetrni kolački. Zgneti v testo
15 dkg moke, 8 dkg presnega masla, celo
jajce, sol in pol žličke pecivnega praška.
Naj ¼ ure počiva, potem ga razvaljaj;
izreži kolačke, ki jih pomaži z raztepenim
jajcem in speci na namazanem pekaču.
— Zreži 10 dkg jeter na majhne koščke;
2 žlici sesekljane čebule oprazimo rume-
no na masti, pridenemo jetra, malo majo-
rona, popra in soli, prepražimo, potem
pretlačimo skozí sito. Ko se pire ohladi,
mu primešamo 8 dkg presnega masla, na-
mažemo s tem nadevom ohlajene kolačke
in stisnemo po dva in dva skupaj.

Krofi. Temeljni pogoji, da se nam kro-
fi posrečijo. Moka in vsi dodatki ter vse
posodje, ki ga uporabljamo, mora biti
toplo, a ne vroče. — Testo mora biti jako
dobro stepeno, da je lepo gladko in se
loči od kuhalnice. — Testo naj ne vzhaja,
marveč naj samo počiva približno četr-
t ure. — Izrezane in zgotovljene krofe po-
lagamo na toplo desko, ki je pokrita s
segretim prtičem, posipanim z moko. —
V prostoru, kjer delamo krofe, mora biti
enakomerno toplo. Krofi ne prenesejo ni-
kakega prepriha. — Krofi naj pokriti na

gorkem, a ne vročem prostoru, dobro vzhajajo. — Mast ali maslo, v katerem cvremo krofe, ne sme biti tako razbeljeno, da bi se kadilo, vendar pa mora biti dovolj vroče. Da spoznaš, ali je mast dovolj razbeljena, vtakni ročaj kuhalnice najprej v mrzlo vodo, potem takoj v vročo mast. Ako zašumi, je mast dovolj razbeljena.

Zelo fini krofi. $\frac{1}{2}$ kg moke, 5 rumenjakov, $3\frac{1}{2}$ dkg kvasa, 9 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja, nekoliko soli, par žlic ruma, malo vanilijevega sladkorja in vsega skupaj približno $\frac{1}{4}$ litra mleka. Kvas postavi z $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka in 12 dekami moke na gorko, da vziđe. Rumenjake in sladkor stepaj nad soparo, da se segrejejo, potem še mešaj, da se penijo, končno primešaj še topljeno maslo. V skledo v nekoliko segreto presejano moko stresi potrebno sol, prideni rum, rumenjake s sladkorjem in presnim maslom in vzhajani kvas ter še ostalo mleko, ki ga pridevaj polagoma. Vse to stepemo s kuhalnico v testo, ki ne sme biti pretirno. Stepamo vztrajno, da postane testo gladko, se sveti in loči od kuhalnice. Potem denemo testo takoj na segreto desko, posipamo z moko, pokrijemo in pustimo počivati 10—15 minut, nakar takoj napravimo krofe, ki naj dobro vzhajajo.

Drožje ali kvas mora biti svež, ker le tedaj bo testo dobro vzhajalo. V starem kvasu so glivice, ki povzročajo vzhajanje, že odmrle. Ako pristavimo kvas s prevročnim mlekom, smo glivice požgali in kvas je brez učinka. Tudi soli ne smemo zmešati naravnost s kvasom, ker sol takisto zamori glivice, ki povzročajo kvašenje. Ako zamesimo testo s premrzlo tekočino, pa se glivice v kvasu ne morejo razmnožiti in testo ne vzhaja.

Kakovost dobrega shajane-ga peciva se kaže v tem, da je lahko, lepo rumeno pečeno in krhko. Ne sme biti kakor kuhano, ne gobasto in ne težko. Doma pečena potica ali buhtločki so ponekod kakor iz samih jajec, masla in potičevja; toda če jih potežkaš, se ustrašiš, kako težki in masivni so. — Shajanemu testu, ki ga hočeš cvrti, n. pr. testu za krofe, shajane flancate i. dr. pridaj raje kak rumenjaka več — beljakov sploh ne, in pa k večjemu 5—10 dkg maščobe na 1 kg moke. Ako je v testu preveč masla, pri cvrtnju pije mast, da je sladica težka in nezatna. Namesto masla vzamemo torej več rumenjakov, sladkor, malo limonovega soka in malo ruma.

Čajno pecivo. $\frac{1}{4}$ kg moke, $\frac{1}{4}$ kg sladkorja in $\frac{1}{4}$ kg zmletih praženih ali belih mandljev, za jajce presnega masla, nastrgane olupke pol limone in 5 rumenjake zgneti v gladko testo. Razvaljaj ga precej tanko, približno za nožev rob debelo in izreži iz njega razne oblike, ki jih pomaži z raztepenim jajcem, posipaj s slad-

korno sipo in speci na namazanem pekaču.

Pecivo h kavi. Umešaj 14 dkg presnega masla s 14 dkg sladkorja, da se peni, potem prideni 2 celi jajci, ostrgene olupke pol limone, 14 dek moke, v katero si zmešala tri četrtine kavne žličke pecivnega praška. Namaži s presnim maslom podolgovat model, kakoršnega uporabljaš za sladek „srnin hrbet“, obspaj ga z moko in peci v njem pripravljeno testo približno 40 minut. Ko se ohladi, prevleci pecivo s kavnim ledom.

Drobni sirovi kolački (k čaju ali pivu). Zgneti v testo 8 dkg nastrganega domačega (bohinjskega) sira, 8 dkg moke, 8 dkg presnega masla in ščepec soli. Razvaljaj za nožev rob debelo, izreži male, okrogle kolačke, ki jih speci ob precejšnji vročini. Ako jih pomažeš z rumenjacom, so lepši. Najboljši so, ako serviraš gorke.

Slani rogljički. 14 dkg moke, 10 dkg presnega masla, 8 dkg kuhanega pretlačenega krompirja, soli, 2 žlici goste smetane zgneti v gladko testo. Zreži ga na enakomerno koščke, razvaljaj z rokami na rogljičke, ki jih pomaži z raztepenim jajcem in posipaj s kimljem ter spect. Prav dobri so, dokler so sveži.

Tribarvna ledena bomba. (Za predpust.) Pol litra v trd sneg spenjene smetane (obers) razdelimo na tri enake dele. Prvemu delu primešamo zavitek vanilina in čašico vanilijevega likerja. Drugemu delu kos čokolade, ki smo jo razmelčali v par žlicah vročega mleka v pečici, dalje veliko pest debelo zrezanih orehov ali mandljev in sladkorja po okusu. Tretjemu delu pa pridenemo malo skodelico ($\frac{1}{4}$ litra) prav močne črne kave, par žlic kandiranih višenj ali črešenj ali male kocke ananasovega kompota ter zopet sladkorja po okusu. Model, kakoršnega uporabljamo za pudinge, namažemo z olivnim oljem in naložimo po vrsti vse tri pripravljene dele spenjene smetane, postavimo za par ur na led, potem lahko zvrnemo na steklen krožnik. Namesto modla uporabljamo lahko stekleno skledo in serviramo kar v njej.

Jajčni sneg testo rahlja. To pa zato, ker pri stepanju jajec prilaja zrak med beljake, ki se pri kuhanju ali pri peki razteza in s tem testo dviga. Sneg uporabljamo tudi za to, da očistimo z njim kako tekočino, ki je postala kalna. To napravimo na ta način, da pridenemo tekočini sneg dveh beljakov ter malo limonovega soka in stepamo tako dolgo nad štedilnikom s šibico, da začne zavirati. Potem postavimo na stran in pustimo, da se nekoliko ohladi, nakar precedimo skozi krpo. Tako čistimo hladetino in aspik; mast pa moramo že prej odstraniti. A tudi vsako drugo motno tekočino lahko na ta način izčistimo.

Posvetovalnica

Ga. A. na V. „živiljenjepis ka-ve“ želite. Evo Vam ga! Pet let je iskal Heinrich Eduard Jacob vse vire in dogodke, ki se tičejo rojstva, razvoja, zmag in porazov kave, preden je spisal knjigo z naslovom „Povest in pohod kave“. Iz te knjige smo zvedeli, da so kavo odkrile — koze v Jemenu, v Arabiji. Pastirji so opazili, da njih koze ne spe in so veselo budne, ako so osmukale zrna neke rastline. Poizkušali so ta zrna sami in čutili isti uspeh: nespečnost! Ali je ta povest resnična ali izmišljena, se kajpak ne more več dognati. Kava se je razširila tudi po svetu, šele ko je zavladala po južni Ameriki. Na Turško, v Carigrad je prišla kava za vlade Sulejmana II. l. 1534. Neki poslanik Mohameda IV. jo je prinesel na dvor francoskega kralja Ludvika XIV. Kdaj je dospela kava do nas? Poročajo, da so jo v bivšo Avstrijo takisto zanesli Turki. Ko so oblegali Dunaj 1683. in jih je poljski kralj Jane Sobieski z drugimi rešitelji obleganecv pregnal, so našli krščanski zmagovalci v zapuščenem turškem taborišču mnogo vreč dobro dišečih črnih zrn. Dragonci so mislili, da je v vrečah krma za turške kamele in so jih hoteli sežgati. Za vreče pa je prosil Fran Juri Kolšicki, ki je na Dunaju odprl prvo kavarno in izumil tudi prvo belo kavo: primčal je namreč črni kavi žlico medu in tri žlice mleka. Z Dunaja se je kava razširila po vseh bivših cesarskih deželah.

V Marseille so odprli prvo kavarno l. 1671, a leto pozneje v Parizu. V Berlinu pa l. 1721. Kava je bila spočetka delikatesa, ki so si jo mogli privoščiti le bogataši, sčasoma je postala ljudska hrana, zlasti ženske in reveži jo uživajo, na jugu Evrope pa jo pijo kakor vodo, ker jim nič več ne škoduje, saj so je vajeni piti vse dan in neprestano. Proti kavi so zelo vsiljevali pivo in vino, češ da je kava inozemski pridelek in je zelo strupena. V Nemčiji n. pr. Friderik II. Veliki narodu sploh ni dovolil pitja kave, da bi ne šlo preveč denarja iz države. Ustanovil je samo za dvor, plemenitnike in bogataše monopol žgalnic za kavo, kjer so jo plačevali šestkrat dražje nego v inozemstvu. Danes pa se kava zmagovito šopiri na vsej črti; tudi pri nas na kmeth je že izpodrinila mleko ali žganjce s kislim zeljem.

Ali že veš?

Da grešiš proti lastni osebi in proti svoji okolici, ako nalezljive bolezni takoj ne naznaniš zdravstveni oblasti?

Da imajo mnogi športniki, zlasti plavači, smučarji, veslači in rokoborci čestokrat povečano srce?

Da ljudje, ki uživajo alkoholne pijače, lažje in hitreje obole in težje ozdravijo, kakor oni, ki pijejo le vodo?

Da je dobro domače zdravilo proti glitstam uživanje sirovega korenja? Ako poje otrok le par korenčkov, je v nekaj dneh zdrav.

Pisma naših naročnic

Cenjena gospa upravnica!

Oprostite, ker Vas nadlegujem s tem svojim pisanjem. Zelo mi je hudo, ker sem bila primorana lansko leto opustiti Vaš priljubljeni mi list. Odpustite, cenjena gospa, res mi ni bilo mogoče plačati naročnine. Sedaj je pa že malo bolje, zato Vas prosim, da mi pošljete zopet ženski Svet, ker ga že zelo težko čakam. Priložite tudi položnico, da poravnam dolg in dam nekaj za letošnjo naročnico.

Upam, da ste mi še naklonjeni in da mi v najkrajšem času pošljete list.

Ostajam Vaša hvaležna naročnica

A. P., Puštal.

Cenjeni!

Najprej se Vam prav lepo zahvaljujem, ker ste mi pošiljali vse leto dragi mi ženski Svet, čeprav Vam nisem poslala nikake naročnine. A pri najboljši volji tega doslej nisem mogla. Vse leto sem imela v mislih, da Vam dolgujem, da moram poravnati račun, a časi so tako slabi, da včasih niti najpotrebnejšega ni. Posebno še za nas, ko imamo skoraj vedno bolezen v hiši.

Pišem Vam to, da me ne boste šteli med one, ki naročnine iz nemarnosti ne poravnajo.

Pošiljam Vam 4 dolarje za mojo naročnico za dve leti. Za letošnje leto nisem dobila nobene številke Z. S. — pa mislim, da tudi poslani niste — česar Vam seveda ne zamerim.

V upanju, da oprostite vsemu, Vas iskreno pozdravljam

Vaša naročnica

F. V., M. Idaho, U. S. A.

Maribor, 4. I. 1935.

Dragim gospev in upravi!

Odlasla sem in čakala boljših časov, ali vse zaman. — Zelo težko mi je pisati to odpovedno pismo, toda razmere mi ne dopuščajo drugače. Ko sem naročila ženski Svet, sem upala na boljše čase, na žalost pa se mi je vse poslabšalo.

Nemara se spominjate, da sem Vas prosila za kako službo kot sobarica. Dobil nisem nič primernege; in tako sem ostala še do danes brez zaposlitve, dasi

sem pripravljena prijeti za vsako delo.
Zelo bom pogrešala „Ženski Svet“, ko nimam ne staršev tu, ne nikogar, ki bi me kaj podučil.

Ostanite s srčnimi pozdravi na žalost Vaše samo enoletne naročnice

M. L.
Praprotnikovo.

Moste pri Ljubljani 5. I. 1935.

Slavna uprava!

Z današnjim dnevom sem Vam poslala po položnici 16 Din, ker več ne morem sedaj, ker sem imela mnogo stroškov s preselitvijo. — Prosim Vas, ne ustavite mi lista, ker Vam dolgujem za 1934 še 16 Din, ki Vam jih povrnem takoj po 1. februarju. Za leto 1935 pa se hočem bolj potruditi in Vam prej poravnati naročnino.

Zelim Vam srečno novo leto!

E. M.

Mojstrana 5. I. 1935.

Cenjeni!

Takoj Vam odgovarjam, da proti Vašemu listu nimam prava nič, nasprotno ga zelo rada čitam, ker je tako zanimiv. Vzrok so denarne težkoče; saj se zavedam, da Vi tudi potrebujete denar, a ne morem ga Vam takoj prve dni poslati. Ako ste zadovoljni z menoj, pa prava rada sprejemam list še nadalje in ga tekom leta tudi gotovo plačam.

Z odličnim spoštovanjem

M. K.

Jesenice, dne 5. I. 1935.

Cenjenemu naslovu javljam, da mi tudi vnaprej pošiljajte list. Bila sem vedno ž njim zelo zadovoljna, le naročnino težko zmagujem, ker je družina velika, naročeni pa smo na 9 časopisov. Za družino slabo plačanega nameščenca je to veliko.

S pozdravom S. F.

Priobčujemo gorenja pisma v dokaz, kako težko se ločijo naše naročnice od našega lista. Mnoge so, ki se mu morajo odpovedati radi materialnih težkoč; zato je nedopustno od onih, ki bi ga z lahko to plačale, a ga zavračajo, ker ga čitajo pri znanh ali v kakem društvu, ki še dobiva list zastojni. Ženski Svet ne more ustrezati vsem zahtevam, ker je to v naših razmerah nedosegljivo. Opiramo se pa na splošno sodbo merodajnih činiteljev doma in drugod, ki so ponovno priznali „Ženskemu Svetu“ prvenstvo med slovenskimi ženskimi listi in so mu dali častno mesto med ženskimi listi sploh. Zato smatramo, da je dolžnost vsake naše inteligentke in vsake zavedne žene, da podpira po svoji moči „Ženski Svet“. Da je tudi takih še med nami, nam priča izkaz darov, ki ga pridobujemo na drugem mestu, pričajo nam pa tudi številna pisma,

ki jih dobivamo, n. pr. to-le, ki nam ga piše ga. Amalija Č. iz Hrastnika:

„Niti še en mesec nisem Vaša naročnica, pa Vam že pošiljam novo naročnico. Pa se bom tudi potrudila, da dobim še katero.“

Ali pa tole, ki nam ga je napisala ga. Draga Č. iz Maribora:

„Razmere so me prisilile do tega, da sem Vam lansko leto, čeprav s težkim srcem, odpovedala list. Dasi ni letos nič boljše pri nas, Vas prosim, da mi pošiljate zopet „Ženski Svet“, saj ne morem biti brez njega, tako sem se ga privadila v teh petih letih. Plačevala bom, kakor bom mogla; morda tudi samo po dva meseca skupaj in upam, da mi to dovolite. Prosim, pošljite mi kmalu prvo številko, ker ga komaj čakam.“

Takih pisem bi lahko navedli še cele kupe. Ta nas odškodujejo za one druge, ki so sicer redke, a nas silno boli, ker nam pričajo da ne najdemo razumevanja prav tam, kjer smo ga največ pričakovali.

Mnogo odpovedi nam je, žal, prineslo novo leto in nismo pričakovali drugače. Pač pa prekaša naše pričakovanje število novih naročnic in posebno število takih, ki se po eno ali večletnem presledku zopet vračajo v naš krog.

Neka inteligentka nam zavrača list z motivacijo, da ji ni dovolj borben, in se premalo bavi s problemi, ki zanimajo sodobno ženo. Piše med drugim: „Ne morem odrekati „Žensk. Svetu“, da te naloge deloma ne vrši, ali, žal, samo deloma. Nekaj člankov med letom in zadnja 12 številka so se častno oddolžili tej nalogi.“ Zato je gospa odpovedala list. In ni pomislila, da če bi bil list tak, kakor si ga ona želi, bi imel morda 100 naročnic in 50 plačnic. Kdo bi kril njegove stroške, nam gospa ni povedala. Tudi ji naš literarni del ni všeč in bi hotela raje tuje prevode. Tako malo prostora posvečamo tem spisom in niti tega ne privošči kritična gospa svoji priprostejši sestri, ki naroča list prav radi teh spisov in s tem omogoča, da list vrši vsaj deloma tudi tiste naloge, ki jih zahteva od njega naša sodobna inteligentka. Kje naj objavljajo naše pisateljice svoje spise, ako ne v ženskem listu? In katera velika pisateljica je zaslovela že po svojem prvem spisu? Še marsikatero trpko vprašanje se nam vsiljuje, toda naj bo teh dovolj. Odrekate listu borbenost, toda vsaj v tem Vam jo bo dokazal; boril se bo za pravice svojega naraščaja. Čitajte prevode v drugih izdajah — se res ne morete pritožiti, da bi jih bilo pri nas premalo. Pustite pa našim domačim pisateljicam vsaj skromen prostor v ženskem listu poleg drugega gradiva, ki Vam nudi več resnega čtiva, nego ga prebavi velika večina naročnic, brez katerih bi moral list še danes likvidirati.